

Illustrirte

Monatshefte für Obst- und Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaction von

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

Dr. Ed. Lucas,
Director d. Pom. Instituts in Reutlingen.

Neue Folge, sechster Jahrgang.

1870.

Mit 16 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.

A 17 a.

Ravensburg.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.

1870.





Haláper Muskattraube.

Neue Traubensorte.

Haláper Muscattraube.

(Mit Abbildung.)

Hiemit mache ich Freunde von Weintrauben mit einer ungarischen Sorte bekannt, welche ich in dem, in Ungarn sehr berühmten Weingarten des Herrn Kämmerer Ludwig v. Bogyay vorgefunden habe.

Wahrscheinlich ist es eine aus Samen gezogene Sorte, die in Haláp, auf dem Gute des Herrn v. Bogyay sich vorgefunden, wo dieselbe wegen ihrer frühen Reife, Fruchtbarkeit und ausgezeichneter Güte aufgefallen und dann in dem sehr gut gelegenen Weinberg Badacsony, am Plattensee gelegen, angepflanzt wurde.

Wir geben in Folgendem die hauptsächlichsten Merkmale dieser Sorte an.

Die Traubenstiele sind dünn, holzig, hellbraun;

die Beerenstiele sind ebenfalls dünn, ziemlich lang;

die Beeren sind rund, gross bis sehr gross, dunkel-schwarzroth mit blaugrauem Duft, sehr saftig, vom allerfeinsten Muscatgeschmack. Die Beeren sind dicht aneinander gereiht, ohne sich gegenseitig zu drücken, so dass jede einzelne Beere sich vollkommen entwickeln kann.

Der Stock ist sehr stark wachsend und ungemein fruchtbar.

Diese Sorte gehört zwar nicht zu den allerfrühesten Trauben, wohl aber zu den frühesten und besten Muscattrauben.

Mit Recht ist diese Sorte jedem Weinzüchter aufs wärmste zu empfehlen.

Beiliegende Abbildung ist ganz naturgetreu, nicht eine Beere zugezeichnet worden, jedoch waren noch viele grössere Trauben vorhanden, die aber, da ich die Sorte erst Ende September in Badacsony vorfand, schon grösstentheils trockene Beeren enthielten.

Nebenbei erwähne ich noch, dass Herr v. Bogyay in Badacsony 40 Joch bestkultivirten Weingarten hat und neben sehr vielen besonders gepflanzten Sorten auch einen Mutter-

garten unterhält, in welchem jetzt über 600 Sorten Weintrauben neben einander gepflanzt sind. Dieser Muttergarten ist terrassenförmig angelegt. In jeder Reihe befindet sich eine Sorte, von welcher circa 12—15 Stöcke gepflanzt sind. Findet sich zufällig auch ein Mal eine falsche Sorte vor, so wird der Stock im nächsten Frühjahr gleich mit der richtigen Sorte veredelt. Es ist mithin hier Gelegenheit geboten, die Sorten neben einander zu vergleichen und kennen zu lernen.

Da nun die Lage des Badacsonyer Weingebirges eine sehr günstige ist, so erlangen die Trauben, wie auch der dort erzeugte Wein eine Güte, wie sie nicht leicht irgendwo besser anzutreffen ist.

Das Pomologische Institut in Reutlingen hat eine kleine Anzahl Wurzelreben von mir erhalten und gibt die Rebe mit 1 Thaler ab.

Keszthely am Plattensee im Novbr. 1869. Th. Belke.

Anmerkung. Sowohl im Herbst 1868, wie auch Herbst 1869 sandte Hr. Obergärtner Th. Belke, Lehrer des Obst-, Wein- und Gartenbaus an der K. Ung. Landw. Akademie Keszthely, Trauben von dieser Sorte hieher; dieselben gehörten nach einstimmigem Urtheil zu dem Schönsten und Edelsten, was von Trauben bekannt ist und kann ich diese Sorte daher ganz besonders empfehlen.

Reutlingen.

Dr. L.

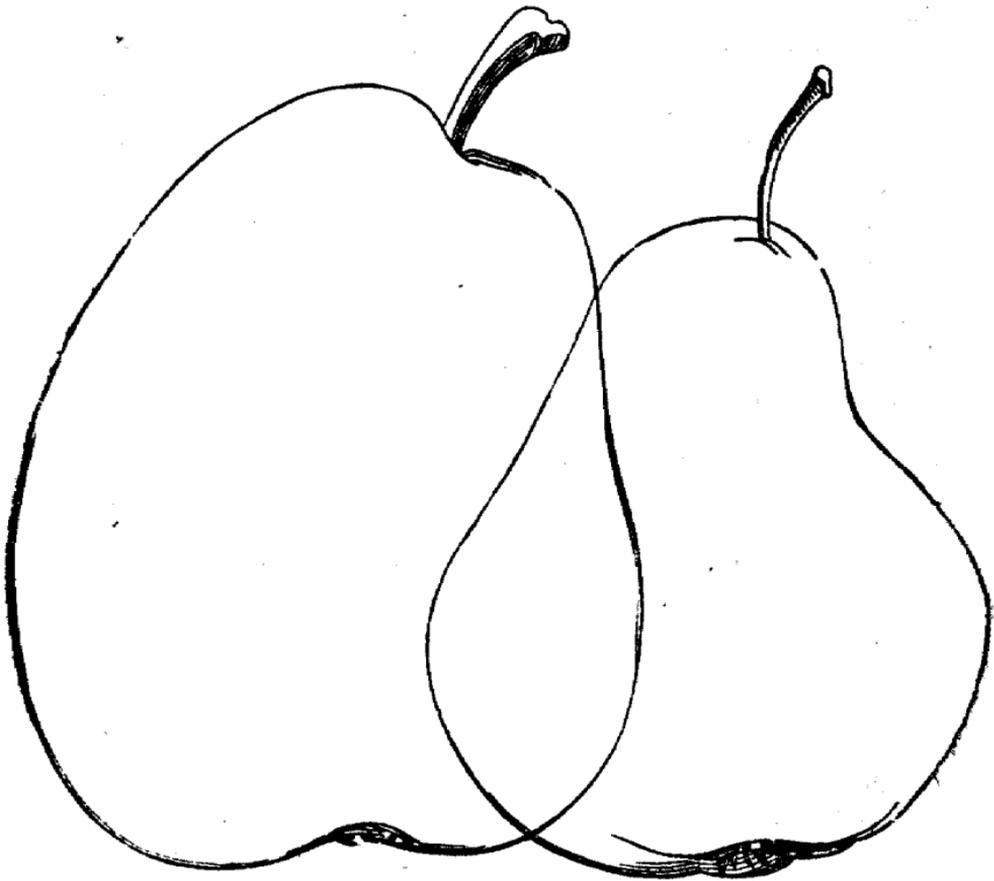
De Jonghes Dechantsbirn.

Doyenné de Jonghe.

Die Stammutter dieser neuen Birnvarietät wurde aus dem Samen der Bonchrétien d'hiver (Winterapothekerbirn) gewonnen. Sie trug im Jahr 1855 ihre ersten Früchte, zu welcher Zeit der Baum 12 Jahr alt war. Als Höchststamm zeigte der Baum im Jahre 1858 alle Anzeichen einer grossen Fruchtbarkeit, indessen erlitt er im Frühjahr dieses Jahres durch den Fall einer Leiter eine so starke Verwundung an den unteren Theil des Stammes, dass dies eine gänzliche Störung in seiner Vegetation und in dem Eintritt der Fruchtbarkeit zur Folge hatte. Es erforderte die sorgfältigste Pflege mehrerer Jahre, um den Baum wieder in

seinen normalen Zustand zurückzuführen. Im Jahre 1867 trug er abermals von Neuem, welche Früchte im April reiften, wie die in den Jahren 1855, 1856, 1857.

Man wird sich vielleicht wundern, dass dieser Baum zehn



Jahre lang unfruchtbar blieb. Allein diese scheinbare Unfruchtbarkeit war die Folge einer dreimaligen gewaltsamen Verpflanzung.

Von tüchtigen Fachmännern und von uns selbst gekostet und geprüft hat man gefunden, dass das Fleisch weisseröthlich, dicht, saftreich und gezuckert ist. Der weinige Nachgeschmack entwickelt sich in dem Verhältniss, wie die Frucht an Grösse zunimmt. Sie vergrössert und verbessert sich auch mit dem zu-

nehmenden Alter des Baumes. Im Frühjahr 1868 brachte der Baum auch wieder einige Blütenbüschel hervor. In demselben Jahre trug er grössere und schöner geformte Früchte, als in den frühern Jahren.

Hierbei die Zeichnung einer Frucht, (der grössere Holzschnitt) welche am 10. September 1868 gepflückt wurde und 269 Gramm schwer war.

Der 1 und $1\frac{1}{2}$ Centimeter lange Stiel ist holzig, stark und in eine weite mitteltiefe Stielhöhle eingesenkt.

Die Farbe der Schale der ganzen Frucht ist hellgrün; der Kelch klein zurückgeschlagen und halb offen.

Der Baum hat heuer (1868) bereits sein 25tes Jahr erreicht, seine Höhe bis zum Gipfel beträgt 7 Meter. Die Seitenäste haben eine ziemlich schiefgehende Richtung. Die Rinde ist glänzend und von haselnussbrauner Färbung; sie ist am ganzen Zweige entlang mit zahlreichen grauen Punkten übersät

Die kurzen gedrungenen spitzen Augen, welche von kaffeebrauner Farbe sind, sind ziemlich hervorstehend und sind von einem Blatte, hie und da auch von blattartigen oder fadenförmigen Nebenblättern begleitet. Die Internodien sind kaum 2—3 Centimeter lang. Die Blattstiele sind fünfzehn Millimeter lang, von hellblassgrüner Farbe. Der Rand der Blätter ist gesägt und die Spitze derselben zurückgeschlagen. Die Blätterknospen sind dick, glänzend, länglich zugespitzt und von kaffeebrauner Farbe. Jede Blütenknospe entwickelt 5—8 Blüten, welche Zahl die Früchte leicht beeinträchtigen könnte, allein bis Ende Juni bleibt nie mehr als eine einzige gut gebildete Frucht hängen. Die Baumreife beginnt in unserm Klima in den ersten 14 Tagen des Oktober.

Vor zehn Jahren wurde die Veredlung dieser Varietät in der Baumschule sowohl auf Wildling, wie Quitte probirt. Auf Wildling haben die eingesetzten Augen schöne niederstämmige zwergartige Pyramiden, aber nur von mässigem Wuchse gebildet; auch auf Quitte war das Resultat ein befriedigendes. Von starken Unterlagen von Birnwildlingen im freien Lande auf Hochstamm habe ich durch Veredlung in den Spalt im dritten und vierten Jahre nach der Veredlung Früchte erhalten, während die Bäume, wenn es niederstämmige Pyramiden waren, erst 5 oder 6 Jahre nach der Veredlung in der Baumschule Früchte von weit ge-

ringerem Umfang, welche auch nicht alle die guten Eigenschaften wie die des Mutterbaumes oder auf Hochstamm veredelten zeigten, brachten. Diess Beobachtung hatte von Neuem die Wahrheit vom Einfluss des Alters des Baumes auf die Grösse, sowie auch die innern Eigenschaften der spät reifenden Früchte bestätigt.

Salut Gilles bei Brüssel.

J. de Jonghe.

Bemerkungen über die Kirsche „Königin Hortensia.“

Eine in den Pomol. Notizen, einer so werthvollen Gabe unsers, um die edle Wissenschaft hoch verdienten „Superintendenten Oberdieck“ enthaltene Bemerkung über die Kirsche „Königin Hortensia“ veranlasst mich, diese köstliche Frucht gegen den ihr zu Gunsten der „Ravenna“ in Aussicht gestellten Untergang in Schutz zu nehmen; und um so mehr, da die darüber geführte Klage einer mangelnden Fruchtbarkeit wohl nur local sein oder in andern Ursachen zu suchen sein möchte. In der Pomol. Monatsschrift Jahrgang 1861 p. 72 habe ich meine derzeit gemachten Beobachtungen über die, unter dem Namen Cerise (Monstreuse) de Bavay, vor einigen 20 Jahren von Herrn Schiebler in Celle als eine Neuheit bezogene Kirsche, deren Identität sich mit jener Königin Hortensia später auswies, mitgetheilt. Ich kann in jeder Beziehung das derzeit zu ihrem Lobe Gesagte nur bestätigen, da namentlich ihre Fruchtbarkeit sich bisher erhielt und die von der Sorte angepflanzten Bäume, von denen jetzt einige 2 $\frac{1}{2}$ ' im Umkreise stark sind, in den meisten Jahren strotzend voll trugen, und selbst in den letzten beiden, für Kirschen so ungünstigen Jahren, wo junge eben angesetzte Früchte und Blüten vieler Sorten den Boden darunter nach den eingetretenen Nachtfrösten dick bedeckten, nicht ganz aussetzten, während mehrere andere Sorten gar nicht trugen.

Die Kirsche wird in der hiesigen Baumschule vorzugsweise als Hochstamm, so wie jetzt alle Kirschen, nur bei ihrem etwas sparrigen Wuchse in der Krone erwachsener Wildlinge, veredelt, und ist seither in den verschiedensten Bodenarten vielfach abgegeben, mir aber nie eine Klage über mangelnde Fruchtbarkeit geworden. Der Baum gedeiht hier in jeder Form und trägt schon in der Baumschule gera.

Die Cerise de Ravenna, deren Reis ich unter dem Namen

„Cerise de Ravan“? bei einer Uebersendung von Obst-Wildlingen von Herrn Schamal erhielt, habe ich nur in der Baumschule zu beobachten Gelegenheit gehabt, wo die paar Bäumchen neben jenen der Hortense standen, jedoch nicht trugen, was bei dieser der Fall war. Der Wuchs des Baumes der sehr gelobten Frucht schien mir derzeit auf Identität hinzuweisen, und ist die Sorte nicht weiter fortgepflanzt, und die wenigen Bäume zu einer grossen Pflanzung mit abgegeben. Ich werde indess einen wilden Hochstamm mit, aus sicherer Quelle mir zu verschaffenden Reisern der Ravenna veredlen, um Vergleiche der Frucht und Tragbarkeit zu machen.

Mein hiesiger sehr schwerer Boden, nicht frei von hin und wieder in der Tiefe auftretenden Eisen-Theilen, wenn auch in sehr milder Form, eignet sich gerade da weniger zu Stein-Obst. Es sind schon einige starke Kirschenstämme, sobald ihre Wurzeln in die Tiefe gingen, ohne sonstige Ursachen, kürzlich eingegangen, während ihre Fruchtbarkeit zuvor nachliess. Besitzt unser verehrter Nestor nun einen eignen Baum der Sorte, so will ich freundlich bitten, meine lieb gewonnene Königin bis zu weiterer Untersuchung mit dem angedrohten Untergange zu verschonen. Ich erlaube mir noch die Bemerkung zu wiederholen, wie die Kirsche der besagten Sorte von dem Sperling erst zuletzt angegriffen und selbst von dem bösen verheerenden Kernbeisser wegen des sehr harten Steins mehr verschont wird. Die alle Kirschen ohne Ausnahme ganz überschluckenden Staare, die hier in grossen Massen sind, verschonen indess auch diese nicht. Sie sind in der Zeit eine grosse Plage.

Siemering.

Nachschrift: Die hier gegebenen Notizen über die Königin Hortensia sind für die Pomologen werthvoll und müssen mit Dank entgegengenommen werden. Bemerken darf ich, dass es nicht meine Absicht gewesen ist, die treffliche Sorte, welche die Königin Hortensia trägt, zu verdrängen, sondern für diese Sorte nur eine tragbarere, vielleicht aus dem Kerne neuerlichst gewonnene, übrigens die Königin Hortensia gänzlich reproducirende Sorte anzuempfehlen, die in Danzig sich sehr tragbar zeigte und auch bei mir tragbarer war, als die Königin Hortensia. Es ist auch von mir in den Pomologischen Notizen schon bemerkt worden, wie so Vieles bei den einzelnen Sorten nach lokalen Umständen sich ändert. Ueber die Königin Hortensia wurden

früher schon mehrmals Urtheile aus einigen Orten abgegeben, dass sie reich getragen habe; die meisten Urtheile, denen so eben in seinen Pomologischen Notizen noch das des sorgfältig forschenden Herrn Senators Doornkaat zu Norden hinzugekommen ist und selbst solche aus Belgien, stimmten aber darin überein, dass sie zu wenig trage und 2 bei mir schon 15 Jahre stehende Stämme, sowie 3 erstarkte Zwergstämme, die in der Baumschule stehen blieben, trugen immer höchst wenig. Eine de Ravaen, welche auch ich bezog, ist wohl nicht dieselbe Sorte und ging mir leider, ehe sie trug, wieder ein. Ich möchte sehr bitten, dass Herr Gutsbesitzer Siemering es auch in Adolphshof einmal mit der bei Jahn und Liegel gut, bei mir höchst wenig tragenden Welserkirsche versuche, ob diese auch in Adolphshof tragbar ist. Der Boden ist dort, so viel ich bemerkt habe, ein etwas feuchter und auch aus Herrenhausen erfahre ich, dass die Königin Hortensia in Herrenhausen früher schon ziemlich oder wirklich gut, dies Jahr aber sehr voll getragen habe. Auch in Herrenhausen ist der Boden feuchter, als bei mir; liegt etwa darin die Ursache grösserer Tragbarkeit der Königin Hortensia? Bei den gleichfalls bei mir nicht tragbaren Sorte Ribston Pepping und Muskatreinette liegen mir schon mehrere schlagende Erfahrungen vor, dass sie in feuchterem Boden und feuchten Jahren gut trugen, wie dieses Jahr bei mir wenigstens mehr, als je früher.

Jeinsen im Septbr. 1869.

Oberdieck.

Die Ravenner Kirsche, welche ich in Früchten und Holz auch aus Danzig erhielt, konnte ich in keiner Weise von der Königin Hortense unterscheiden. Die letztere ist hier 2mal als Hochstamm und 2mal als Pyramide auf Wildling angepflanzt; beiderlei Formen liefern seit 3 Jahren reichlich und jährlich die schönsten und delikatesten Früchte, namentlich trugen alle im Jahre 1868 und 69 sehr reich. Es ist diese Sorte entschieden eine unserer delikatesten und schönsten Kirschen.

Reutlingen, im November 1869.

Dr. Lucas.

Einige instructive Urtheile

über den bei unsern Obstsorten nach Klima, Lage und Boden oft sehr verschiedenen Werth derselben.

Von **Oberdieck**.

In der kleinen Schrift „Pomologische Notizen“ habe ich bereits ziemlich zahlreiche Beispiele gegeben, wie verschieden der Werth, selbst an den meisten Orten besonders geschätzter Obstsorten, nach den verschiedenen Bedingungen, unter denen sie erwachsen, sich gestaltet, und sind mir, seit Publication dieser Schrift, bereits mehrere meinen gegebenen Ansichten zugestimmte Urtheile zugegangen. Ich glaube schon jetzt darüber Einiges mittheilen zu können und bringe, zu allgemeinerer Kenntniss, zunächst das nachfolgende Schreiben des Hrn. Pastors Scipio zu Wrexen im Waldeck'schen, der sich bereits länger mit Pomologie beschäftigt und von dem ich bestimmt annehmen darf, dass ihm bei seinem über mehrere Sorten abgegebenen Urtheile, die rechten Sorten vorlagen. Derselbe schreibt:

„Sowohl aus einem Aufsätze in den Illustrierten Monatsheften als auch aus Ihren „Pomologischen Notizen“ glaube ich abnehmen zu dürfen, dass sie den örtlichen Verhältnissen einen grossen Einfluss auf das Gedeihen der Obstsorten zuerkennen und nicht der Meinung sind, als könnten etwa für ganz Deutschland gültige Normalsortimente aufgestellt werden. Sie wollen mir gestatten, für diese Ansicht einige, wie ich glaube, ziemlich auffallende Erfahrungen mitzuthemen, wodurch ich selbst von meiner früheren Meinung, die für allgemeine Sortimente war, bekehrt bin.

Wenn es eine Apfelsorte gibt, die sich fast überall eines sehr guten Rufes erfreut, so ist dies wohl die Wintergoldparmäne. Diese Sorte ist bei mir so schlecht, dass sie für die Tafel gar nicht brauchbar ist, und für den Haushalt nur einen halben Werth hat. Da ich mir leicht denken kann, dass Sie hierbei verschiedene Fragen, nach Bezugsquelle, Boden, Standort und Klima in Bereitschaft haben, so will ich nicht verfehlen, hierüber gewissenhaft zu berichten. Die Wintergoldparmäne besitze ich auf 7 Hochstämmen und 3 Zwergbäumen, welche theils von Hrn. Director Dr. Lucas in Reutlingen, theils von Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe gleich bezogen wurden. Ich hoffe, Sie werden mir glauben, wenn ich Ihnen versichere,

dass ich die Wintergoldparmäne kenne. Der Boden in meinem Garten ist so unschuldig, und ich möchte hinzufügen, so passend, wie er sein kann. Derselbe ist ein aus der Formation des Bunter Sandsteins verwitterter milder Lehm, ohne Nässe im Untergrunde, ohne Ueberschuss an Humus, auch hinreichend tief. Das Klima meines Wohnortes ist allerdings weniger normal und halte ich dasselbe hier geradezu für den Uebelthäter. Ich wohne in einem nicht sehr breiten Flussthale, 600 Fuss über dem Meere, mit scharfen Windzügen und ziemlich auffallenden Temperaturschwankungen. Dass meine Gegend aber im Ganzen für den Obstbau nicht ungünstig ist, geht daraus hervor, dass andere edlere Sorten, wie z. B. die Orleans, ihren vollkommenen edlen Geschmack bekommen. Das citronenartige Gewürz derselben tritt deutlich hervor. Von anderen Sorten erhalten die Grosse Kasseler Reinette, Parkers Pepping, Karmeliter-Reinette, Kaiser Alexander, Sommerparmäne, Cludius' Herbstapfel u. a. ihren normalen Geschmack. Aber die Wintergoldparmäne war, wie gesagt, über alle Massen schlecht, hart, süsslich fade, so dass kein Mensch sie essen wollte, und ich mich geradezu schämte, einigen meiner Bekannten dieselbe zum Anbau empfohlen zu haben, da dieselben ebenfalls unzufrieden damit sind. Dabei muss ich ausdrücklich bemerken, dass der Baum trefflich gedeiht, vollkommen gesund und ungemein tragbar ist, sowie dass die Früchte ihre vollkommene Ausbildung und ihr lebhaftes Colorit bekommen. Aber auch noch einige andere Sorten erhalten hier nicht ihren rechten Geschmack. Die Spitalreinette, ebenfalls reichlich tragend, bleibt zähe, süsslich und gewürzlos. Der Königliche Kurzstiel, auf Paradies an einer sehr warmen Stelle stehend, bleibt, auch wenn er bis Ende October am Baume hängt, wie Leder. Langton's Sonderegleichen ist ebenfalls nicht gut zu geniessen und unangenehm sauer, so dass ich nicht begreifen konnte, wie Dr. Lucas denselben angenehm erfrischend nennen konnte, bis ich in Arolsen in einer Baumschule Früchte ass, die wirklich angenehm schmeckten. Hierbei bemerke ich, dass Arolsen höher und offener liegt und kälter ist, als mein Wohnort. — Meine Meinung geht nun dahin, dass die Luftbeschaffenheit überhaupt, nicht blos die Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse, auf das Gedeihen der Obstsorten einen gewissen Einfluss hat. Vielleicht stosse ich mit dieser Aeußerung an,

denn bei dem jetzigen Stande der Wissenschaft sind die Witterungseinflüsse, wenn man von Temperatur und Feuchtigkeit, deren Einwirkung sicher allgemeiner anerkannt wird, absieht, für uns etwas durchaus Ungreifbares; wie man sich bis jetzt eigentlich auch nichts dabei denken kann, wenn die Aerzte den allgemeinen Gesundheitszustand von „kosmischen und tellurischen Einflüssen“ herleiten. Indess Feuchtigkeit und Temperatur spielen sicher schon für sich allein eine grosse Rolle, und bei der Temperatur wird es gewiss nicht blos auf die Summen der Wärmegrade der einzelnen Monate und des ganzen Jahres, sondern auch auf die Schwankungen und Differenzen zwischen Tag und Nacht und noch manche andere Dinge ankommen. — Um jedoch wieder auf unsere Sache zurückzukommen, so bin ich jetzt überzeugt, dass, wenngleich einzelne Obstsorten ziemlich überall in Deutschland zu gedeihen scheinen, wir dennoch genöthigt sein werden, auf mehr örtliche Sortimenten zurückzukommen. Da ist freilich ein Ende der pomologischen Forschungen nicht abzusehen, und kritische, ernste, sorgsame Forschungen werden nicht aufhören, sondern von Neuem anfangen müssen. Aber so ist ja überhaupt das Leben — man kommt nie recht zum Ziele. Wenn wir es dennoch erreicht zu haben glauben und nun auf unsern Lorbeeren auszuruhen anfangen, werden wir bald inne, dass wir hinter dem Gange der Zeit zurückgeblieben sind. Von Herzen will ich nun wünschen, dass die pomologischen Forschungen der Zukunft sich von dem kritischen Ernste nicht entfernen mögen, welcher dieselben in den letzten Decennien ausgezeichnet hat.“

Hoffend, dass Sie meine Auslassungen nicht unfreundlich aufnehmen, sowie dass der Herr Ihnen noch lange Gesundheit und Lust zu pomologischen Beobachtungen geben möge, verbleibe ich
Hochachtungsvoll

Wrexen (Waldeck) den 26. Juli 1869.

Ihr ergebenster
H. Scipio, Pfarrer.

Ausser den, in dem vorstehenden Schreiben gegebenen Notizen, theilte Hr. Pastor Scipio mir noch mit, dass Ribston Pepping, den er nur auf einem Paradiesstamme besitze, bei ihm jährlich hier Früchte fallen lässt, dass Parkers Pepping in Wrexen sehr reich trug, aber allermeistens, sowohl in trockenen, als nassen Jahren, Quersprünge bekam, wobei auch bei ihm, wie bei mir, die Säure etwas vorherrschend war und der Baum dort zugleich am Krebs

litt. Muskatreinette trug bei ihm fast gar nicht, Kaiser Alexander brachte dagegen besonders grosse und schöne Früchte, jede ein Zollpfund schwer; ein Zwergstamm davon litt an Krebs und der Revalsche Birnapfel (bei mir immer sehr tragbar) trug bei ihm wenig; Clüdius Herbstapfel dagegen war auch in Wrexen sehr gesund und fruchtbar, hatte indess in schlechten Jahren keinen angenehmen Geschmack. Kleiner Langstiel und Pariser Rambour-Reinette (beide auf Paradies) trugen bei ihm bisher nicht, so auch nicht die Goldreinette von Blenheim, Sommer Zimnapfel und Kleiner Favoritapfel (beide letzteren bei mir äusserst tragbar und sehr gut). Die Kuhfussbirn ist bei Wrexen sehr viel gebaut, und fand auch er die gedörrte Frucht wahrhaft köstlich. Ueber den so beliebten Gravensteiner schrieb mir kürzlich Herr Rittmeister Hermann zu Schönebeck bei Magdeburg, wo ziemlich trockener Boden ist, dass er ein Dutzend schon herangewachsener kräftiger Bäume dieser Sorte umpfropfen lassen müsse, da sie bisher nichts getragen hatten und die Frucht vor der Reife fallen liessen und dasselbe Urtheil über den Gravensteiner wurde ihm von vielen andern Besitzern, bei einer Reise in der Umgegend, ausgesprochen. Ein anderer sehr sorgfältig forschender Pomologe, der ausgedehnte Anpflanzungen gemacht hat und die Reiser allermeistens von mir erhielt, Herr Kreisgerichts-Secretair Plathe zu Stolz in Hinterpommern, theilte mir unterm 3. d. M. folgende, von ihm gemachten Erfahrungen mit. Walliser Limonen-Pepping war auch bei ihm eben so tragbar als schlecht (von Diel so ganz besonders und dort wohl mit Recht gerühmt); die gleichfalls von Diel gerühmte, in meiner Gegend unbrauchbare Kleine Casseler Reinette trug bei ihm nicht nur, wie bei mir sehr gut, sondern bildete sich auch gut aus und wurde nicht stippig im Fleische. Die Beurré blanc, aufgesetzt auf einem alten Hochstamme der Römischen Schmalzbirn, die zu wenig trug, trug bei ihm sehr gut und bildete sich sehr gut aus, wogegen sie aus einem halben Dutzend junger Bäume fast unbrauchbar blieb; (in dieser Erfahrung tritt wohl der mitunter auch sichtbare Einfluss des Unterstammes sehr deutlich hervor), und auch der Punktirte Sommerdorn hatte wenig Werth — der Purpurrothe Agatapfel trug nicht nur reich, sondern gehörte dort an Geschmack auch zu den besten. Beim Kleinen Bohnapfel fand auch er, dass dieser den Grossen Bohnapfel an Güte und Tragbarkeit bedeutend übertraf.

Den Pastorapfel glaubte er wegen reicher Tragbarkeit und Güte mit Winter-Goldparmäne, Burchardts Reinette und Sommer-Rabau besonders loben zu können. Die Graue französische Reinette, die in meiner Gegend nicht genügend trug, war bei ihm eben so tragbar als gut, wogegen er von der bei mir gut tragenden Französischen weissen Reinette, trotz reicher Blüthe seit einer Reihe von Jahren nur wenig Frucht erhielt. Wilkenburger Währapfel zeichnete sich auch bei ihm durch Fruchtbarkeit und Haltbarkeit aus. Spanische Frühkirsche, welche bei ihm dicht neben der Rothen Maikirsche steht, war nicht nur merklich tragbarer als die Rothe Maikirsche, sondern stand derselben auch in Grösse und Güte der Frucht vor.

Alle solche Erfahrungen sagen nun vorerst wenigstens, welche allgemeiner sich werthvoll zeigende Sorten in einer gewissen Gegend oder Bodenart nicht, oder vorzugsweise gebaut werden mögen. Gewiss wird aber noch gar manches Jahr unter fortgesetzten, sorgfältigen Beobachtungen hingehen, ehe die Pomologie zu der Vollkommenheit gelangen wird, wo jetzt die Kunde vom Korn- und Gemüsebau steht. Mögen nur überall sich fleissige Beobachter und sorgfältige Forscher finden, und wir werden schon weiter kommen.

Schliesslich will ich hier, wenigstens vorläufig, noch mit bemerken, dass gerade in dem laufenden, für den Obstbau nicht günstigen Jahre, sich manche bei mir in der Regel wenig oder nichts tragende Sorte reich, oder doch gut tragbar zeigten. Der April war ungewöhnlich warm, (2 Mal 24° R im Schatten) der Mai und Juni kalt, theils auch nass, und zu Anfange des Mai traten 3 Frostnächte ein (vielleicht 2° R. stark, tödteten aber alle schon ausgelaufenen Kartoffeln und Vietsbohnen), die den Kirschen und den Birnen, die schon wohl 10 Tage früher geblüht und gut angesetzt hatten, wenig schadeten, dagegen die Pflaumen-erndte fast ganz zerstörten und der Aepfelblüthe, die diesmal nur wenig stattfand, wenigstens grossen Schaden zufügten. Ziemlich voll sitzen diesmal die schon mehr erstarkten Bäume von Muskat-reinette. (Zwerg auf Johannisstamm), Ribstons Pepping (Hochstamm) und selbst der Cornwalliser Nelkenapfel (Zwerg auf Johannisstamm) und übervoll setzte die gewöhnlich wenig tragende Winklers schwarze Knorpelkirsche an, von der indess wohl die Hälfte schon sehr früh roth wurde und in Menge abfiel, während der Baum

auch in den sitzen bleibenden und zur vollen Entwicklung gelangenden Früchte noch sehr voll sass. Obwohl die Kirschen in den 3 Frostnächten nur eben abgeblühet hatten, gleichzeitig mit den Pflaumen, schadete ihnen der Frost doch wenig, vielleicht weil die Kirschenblüthen sich mehr hängen, der Kelch der Pflaumen dagegen mehr in die Höhe steht und etwas stärker offen ist. Das reichere Ansetzen der gedachten 3 Aepfelsorten schien daher zu kommen, dass die Witterung in der Blüthe nicht heiss, auch nicht eigentlich trocken war, und später mehr Regen eintrat.

Jeinsen, Ende August 1869.

Oberdieck.

Nachschrift. Wir haben im Decemberheft 1869 schon ein Beispiel gesehen, dass manche Sorten da nicht gedeihen wollten, während andere zärtlichere herrlich trugen; hier ist sogar geklagt, dass die Wintergoldparmäne von total schlechter Qualität sei. Wenn dies nicht blos Erstlingsfrüchte sind, welche mir auch hier und da, besonders von frisch umgepfropften Bäumen glasig und geschmacklos wurden, was sich aber im zweiten Jahre schon änderte, so weiss ich nicht, wie in dem für Obst günstig gelegenen Waldeckschen, woher ich schon recht schöne und gute Früchte erhielt, sich jene Erscheinung erklären sollte. Ich könnte aus mehr als 100 Berichten aus den verschiedensten Gegenden Württembergs, wie ausserhalb dieses Landes, nachweisen, dass überall die Goldparmäne den gesundesten Baum bildet und die herrlichsten Früchte trug. Auch die hier und da auftauchende Ansicht, dass der Baum zu schnell altere, kann ich dadurch gründlich widerlegen, da sich in meinem Hausgarten in Hohenheim der älteste der nach Württemberg gekommenen Goldparmänenbäume befand. Derselbe trug 1843 allerdings nur Früchte so gross wie Borsdorfer, allein als ich ihn 1844 verjüngt hatte, erhielt ich 1845 wieder und von da an fast jährlich die schönsten Früchte von ganz normaler Grösse. Es liegt also in unserer Behandlung, diese ungemein fruchtbare Sorte immer wieder neu zu beleben und ich denke, wir freuen uns, eine Sorte zu haben, welche so grosse Vorzüge hat und bei einiger Pflege sie auch auf lange Jahre behält.

Man sollte immer sehr vorsichtig sein mit Urtheilen über eine gewisse Frucht; auch bei diesen ist Ehre und guter Ruf zu achten und zu schonen.

Ich möchte bitten, doch recht genau über die etwaigen localen

Ursachen zu forschen und Naturkundige zu Rathe zu ziehen, ehe man über eine sonst allgemein als gut anerkannte Sorte ein schlimmes Urtheil in die Welt schickt. Es ist die Wärme, die Fruchtbarkeit des Bodens, dessen Feuchtigkeitszustand von eben so grossem Einfluss wie die Wärme, Trockene oder Feuchtigkeit der Luft und so gut wir Sorten haben, welche nur in gewissen, besonders ihrer Natur günstigen, Verhältnissen gedeihen, wie der Weisse Wintercalvill, die Kleine Casseler-Reinette und der Walliser Limonenpepping, welche einen warmen, lockeren und dabei doch ziemlich feuchten, aber natürlich durchlassenden Boden erfordern, so haben wir auch Sorten, deren Natur sie zur Anpflanzung in gewöhnlichen Verhältnissen befähigt, wenn der Baum nur genügende und passende Nahrung im Boden findet und die Temperatur so ist, dass sein Holz gut ausreift. Diese Eigenschaft (*rusticité* in Frankreich genannt), Dauerhaftigkeit und ein gewisser Grad von Unempfindlichkeit gegen climatische Störungen und mitunter auch ungünstige physische Bodenverhältnisse, zeichnet eine gewisse Zahl von Obstsorten aus und befähigt dieselben zu grösserer Anpflanzung überall in Deutschland, wo das Klima noch zu dem Wintergetreideklima gerechnet werden muss, und sofern nicht einzelne störende Einflüsse (Uberschwemmungen, enge, kalte Thäler) entgegentreten. Es ist gewiss ebenso sehr die Aufgabe der heutigen Pomologie, die Eigenthümlichkeiten der zärtlicheren Sorten, als die Befähigung anderer zu allgemeiner Anpflanzung zu studiren.

Reutlingen, den 15. Nov. 1869.

Dr. E. Lucas.

Zur Erziehung schöner Horizontalcordons.

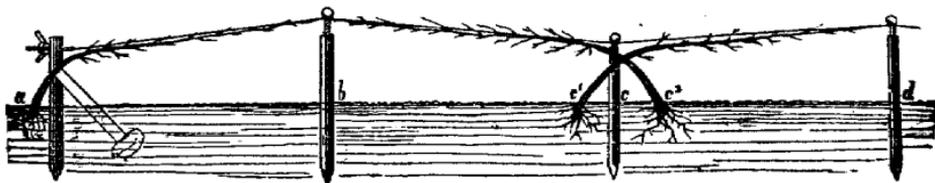
Von Herrn Fr. Lucas.*)

(Mit Abbildung.)

Fast allgemein hört man über die Horizontalcordons die Klage, dass sie zu wild wachsen und man fast nicht im Stande sei dem allzustarken Holztrieb an der Biegungsstelle des Stammes zu begegnen und sie zur Fruchtbarkeit zu zwingen. Nach verschiedenen Versuchen, diesem Uebelstande zu begegnen, kamen wir

*) Zum Theil aus dem Taschenbuch für Pomologen, herausgegeben vom Pomol. Institut in Reutlingen 1869.

hier darauf, erstens die Biegung am Stamm nicht kurz zu machen und zweitens den Cordons ihrer ganzen Länge nach eine schwache Steigung zu geben und würde so z. B. ein Cordon, welcher an seinem Anfang 10—12" hoch ist, an seinem Ende 13—15" vom Boden entfernt sein.



Die übrige Erziehungsart ist ganz dieselbe wie bei den gewöhnlichen Cordons und hat man nur vorzüglich auf kurzes Fruchtholz zu sehen, was man durch das Pinciren und Drehen der zu langen Triebe leicht erreichen kann. Der Schnitt des Leitzweigs muss nach der Stärke seines Wachstums bemessen werden und wird ein starktriebiger Leitzweig lang, ein zu schwachtriebiger kurz geschnitten.

Sehr praktisch und leicht lässt sich diese neue Erziehungsart bei ganzen Cordonbeeten anwenden, und sah ich bei Herrn Generalconsul Lade in Geisenheim eine solche Art Cordonbeete, welche mir sehr zweckmässig und praktisch erschienen.

Man legt 5' breite Beete an und bepflanzt dieselben auf einer Seite mit ein- oder zweijährigen Veredlungen, je 2' entfernt.

Die Cordons werden nicht gerade, sondern um den Bäumen eine grössere Länge zu geben, schräg (in die Diagonale) über das Beet gezogen. Zu diesem Zweck schlägt man neben jedem Baum ein starkes Pfählchen ein, welches man 10" aus dem Boden heraussehen lässt; auf der entgegengesetzten Seite werden in gleicher Entfernung, auf alle 2', Pfählchen eingeschlagen, aber von 12" Höhe. Diese beiden Reihen werden durch Draht mit einander verbunden und zwar so, dass der Draht, welcher am ersten Pfählchen befestigt wird, auf der anderen Seite an das zweite Pfählchen angeheftet wird, wodurch dann eine schräge langsam ansteigende Linie entsteht, an welcher dann die Bäumchen angeheftet werden. Statt Draht können auch Rohrstäbe von sogenanntem spanischen Rohr genommen werden.

Das erste und letzte Bäumchen wird durch öfteres Zurückschneiden so getheilt, dass es den dort sich bildenden Winkel ausfüllt.

Die Erziehungsart ist genau wie bei den gewöhnlichen Cordons. Haben die einzelnen Cordons ihre volle Länge erreicht, so werden sie nach Belieben an einander ablactirt.

Diese Cordonbeete des Hrn. Generalconsul Ladé fanden bei dem Besuch dessen Obstparks, Seitens der Mitglieder der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten am 4. October eine allgemeine Bewunderung. Viele Hunderte der herrlichsten Winter-Dechantsbirnen, aus welcher Sorte das eine Beet gebildet war und die schönst gebildeten Weissen Winter-Calvillen schmückten die so angelegten Beete. Der Boden war sorgfältig mit altem Dünger belegt und dadurch gegen die zu starke Erwärmung durch die Sonne und gegen zu schnelles Austrocknen geschützt.

Es wurde damals zugleich beschlossen, diese Cordonbeete mit sanft ansteigenden Cordons, welche sich in der Diagonale schräg über das Beet hinziehen, „Ladé's Cordons“ zu nennen.

Die Schönheit und Gleichmässigkeit des Wuchses, die Fülle und Schönheit der Früchte, wie wir sie hier sahen, wird man sonst selten an den Cordonbäumchen finden.

Die Neue Flügelpyramide,

deren Erziehung und Verwendung zu Portalen.

Von Hrn. Carl Mader, Obergärtner und Lehrer auf der Rütli bei Bern. *)

Unter den künstlichen Baumformen und zwar zunächst unter den freistehenden mit verkürzter Stammbildung, nehmen unstreitig die Pyramiden in ihren verschiedenen Formen den ersten Platz ein.

Von diesen verschiedenen Pyramidenformen möchte ich hier nur eine bemerken und empfehlen, deren Hauptform (Flügelpyramide mit ausgebreiteten Aesten) zwar nicht mehr neu ist,

*) Aus Dr. Lucas' Taschenbuch für Pomologen 1869.

wenn sie auch nur in geringer Verbreitung bei uns vorkommt, deren neue Abänderung aber die schönste Form dieser Gattung ist, nämlich die Neue Flügelpyramide.

Grosse Vortheile hat diese Flügelpyramide vor den übrigen



Pyramidenformen; Luft, Licht und Feuchtigkeit können hier in hinreichender Menge ins Innere dringen, wesswegen auch die Fruchtbarkeit eine ganz ausserordentliche ist, es nimmt diese Form weit weniger Raum in der Breite ein, als eine gewöhnliche Pyramide, und es gewährt diese Form schon an und für sich einen hübschen Anblick.

Es steigert sich ihr Werth auch noch ganz bedeutend dadurch, weil aus zwei einander gegenüberstehenden derartigen obeliskartigen Flügelpyramiden, durch Vereinigung ihrer Hauptleitzweige ganz leicht das schönste Portal formirt werden kann. Ein solcher Eingang in einen Spalier- oder Obstgarten gewährt einen sehr schönen Anblick und entspricht zugleich dem Charakter des Ganzen.

Aus jeder gut ausgebildeten Pyramide, sofern ihre Aeste sich regelmässig vertheilen, und sie nicht schon zu alt ist, kann eine solche Flügelpyramide hergestellt werden, doch verwendet man am liebsten Birnen auf Wildling veredelt, dazu.

Ich schliesse hiebei jedoch nicht aus, dass es besser ist, dem Baume schon beim Pflanzen diese seine Lebensaufgabe zu bestimmen und durch Schnitt und Pincement dahin zu wirken, dass die Aeste gleichmässig und in bestimmten Abständen entstehen und sich besonders die untern recht kräftig entwickeln können; es wird hiedurch auch die Formirung ganz bedeutend erleichtert.

Bei der Formirung nun wird zuerst zu dem Baume eine Stange oder ein Pfahl gesteckt, der dessen Höhe jedoch nicht überschreitet und wird der Baum fest daran gebunden. Von der Stange aus wird ein Kreis beschrieben und theilt man denselben, je nachdem man 4 oder 5 Flügel haben will, in entsprechend gleiche Theile, schlägt dort kurze Pfähle ein und verbindet dieselben mit dem Hauptpfahl durch Drähte.

Die Zweige resp. Aeste werden nun gleichmässig auf die Flügel vertheilt und unter einem Winkel von 45° an die Drähte angeheftet, nachdem sie vorher noch an Stäbe angebunden worden waren; zu dicht stehende Aeste werden entfernt.

In den darauf folgenden Jahren werden die Zweige in der von den Drähten angegebenen Richtung in die Höhe gebogen und je nach ihrer Stärke ablaktirt, so dass zuletzt alle 4 oder 5 Flügel in einem Gipfeltrieb endigen.

Haben wir nun zwei solche einander gegenüberstehende Pyramiden, so vereinigen wir die beiden eingeschlagenen Pfähle durch einen starken Drahtbogen, und ziehen die Gipfeltriebe beider Pyramiden diesen entlang und ablaktiren sie in der Mitte, wo sie sich treffen. Der Saft erhält auf diese Weise einen langsamern, regelmässigeren Lauf, während sonst die Spitze der Pyramiden in Folge ihrer vertikalen Stellung auf Kosten der Flügel eine bedeutende Stärke erreichen würde.

Ein solches Portal ist am Anfang der Mittelrabatten des Pomologischen Instituts in Reutlingen aus einem Broom Park und einer Beurré Aremberg gebildet und wurde seither schon vielfach bewundert.

Weit schöner nimmt sich jedoch das Portal aus, wenn man dasselbe aus 4 Aesten bildet, wie es die Abbildung zeigt. Hier werden 2 Aeste zur Bildung des einfachen vorhin besprochenen Bogens verwendet, während die andern zwei sich in der Mitte zu einem Kranze vereinigen.

Was den Schnitt nach Vollendung der Form anbetrifft, so beschränkt sich derselbe auf ein Kurzhalten sämtlicher Fruchtzweige, nebenbei hat man aber stets das Gleichgewicht zwischen den Flügeln zu erhalten.

Am besten eignen sich zu dieser Form die Birnen und zwar wie schon gesagt auf Wildling veredelt und sind hier vier neue Flügelpyramiden formirt. Alle diese Bäume geben reichliche und ziemlich alljährliche Erträge.

Diese Portale sind in Wirklichkeit ein grosser Schmuck für unsere Gärten und entzücken besonders im Herbst, wenn die Früchte in ihrem prächtigen Colorite, das sie hier vermöge ihrer vortheilhaften Stellung erlangen, aus dem dunkeln Grün, das sich über uns wölbt, hervorblicken.

Wie soll der Wein nach der Gährung behandelt werden? Wann und wie oft sollen wir den Wein ablassen?

Von Dr. J. Nessler.*)

In den durch das Programm aufgestellten Fragen werden wir in erster Linie auf die Bedeutung des richtigen und rechtzeitigen Ablassens des Weines hingewiesen. Wann und wie oft sollen wir den Wein ablassen? Ich bin der Ansicht, dass wir die erste Frage, wann sollen wir ablassen, nicht mit einem bestimmten Tage, ja nicht einmal mit einem bestimmten Monate, und die zweite Frage: wie oft sollen wir ablassen, nicht mit einer bestimmten Zahl beantworten können.

Der Weinproducent muss die erste Gährung beobachten, er muss Wärme und sonstige klimatische Verhältnisse berücksichtigen, und muss vor Allem seinen Wein zu beurtheilen verstehen. Es

*) Einleitender Vortrag bei der XV. Wanderversammlung deutscher Wein- und Obstproducenten vom 4.—7. October 1869 in Bingen. (Weinlaube Nr. 21. 1869.)

ist eine unglückliche aber ziemlich verbreitete Uebung, dass der Weinzüchter beim Ablassen des Weines auf den Lauf des Mondes mehr Rücksicht nimmt, als auf den Wärmegrad, bei welchem der Wein seine Gärung durchmachte, dass man mehr auf einen gewissen Tag im Kalender, als auf die Beschaffenheit des Weines achtet.

In der That scheint mir der Wärmegrad bei der ersten Gärung so unendlich wichtig, dass ich hierüber wohl einige Worte sagen kann. Die Schnelligkeit der Gärung wird bekanntlich durch den Wärmegrad wesentlich beeinflusst. So waren z. B. bei hiesigen Versuchen in der gleichen Zuckerlösung und der gleichen Menge Hefe bei 5° R. nach 78 Tagen nur $\frac{2}{3}$ so viel Zucker vergohren, als bei 12—14° R. nach 19 Tagen.

Herbsten wir also bei kalter Witterung oder wird der gährende Wein bald nachher stark abgekühlt, so findet die Gärung langsam statt, der Wein kann in diesem Falle vielleicht im Februar noch nicht zum Ablassen reif sein. Findet die Gärung bei künstlichem oder natürlichem höherem Wärmegrade statt, so ist der Wein oft Mitte, ja zuweilen schon Anfang December zum Ablassen reif. Lassen wir den Wein in ein eingebranntes Fass ab, bevor er genügend vergohren hat, so wird durch die schwefelige Säure die Gärung ganz oder fast ganz unterbrochen, der Wein klärt sich, die schwefelige Säure verschwindet, aber nach und nach und sobald wärmere Witterung eintritt, fängt der Wein von Neuem an zu gähren und wird trüb. Bei einem neuen Ablass kann abermals durch schwefelige Säure die Gärung unterbrochen werden, die aber später wieder beginnt. So kommt es nicht selten, das Weine sich Monate, ja Jahre hindurch immer wieder trüben, besonders wenn sie von einem kalten in einen wärmeren Keller gebracht werden.

Ist der Wein vergohren, so kann er in vielen Fällen ohne Schaden Monate lang auf der Hefe liegen bleiben, in vielen Fällen aber auch werden die Weine auf der Hefe krank, besonders das Zähwerden der Weine findet bekanntlich vorzugsweise dann statt, wenn die Weine auf der Hefe bleiben und wärmere Witterung eintritt. Ich habe eine Reihe von Untersuchungen über das Zähwerden der Weine ausgeführt, die ich hier nicht näher beschreiben kann, nur so viel will ich anführen, dass bei mehreren Versuchen derselbe Wein mit Hefe zähe wurde, während

er getrennt von der Hefe gesund blieb, selbst nachdem man die Pflänzchen zusetzte, die sehr wahrscheinlich unter günstigen Verhältnissen das Zäherwerden verursachen.

Enthält der Wein mehr Gerbstoff, so ist die Gefahr des Zäherwerdens vermindert, Zusatz von Gerbstoff hebt aber die zähe Beschaffenheit des Weines nicht auf. Schütteln oder peitschen wir den Wein, so wird er dünnflüssig, ob Gerbstoff zugesetzt wurde oder nicht.

Wenn wir uns nun fragen, wie können wir eine grössere Sicherheit erlangen, den Wein rechtzeitig abzulassen, so glaube ich, dass wir in erster Linie unsere Grundsätze über den Wärmegrad, bei welchem wir vergären wollen, feststellen und trachten müssen, von äussern Witterungs- besonders Temperaturverhältnissen möglichst unabhängig zu sein. Wenn wir bei einer Wärme von 6—8° R. vergären wollen, so sollte man diesen Grad selbst, wenn nöthig, durch Lagern von Eis im Gährsaume zu erhalten suchen. Selbstverständlich wird man dann den Wein entsprechend später ablassen. Da es aber viel leichter ist, einen beständigen höhern Wärmegrad zu erreichen, da die Temperaturschwankungen während der Gährung sehr nachtheilig sein können, denn nach meinen Erfahrungen ist der Wein bei höherem, als dem angeführten Wärmegrade viel früher genügend vergohren, ohne dass bei sonst richtiger Behandlung irgend ein Nachtheil für den Geschmack und den Geruch des Weines auftritt*), so halte ich es ganz allgemein für richtiger, die Weine bei 12—14° R. vergären zu lassen; wir können dies erreichen, indem wir den gährenden Wein mittelst Schlangenhöhren und heissem Wasser oder mittelst gut eingerichteter Gährlocale auf einen gewissen Wärmegrad bringen, bezüglich auf demselben erhalten. Wenn wir den Wein zwischen 12 und 14° R. vergären lassen, so können wir versichert sein, dass unser Wein eine gleichmässige Gährung durchmacht, und dass wir ihn, sobald er sich klärt, auch ruhig ablassen können.

Es wurde schon viel darüber hin und her gestritten, ob die Witterung während des Ablassens einen gewissen Einfluss auf den Wein ausübt; ich glaube es entschieden annehmen zu sollen.

*) Bei der Versammlung hatten wir Gelegenheit, vorzügliche Bouquetweine vom Jahre 1868, die schon schön hell waren, zu kosten.

Wenn der Wein aufhört zu gähren, so befindet sich in der Hefe und im Weine eine gewisse Menge Kohlensäure, und zwar um so mehr, je niedriger der Wärmegrad und je grösser der Druck der Flüssigkeit (je höher die Flüssigkeit im Fass) und der Luftdruck ist. Nimmt die Wärme zu oder der angeführte Druck ab, so steigt in dem Weine Kohlensäure und mit ihr Hefe in die Höhe. Wenn wir also bei warmer Witterung oder bei sehr niederem Barometerstand, nach kalter Witterung oder hohem Barometerstand ablassen, so ist die Gefahr viel grösser, dass mittelbar durch die Witterungsveränderung Hefetheilchen in die Höhe gehoben werden und dadurch der Wein oder doch ein Theil davon sich trübt. Wird eine Compressionspumpe auf das Fass gesetzt, so wird der Druck auf die Flüssigkeit vermehrt, es wird also weniger Kohlensäure, folglich weniger Hefe in die Höhe steigen, der Wein wird also heller bleiben.

Das Verfahren, den Wein bis zum nächsten Herbst auf der Hefe zu lassen, halte ich besonders bei schwächerem Weine für sehr gewagt, weil leicht Zersetzungen in der Hefe stattfinden, die den Wein schädigen können. Lässt man, wie dies an manchen Orten geschieht, die Hülsen und Kerne der Traubenbeeren ohne Kämme im Weine, so bleiben die Trester mit der Hefe gemischt, in diesem Falle zersetzt sich die Hefe weniger leicht, ohne Zweifel, weil sie durch die Trester gelockert wird, sich also nicht so dicht zusammensetzt, wie es sonst oft der Fall ist; übrigens wird dieser Wein durch die Trester reicher an Gerbstoff, der dem Zähwerden des Weines entgegenwirkt. Auf zwei Dinge will ich noch aufmerksam machen, die ohne Zweifel bekannt sind, die aber dennoch der Erwähnung verdienen; es sind dies die kleinen Pflänzchen, die sich an der Oberfläche des Weines bilden, und das Eisen, das zuweilen im Innern der Fässer nicht genügend bedeckt ist.

Wir wissen, dass an der Oberfläche des Weines kleine Pflänzchen entstehen, die entweder wie die gewöhnlichen Kulturen den Weingeist in Kohlensäure überführen, die sich verflüchtigt, oder wie die sogenannten Essigpflänzchen den Weingeist in Essigsäure umwandeln, also den Wein nicht nur schwächer, sondern auch saurer machen; es ist allbekannt, dass wir aus diesem Grunde die Fässer voll halten, und den Wein möglichst vor Luft schützen sollen. Sobald sich solche Pflänzchen gebildet

haben, sollten wir sie soviel als möglich zu entfernen suchen. Giessen wir aber beim Auffüllen der Fässer ohne besondere Vorrichtung den Wein hinein, so mischen sich die Kuhnien mit dem Weine, setzen sich theilweise später auf den Boden, wo sie sich nach und nach zersetzen und nachtheilige Wirkung auf den Wein ausüben, theilweise gehen sie an die Oberfläche, um dort wieder Weingeist zu zersetzen, sobald durch Schwanung des Weines wieder ein leerer Raum entstanden ist. Es ist deshalb zweckmässig, überall, wo man kann, Trichter anzuwenden, die unter die Kuhnien reichen, füllen wir jetzt den Wein ein, so werden die Kuhnien gehoben und gelangen in das Spundloch, von wo sie, durch Eingiessen von weiterm Weine und durch leichtes Klopfen an den obern Theil des Fasses, entfernt werden können.

Das Eisen kann nach verschiedener Richtung hin für den Wein sehr nachtheilig werden. Ist z. B. der Schraubenkopf am Thürchen nicht vollkommen gedeckt und wir brennen das leere Fass ein, so wird vom Eisen alle schwefelige Säure aufgenommen, diese schützt also das Holz nicht mehr vor dem Schimmel, bringen wir gleich oder später Wein in das Fass, so kann dieser den schlechten Geruch und schlechten Geschmack nach faulen Eiern annehmen.

Wir haben also alle Ursache, beim Ueberfüllen der Weine mit grösster Sorgfalt darauf zu achten, dass, wenn Eisen am innern Theile des Thürchens ist, dasselbe vollkommen bedeckt sei. Das Bedecken mit Unschlitt, Pech oder Schwefel genügt nicht immer, weil bei den kleinsten Rissen oder Sprüngen, die in diesen Stoffen entstehen, der Wein eindringt, und das Eisen unter der Decke auflöst, so dass letztere mehr oder weniger abfallen kann. Einlassen des Eisens und Decken desselben mit Holz ist besser, oder man kann die Schrauben der Thürchen nur ausserhalb befestigen.

Ich erlaubte mir auf die Wirkung des Eisens aufmerksam zu machen, weil ich nur zu oft Gelegenheit hatte, zu beobachten, dass hierdurch Weine wesentlich verschlechtert wurden.

Der Métrogreff,

ein neues Werkzeug zum Gebrauch bei Veredlungen.

(Mit Abbildung.)

Das Pomologische Institut verdankt einem seiner früheren Schüler, dem Hrn. August Wilhelm junior in Claussen bei Luxemburg, das obgenannte Werkzeug. Nach der Angabe des genannten Herrn dient dasselbe zu einer Art von Rindepfropfen,

indem mit den 2 schneidenden Messern ein einem anzufügenden Reise genau entsprechender Rindestreifen losgeschnitten und zungenartig von oben abwärts abgelöst wird, worauf das Reis angelegt und mit dieser Rindenzunge bedeckt wird. Das Werkzeug ist hier Fig. 1 dargestellt.

Unser Metrogreff besteht aus zwei $2\frac{1}{2}$ '' langen und $\frac{3}{4}$ '' breiten vorn zugerundeten und hier fein geschliffenen Messern, welche genau parallel stehen und zwar 3 Linien entfernt, sich aber mittelst einer Stellschraube leicht 1 Linie weiter oder auch enger stellen lassen. Die



Fig. 1.

Schnitte, welche damit gemacht werden können, sehen etwa so aus, wie zwei $\frac{3}{4}$ —1 Zoll lange Striche.



Fig. 2.

Baltet erwähnt dieses Werkzeug in seinen *l'art de greffes*, pag. 21, wo er sagt: „Dieses Geräthe ist aus einem Handgriff und 2 parallel gestellten eisernen spatelartigen Messern zusammengesetzt, welche durch eine Schraube sich weiter oder enger stellen lassen. Der Metrogreff hat den Zweck, ein ganz genaues Zusammenpassen des Edelreises mit dem Wildling zu ermitteln bei denjenigen Veredlungsarten, bei welchen Reis und Wildling durch einfaches Aneinanderfügen zu einer organischen Vereinigung gebracht werden.“ Fig. 2. ist eine Abänderung dieses Werkzeugs.

Das Werkzeug besteht aus 2 wesentlichen Theilen, es hat vorn die abgerundete Scheide des Oculirmessers, mit welcher

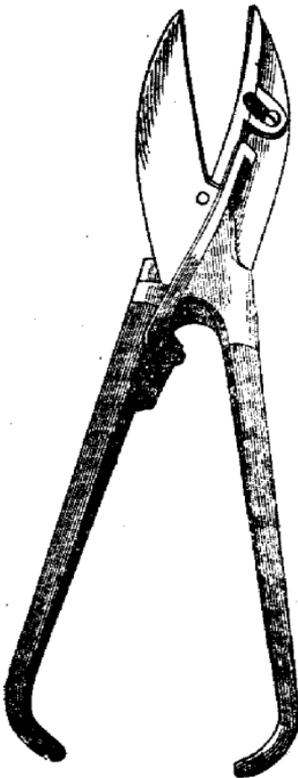
das Reis zugeschnitten wird, dann 2 spatelförmige Eisen, welche durch eine Schraube verbunden sind. Der Metrogreff hat die Funktion eines Holzziels, welcher die Schnittfläche des Edelreises zu messen hat und auf der Unterlage die Linien in die Rinde zu ziehen, wohin das Reis angesetzt werden soll.

Ein Metrogreff kostet hier 2 fl. 30 kr.

Dr. E. L.

Neue Traubenscheere aus Nord-Amerika.

(Mit Abbildung.)



Durch die Güte meines sehr verehrten Freundes Dr. Siedhof in Nord-Hoboken erhielt ich die hier abgebildete Traubenscheere; die Zeichnung zeigt die Hälfte der natürlichen Grösse.

Diese Scheere ist so construirt, dass sie den abgeschnittenen Gegenstand, also hier die Traube, nach dem Abschneiden festhält. Wir kennen diese Einrichtung schon bei der sog. Blumenscheere. Aber jetzt ist sie weit sinnreicher und verbessert. Eine Feder, welche an dem einen Hebel der Scheere befestigt ist, drückt mittelst eines Halters den abzuschneidenden Gegenstand an den entgegengesetzten Schneidetheil der Scheere und dann erfolgt erst der Schnitt, so dass also die Traube vorher schon festgehalten wird. Um alle, auch die dickeren Traubenstiele (Kämme) festhalten zu können, kann sich der Halter

etwas zurückschieben. Es ist diese Scheere für den Gebrauch sehr praktisch.

Dr. E. L.

Literatur.

Pomone Tournaisienne, par B. C. Du Mortier, President des Sociétés Royales d'Horticulture de Tournay et de Botanique de Belgique etc., Paris bei Laroche, Rue Bonaparte 66; Leipzig bei Kittler, Querstrasse 34; Tournay bei Casterman 1869; 244 Seiten.

In dem hier bezeichneten Werke beschenkt uns Herr Präsident Du Mortier mit einer hauptsächlich auf die Gegend von Tournay sich beziehenden, sehr werthvollen Arbeit, die jedem forschenden Obstfreunde, namentlich aber jedem Pomologen sehr erwünscht sein wird. Schon der Anlass zu diesem Werke gibt demselben ein besonderes Interesse. Die im Juli 1818 gegründete Königliche Gartenbau-Gesellschaft zu Tournay, welche ihr fünfzigjähriges Jubelfest auch durch eine internationale Obst- und Gartenbau-Ausstellung feierte, beschloss zugleich, die Publication verschiedener Birnensorten, die seit 50 Jahren von der Societät einen Preis erhielten, indem seit Gründung der Societät dieselbe jeder in Belgien erzogenen neuen Frucht, die der Auszeichnung sich würdig zeigte, eine Preis-Medaille zuerkannt hatte, und hat dieser Beschluss zu dem vorliegenden Werke Anlass gegeben. In dem Werke werden zunächst 67 Birnen und 1 Apfel aufgeführt, die näher zu der hier vorliegenden Monographie gehörten, und folgen dann noch, unter dem Titel *Choix de Fruits belges*, noch 22 Birnen, die zu den werthvollsten überhaupt belgischen Früchten gehören und als solche auch bereits ziemlich überall anerkannt sind. Von jeder Frucht wird zuerst eine gute Figur, zuweilen 2 gegeben, jedesmal mit Angabe des Erziehers und folgt dann eine kurze Beschreibung von Baum und Frucht, nebst manchen beigegebenen Bemerkungen, auch die etwa schon entstandenen Synonyme. Die Mehrzahl der in der ersten Abtheilung aufgeführten Früchte habe ich in andern mehr bekannten pomologischen Werken noch nicht aufgeführt gefunden und wird es erwünscht sein, über diese nähere Nachricht zu finden. Die beigegebenen Figuren, die jedoch nur den Umriss darstellen, sind sichtbar mit Sorgfalt gezeichnet und finden die Früchte sich auch meistens in der Grösse gezeichnet, die sie in den meisten Gegenden erlangen werden, ohne dass gestrebt wäre, durch gegebene recht grosse Figuren nur zu imponiren und Abnehmer anzulocken, die sich dann später in ihren Erwartungen getäuscht finden.

Sehr werthvoll ist auch eine in der Einleitung gegebene Geschichte der mit Herrn Hardenpont beginnenden Bestrebungen in Belgien, bessere, neue Früchte zu gewinnen, und der Personen, die sich besonders als glückliche Erzieher belgischer Birnen hervorthaten, wo viel werthvolle dabei und auch manche erwünschte Berichtigungen bisheriger Angaben über Erzieher und Namen der Früchte sich finden, auch die von den einzelnen Birnenzüchtern erzogenen neuen Sorten zusammengestellt werden. Namentlich werden über Hardenpont, von dem Herr Du Mortier mit Recht sagt, dass sein Name leben werde, so lange man Birnen esse, recht schätzbare Daten gegeben, aus denen hervorgeht, dass er schon um 1730 seine Kernsaaten begonnen habe, und glaubt Du Mortier, dass Hardenpont durch künstliche Bestäubung in Erziehung guter Birnen glücklich gewesen sei. Auch von Herrn van Mons, der auch die von andern und ihm selbst erzogenen Birnen gern nochmals getauft habe, wird vielleicht sehr richtig die Ansicht aufgestellt, dass seine Theorie, durch stets erzogene neue Generationen von den-

selben Früchten lauter ausgezeichnete Früchte zu erziehen, so dass alles Veredeln überflüssig wäre, wohl das Resultat hervorgebracht habe, dass er und die ihm in dieser Theorie folgenden Züchter neuer Birnen, zuletzt, bei erzogener gewaltiger Masse, doch so wenige Sorten von bleibendem Werthe gewonnen hätten, und wenn man auch durch diese Theorie eine grosse Menge gut essbarer Früchte gewonnen habe, man damit geendet habe, nur sehr kleine Früchte von mittelmässigem Werthe zu produciren. Die 300 unbenannten Sorten, die ich, wie v. Mons schrieb, von seinen letzten Generationen bekam, und unter denen ich nach jahrelanger Mühe nur 25 ausgezeichnete Sorten fand, die zuletzt so ziemlich alle später als schon länger bekannte und benannte Früchte sich ausgewiesen haben, scheinen diese Ansicht zu bestätigen. Seite 17 ff. der Einleitung wird dann ein Verzeichniss der in Belgien erzogenen Birnen überhaupt, genannt nach den einzelnen Erziehern und mit den in den Catalogen gegebenen Werthbezeichnungen gegeben, jedoch mit der vorangeschickten Bemerkung, dass der Verfasser seinerseits den so angegebenen Werth nicht vertreten wolle, indem man dadurch nur zu oft getäuscht werde. In Tournay habe man fast $\frac{3}{4}$ der bezogenen und später nicht genügend gefundenen Sorten wieder umgepfropft — dies könne nur, nach den neuerdings immer mehr gemachten Erfahrungen theils am Boden gelegen haben, der bei Tournay ein schwerer thoniger und kalkhaltiger Boden ist; indess ist auch wieder hinzugesetzt, dass gerade durch diesen Boden das bei Tournay gebaute Obst Ruf gewonnen habe, was wenigstens darthut, dass man einen schweren Boden nicht, wie man früher wollte, zur Anzucht guter Birnen für untauglich ansehen soll; es werden auch viele Sorten gerade diesen Boden lieben.

S. 23 der Einleitung ist ein neuer Versuch gemacht, die Birnen nach der Form in 8 Classen zu theilen: Pomiformes, Doyennées, Bergamotes, Bon Chrétiens, Mansuetes, Calebasses, Beziformes, Fusiformes. Dies ist immerhin zu beachten, und würde sehr leitend werden können, wenn nur nicht bei Birnen, wie das die Vergleichung der in neueren Obstwerken von derselben Sorte gegebenen Formen, die man, bei sonst noch mit angegebenen Kennzeichen doch als auf dieselben Sorten gehend betrachten muss, wo möglich noch veränderlicher wären als die Aepfel. Jedes gute System bleibt indess eine wirksame Beihülfe zur Erkennung, ob eine Frucht richtig benannt ist. Seite 26 ff. folgt ein sehr zu beherzigender und oft recht lehrreicher Abschnitt über das so häufig geschehene Umtaufen mancher und gerade der besten Sorten. Das Factum ist gewiss zu beklagen und dahin zu streben, dass es nicht immer sich wiederhole.

Aber das Ziel wird sehr schwer zu erreichen sein. Oft ist nur falsches Lesen eines Namens oder Unwissenheit der Obstliebhaber und Baumschulenbesitzer über den rechten Namen einer Frucht, oder dass man den rechten Namen nicht ganz richtig behielt, Ursache einer neuen Benennung. Dahin gehört z. B., dass man aus Beurré d'Hardenpont in der Gegend van Mons ein Glout Morceau (Leckerbissen), dann später gar einen Goulu Morceau (einen gefrässigen Esser) machte, dass Diel, der die Sorte recht wohl schon hätte kennen sollen, eine Kronprinz Ferdinand von Oesterreich daraus machte, und jetzt schon mehr als sechs mal ein Reis von mir als Erzherzog Ferdinand von Oesterreich (statt Kronprinz) verlangt worden ist. Oft ist Interesse der Baumschulen-Inhaber oder Schmeichelei davon Ursache gewesen. Der Herr Verfasser mag ganz Recht haben, dass der Name Beurré d'Arenberg, wie man die Hardenpont in Frankreich nannte,

weniger durch Herrn Noisette als vielleicht durch Herrn Parmentier in Enghien, der bei dem Herzoge von Arenberg angestellt war und von dem Noisette die Reiser hatte, herbeigeführt sein mag. — Nicht besser sei es den trefflichen Birnen Passe Colmar und Delices d'Hardenpont gegangen. Die Erstere hat ja allerdings bereits ein paar Dutzend verschiedene Benennungen, und will ich nur noch bemerken, dass, wenn Diel den Namen Passe Colmar nicht behalten hat, dies darin lag, dass er die Sorte von van Mons schon als Colmar Souverain und Colmar Precel erhielt, woraus er dann eine Regentin und durch falsches Lesen eine Preuls Colmar machte. Wenn das Handbuch den Namen Regentin beibehalten hat, so liegt das theils darin, dass der Name Passe Colmar sich im Deutschen nicht gut und genügenden Sinn gebend, wiedergeben liess, auch selbst im französischen insofern unpassend ist, als man mit dem Worte Passe auch den Begriff früh zeitigender, nicht lange haltender Früchte zu verbinden pflegt. — Weiter wird ausgeführt, mit welchem Unrechte man aus Delices d'Hardenpont in Frankreich eine Archiduc Charles und Charles d'Autriche gemacht habe, und wurde auch ich da in den bösen Handel mit verwickelt, indess wohl nur durch Missverständniss einiger von mir gemachten Aeusserungen. Meine Angaben gehen dahin, dass van Mons an Diel als Charles d'Autriche eine von Hardenponta Leckerbissen in Frucht und Baum vollkommen verschiedene Frucht gesandt habe, die Diel unter dem Namen Erzherzog Carls Winterbirn beschrieb, und dass als Charles d'Autriche ich von Diel (ob Diel, oder schon van Mons die Verwechslung verschuldete, steht dahin) unsere Gute Graue (Jutjesbirn, Yutte Peer) erhalten hätte, die ich nicht für die rechte Charles d'Autriche ausgeben wollte. Beide Sorten habe ich aus Frankreich bezogen, die Archiduc Charles von Decaisne; und weiss noch nicht, ob sie mit Delices d'Hardenpont (Hardenponta Leckerbissen, Diel) identisch sind, da ich Frucht noch nicht sah, möchte aber nach dem Wuchse der Bäume daran noch etwas zweifeln. Dass die Delices d'Hardenpont d'Angers zuerst durch Verwechslung mit einer unrechten Frucht den Namen erhalten hat, ist wohl ganz richtig, und glaubt der Herr Verfasser, dass diese mit der Fondante de Panisel identisch sein möchte, worauf ich mein Augenmerk richten werde. Ganz richtig ist aber Herr van Mons selbst eine recht ergiebige Quelle von Doppelbenennungen geworden, indem er theils Sorten nochmals taufte (dass er die Birn Des trois Tours Beurré Diel nannte, will ich billigen, da sie unter dem Namen sicher weit leichter die verdiente Verbreitung gefunden hat; dass er aus Sylvester d'hyver nochmals eine Frederic Roi de Wurtemberg machte und oft ähnliche nochmals taufte, ist dagegen vom Uebel), theils so gewaltig, oft Reiser ohne Namen versandt hat. Man könnte dies Verfahren in der That kaum anders als leichtsinnig nennen, wenn nicht zu berücksichtigen wäre, dass er einmal von der Idee präoccupirt war, es durch seine Samenzucht bald dahin bringen zu wollen, dass alles Veredeln unnöthig werde. — Bei der Beurré rance (Späte Hardenpont), aus der man nachher eine Beurré de Rance (Name eines Dorfes) machte, kommt selbst Dittrichs Benennung Ranzige Butterbirn wieder zu Ehren, indem der Herr Verfasser bemerkt, dass die Frucht den Namen in der That davon erhalten habe, dass sie in der ersten Zeit nach ihrem Ursprunge noch un amère-gout rancé gehabt habe. Stammt aber diese, für die Frucht nicht einnehmende Benennung wirklich von Hardenpont ab, so glaube ich, dass es doch besser wäre, sie Späte Hardenpont (Hardenpont de Printemps) zu nennen. Doch

noch weitere Angaben wolle man bei dem Herrn Verfasser selbst nachlesen; mögen sie beherzigt werden!

S. 32 der Einleitung folgt ein weiterer, sehr lesenswerther Abschnitt über die Güte der verschiedenen Sorten und sodann mehrerlei Rathschläge und Anweisungen, wie die einzelnen Sorten behandelt sein wollen, welche Unterlage sie haben müssen, welche Expositionen an Wänden man ihnen geben soll, wann man pflücken möge etc., ferner welche Sorten besonders für Pflanzungen von Zwergobst oder für hochstämmige Pflanzungen passen, sowohl wenn man die Früchte zum eigenen Gebrauch haben will, oder wenn man für den Verkauf pflanzt; dergleichen Rathschläge sind immer für die eigene Gegend am passendsten, und in der That sehr wichtig, doch wird auch jeder forschende Obstpflanzler manche werthvollen Winke finden, wenngleich es nöthig ist, das eigene Klima und den Boden, den man hat, ins Auge zu fassen. Den Einfluss von Boden und Klima verkennt aber auch der Herr Verfasser nicht, und mag man nur hinzusetzen, wir haben mit solchen Rathschlägen noch nicht ausgelernt und müssen immer noch weiter beobachten. Der Herr Verfasser erklärt z. B. für die wohl vollkommensten Birnen die Hardenponte Leckerbissen und Beurré Dumont, und findet es nicht angemessen, dass Herr Morthillet bei gegebenen ähnlichen Rathschlägen sie nebst der Josephine von Mecheln nicht mit anempfohlen habe. Möglich fand man diese in Herrn Morthillet's Gegend wirklich nicht so gut, und ist dies nach dem Boden, (wie ich glaube am meisten, wenn auch nicht allein, nach dem rechten Feuchtigkeitsgrade, der sich in Boden und Luft findet) äusserst verschieden. Hat jemand die Birnen nur in einem Boden wie meinen Sulinger gesehen, so wird er für die absolut vollkommenste Birne die Köstliche von Charneux erklären, wie umgekehrt ein Beobachter, der nur meinen jetzigen Boden hatte, sich wundern würde, wie man diese höchst mittelmässige Frucht überhaupt habe empfehlen können. Seckelsbirn und Josephine von Mecheln, Marie Louise, Winter Nelis und andere sind auch in meinem jetzigen Garten, selbst nahe beim Hause, höchst werthvolle, delikate Früchte ohne Fehler, und stehen andere ihnen zur Seite; die gleichfalls in den allermeisten Orten fehlerfreie und delikate Regentin kann ich dagegen in meinem Garten, obwohl sie voll trägt, selbst zum Kochen nicht genügend gebrauchen. Bei Hardenponte Leckerbissen, bei der man auch in Belgien schon darüber geklagt hat, dass sie wenig trage, sagt der Herr Verfasser bei der Beschreibung derselben, dass sie auf Wildling veredelt und an eine Mauer gesetzt wenig trage, freistehend dagegen voll trage, während so die Früchte gern abfielen, so dass es am besten sei, sie auf Quitte als Spalier an südlicher Wand zu ziehen. Letzteres konnte ich zwar noch nicht versuchen, da ich keinen Boden für die Quitte habe; aber auch bei meinen freistehenden Pyramiden im Nienburger Garten und im Garten hier vor dem Orte trug die Sorte wenig, während ich in Nienburg bei den wenigen Früchten, die angesetzt hatten, ein zu frühes Abfallen nicht beobachtet habe, welche Nienburger Pyramide ich seit der Pflanzung 13 Jahre lang beobachten konnte, wo sie wenigstens seit 8 Jahren tragbar war und immer voll blühte, und die hier frei stehende Pyramide auf Wildling, die seit etwa 12 Jahren steht, lieferte noch keine Frucht. Auch ein schönes, schon grosses Spalier der Sorte, welches bei meinem Bruder in Uelzen an der Wand in westlicher Exposition steht, hat bisher wenig getragen, während die Früchte an sich vollkommen sind. Die gleichfalls von dem Herrn Verfasser sehr empfohlene Späte Hardenpont passt

dagegen bei uns wohl nur wegen des nicht genügenden warmen Klimas nicht, und sah ich aus Norddeutschland noch keine wirklich delikate Frucht davon.

Unter den gegebenen Rathschlägen, durch deren Beachtung man eine gewisse Sorte in bester Qualität erziehen könne, ist nicht bloss die Angabe, dass manche Sorten nur auf Wildling, andere dagegen nur auf Quitte ihre ganze Vollkommenheit erlangen, sondern der Herr Verfasser bemerkt auch, dass solche Sorten, die nur auf Quitte ihre rechte Güte erlangen, sich verschlechtern, wenn die auf Quitte veredelte, etwas tief eingesetzte Birne über der Veredlungsstelle eigene Wurzeln mache, die sorgfältig entfernt werden müssten. Diel wollte freilich von dem Austreiben von Wurzeln über der Quitte aus dem ächten Stamme einen verbessernden Einfluss wahrgenommen haben, worüber absichtlich Versuche angestellt werden möchten.

Schliesslich noch die Bemerkung, dass auch Herr Präsident Du Mortier für die Anzucht gewaltig grosser Parade-Früchte nicht schwärmt, durch die man an Güte der Frucht eben so viel verliere, als man an Grösse gewänne. Selbst bei Vergleichung von aus Hochstamm gut gewachsenen Birnen mit recht grossen schönen, auf Palmetten oder sonst nach der jetzigen Behandlung der Zwergbäume gezogenen Früchten glaubte ich mehrmals sehr deutlich bei den hochstämmig gewachsenen Exemplaren einen vorzüglicheren Geschmack oder noch feineres Fleisch wahrzunehmen, z. B. bei Eperens Herrenbirn und Marie Louise. Indess findet sich bei anderen Sorten auch wohl das Umgekehrte. Auch von dem Verleger muss man noch bemerken, dass er dem Werke eine recht würdige Ausstattung gegeben hat.

Jeinsen, 6. Novbr. 1869.

Oberdieck.

Die Pflirsche und Nectarinen. Systematische Beschreibung und Abbildung von 88 der werthvollsten und interessantesten Sorten derselben, nebst einer kurzen Anleitung zur Pflirsichcultur in Deutschland. Separatabdruck des 20. Hefes des Illustr. Handbuchs der Obstkunde. Mit 88 Abbildungen, 13 Bogen 8, 1 fl. 36 kr.

So lautet der Titel des so eben in Ravensburg erschienenen Buches, welches den in der Gartenwelt rühmlichst bekanntesten Dr. E. Lucas zum Verfasser hat.

Diese neueste Arbeit des verehrten Verfassers reihet sich würdig den andern zahlreichen, von ihm verfassten Schriften an, die nicht nur in Deutschland, sondern auch über dessen Grenzen hinaus die vollste Anerkennung gefunden haben.

Das vorliegende Werk gibt als Einleitung eine kurze Anleitung zur Cultur der Pflirsche und Nectarinen, gestützt auf eigene langjährige Erfahrung und auf die Angaben von Metzger, Hardy, Gressent, Dubreuil, v. Flotow und W. Haffner. Die Ansicht dieser Autoren geht, was das Gedeihen des Pflirsichbaums im Freien, d. h. ohne dass derselbe am Spalier gepflanzt ist, allerdings etwas auseinander. — Die Ansicht Gressent's, dass der Pflirsichbaum bis zu den Lagen, wo der Oelbaum gedeiht, am Spalier gezogen werden muss, ist jedenfalls eine nicht ganz zutreffende; denn wir finden im nördlichen Italien, Ungarn, Süddeutschland und an den Küsten des Adriatischen Meeres, weit über die Grenzen des Oelbaumes hinaus, Pflirsich im Freien als Hoch- und

Halbstamm, vielfach auch als Buschbaum ganz vorzüglich gedeihen und vor-
treffliche Früchte liefern. Selbst in den Weinbergen in der Nähe von Dresden
habe ich vor einer Reihe von Jahren Pfirsich von einem freistehenden Busch-
baum genossen, die zu den besten Früchten dieser Art gezählt werden konnten.
Immerhin aber verlangt der Pfirsichbaum eine geschützte Lage und einen
warmen, nahrhaften, durchlässigen Boden, wenn sein Anbau lohnend werden
soll, worauf der Verfasser des vorliegenden Werkes auch besonders hinweist.

Was der Verfasser über aus Samen gezogene (nicht veredelte) Pfirsich-
bäume sagt, ist vollständig begründet; eben so die Erörterungen über Unter-
lagen, die Art des Veredelns, die Formen, die man den Bäumen geben soll,
das Pinciren und Beschneiden der Bäume, wie den ihnen zu gewährenden
Schutz gegen Frost.

Die Angaben über Heimath, botanische und pomologische Merkmale etc.
sind zwar kurz, aber nicht nur für den Fachmann, sondern auch für den Laien
belehrend und leicht fasslich geschrieben.

Die Beschreibung der Früchte ist genau und deutlich und verliert dadurch
nicht an Bedeutung, dass der Verfasser ohne allen Rückhalt erklärt, er habe
den weitaus grössten Theil der Beschreibungen aus dem grossen Decaisneschen
Werke „Jardin fruitier du Museum,“ welches ohnehin den wenigsten deutschen
Pomologen zugänglich sein dürfte, da es bis jetzt schon 500 Frs. kostete,
entlehnt.

Für unsere klimatischen Verhältnisse wird nur ein Theil der beschriebenen
Sorten Anwendung finden können und zwar nur die frühen und mittelfrühen
Sorten; die späten, deren Reife in den October und November fällt, sind für
unsere Verhältnisse ohne Werth, da sie selbst in den besten und günstigsten
Lagen ihre volle Reife nicht erreichen würden.

Immerhin wird der Werth des Werkes durch Beschreibung der grossen
Anzahl von Sorten erhöht, insofern eine umfassende Kenntniss der in Rede
stehenden Frucht ermöglicht wird.

Form und Inhalt des Buches sind der Art, dass wir es allen denjenigen,
die sich für Pfirsichcultur interessiren, auf das Wärmste empfehlen
können.

Stoll.

Annalen der Pomologie. Wissenschaftl. Zeitschrift für Weinbau, Wein-
behandlung und Weinverwerthung. Unter Mitwirkung von Fachgenossen,
herausgegeben von Dr. Adolph Blankenhorn und Dr. Leonhard Rösler,
Heidelberg bei C. Winter, 1. Heft, 1 Thaler.

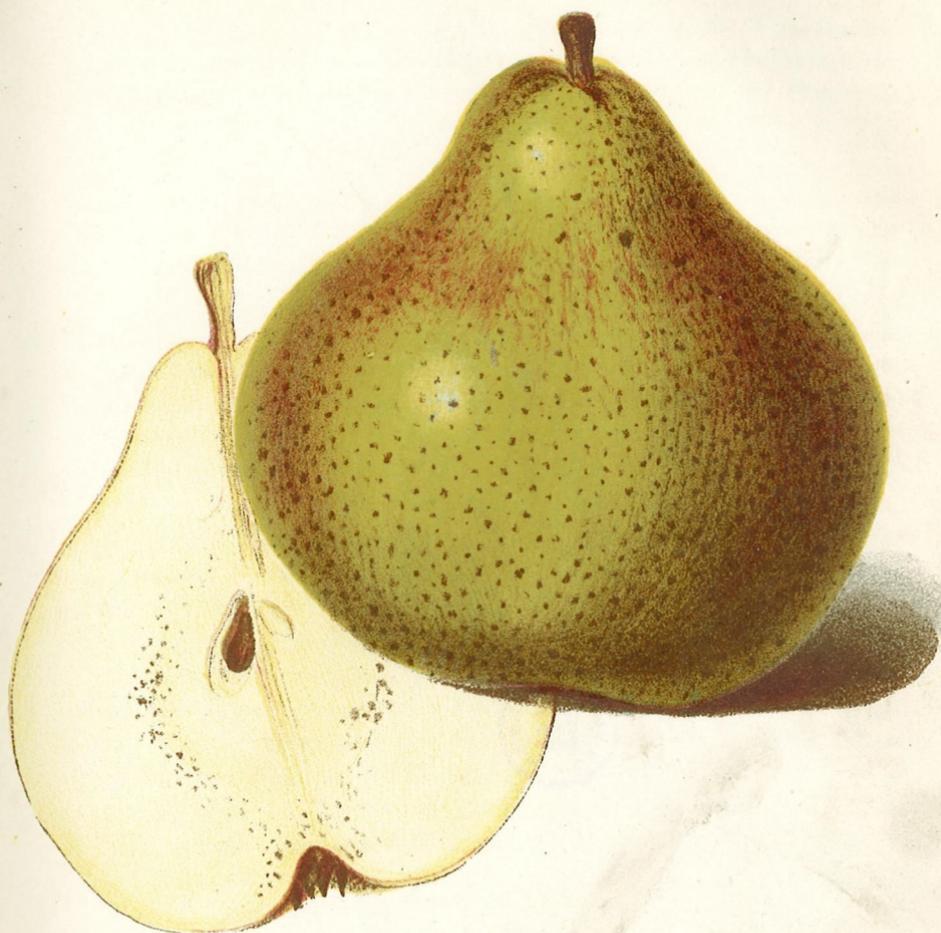
Durch diese neue, vierteljährlich erscheinende Zeitschrift wird eine
wesentliche Lücke in der landw. Literatur ausgefüllt. Der Weinbau ist einer
der wichtigsten Zweige unserer Landwirthschaft und man kann wohl sagen,
der schwierigste und interessanteste. Es finden auf ihn nicht nur die allge-
meinen Grundsätze des Landbaues Anwendung, sondern es hängt auch sehr
wesentlich von der speciellen Cultur der Pflanze und der umsichtigen Behand-
lung des erhaltenen Saftes ab, ob späterhin ein hochwerthes Erzeugniss zum
Vorschein kommt. Dies ist um so mehr zu beachten, als bei den neuerdings
eingetretenen Zolltarifs-Aenderungen und der Billigkeit der jetzigen Ver-
kehrsmittel gewiss einer nicht unbedeutenden Concurrenz zu begeben ist.

Es muss also hier besonders nöthig erscheinen, von rationellen nur wissenschaftlichen Grundsätzen ausgehend, die besten Wege der Produktion aufzusuchen. Andererseits ist aber auch gerade bei Weinproducenten die Gleichgültigkeit, ja das Misstrauen gegen Theoretiker sehr bedeutend, besonders was die Behandlung des Mostes anbetrifft. Es ist, als ob man hinter Jedem einen Weinfabrikanten wittere. Der Schaden ist jedenfalls auf Seite der Praktiker, denn je mehr die Wissenschaft auf den rationellen Betrieb der Weinerzeugung Einfluss üben kann, in desto weitere Ferne werden die Hoffnungen derjenigen gerückt, welche aus Zucker, Wasser und anderen Zuthaten ein dem natürlichen ebenbürtiges Erzeugniss herzustellen suchen. — Die Herausgeber der Annalen haben es nun unternommen, diese Kluft zwischen Theorie und Praxis auszufüllen und diesem wichtigen Produktionszweige von der Bodencultur an bis zur Verwerthung des Weines die gebührende Vertretung zu verschaffen. Die auf wissenschaftlichem Wege gewonnenen Resultate sollen in der Praxis verwerthet und allgemein zugänglich gemacht werden. Eine Anzahl bedeutender Theoretiker und Praktiker haben sich bereits betheiliget. — Von dem reichen Inhalte des vorliegenden Heftes soll hier nur einiges hervorgehoben werden. Es befinden sich darin Aufsätze über den Einfluss der Weinzölle auf die deutsche Produktion, über Traubenkrankheit, eine historisch-kritische Beleuchtung der Weinfabrikation nach Gall, Petiot, Chaptal u. A. Vor allem aber ist die Mittheilung einer bereits mehrfach durch Versuche gestützten Erfahrung zu erwähnen, welche berufen zu sein scheint, eine bedeutende Umwälzung in der Praxis herbeizuführen. Es hat sich nämlich gezeigt, dass wenn der Most unmittelbar nach dem Kelteren innig mit Luft gemengt wird (wozu ein sehr einfacher und sinnreicher Apparat angegeben ist) der daraus erhaltene Wein vor dem nicht so behandelten bedeutende Vorzüge besitzt. Er gewinnt feineres Bouquet, scheint weniger Krankheiten unterworfen zu sein und erhält früher die Eigenthümlichkeiten älterer Weine, er wird also früher und vortheilhafter verwerthbar.

Es ist dieser neuen Zeitschrift der beste Fortgang und Erfolg zu wünschen, sie muss allen Wein-Producenten auf's Beste anempfohlen werden. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Am 3. October, um 12 Uhr Mittags, wurde in **Wien** die 54. Ausstellung von Obst, Gemüse, blühenden und Blattpflanzen eröffnet. Unter den 74 Ausstellern mit 363 Nummern nimmt das Stift St. Florian einen hervorragenden Platz ein, besonders steht dasselbe einzig in seiner Art durch die eingesandten Aepfelsämlinge da. Von neuen Sorten ist zu bemerken: Beer's Gülderling (Herbstfrucht); Josefine Greuter (Frühjahrapfel); Probst Arneth (Frühjahrapfel); Chr. Oberlauer (Herbstfrucht). Hundert verschiedene der edelsten Sorten von Aepfeln aus dem Klostergarten zu St. Florian geben Zeugnis von dem Fortschritte der Obstkultur in Oberösterreich. Dem Obergärtner Herrn Josef Kienast zu St. Florian, einem tüchtigen Pomologen, gebührt das Verdienst dieser reichhaltigen Kollektion. (Wiener Tagespost.)



Professor Hortoles .

Professor Hortolés. (Morel.)

(Mit Abbildung.)

Diese ganz neue im Herbst 1869 zuerst in den Handel kommende Birnsorte erhielt der Unterzeichnete in Früchten 1868 und 69 vom Erzieher und wurde danach die folgende Beschreibung und die Abbildung gefertigt. Morel, der glückliche Erzieher der prachtvollen Birn *Andenken an den Congress*, gab über diese seine neueste Züchtung folgende Notizen. Die Professor Hortolés Birn reift gewöhnlich Ende September (demnach bei uns Mitte bis Ende October) und hält bis Anfang October, ist mittelgross, kreiselförmig, schön gelb, mit Rostanflügen und auf der Sonnenseite etwas carminroth punktirt und verwaschen. Das Fleisch ist sehr fein, ganz schmelzend und von sehr edlem süssweinigen Geschmack. Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar; er gedeiht auf der Quitte ebensogut, wie auf Wildling veredelt. — Diese Birn erhielt in der Ausstellung zu Lyon im Septbr. 1869 den ersten Preis.

Wir zählen diese Birn zu den Butterbirnen und geben ihr unbedingt den allerersten Rang. Form, Grösse und Colorit zeigt die Abbildung. Das Fleisch ist gelblich weiss, sehr fein und vollkommen schmelzend, sehr saftvoll und von einem äusserst angenehmen erhabenen süssweinigen Geschmack. Die jungen von dem Erzieher erhaltenen Pyramiden und 1jährige Veredlungen zeigen einen sehr kräftigen Wuchs und mehrere 2jährige Pyramiden haben bereits Blüthenknospen.

Vom Pomol. Institut in Reutlingen sind Edelreiser à 42 kr., 1jähr. Veredlungen zu 2 fl. 30 kr. und Pyramiden zu 3 fl. 30 kr. das Stück zu beziehen.

Dr. E. L.

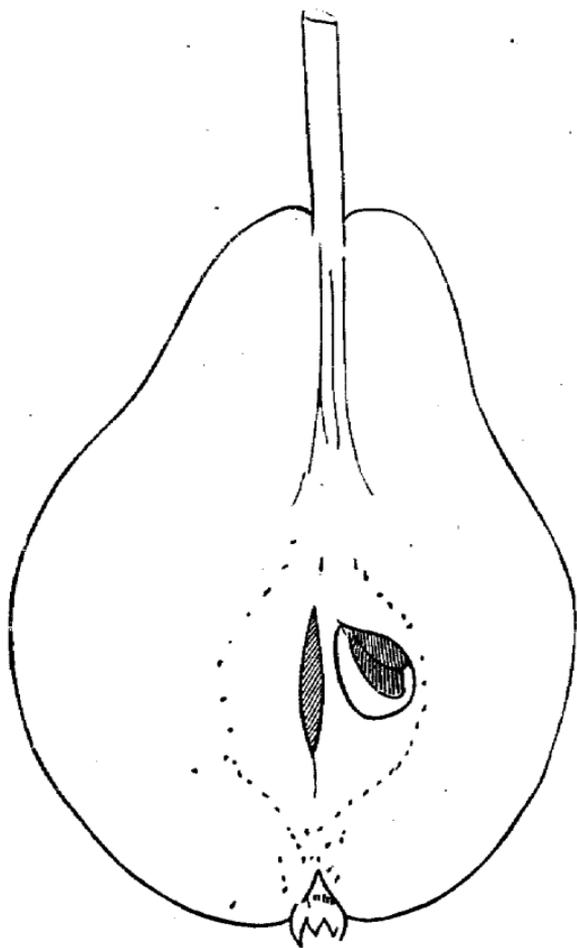
Clapps Favorite.*)

(Mit Durchschnittzeichnung.)

Die Frucht stammt aus England und ist unter der Bezeichnung *Clapp's Favourite* in manchen Verzeichnissen zu finden. Sie ist erst in neuerer Zeit in den Handel gekommen und dürfte bis jetzt in starken tragbaren Exemplaren noch seltener in Deutsch-

*) Einjährige Veredlungen sind im Pomol. Institut in Reutlingen zu 42 kr. (12 Sgr.) zu erhalten.

land angetroffen werden. Die Birn hat die grösste Aehnlichkeit mit der William, von welcher sie auch abzustammen scheint. Die hier abgebildete Frucht wurde an einer 3jährigen Pyramide



auf Quitte geerntet, welche sich in den Obst-Mutterschulen der Villa Monrepos bei Geisenheim a. Rh. befindet.

Gestalt: birnförmig, nach dem Kelche zu mehr oder weniger zugespitzt, 2—2½" breit und 3—3½" lang, mit etwas beuliger Oberfläche, der William sehr ähnlich.

Kelch: klein, kurz und hartblättrig, halboffen. Kelchblätter aufrecht stehend, in ganz flacher Einsenkung oder oben aufsitzend.



General Duvivier.

Zn. G. 353

Stiel: braun, dick, fleischig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, oben aufsitzend oder nur schwach eingedrückt.

Schale: hellgelb mit vielen feinen zimtfarbigem Pünktchen und einzelnen Rostanflügen versehen. Sonnenseite lebhaft roth gestreift und marmorirt, wodurch die Frucht ein herrliches Ansehen erhält und sich wesentlich von der William unterscheidet.

Fleisch: gelblich weiss, sehr saftig, fast schmelzend, von vorzüglichem süßem, etwas gewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, Kammern klein, meist 2 Kerne enthaltend; Kerne braun, vollkommen.

Reifzeit und Nutzung: reift Ende August, hält 8 bis 14 Tage und ist als eine vorzügliche Tafelfrucht zu bezeichnen. Sie muss, wenn sie gelb wird, gebrochen werden.

Baum: Derselbe zeigt ein kräftiges Wachsthum und grosse Neigung zur Tragbarkeit, die bei Veredlung auf Quitte schon im 2. Jahr eintritt. Der Baum baut sich pyramidenförmig. Die Sommertriebe sind braunroth, während die William hellere, mehr gelblich braun gefärbte Triebe besitzt. Die Augen sitzen eng und bilden sich sehr vollkommen aus. Die Zweige garniren sich gleichmässig mit kurzem Fruchtholz. Blätter dunkelgrün. Für Pyramide und Spalier wird diese neue Birnsorte sehr zu empfehlen sein.

H. Göthe.

Die Sievenicher Mostbirn.

Bei der Ausstellung in Bingen a. Rh. war unter einer kleinen Collection der werthvollsten Mostobstsorten aus der Gegend von Trier auch die oben genannte Frucht, eine kleine nicht ansehnliche, aber sehr schätzbare Mostbirnsorte ausgestellt, über welche von dem Herrn Baumschulbesitzer Reutter von Trier folgende Mittheilungen gemacht wurden.

Der Wuchs ist sehr kräftig, hochgehend und bildet der Baum stets schöne breitpyramidale Kronen und eignet sich daher ganz besonders als Strassenbaum. Die Blüthe tritt etwas später ein, als bei den meisten andern Birnsorten und es trägt der Baum in Folge dessen oft mehrere Jahre nach einander, sonst aber alle 2 Jahre überreichlich. Die Birnen hängen in Büscheln zusammen und fallen nie vor der vollen Reife, welche Ende Septbr. eintritt, herab. Der Baum ist sehr starkästig und hat

selbst bei der grössten Fruchtfülle keine Stütze nöthig, da es noch nie vorgekommen, dass ein gesunder Ast gebrochen ist.

Die Kelterung wird sofort nach der Aberntung vorgenommen und es erhält dann der Cider eine sehr schöne Weinfarbe, während bei längerem Lagern der Most diese glänzende und schöne Farbe nicht erhält. Der rechtzeitig gekelterte Most hält sich mehrere Jahre und ist besonders im 2. Jahre seines weinartigen Geschmackes wegen sehr geschätzt. Der Preis dieses Tranks stellt sich dem besten Apfelwein gleich und wird mitunter zu 60 Thaler das Fuder verkauft.

Verhandlung über die Kittatiwny-Brombeeren.

(Aus Americ. Pomolog. Journal.)

Da von der Kittatiwny gesprochen wurde, frugen mehrere Herrn noch Mr. Williams von New-Jersey.

Williams sagte, dass es wohlbekannt wäre, dass er die Kittatiwny veredelt habe, aber er wäre nicht hergekommen, um sie zu rühmen und mit ihren guten Eigenschaften zu prahlen, und namentlich wünsche er von Männern aus dem Westen zu hören, wie sie dort gedeihe.

Wier. Männer, die die Zeitungen lesen, wissen, wie diese Art im Westen gedeiht. Ich halte mehr auf sie, als auf jede neue Frucht, die mir unter Händen gekommen ist. Den Winter hielt sie sehr wohl bei mir aus.

Dr. Edwards von St. Louis. Sie reift früher als die Lawton, beinahe eine Woche früher. Bei mir trägt sie ebenfalls so gut und viel wie die Letztere, ja ich finde die Frucht noch besser. Sie überwintert sehr gut. Ich halte sehr viel auf sie.

Kauffman. Ich möchte wissen, in welchem Verhältniss in der Tragbarkeit sie im Osten zur Lawton steht!

Dr. Irimble. Ich baue sie und die Lawton schon 6 Jahre und ziehe die K. vor. Die K. ist nicht so empfindlich wie die L., und hält nach meiner Ansicht mehr Kälte als die Kirsche und Pfirsich aus. In der Qualität ist die K. immer besser. Man weiss wenn sie reif ist. Man pflückt sie und hat jede Beere reif. Bei der L. ist dies nicht der Fall. Durch die Beschneidung im Sommer kann man einen wahren Baum daraus ziehen; so schön wie ein Birnbaum. Sie treibt viele grosse Nebenschösslinge.

Durch Transportiren verliert sie etwas von ihrer Farbe, aber nicht so viel wie die Lawton.

Dr. Sylvester. Ich ziehe beide die K. und die L. Die K. ist kräftiger und nicht so empfindlich wie die L. Ihre Stengel stehen bei mir den Winter durch ganz unbedeckt. Die Früchte der beiden Sorten sind von einander verschieden und werden von Pomologen immer als verschieden angesehen werden. Die L. ist zu säuerlich für die Tafel, aber eingemacht schmeckt sie auch sehr angenehm. Die K. ist eine gute Tafelfrucht; sie trägt genug, um Jedem zu gefallen. Sie wächst stark und kräftig. Die Frucht dauert circa 4 Wochen am Strauche.

Wier. Bei mir blühte sie letztes Jahr 2mal und hatte das zweite Mal mehr Blüten als das erste Mal.

Dr. Sylvester. Ich zog die K. und Wilson's Early auf demselben Boden und fand die K. als früher reifend.

Stevens. Reift die Frucht der K. gleichzeitig?

Wier. Bei mir reiften die Früchte alle auf einmal.

Williams. Sie reift schnell und trägt 2 Mal.

Irowbridge. In New-Havery wird sie sehr gut gezogen; wird der Boden von Unkraut rein gehalten, so trägt sie sehr viel.

Dr. Humphrey. Wenn man sie während dem Wachsen beschneidet, wird sie wohl kräftiger oder nicht?

Stevens. Ich habe das Beschneiden während dem Wachsen versucht und Gutes dadurch erzielt.

Newman. Ich finde keinen Unterschied zwischen der Reifezeit der K. und der Dorchester. Die Beeren der Dorchester sind klein. Die K. ist mit Frucht beladen. Wilson's Early reift mit K., aber ist nicht so kräftig. Die K. finde ich kräftiger als die Lawson. Von der Wilson's Early kann ich nichts bestimmt behaupten; denn ich habe sie nur ein Jahr gezogen.

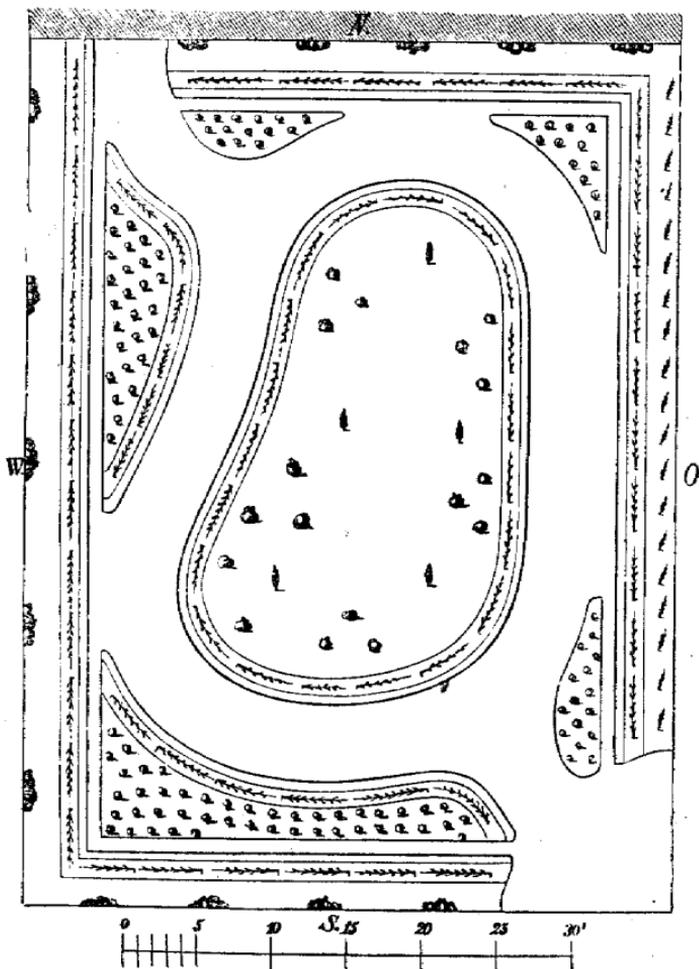
Plan eines kleinen der Obstcultur gewidm. Hausgartens.

(Mit Plan.)

Wir geben hier das Bild eines kleinen Hausgartens, dessen Besitzer denselben ganz zur feinern Obstcultur verwenden wollte, und deshalb auf seinen Wunsch ihm gerathen wurde, die folgenden Einrichtungen zu treffen.

Die Beschreibung dieser kleinen Anlage ist sehr einfach. Den Mittelgrund des Gärtchens nimmt eine grössere Gruppe ein,

worauf 5 Kernobstpyramiden und dazwischen eine Anzahl Beerens-träucher stehen; die Gruppe ist mit Cordons umgeben. Die 4 kleinen Gruppen rings um den Weg sind für Aufstellung der Topfobstorangeriebäume, welche der Besitzer hat, bestimmt.



Zwei dieser Gruppen, sowie die ringsum liegenden Rabatten sind mit Cordons umgeben. Die gegen Süd gekehrte Nordwand ist mit 4 Spalierbäumen, Birnen, Pflirsichen und Reben bepflanzt, an der Ostmauer gegen Westen gekehrt, sind Cordons obliques von Birnen und die Westwand, gegen Osten gekehrt mit 5 Spalieren

von Aprikosen und Frühpfirsichen bepflanzt. An der kurzen südlichen Umzäunung sind gegen Norden gekehrt 4 Nordamarellen-Spaliere gepflanzt.

Die Bodenfläche als Mittelgruppe ist als Rasenplatz benutzt und mit Englischem Raygras besäet, welches stets kurz gehalten wird. Das Gras wird um die Bäume herum stets auf $1\frac{1}{2}$ —2' Entfernung vom Stamm gut abgestochen, und dieser Raum als Baumscheibe behandelt und locker gehalten, zugleich aber auch jeden Sommer bei starker Hitze mit kurzem Dünger belegt.

Vor den Cordons ist eine Doppellinie angegeben. Diese bedeutet eine passende die Wege umgebende Einfassung. Dieselbe besteht hier aus Erdbeeren und zwar um die Hauptgruppe aus den besten Ananaserdbeersorten und um die andern Gruppen und Rabatten aus Monatserdbeeren. Es können selbstverständlich Blumen wie niedere Nelken, Zwerg-Iris, Rosen oder auch andere Gewächse wie Schnittlauch etc. als Einfassungen dienen.

Der Boden der wärmeren Spalierabatten wird jährlich mit kurzem Dünger dünn überdeckt und dadurch dem Boden die Feuchtigkeit und Frische erhalten und die Bäume vor manchen Krankheiten und Uebelständen dadurch bewahrt. **Dr. L.**

Bildung genau gegenüberstehender Seitenäste bei einfachen Palmetten.

(Mit 2 Abbildungen.)

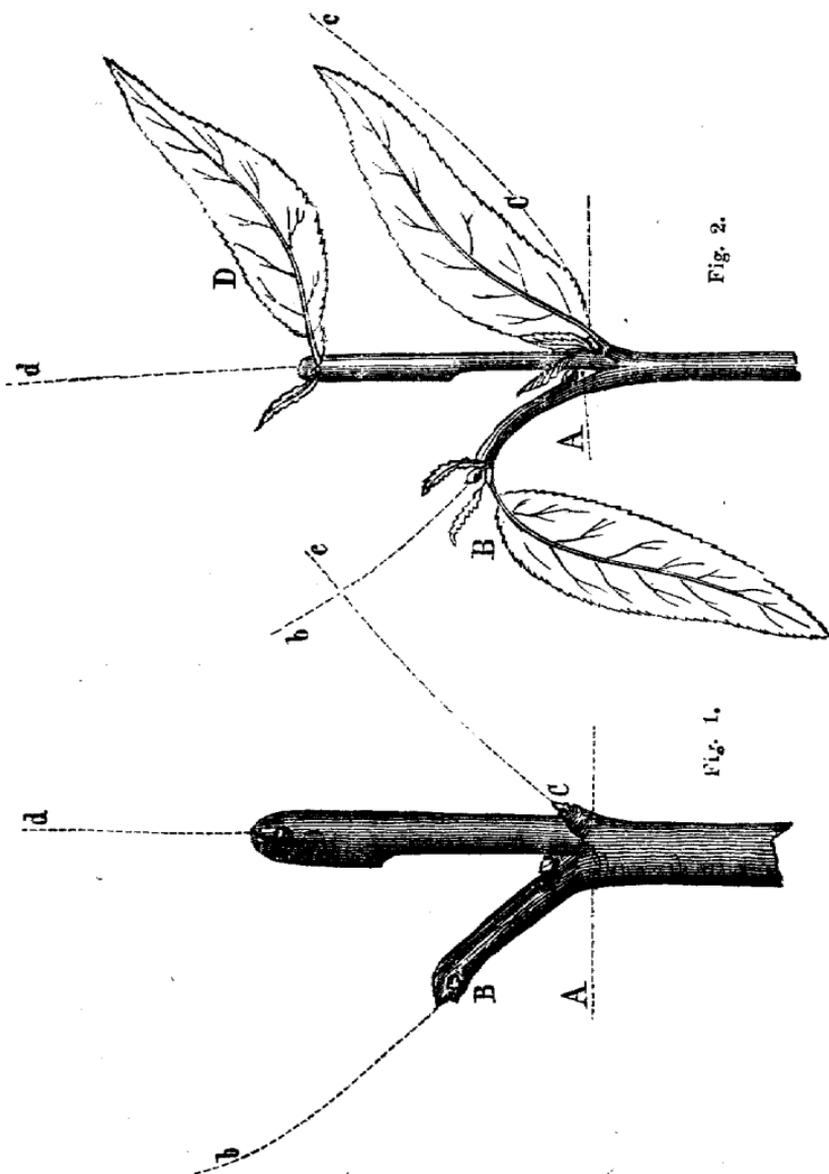
Bei Bäumen, die man als einfache Palmetten erziehen will, ist es von grossem Nutzen, die zwei Aeste, welche die Etage bilden sollen, genau auf derselben Höhe hervorzubringen; da sonst der Saft die beiden Aeste ungleich ernährt, und es schwer sein wird, ein gleichmässiges Wachstum derselben zu erlangen.

Um zu diesem Resultate zu gelangen, hat man sich bis jetzt folgender, den Baumzüchtern allgemein bekannter Mittel bedient:

1) Beim Frühjahrsschnitt wählt man am Leitzweige des Bäumchens da, wo man eine Etage hervorbringen will, zwei seitlich stehende, möglichst gleich hoch gestellte Knospen aus, und schneidet den Leitzweig über einer dritten Knospe, welche sich unmittelbar über den beiden vorerst gewählten befindet.

2) Gegen Ende Juli setzt man an den Mitteltrieb da, wo man bei dem Schnitte im folgenden Frühjahre eine neue Etage hervorrufen will, gegenüberstehend zwei Augen ein.

3) Gegen Ende Juni schneidet man den Leitzweig unmittelbar über einem nach vorne gerichteten Blatte ab, und zwar in



der Höhe des Punktes, wo man im folgenden Jahre eine neue Etage erzielen will. Man lässt den neuen Trieb, welcher bald

darauf in jener Blattachse hervorkommt, frei wachsen, und pincirt die unterhalb derselben entstehenden Triebe. Beim Frühjahrschnitte schneidet man den Leitzweig über dem Auge, welches jener Knospe am nächsten steht, die aus obigem Sommerschnitte hervorging. Da sich in der Achse dieses neuen Triebes stets eine grosse Anzahl gebildeter Augen befinden, die austreiben können, wählt man zwei seitlich gestellte aus, um aus ihnen Zweige für die Etage zu bekommen; die übrigen unterdrückt man.

4) Kann man ein sinnreiches Mittel anwenden, welches kürzlich Leclerc, ein Obstfreund in Chartres angewandt, das noch wenig bekannt ist, und hier kurz beschrieben werden soll.

Beim Frühjahrschnitt bestimmt man an dem Stamme den Punkt, wo eine neue Etage aus Seitenzweigen gebildet werden soll, etwa den Punkt A (Fig. 1). Dann macht man in den Leitzweig einen seitlichen Einschnitt, wie die Figur anzeigt, und biegt den Zweigtheil mit Knospe B etwas herab; dieser Einschnitt muss etwa ein Drittel des Zweiges durchdringen. Man bringt nun irgend einen Körper an die Basis des Spaltes an, um zu verhindern, dass die Theile sich wieder vereinigen, dann trägt man etwas Baumwachs auf die Schnittfläche an der Knospe B auf, und schneidet zuletzt den Zweig über der Knospe D, welche die Verlängerung des Baumes bilden soll. Diese drei Knospen werden sich zu kräftigen Trieben entwickeln; gegen Ende der Triebperiode sind die Wunden vollständig vernarbt, und man hat so zwei Seitenzweige erhalten, die genau auf gleicher Höhe am Stamme sich befinden.

Diese Operation kann auch während des Sommers, etwa Mitte Juni, an dem neuen Leitzweige ausgeführt werden. Um zu diesem Zwecke eine neue Etage in A (Fig. 2) zu erhalten, spaltet man den Trieb, wie die Fig. zeigt, etwa ein Drittel des Durchmessers tief, und biegt das Blatt B sanft etwas nieder. Hierauf schneidet man diesen Zweig über dem Blatte D. Bald entwickelt sich das in jeder Achse der drei Blätter befindliche Auge zu einem neuen Triebe, und mit dem Abschlusse des Triebes sind die Schnittwunden vollkommen verheilt. Dieser letzteren Art der Ausführung muss man vor ersterer beim Steinobst, besonders beim Pflsichbaum, den Vorzug geben; denn jene Verwundung, wenn sie beim Frühjahrschnitte ausgeführt wird, kann gar leicht den Gummifluss zur Folge haben. **Dubreuil.**

Anm. Obiger Aufsatz von Dubreuil ist der Revue horticole 1869 N. 23 entnommen und zeigt, wie der verdienstvolle Autor immer auch stets bemüht ist, auf alle Weise die Formbaumzucht zu fördern; es lässt sich nicht läugnen, dass die hier angegebene Methode, auf gleicher Höhe stehende Aeste zu beiden Seiten der Palmetten zu erhalten, sehr sinnreich und dabei sehr einfach ist.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass diese Methode, vorsichtig angewendet, bei dem Kernobste sehr gute Dienste leistet und auch bei den Pflirsichen (im Sommer ausgeführt) ohne Gefahr ist.

Wir wollen hier Versuche machen und bitten auch andere Baumzüchter um Anstellung solcher und späterer Mittheilung ihrer Erfahrungen.

Zu grösserer Deutlichkeit ist auf unsern Zeichnungen durch punktirte Linien die Richtung der sich nach diesem Schnitt bildenden Zweige und zwar Dd des Leitzweigs und Bb und Cc der zwei gegenüberstehenden Zweige der Etage angezeigt. Dr. L.

Conservirung und Verbesserung des Weines durch Electricität.

Der Blitz schlug in das Haus eines Winzers in Digne, drang in den Keller ein und zertrümmerte mehrere gefüllte Weinfässer. Der ausfliessende Wein sammelte sich in einer Grube an, welche zur Ansammlung des Weines bei anderen Zufällen im Boden des Kellers seit lange hergerichtet war. Der Winzer, welcher diesen Wein Anfangs für ganz schlecht hielt, verkaufte davon den Litre um 10 Centimes. Aber ein Vierteljahr später fand er ihn vorzüglich und verkaufte den Litre um 60 Centimes.

Ueber diese günstige Veränderung ganz erstaunt, erzählte der Winzer davon dem General Marey-Monge, der sich an mich wendete, um eine Erklärung zu bekommen.

Ich antwortete, das sei wahrscheinlich die Wirkung des electrischen Stromes, was man leicht durch directe Versuche constataren könne.

Die Versuche wurden begonnen, die Resultate waren befriedigend; aber um alle Zweifel und Kritik zu beseitigen, ersuchte ich den Hrn. General, mir noch zwei andere Sachverständige beizugesellen. Die reschen (vins durs) fast untrinkbaren Weine wurden in milde sehr angenehme umgewandelt, alle wurden merklich verbessert.

Herr Bouchotte, der eine Sachverständige, machte durch Zufall eine merkwürdige Erfahrung. Er hatte im Keller ein Fass rothen Moselwein mittlerer Qualität, er electricisirte denselben einen Monat lang, dann vergass er im Drange der Geschäfte ganz den Versuch. Eines Tages sagte er seinem Binder, er solle diesen Wein in Flaschen abziehen, es sei ein Wein untergeordneter Qualität. Der Binder fand aber den Wein excellent. Er dachte sein Herr habe sich geirrt, und sagte ihm, das Fass enthalte keinen mittelmässigen Wein, sondern einen ausgezeichneten mit vortrefflichem Bouquet (excellent rancio). Hr. Bouchotte fand wirklich, dass sein electricisirter Wein ganz umgeändert und verbessert war.

Der ganze Verbesserungsprocess war sehr einfach, eine galvanische Säule lieferte den electricischen Strom.

Die Leitungsdrähte können von Messing oder Kupfer sein, nur die Enden der Electroden, welche in den Wein tauchen und in Flachs enden, müssen von Platin und der Strom muss ein constanter sein.

Note des **M. Scottteten**, (Comptes rendus der Pariser Akademie, 29, November 1869, Weinlaube Nr. 1. 1870.)

Ueber Verwendung des unreifen Obstes zur Mostbereitung.

(Aus dem Amts- und Intelligenzblatt für das OA. Cannstadt 1869 Nro. 101.)

In Jahrgängen, wie der heurige, in welchen das Obst weniger gedeiht, und daher auch der für die arbeitende Klasse als erfrischender und stärkender Trank so vorzüglich geeignete Obstmost gewöhnlich einen hohen Preis erreicht, (nach einer im Schw. Merkur kürzlich erschienenen Anzeige ist in Schorndorf das Simri neues Obst mit 48 Kreuzer bis 1 Gulden bezahlt worden) möchte es nicht überflüssig sein, daran zu erinnern, dass auch schon aus dem ersten Fallobst, Aepfel und Birnen, mit geringen Kosten ein wohlgeniessbares Getränke bereitet werden kann. Einsender erinnert sich, vor wenigen Jahren in einem Schriftchen des † Professors Kiess in Reutlingen über Obstmostbereitung gelesen zu haben: Man könne schon von da an, wann die Kinder anfangen, das Obst zu essen, dasselbe zur Mostbereitung verwenden; wenn eine verhältnissmässige, nicht eben grosse Quantität Zucker (am besten Traubenzucker) im heissen Wasser auf-

gelöst, an der Luft abgekühlt, und nachher dem neu bereiteten Most beigemischt werde, so erhalte man ein brauchbares Getränk. In seiner neuesten Schrift „Der Cider oder Obstwein. Kurze Zusammenstellung der verschiedenen Bereitungsarten etc. Ravensburg bei Eugen Ulmer 1869“ sagt Dr. Ed. Lucas, Direktor des pomologischen Instituts in Reutlingen, unter Anderem: „Wir können zur Obstmostbereitung alle Arten von Kernobst, Aepfel wie Birnen, im reifen und halbreifen Zustand verwenden, auch sogar frühzeitig vom Hagel abgeschlagenes Obst vollkommen gut nutzbar machen, und es gehört dazu nur eine einfache Kenntniss der Bedingungen der Gährung als Mittel zur Erzielung eines gesunden guten Mostes, um durch passende Mischung verschiedener Früchte, oder durch Zusatz von etwas Zucker, von Weintrebern oder Weingeist, auch solche Moste, die nach den dazu verwendeten Obstsorten eine nur schwache und nicht besonders gute Qualität von Most liefern, dahin zu bringen, dass das gewonnene Getränk alle Eigenschaften eines guten Obstweines erhält, und als durststillendes und erfrischendes, zur Arbeit leicht anregendes Getränk zu verwenden ist.“

Einsender liess in der ersten Augustwoche mit dem Auflesen seines Obstes beginnen. Nachdem etwa 4 Sri. beisammen waren, wurde gemostet. Mehr, um die hervorstechende Apfelsäure zu verdünnen, als die Quantität zu vermehren, wurde während des Mostens etwa $\frac{1}{2}$ Imi Wasser auf das Obst im Mahltrog gegossen. Nachdem der Most in ein der Quantität entsprechendes Fass gebracht war, wurde noch folgender Zusatz beigemischt: 2 Pfund Farinzucker (in Ermanglung von Traubenzucker) à 16 kr. wurden in einer reinen Holzgölte, die noch nie zu einer Saifenwäsche gebraucht worden war, mit 5 Mass heissem, ganz reinem Quellwasser aufgelöst, und nachdem dieses sehr süsse Wasser bis auf eine kleine Spur von Lauheit abgekühlt war, ins Fass gebracht und durch Umrühren mit dem Most vermischt. Jetzt, da die Gährung eingetreten ist, wird dieser Most von Alt und Jung gern getrunken. Wohl hätten zu Auflösung des Farinzuckers 8 Mass Wasser genommen werden dürfen anstatt 5 Mass, dann wären hiedurch nicht nur 20, sondern 32 Schoppen mehr Most entstanden. Würde der Schoppen nur zu 1 kr. angeschlagen (und so viel ist er jedenfalls werth), so wäre dadurch der Kosten für den Farinzucker vollständig ausgeglichen.

Beobachtungen über die Pflückzeit und die Reifeperiode verschiedener Tafel-Birnsorten im Herbst und Winter 1869.

Von Herrn L. Müller in Züllichau.

1869.		Reifezeit nach dem Handbuche.	gepflückt.	essbar.	passirt.	
Arenbergs Colmar						
Comperette	E. Oct. N. D.	6. Septbr.	25. Septbr.	30. Septbr.		sehr gut.
Köstliche von Charneu	E. Oct.	7. "	18. "	23. "		sehr gut.
Seckelbirn	A. O. A. Nv.	11. "	21. "	7. Octbr.		nicht sowohl schm. als in and. J. delikat.
Dr. Nelis	M.—E. Oct.	11. "	19. "	5. "		delikat.
Bergmanns Butterbirn	November.	11. "	18. "	27. Septbr.		sehr gut.
Bödkers Butterbirn	Nov. Dec.	11. "	22. "	1. Octbr.		nicht so wohl schm. als in and. J. sehr gut.
Herzogin von Angoulême	Oct. Nov.	11. "	20. "			
Wildling von Motte	Nov. Dec.	27. "	20. Octbr.			besser als in anderen Jahren.
Triumph von Jodoigne	M. Oct N. D.	27. "	8. "	17. "		nicht sowohl schm. als in and. J.
Liegels Winter-Butterbirn	E. Nv. Dec.	27. "	12. "	23. "		nicht so schmelz. als in and. J.
Rothe Dechantbirn	Nv. Dec. Jan.	27. "	20. "	4. "		
Ananas, unter diesem Namen von Breuer erhalten	M.—E. Oct.	"	"	4. "		
Commissaire Delmotte, von Br. bei mir gleich mit General Duttilleuil		11. "	28. Septbr.	4. "		ausgezeichnet.
Grasanne		27. "	23. Octbr.			
Dr. Trousseau	M. Nv. Dec.	27. "	22. "			sehr gut.

Zwei für Haushaltungen sehr angenehme Produkte aus Obst.

1) Aepfel werden gewaschen, Kelch, Stiel, madige und faule, überhaupt schadhafte Stellen ausgeschnitten, und ebenso wie bei Bereitung zu Apfelmost zerkleinert. Nachdem sie in diesem Zustande 24 bis 36 Stunden in gelinder Temperatur zugedeckt gestanden haben, werden sie ausgepresst, der Saft bleibt bis zum anderen Tage unberührt stehen, wird dann klar abgesehen und unter fleissigem Abschäumen eine Stunde gekocht. Am nächsten Tage wird der Saft nochmals klar abgesehen und in dazu vorbereitete Flaschen gefüllt. Dieselben müssen vollkommen rein und ausgetrocknet sein und werden etwa eine Stunde vor dem Einfüllen des Saftes geschwefelt. In die umgekehrte Flasche wird nämlich ein brennender Schwefelstreifen gehalten, bis er verlischt, was bald geschieht, worauf die Flasche zugedekkt wird. Die Schwefelstreifen bereitet man von etwa $\frac{1}{4}$ Zoll breit gerissenen oder geschnittenen Zeuge, welche durch geschmolzenen Schwefel gezogen werden. Die gefüllten Flaschen werden möglichst fest verkorkt und verpicht im Keller stehend aufbewahrt. Es kommt wohl vor, dass der Most in neuen, etwa nicht ganz fest verkorkten Flaschen in Gährung geräth, wobei sich der Kork lüftet, dadurch ist aber nichts verloren, sondern man hat nur Wein statt Most. Der Inhalt der übrigen Flaschen behält aber über 2 Jahre den süßen Mostgeschmack und ist zu Saucen, Suppen, mit Brod, Mehl, Gries, Sago etc. verwendet ein sehr wohlschmeckendes Material.

Auch desshalb verdient die Bereitung dieses süßen Apfelmestes Empfehlung, weil man dazu auch die schon Mitte, Ende August abgefallenen Winteräpfel, wenn sie bis October nachgereift sind, verwenden kann.

2) In ein Berliner Quart guten Rum oder Cognac thut man, sowie die Früchte reifen, nach und nach Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Kirschen (Glas-kirschen), Pflaumen (Reineclauden), Aprikosen, Pfirsich, Birnen (Beurré blanc), Aepfel, (von letzteren fünf Früchten nach Entfernung der Schale) und Weinbeeren, von jedem 1 g Zoll Gewicht und zu jedem Pfund Obst 1 g feinen geriebenen Zucker. Diese Mischung wird, bis sich alle Früchte in

derselben befinden, jeden Tag einmal mit einem reinen silbernen Löffel umgerührt, von Anfang an in einem gläsernen oder Porcellengefäss mit passendem Deckel (Teller oder dergleichen) gut zugedeckt, an einem kühlen nicht feuchten Orte aufbewahrt. Das Gefäss darf nicht fest verschlossen (zugepfropft oder zugebunden) werden, weil sonst die Mischung verdirbt. Sollte diese in Gährung gerathen, was bei vorsichtiger Bereitung selten geschieht, bei dergleichen Sachen aber wohl zuweilen vorkommt, so wird sie einmal aufgeköcht und wie früher aufbewahrt. Es ist dies ein sehr kräftiges Compot, mit kalten Mehlspeisen genossen, sehr delikat.

Züllichau.

L. Müller.

Bericht

über die Obstsorten im Herbste 1868 aus dem südlichen Gesenke der Mährischen Sudeten.

Von Hrn. Obergärtner Franz Slaby in Gross-Ullersdorf.

Das Jahr 1868 war in hiesiger Gegend durch seine Wärme und gedeihliche Witterung für die Ausbildung sowohl der einheimischen als eingeführten fremden Obstsorten so besonders günstig, dass genaue Beobachtungen und Notaten bei sämtlichen Obstsorten in diesem Jahre grossen Nutzen für die Folge voraussetzen lassen. Aus dieser Ursache erlaube ich mir, nachfolgende Bemerkungen Einem Löblichen Pomologen-Vereine einzusenden.

Bei dem reichen Obstsegen wurde, wie noch nie, alles Obst gut benützt und verwerthet und nur zur Zeit der Sommerbirnenreife wurde den Hausfrauen wegen raschem Absatz und Abbacken der Birnen in Backöfen, weil Obstdörren in hiesiger Gegend nicht benöthigt, mithin noch nicht errichtet sind — bange, aber auch diess wurde bewältigt und reiche Vorräthe an Dörrobst erzielt. Herbst- und Winterobst wurde, wie hier üblich, Ende September sämtlich abgenommen und die zu Beobachtungen bestimmten Früchte in luftigen Kammern ausgelegt. Auch hier faulte in Folge der Hitze im September noch viel Obst, noch mehr aber am Baume und manche frühe Sorte verdarb sehr bald, dagegen wurde manche Sorte am Lager erst frisch, ja erhielt erst hier eine schöne Färbung.

Weisser Winter Calvill, gut ausgewachsen, wurde am Lager erst frisch und hat im Februar den besten Geschmack bekommen, der jedoch auch diess Jahr nicht vollkommen wurde.

Rother Winter Calvill, ist am Lager noch schöner geworden und welkte nicht. Geschmack Dezbr., Jänner, selbst Febr. noch vollkommen und sehr gut. Eine der feinsten Tafelsorten hier.

Gestreifter Winter Calvill, vorzüglich gediehen, Früchte gross, wegen zu früher Abnahme etwas gewelkt mit viel Geruch. Jänner, Febr. ausgezeichnet im Geschmack. Sein gesunder Wuchs, edle und reiche Tragbarkeit bereiten ihm hier gute Zukunft.

Gewürz Calvill, Kleiner, krüppelhaft und weniger als sonst, doch mehr dunkelroth. Geschmack vollkommen, Jänner zu Ende.

Erzherzog Ludwig, reich, gross und schön, am Lager noch schönere Färbung und rötheres Fleisch erhalten. Geschmack in den Monaten Dezbr., Jänner, Febr. vollkommen und gut. Verbreitet sich hier wegen reicher Tragbarkeit, schöner und guter Früchte und gesundem Wuchs.

Gravensteiner, gross und schön, mit mehr Geruch als sonst, welcher im Jänner sich verminderte und es bekamen die Früchte gegen Ende sogar säuerlichen Nachgeschmack.

August Calvill (Sommer Gewürzapfel), Frucht gross und schön, sind am Lager bald mehlig und faul geworden.

Weisse Winter Schafsnase, zahlreich aber klein. Am Lager sehr gut erhalten. Jänner beim Aufschneiden viel Geruch. Febr. sehr gelb, Fleisch viel Geruch, Geschmack edel, gewürzig, sehr saftig.

Knollenapfel, reich, gross und schön, Färbung am Lager noch erhöht. Geschmack Dezbr. und Anfang Jänner vollkommen und sehr gut, gegen Ende Jänner und Febr. bei äusserlich frischer Gestalt immer mehr wässerig und leer.

Prinzenapfel, früh, gross und schön mit sehr gutem vollkommenen Geschmack, am Lager jedoch bald fleckig, November schon mehlig und überreif.

Belvedere, gross wie immer, etwas regenfleckig. Geschmack November edel, gewürzig, süssweinig, Dezbr. bis März zimmtartig süss. Wird wegen Tragbarkeit, Grösse und Güte der Frucht hier gesucht und verbreitet.

Münchhausens Glockenapfel, diessmal kleine, krüppelhafte Früchte, welche am Lager erst lebhafte Färbung erhielten. Geschmack Febr. erst gewürzig, süß, saftig.

Winter-Quittenapfel, Früchte vollkommen und schön, weniger reich als sonst. Entwickelte heuer beim Aufschneiden mehr Geruch als sonst. Geschmack im Jänner gut und vollkommen, im Febr. trotz äusserer Frische auffallend sauer.

Gelber Gulderling, grösser als sonst, am Lager frisch, Dezbr. schon stippig geworden, Fleisch hart, Jänner angenehm gewürzig.

Königsapfel von Jersey, kleiner als sonst, doch schön und vollkommen, Novbr. schon sämmtlich gefault.

Posamane (Hies. Lokalsorte), nicht reich wie gewöhnlich, doch grösser und schöner als sonst. Beim Aufschneiden mehr Geruch. Geschmack Dezbr., Jänner, Febr. süßweinig, sehr gut und vollkommen.

Danziger Kantapfel, Früchte weniger und kleiner, aber schön, Jänner, Febr. besser als sonst, beim Aufschneiden Geruch.

Geflammerter Cousinot, war heuer krüppelhaft und klein. Die einzelnen grossen Früchte hatten Dezbr. viel bessern Geschmack als sonstige Jahre.

Purpurrother Cousinot, reich, gross und schön, Färbung sammt Fleisch sehr roth, Haltbarkeit am Lager vollkommen, wahrer Geschmack Jänner vollkommen, später süß mehlig.

Englischer Erdbeerapfel, Früchte gross und schön, jedoch Dezbr. schon stippig, demungeachtet inneres Fleisch Dezbr. mit erdbeerähnlichem, Jänner mürbe mit gewürztem weinigen Geschmack und starken Geruch.

Rother Winter Taubenapfel, kleiner als sonst mit Regenflecken und bedeutend rötherer Färbung, wurde am Lager nach einigem Welken frisch und Färbung intensiver, Geschmack erst Febr. vollkommen, weich, saftig und sehr gut.

Weisser Winter Taubenapfel, die wenigen Früchte grösser und schöner als sonst. Geschmack Jänner feiner als Rother Taubenapfel, Febr. bei etwas Welken besonders edel.

Alantapfel, Früchte reichlich und gut ausgewachsen, welkten am Lager. Geschmack mit Geruch beim Aufschneiden der Frucht, Dezbr. bis Febr. ausgezeichnet gewürzig und süßweinig. Verbreitet sich hier stark.

Geflammtter Cardinal, reichlich, gross und schön, haben am Lager später viel lebhaftere Färbung, Geschmack von Dezbr. bis Febr. vollkommen, wodann sie sich zur Ueberreife neigten.

Gestreifter Backapfel, Früchte in diesem Jahr kleiner, selbst am Lager grün und unansehnlich geblieben, Geschmack Dezbr. säuerlich süss, später mehlig und ungeniessbar.

Pariser Rambour Reinette, reich, mittelgross, Färbung sehr grün, am Lager kaum gelblich. Geschmack Jänner, Febr. bei weichem Fleisch sauer, März noch mehr sauer.

Grünling von Rhode Island, Früchte klein und wenige. Geschmack Jänner bei weichem, saftigen Fleisch edel.

Böhmischer gelber Scheibenapfel, Schön und sehr gross, am Lager bald stippig und viele gefault. Der vollkommene Geschmack erhielt sich bei härlichem Fleisch bis Jänner.

Reinette von Middelburg, reich und schön, erhielt sich am Lager bis Febr., wodann sie welkte. Geschmack und Geruch besonders vorzüglich und übertraf Dezbr. noch die Ananas Reinette, wahre Güte bis März.

Goldgelbe Sommer Reinette, minder reich, aber vollkommen und schön, am Lager frisch bis November, wo sie faulten oder welkten. Geschmack fein und gut.

Französische Edelreinette, reich aber sehr klein, am Lager grün bis Febr., dann welk und saurer Nachgeschmack. Geschmack weich, saftig, ziemlich gut.

Reinette von Lüneville, reich, klein, am Lager grün, Febr. weissgrün, März noch hart und unreifer Geschmack.

Gäsdonker Reinette, klein, stark gelbrostig, am Lager stark gewelkt, erst Febr. gelb, Geschmack unvollkommen.

Glanz Reinette, nicht reich, aber gross und schön, am Lager etwas welk, Febr. gelb geworden. Borsdorfer Geschmack im Jänner am richtigsten.

Leckerbissenapfel, reich, gut ausgewachsen, stark rostig, am Lager bald welk. Geschmack Jänner saftig, gewürzhaft bei Geruch der Frucht, Febr. nur süsssäuerlich.

Reinette von Damason, Früchte nicht viel, vollkommen aber ohne Röthe, am Lager welk. Geschmack Dezbr. und Jänner gut, Febr. und März sehr gut und vollkommen.

Grauer Kurzstiel, reich und gross, diessmal auch mit

Röthe, am Lager nicht geschrumpft. Geschmack Jänner saftig, weich und gut, Febr. schon mehr sauer.

Graue französische Reinette, wenig Früchte, gut ausgewachsen, schon vom Baum weg stark gefault, am Lager geschrumpft. Geschmack Dezbr. reif.

Osnabrücker Reinette, reich wie immer, aber kleiner als sonst, stark rostig, am Lager geschrumpft. Geschmack erst Febr., März annähernd gereift.

Carpentin, gut ausgewachsen, mehr roth als sonst, am Lager wenig geschrumpft. Erst Februar geniessbar.

Kleine Casseler Reinette, etwas regenfleckig, am Lager frisch, auch diess Jahr nicht vollkommen.

Orleans Reinette, reich und schön, am Lager schön und frisch. Geschmack Dezbr., Jänner vollkommen und edel, Februar bei etwas Welken viel sauern Nachgeschmack.

Carmeliter Reinette, reich und schön, am Lager frisch. Geschm. Dezbr., Jänner, Febr. vorzüglich, besser und edler als frühere Jahre und wie vorige Sorte.

Königlicher Kurzstiel, reich und vollkommen, am Lager stark gewelkt, Geschmack auch diessmal nicht vollkommen.

Langscheiderapfel, reich und vollkommen. Geschmack erst Febr., März etwas gewürzig geworden.

Weissapfel, (Hiesige Lokalsorte), schön und gut ausgewachsen, am Lager frisch. Oktober, Novbr. vorzüglicher Geschmack, Dezbr., Jänner bei vollkommener Frische der Frucht essigsauer geworden.

Beetlinger, (Hiesige Lokalsorte), reich, grösser und schöner als sonst, am Lager sehr frisch und schöne Färbung erhalten. Geschmack besonders Jänner, Febr. sehr saftig, vorzüglich für Wirtschaftsgebrauch.

Grüner Fürstenapfel, reich und gross, am Lager bald stippig. Geschmack nicht besser als andere Jahre.

Weisser Winter Taffetapfel, reich, gross und schön, am Lager frisch. Geschmack Dezbr., Jänner vorzüglich, Februar schon mehr mehlig und leer.

Rother Gravensteiner, Früchte bei Kränklichkeit des Baumes kleiner als sonst, aber vollkommen, besonders schön und lebhaft gefärbt, deren verwaschene Färbung am Lager

sowie die Frucht selbst sich frischer gestaltete. Geschmack wie Gravensteiner, Novbr. vollkommen, Jänner etwas überreif.

Rother böhmischer Jungfernapfel, Magerer Standort, Früchte reich aber klein, am Lager frisch und haltbar, Geschmack Febr., März vollkommen.

Mayers Taubenapfel, kleiner und weniger gefärbt als sonst, am Lager frisch. Geschmack Dezbr. etwas trocken, Jänner, saftig, vollkommen und sehr gut.

Taubenapfel St. Louis, reich und grösser als früher am Lager frisch. Geschmack Novbr. sehr gut und vollkommen, starkreif mit Geruch beim Aufschneiden. Standort mager.

Rother italienischer Rosmarin, reich, gross und besonders schön gefärbt, am Lager frisch. Geschmack Dezbr., Jänner, Febr. gleich, besonders edel und sehr gut, gesunder Wuchs, gute Tragbarkeit. Wird sich verbreiten.

Kaiser Alexander, besonders gross und sehr schön gefärbt, am Lager mehrere gefault. Geschmack Dezbr., Jänner, Febr. vollkommen. Wird wegen gesundem Wuchs, schöner Frucht sehr begehrt.

Windsor Reinette, bedeutend grösser als Pariser Ramb. Reinette. Sonstige Eigenschaften in diesem guten Jahrgang ganz derselben gleich.

Ananas Reinette, reich und gut ausgewachsen. Zu bemerken ist, dass, auf Purpurrother Cousinot veredelt, diess Jahr besonders Früchte neben vollkommen gelbem und vollkommen edlem Sortengeschmack, auch mit rothen Backen, sogar mit rothen Streifen erschienen.

Diels Reinette, reich wie immer, grösser als sonst, am Lager wie immer geschrumpft. Geschmack Dezbr., Jänner, Febr. vorzüglich und hier besonders beliebt.

Edelborsdorfer, Vorzüglich gross und schön, am Lager frisch und gegen Febr. noch mehr gefärbt. Geschmack Dezbr., Jänner, Febr. gleich vorzüglich.

Zwiebel- oder Böhmischer Borsdorfer, diess Jahr kleiner geblieben. Geschmack diess Jahr ganz vollkommen.

Muskat Reinette, bei stets geringer Tragbarkeit diess Jahr kleiner mit häufigen gelben Rostflecken. Welche Früchte

am Lager frisch geworden. Geschmack Dezbr., Jänner sehr edel, Febr. Fleisch grün, mehr saftig, aber ohne Gewürz.

Scharlachrothe Parmäne, reich, aber kleiner und sehr roth. Geschmack Novbr., Dezbr. vollkommen und echt, Jänner ebenso, nur sehr mürbe. Febr. mit ganz rothem Fleisch, starken Geruch und stechend süß.

Schleswiger Erdbeerapfel, (Som. Parm), bei früher guter Tragbarkeit Früchte gut ausgewachsen, am Lager frisch. Geschmack Novbr. vollkommen.

Brauner Maatapfel, reich und vollkommen. Geschmack Febr., März noch sauer.

Rother Stettiner, gross und reich getragen. Geschmack wie gewöhnlich.

Grosser rheinischer Bohnapfel, reich und gut ausgewachsen, am Lager später gelblich. Geschmack auch spät säuerlich, ohne Gewürz.

König Jakob, ist gleich Gewürzcalvill, nur mit weniger vortretenden Rippen, kürzer geformt und reicher gefärbt.

Alexanderapfel? Bei später Tragbarkeit einzelne Früchte sehr gross und hoch gebaut, ähnlich dem August Calvill, reich und lebhaft roth gestreift, Oktober schon vollständig passirt.

(Schluss folgt.)

Ueber den Stand der Obsternte in Pleistein in Bayern 1869.

Heuer lässt sich sehr wenig Erfreuliches sagen, obwohl die Hoffnungen auf Obst sich Anfangs günstig zeigten.

Die Bäume und Sträucher blühten im Frühjahr ausserordentlich, so dass ein ergiebiges Obstjahr sich erwarten liess.

Während der Blüthezeit kamen aber ungeheuer viele Schmetterlinge zum Vorscheine, die sehr geschäftig sich bewegten und überall ihre Eier ansetzten.

Der Sommer 1868 hatte durch seine langandauernde Dürre das Ungeziefer massenhaft gezüchtet; der Winter war wieder leidentlich, da sich nie eine grosse Kälte entwickelte und so konnten sich diese schädlichen Thiere ungehindert entwickeln.

Neben diesen wirkte höchst nachtheilig auf die Blüthen und

das angesetzte Obst die niedere Temperatur am 30. April Morgens 0, am 1. 2. und 3. Mai 2° R., am 5. und 6. eod. + 2 und 1,5°, am 2. Juni früh + 1 und 0, wo fast alle Kartoffel erfroren u. dergl.

Obstgattungen, die mit ihren Blüten gerade in diese Periode hineingeriethen, gingen alle zu Grunde. Nur solche, die geschützte Standpunkte oder gut verblühet hatten, oder nachblüheten, kamen durch. Daher blüheten hier doch mehrere Bäume und brachten schönes Obst hervor, besonders Birnen, während die Aepfel zu meist vom Sturme litten und rissig waren.

Kirschen gab es ziemlich, ebenso Zwetschen. Hingegen wuchsen die Bäume ungeheuer. Der Ausfall kann und wird sich später wieder reichlich ersetzen.

Pleistein in Bayern.

Trossner, Cooperator.

Literatur.

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomologischen Institute zu Reutlingen durch Dr. Ed. Lucas; 9. Jahrgang, mit 25 Abbildungen. Ravensburg bei Ulmer 1869.

Die hier bezeichnete kleine Schrift ist gegenwärtig auch für 1869/70 erschienen und wird von denen, die sie sich verschaffen wollen, gewiss gern gelesen werden. Der vorliegende Jahrgang gewinnt an Interesse durch die Nachrichten, welche darin von dem steten Wachstume des Instituts gegeben werden, sowie durch die wieder vorliegende Uebersicht über Unterrichtsplan und Unterrichtsgegenstände an der Anstalt. Das Institut, dessen Gebäude auch durch ein aufgesetztes 2tes Stockwerk vergrößert werden mussten, ist im Winter-Semester 1868/69 von 24 Zöglingen, im Frühjahrs-Course von 56 und den Sommer über von 45 Zöglingen frequentirt worden. Das Taschenbuch gewinnt ferner ein besonderes Interesse auch durch die diesmal besonders zahlreichen, darin enthaltenen von früheren Zöglingen des Instituts geschriebenen Aufsätze, die gewissermassen von den Früchten des Instituts Zeugnis geben, und ist darunter sehr zu beachten und wichtig die S. 107 von Herrn Kunstgärtner Walter zu Dürkheim gegebene Nachricht, dass zur Vertilgung der Blutlaus sich ein Betupfen der inficirten Stellen mit gewöhnlichem Weingeiste sich als völlig sicher wirkend erwiesen habe. Unter den dargestellten neuen Werkzeugen schienen mir besonders werthvoll Dr. Siedhofs neues Oculirmesser, das bewegliche Spalier-Gestell zum Formiren der Zwergbäume in der Baumschule, und die S. 71 dargestellte neue Flügelpyramide, die eine schöne Verzierung eines Gartens, etwa vor einer Laube oder am Anfange und Ende eines Weges abgeben dürfte. Von neuen Obstsorten werden beschrieben eine Baseler Goldreinette und der Wohnbacher Rosenapfel, wie auch über mehrere im Reutlinger Institute erzogene Stachelbeer-Sämlinge durch Holzschnitt und

kurze Beschreibung Nachricht gegeben wird. Den Schluss bildet, wie in früheren Jahrgängen, das Verzeichniss der aus den Baumschulen des Instituts wieder abgebbaren Obstbäume.

Oberdieck.

Schweizerische Obstsorten, herausgegeben vom Schweizerischen Landwirthschaftlichen Vereine, 7 Hefte. St. Galler Lithogr. Anstalt von Triebelhorn 1869.

Dieses nationale Unternehmen der Freunde der Obstcultur in der Schweiz schreitet zwar langsam, aber stetig fort. Mit grosser Freude vernehmen wir die Nachricht, dass unser wackerer und tüchtiger Seminar-Oberlehrer Kohler von Küssnach mit der Fortsetzung dieses schönen Werkes beauftragt worden sei und bemerken wir auch schon bei diesem Hefte eine wissenschaftlichere und kritischere Behandlung, als in mehreren der früheren Hefte, was namentlich in Bezug auf die Namensfeststellung Geltung hat.

Das vorliegende Heft enthält folgende Beschreibungen und Abbildungen:

- 1) Edelborsdorfer, Abb. und Beschreibung sehr gut und zutreffend.
- 2) Hornussecker, eine Localsorte, welche im Canton Luzern längst verbreitet sein soll. Da im Aargau eine andere Sorte denselben Localnamen führt, so würde es gewiss gut und zweckmässig gewesen sein, den andern, ebenfalls mehrfach vorkommenden, hier als Synonym aufgeführten Namen „Sigristen Apfel,*“ unter welchem die Baumschulen, z. B. die grössere Baumschule der Gebr. Bosshard in Pfäffico den Apfel aufzuführen, als Sortennamen zu wählen, welcher Name sich auch in Uebersetzung für die französische Schweiz eignen würde, während sich Hornussecker weder übersetzen noch gut aussprechen lässt.

Der Name datirt von der Süssigkeit dieser Sorte, die so gross ist, dass die Hornisse davon angelockt werden.

Der Apfel gehört zu den Streiflingen und wird als reichtragender Herbstapfel geschildert.

- 3) Gravensteiner, Abb. und Beschreibung sehr gut und zutreffend.

4) Jägerapfel, eine Schweizersorte, die Frucht ist dem Kaiser Alexander sehr ähnlich, auch stimmt Reifzeit und Qualität der Beschaffenheit des Fleisches, doch ist die Haltbarkeit bis ins Frühjahr angegeben, während der Alexander gewöhnlich mit Ende October vorüber ist. Die Sorte ist bei Hard im Aargau entstanden und heisst auch Harder Apfel.

5) Graue portugiesische Reinette, Form und Abb. recht gut, allein sonst ist die Grundfarbe immer mehr grün und der Rost dann eher grau als so goldfarbig, wie ihn die Abb. giebt; sonst stimmt Alles recht gut. Das der Abb. beigegebene Syn. Reinette grise Duhamel ist, wie dies der Text auch bemerkt, unrichtig.

Von grossem Interesse sind die Allg. Bemerkungen über die Grauen Reinetten und die schematische Zusammenstellung von 14 Sorten dieser Familie, die sich in der Schweiz vorfinden. Wir wollen nur bemerken, dass die Osnabrücker Reinette nicht grundfarbig, sondern in sonniger Lage stark gestreift ist. Mit Recht ist die Krötenreinette, auf welche zuerst Müschen wieder aufmerksam gemacht hat, als eine der edelsten Grauen Beinetten geschildert.

Napoleons Butterbirn, Abb. vortrefflich, beide Farben, die gelbweisse und grüne, wie diese Birn nach Lage und Jahrgang verschieden erscheint, zeugend; auch die Beschreibung ist vollkommen erschöpfend und gut.

Zweiäuglerbirn, Poire à deux têtes, unsere Zweibutzenbirn, Liegels Zwiebotzenbirn, in Frankreich meist Double Calyce genannt. Abb. recht gut. Wie die Beschreibung von der Schweiz sagt, muss es auch aus andern Gegenden gemeldet werden, dass der Anbau dieser Sorte abnimmt und Ref. glaubt, dass in 50 Jahren kaum noch einige Bäume dieser Sorte sich finden werden. Die Tragbarkeit hat überall nachgelassen und da wir bessere und tragbarere Sorten haben, so wäre es vielleicht am Platz gewesen, diese Sorte der Vergessenheit zu übergeben. Der Schweizer Namen ist nicht besser als der Liegelsche und die andern.

Diels Butterbirn, Abb. sehr gut, doch etwas zu grau und die eine Frucht zu beulig und daher der Herzogin von Angoulême täuschend ähnlich. Die Beschreibung rühmt mit Recht die vorzügliche Güte dieser Sorte. — Wir möchten übrigens fragen, was es heissen soll „Das Fleisch ist keck“, ein Ausdruck, dem wir in der Pomologie noch nie begegneten.

Trockner Martin, Beschreibung recht gut, Abb. gut, nur scheint uns der Stiel zu dick angegeben.

Sommer Eierbirn (im Thurgau Welsche Bründler) Abb. und Beschreib. recht gut.

Wünschen wir diesem schönen Unternehmen unter Kohlers Leitung einen recht erfreulichen Fortgang.

Dr. L.

Leitfaden zum Gemüsebau von Wilh. Köhler, Obergärtner und Lehrer an der Kön. ung. Landw. Lehranstalt Ung. Altenburg. Wien 1869 bei W. Braunmüller. 91. S. 8.

Eine kleine recht gut gehaltene, klar und fasslich geschriebene Anleitung zum Betrieb des Gemüsebaues, welche für Schulen, Seminarien und ähnliche Lehranstalten aufs beste empfohlen zu werden verdient. Dieselbe reiht sich den kurz gefassten Schriften desselben Verfassers „Anleitung zum Weinbau“ und „Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume“ würdig an.

Dr. E. L.

Zur Frage des Oesterreichischen Weinexportes. Amtliche Consularberichte über die Verhältnisse des Weinhandels in den bedeutenderen Handelsplätzen. Herausgegeben von der K. K. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien. Mit 2 chromolithographirten Karten. Wien 1868, Verlag von Braunmüller, 8 B. gr. 8.

Eine äusserst lehrreiche und interessante Schrift, welche mit grosser Sorgfalt und Mühe das reiche statistische Material übersichtlich geordnet und mit überzeugender Klarheit dargestellt, enthält. Die K. K. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien veranlasste diese Arbeit, welche zur Grundlage für die Hebung und Förderung des Weinexportes dienen sollte und übertrug deren Ausarbeitung zwei ausgezeichneten Autoritäten, nemlich Herrn Baron Arthur von Hohenbruck und Herrn Theodor J. A. Römer. Professor Dr. Pohl fügte eine sehr grosse Reihe chemischer Untersuchungen österreichischer Weine, welche er im Auftrag des K. K. Ackerbauministeriums im Jahr 1866 ausgeführt, als sehr werthvolle Ergänzung dieser Schrift bei.

Es ist unmöglich, eingehend über diese inhaltsreiche Schrift zu berichten, da sie einen Auszug kaum gestattet. Wir führen nur an, dass die Oesterr. Weinproduktion auf jährlich 30 Mill. Eimer und einem beiläufigen Werthe von über 130 Mill. Gulden geschätzt wird und dass dies Erträgniss von mehr als 1 Mill. Joche Bodenfläche gewonnen wird, welche zum Weinbau dienen. Der allein in Ungarn producirte Wein repräsentirt einen Werth von über 70 Mill. Gulden, dann folgen Niederösterreich und Tirol mit 7—8 Mill. Ertrag, dann Dalmatien, Croatien und Slavonien, Steiermark mit 6—7 Mill. Ertrag, Militärgrenze und Mähren mit 5—6 Mill. Ertrag, Siebenbürgen $3\frac{1}{2}$ Mill., Küstenland $2\frac{1}{2}$ Mill., Krain etwas über 1 Mill., Böhmen fast $\frac{1}{2}$ Mill., Kärnthen und die Bukowina mit 3—5000 Gulden Weinertrag. Im Durchschnitte stehen 12000 Rebstöcke auf 1 Joch und der Ertrag dieser Fläche wird per Jahr im grossen Durchschnitt auf 28 Eimer angegeben. Der durchschnittliche Preis des Weins ist ein sehr niederer, nämlich 4 fl. 30 kr. per Eimer, d. h. nur für neue Weine. Dagegen werden die besseren Vöslauer, Gumboldskirchner, Ofener, Somlauer, Erlauer, Oedenburger u. s. w. Weine im Keller immer mit 40—80 fl. per Eimer verkauft. Es folgt dann eine Aufzählung der besten österreichischen Weine, dann die Einfuhr und Ausfuhr in Allem; es belief sich 1866 der Werth des eingeführten Weines auf 588,949 Gulden, während die Ausfuhr 1,767,695 Gulden ausmachte. Nach einer gediegenen Auseinandersetzung, was geschehen sollte, um den Weinexport zu vermehren, folgen die einzelnen Consularberichte.

Die beiden chromolithographischen Karten enthalten eine Uebersicht der Weinbau treibenden Gegenden und des Ertrags derselben nach Eimern angegeben.

Diese Schrift ist für jeden Freund der Weincultur sehr interessant, für den österreichischen Weinbau aber als Grundlage für die ferneren Bestrebungen zur Hebung der Weinproduktion und deren Ausfuhr von grösstem Werth. Die Herrn Bearbeiter haben sich durch diese Schrift ein grosses Verdienst um Oesterreichs Weincultur erworben.

Dr. Ed. L.

H. Jäger, Winterflora oder Anleitung zur künstlichen Blumenzucht und Treibcultur in Glashäusern und Zimmern im Winter. Nebst Cultur-angabe der schönsten naturgemäss im Winter blühenden Pflanzen. Dritte umgearb. und sehr vermehrte Aufl. Weimar 1870, B. F. Voigt, 164 S. 8. 27 Sgr.

Eine kleine, recht gute, klare und praktische Schrift, welche sicher vielen Pflanzenfreunden sehr willkommen ist. Das Buch zerfällt zunächst in eine I. Abth: den Allg. Theil, Einrichtungen zum Treiben und dazu gehörige allg. Belehrungen. II. Abth.: Specieller Anleitung zum Treiben der Blumen. Diese enthält wieder folgende Unterabtheilungen: 1) Treiben der Zwiebeln, 2) der Staudenpflanzen des freien Landes, 3) Einjähriger Gewächse, 4) Zweijähriger Pflanzen, 5) der Rosen, 6) verschiedener Freilandsträucher, 7) Immergrüner Haus- und Landpflanzen, 8) Blätterabwerfender Hauspflanzen, 9) krautartige oder halbkrautartige Topfpflanzen, 10) Topfpflanzen, welche naturgemäss im Winter blühen.

Es ist hier nicht der Platz, specieller auf den reichen und sehr gut be-

arbeiteten Inhalt dieser Schrift einzugehen, allein das kann und muss gesagt werden, dass durch diese neue Umarbeitung die Schrift sehr gewonnen hat und dass dieselbe für den Gartenfreund wie für den Blumenzüchter von Fach sehr viel Interessantes und Belehrendes darbietet.

Dr. Ed. L.

Die Goldgrube. Neuester immerwährender Kalender für Haus- und Landwirtschaft. Leicht verständliche, praktische Anweisung, die monatlich in allen Zweigen der Landwirtschaft, der Haus-, Stall- und Düngewirtschaft, des Acker-, Wiesen-, Futter-, Obst- und Gemüsebaues, bei der Kultur der Oel-, Gespinnst-, Farben-, Gewürz- und anderer Handelspflanzen, der Wald-Wirtschaft etc. vorkommenden Arbeiten und Verrichtungen rechtzeitig und sehr sorgfältig auszuführen. Mit einer kurzen Belehrung über die Wartung und Pflege der landwirtschaftlichen Haus-thiere in gesunden und kranken Tagen und ihrer richtigen Zucht mit Trächtigkeits-Kalender u. s. w. Nach den neuesten Verbesserungen und dem Fortschritt der Gegenwart für alle Landwirthe, Gutsbesitzer, Gutsverwalter, Schullehrer, landwirtschaftliche Fortbildungs- und Land-schulen. Von J. G. Meyer. Würzburg, 1870, 12 Bg. 8., 48 kr., Verlag der Stahel'schen Buch- und Kunsthandlung.

Der Titel gibt genügend Aufschluss über den Inhalt des Buches, welches als ein Erinnerungsbuch in die verschiedenen vorkommenden Arbeiten in der Land- und Forstwirtschaft, dem Garten- und Obstbau, welche in monatlicher Reihenfolge mit kurzen Erläuterungen, welche praktisch und verständlich gehalten sind, aufgeführt sind, besonders für den sonst viel beschäftigten Landmann von Werth ist.

Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neueingetretene Mitglieder: Landwirtschaftlicher Verein Karas-ebes — Oestr. Militärgrenze. Johann Krauss jr., Gutsbesitzer, Kallbach bei Bonames. Heinrich Willms, Baumschulbesitzer in Dürwiss bei Aachen. Fr. Meyer, Obergärtner Villa Löschigk bei Bonn a. Rhein. Fehringcr, Obergärtner bei Herrn Rentner Busch in Bonn a. Rh. H. Nestel, Rosen-gärtnerci in Stuttgart. Joseph Theissen, Lehrer und Baumschulbesitzer in Dahlen bei M. Gladbach. W. Pape, Carlshoff bei Wriezen a. d. Oder. Franz Seraph von Buseck, Kaplan von Memmelsdorf bei Bamberg. Theodor Link-hold, Gutsbesitzer, Waltrop Reg.-Bez. Reklinghausen, Westphalen. Schult-heiss Mutschler, Hopfau-Neunthausen b. Sulz a. N. Arnhold Berenz, Obergärtner der von Arnim'schen Baumschulen in Planitz bei Zwickau. Kauf-mann Ferdinand Sögner von Bruck an der Leitha, Oesterreich. Obergärtner Gillemot in Roszkos bei Arangos-Maroth, Ungarn. Rud. Binter, Baum-schulbesitzer in Stuttgart. C. Eblen, Baumschulbesitzer in Stuttgart.

Nach der Mitgliederliste zählte der Verein am 1. Januar 1870 1 Ehren-mitglied, 604 ord. Mitglieder und 92 Vereine, zusammen 697 Mitglieder, dazu die 5 neu eingetretenen gibt die Gesamtzahl von 702 Mitgliedern.

Etat des Pomologenvereins für das Verwaltungsjahr 1. Oct. 1869 bis 30. Sept. 1870.

Derselbe wurde Anf. Decbr. als Entwurf bei sämtlichen Ausschussmitgliedern in Circulation gesetzt und dabei gebeten, Einwände und Anträge bis 20. Dec. 1869 an den Geschäftsführer gelangen zu lassen. Ausser mehreren vollkommen zustimmenden Erklärungen, welche einliefen, wünschte ein Mitglied eine Verminderung der 2 Ausgabeposten a und d. Diese beiden Posten sind im Etat nur als Maxima der dafür etwa auszugebenden Beträge angenommen und unterliegen, wie seither, noch der speciellen Genehmigung des Ausschusses oder mindestens der Vorstandsmitglieder, sobald sichere Vorlagen gemacht werden können, können also sehr wohl vermindert werden, sofern dies die Verhältnisse bedingen.

Da lediglich kein weiterer Einwand erhoben wurde, und dies als Annahme gelten sollte, so hat der hier folgende Etat nun seine Gültigkeit erhalten.

Entwurf des Etats pro 1869/70.

I. Einnahmen. Für 1869/70 berechnet sich das Vereinsvermögen wie folgt:

a) Baares Vermögen ohne die Vorauszahlungen, welche erst in den betreffenden Jahren zur Verrechnung kommen	355 fl. 6 kr.
b) Activausstände 124 fl. 15 kr., davon muthmasslich einbringbar	115 „ 30 „
c) Jahresbeiträge von 686 Mitgliedern	1200 „ 30 „
d) Voraussichtlicher Zuwachs von 50 Mitgliedern	87 „ 30 „
Summa	1758 fl. 36 kr.
e) Inventargegenstände: Bibliothek, Werth	150 „ — „
4000 Pappdeckel-Kapseln, Werth	150 „ — „
Summa	300 fl. — kr.
somit bestände pro 1869/70 das Activvermögen in	2058 fl. 36 kr.

II. Ausgaben. a) Für eine Vereinsgabe, welche ca. 700 Mitglieder zu erhalten haben (etwa für Erwerbung von Berichten über die Braunschweiger Versammlung

b) Salair des Geschäftsführers (berechnet 25% von 600 Thlr.)	280 „
c) Salair des Kassiers	50 „
Summa	930 fl. — kr.
d) Reisebeiträge für Vereinsmitglieder als Abgeordnete des Vereins zur Obst- und Gartenbau-Ausstellung in Braunschweig	300 „
e) Drucksachen, Berichte, Circulare	50 „
f) Pomologischer Garten in Mähringen	30 „
g) Portoauslagen, Retourporto u. s. w.	50 „
h) Bibliothek, zur Anschaffung von besseren Werken	50 „
i) An die Dielsstiftung	25 „
k) Verschiedenes	25 „
Summa	1460 fl. — kr.

Kassenüberschuss 298 fl. 36 kr.

Das Illustrierte Handbuch der Obstkunde. In Folgendem wird den verehrl. Vereinsmitgliedern Nachricht über das Illustrierte Handbuch der Obstkunde gegeben, dessen Ausgabe auf der II. Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Gotha 1857 beschlossen wurde. Die Redaction wurde bekanntlich anfangs von Sanitätsrath Jahn, Dr. Lucas, Superintendent Oberdieck und nach Jahns Tod von den beiden letzteren besorgt.

Das ganze Handbuch soll nun bis Herbst 1870, nachdem dessen VIII. Band beziehungsweise das 24. Heft vollendet sein wird, vorläufig abgeschlossen werden und von da ab nach Bedarf nur noch Supplementhefte als Nachtrag ausgegeben werden.

Es sind bis jetzt als vollendet 6 Bände mit der beifolgenden Zahl von Beschreibungen und Abbildungen erschienen:

I. Bd.	enthaltend	262	Apfelsorten,
II. Bd.	„	263	Birnsorten,
III. Bd.	„	109	Kirschen- und 117 Pflaumensorten.
IV. Bd.	„	278	Apfelsorten,
V. Bd.	„	280	Birnsorten,
VI. Bd.	„	91	Kirschen-, 99 Pflaumen- u. 88 Pfirsichsorten.

Der VII. Bd. wird Apfel- und Birnsorten enthalten und ist das 1. Heft Apfelsorten ausgegeben und das Material von den 2 übrigen bereits in der Druckerei.

Vom VIII. Bd. wird das I. Heft Aprikosen, Mispeln, Quitten, Haselnüsse, Welschnüsse, Speierlinge, das 2. Heft Beerenobst und das 3. (oder 24. Heft des ganzen Werks) das Generalregister enthalten; von diesen ist das Beerenobstheft bereits erschienen, welches 150 Stachelbeersorten, 36 Johannisbeeren, 36 Himbeeren und 13 Brombeeren enthält.

Für Beiträge zum I. Heft des VIII. Bandes würde der Unterzeichnete sehr dankbar sein.

Das ganze Werk wird dann nach seinem Abschluss in 8 Bänden die genaue systematische Beschreibung und Abbildung von etwa 2250 Obstsorten enthalten.

Von den erschienenen Heften ist das Pfirsichheft und das Beerenobstheft als Separat-Ausgaben erschienen.

Der Preis ist bekanntlich pro Heft oder Lieferung 1 fl. 20 kr. und für den Band à 3 Hefte à 12 Bogen (also 36 Bogen) 4 fl. oder 2 Thlr. 12 Sgr. Der Verleger hat auch für unbemittelte Obstfreunde eine Ausgabe in Halblieferungen à 6 Bogen à 40 kr. oder 12 Sgr. veranstaltet.

Als I. Supplementheft sind „Oberdiecks Zusätze und Berichtigungen zu Bd. I & IV.“ 20 Sgr. oder 1 fl. 12 kr. zu betrachten, welche bereits 1868 ausgegeben wurden.

Das alphabetisch geordnete Verzeichniss der Mitglieder, sowie der Rechenschaftsbericht, das Verzeichniss der Bücher der Bibliothek des Vereins, allgemeine Regeln über die Einsendung von Früchten zur Bestimmung, Nachricht über das Pomologische Institut in Rentlingen, ferner solche über das Illustrierte Handbuch der Obstkunde und die Pomologischen Tafeln und deren ermässigte

Preise für die Mitglieder des Vereins wurden in der vorigen Woche unter \times Band an sämtliche Vereinsmitglieder versendet.

Diesem war noch ein Circular des Comité's einer Stiftung zur würdigen Feier des 50jährigen Jubiläums Oberdiecks als Pomolog und zugleich zu dessen goldener Hochzeit beigegeben und werden die eingehenden Beiträge mit den Anfangsbuchstaben am Schluss jeden Heftes quittirt werden. Das beigelegte Blatt für das Oberdieck-Album bitte gefälligst mit den Beiträgen einzusenden.

Die Mitglieder des Ausschusses sind freundlich gebeten, aus ihrer Nachbarschaft die Beiträge und Albumblätter in Empfang zu nehmen und dann zusammen hierher zu übermitteln.

Der Geschäftsführer:

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die künstliche Reife der Pflirsche und anderer Obstfrüchte.

Pflirscharten, welche auch in schlechten Jahren nicht bis Mitte September reif sind, haben für die betreffende Gegend keinen Werth, und es ist Thorheit, sie anzupflanzen, mügen sie noch so gerühmt werden, noch so schön aussehen. Allerdings werden die Früchte auch später reif, aber, wo bleibt der köstliche Geschmack, die Süßigkeit, das Aroma? Solche bei kühler Herbstwitterung und trüben Tagen reifende Pflirsche schmecken fad, wässerig und zusammenziehend, und sind nur mit viel Zucker und Rothwein genießbar. Die Pflirsche verlangt noch mehr als der Wein Sonne und Wärme, um vollkommen zu reifen. Die Erfahrung kühler Jahre, besonders ungünstiger Herbstzeit, brachten mich auf den Versuch, die Früchte der Pflirsche durch künstliche Wärme zur Reife zu bringen, um sie schmackhafter zu machen und früher an einem gewissen Tage zu haben. Die ausgewachsene, gefärbte Frucht hat, sowie sie sich drücken lässt und ein rauhes Ansehen bekommt, (ohne deshalb essbar zu sein), keine Nahrung mehr vom Baume zu beziehen. Dies beweist das häufige Abfallen ausgewachsener aber noch nicht essbarer Früchte. In der That ist in der Frucht auch so viel Saft aufgehäuft, dass sie keinen mehr vom Baume braucht. Annehmend, dass hauptsächlich die warme Temperatur die Güte der Frucht bewirkte, legte ich Pflirsche in dem beschriebenen Reifegrade nach vorsichtigem Pflücken auf Baumwolle, und setzte sie mehrere Tage der Temperatur des Wohnzimmers aus, und da diese im Herbst noch sehr unregelmässig und nicht warm war, sogar 24 Stunden auf den Ofen, so dass die Früchte ganz durchwärmt waren. Die Folge war ein schnelles Reifen bis zum bestimmten Tage und eine verhältnissmässig grössere Güte und Süßigkeit der Frucht gegenüber den im Freien reif gewordenen. Es wäre eine Aufgabe für Pomologische Anstalten und Obstzüchter von Profession, Versuche anzustellen, welcher Temperaturgrad am günstigsten bei dieser künstlichen Reife ist, wie viel Zeit bei verschiedenen Temperaturgraden dazu gehört, um die Reife, das ist Umwandlung des Stärkemehls in Zucker, hervorzubringen. Wäre der Versuchende zugleich Chemiker, so dürfte er den Gehalt auf Säure und Zucker der unreifen und künstlich gereiften Frucht im Vergleich zu der bei kühler, trüber Witterung im Freien gereiften festzustellen haben.

Es bedarf kaum der Erwähnung, dass das bei Pflirschen gelungene Ex-

periment auch bei andern Obstarten Anwendung finden kann, und dass es wünschenswerth ist, die wissenschaftlichen Versuche auch auf andere Früchte auszudehnen. Wissen wir doch aus den Jugendjahren, dass unreifes Fallobst im Bettstroh am schnellsten reif wird. Jäger.

Catalog des Herrn Clemens Rodt zu Sterkowitz. In den Illustrierten Monatsheften und früher der Monatschrift ist schon öfter die Rede gewesen von den grossartigen pomologischen Pflanzungen, die Herr Gutsbesitzer Clemens Rodt zu Sterkowitz, unweit Saaz in Böhmen gemacht hat, in der Absicht, die Richtigkeit der Benennungen der Sorten, sowie deren Güte nochmals durchzuprüfen, Identitäten festzustellen und überhaupt die Pomologie dadurch zu fördern. Herr Rodt hat zu dem Ende schon seit 1855 Reiser aus den renommirtesten Baumschulen und von den bewährtesten Pomologen im Inlande und Auslande bezogen, und hat eine Pflanzung gemacht, die jetzt 11 Joch 900 □ R. einnimmt und 3408 verschiedene Sorten enthält, deren jede ihren eigenen Standbaum, beziehungsweise Standort enthält. Herr Rodt hat nun von allen diesen Sorten einen Catalog drucken lassen, unter dem Titel: „Catalog über sämmtliche, in der pomologischen Prüfungs-Schule des Clemens Rodt, Besitzers der Domäne Sterkowitz bei Saaz in Böhmen, gezogene Kern-, Stein- und Beeren-Obstsorten, alphabetisch geordnet mit Angabe der Bezugsquellen und Reifzeiten, Sterkowitz 1869, Selbstverlag“ — und bietet aus seinen Baumschulen von allen diesen Sorten, die er jedoch selbst nicht sämmtlich zum allgemeineren Anbaue bei jeder Obstpflanze bestimmt haben wird, zugleich Pfropfreiser und Hochstämme als auch Halbstämme, gegen die in dem Cataloge angegebenen Preise, (Aepfelhochstämme 40 kr., Birnen, Kirschen und Pflaumen 50 kr., Halbstämme etwas weniger, Pflirsche und Aprikosen 1 Florin, Weinfüchse 20 kr., gut bewurzelte und versetzte Zwetschen-Ausläufer 40 kr., Pfropfreiser à 5 kr.) an. Die meisten dieser zahlreichen Obstsorten sind aus mehreren Bezugsquellen bezogen, die stets mit angegeben sind. Es wird gewiss für viele Obstfreunde und Pomologen Interesse haben, diesen Catalog zu besitzen, dessen Durchsicht allein schon manche Belehrung gewährt, und wird vielleicht mancher wünschen, von Herrn Rodt Pfropfreiser oder Bäume zu beziehen. Es können in der kurzen Zeit seit 1855 natürlich noch nicht sämmtliche Identitäten aufgefunden sein, und wenn der Catalog noch viele Namen enthält, die in dem Illustrierten Handbuch oder in meinem Hefte „Berichtigungen und Zusätze zu Band I. und IV. Aepfel“ als Identitäten angezeigt sind, so ist das jetzt noch in der Ordnung, da Herr Rodt diese Namen wohl fortführt, bis er selbst von den bereits statuirten Identitäten sich überzeugt hat. Manche bereits gefundenen Identitäten sind in dem Cataloge schon angezeigt. — Sollte ich für den Catalog etwas wünschen, so wäre es dies, dass die im Illustrierten Handbuche grösstentheils und zweckmässig etwas abgekürzt aufgeführten Obstnamen auch in seinem Catalog streng angenommen und nicht die früheren längeren, viel schwerer behaltbaren und oft unzuweckmässigen Benennungen angenommen worden waren, wie z. B. Cludius weisser früher Spitzapfel für Cludius Herbstapfel, Cludius Sommer Quittenapfel statt Cludius Sommerapfel und so zahlreiche ähnliche, oder selbst Rother Winter Stettiner, wo selbst Diel nur einen Rothen Stettiner hat, oder ganz andere Namen, wie Bordewicker Cicadapfel (Cicatapfel, Compusnether Pepping statt

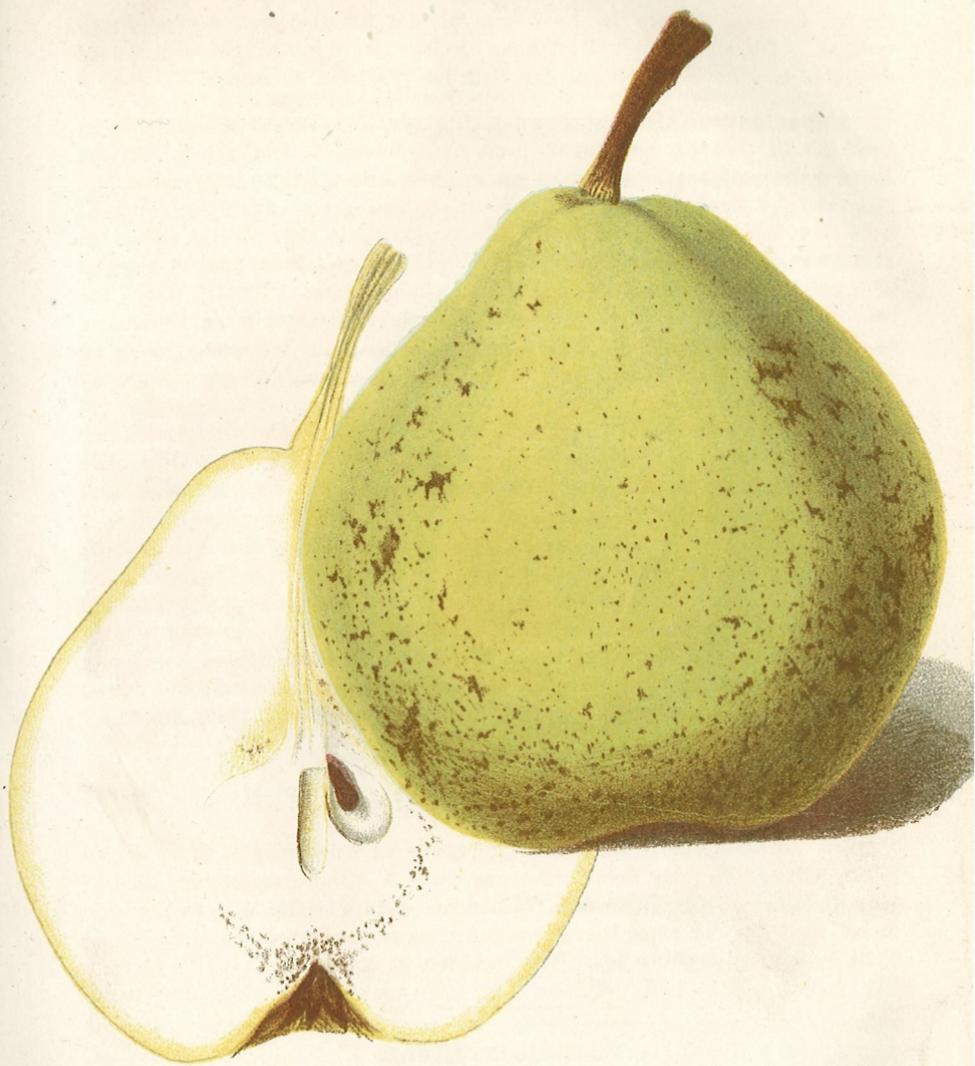
Cambusnethan Pepping und manche einzelne, ähnlich abweichende Schreibarten sind wohl Druckfehler in dem im Allgemeinen correct gedruckten Cataloge), statt Bardowicker Sommerkönig, wodurch ohne Noth ein neuer Name geschaffen wird. Ich habe in den 1857 gefassten Beschluss der Obstnamen, wo es ohne Nachtheil geschehen könne, nur zögernd mit eingewilligt, in der Besorgniss, dass die älteren längeren Obstbenennungen neben den jetzigen kürzeren doch bleiben, und so die Namenverwirrung und die daraus entspringenden mannigfaltigen Irrungen noch grösser werden möchten. Nachdem aber die Abkürzung der Namen bisher in dem Handbuche durchgeführt worden ist, deren Vortheile für die Pomologie und den Obstbau in die Augen sprangen, scheint es unsere Pflicht für die Pomologie und den Obstbau, diese abgekürzten Namen auch streng und allgemein anzunehmen. Vielleicht berücksichtigt Herr Rodt diesen Wunsch in einer zu hoffenden 2. Ausgabe des Cataloges.

Oberdieck.

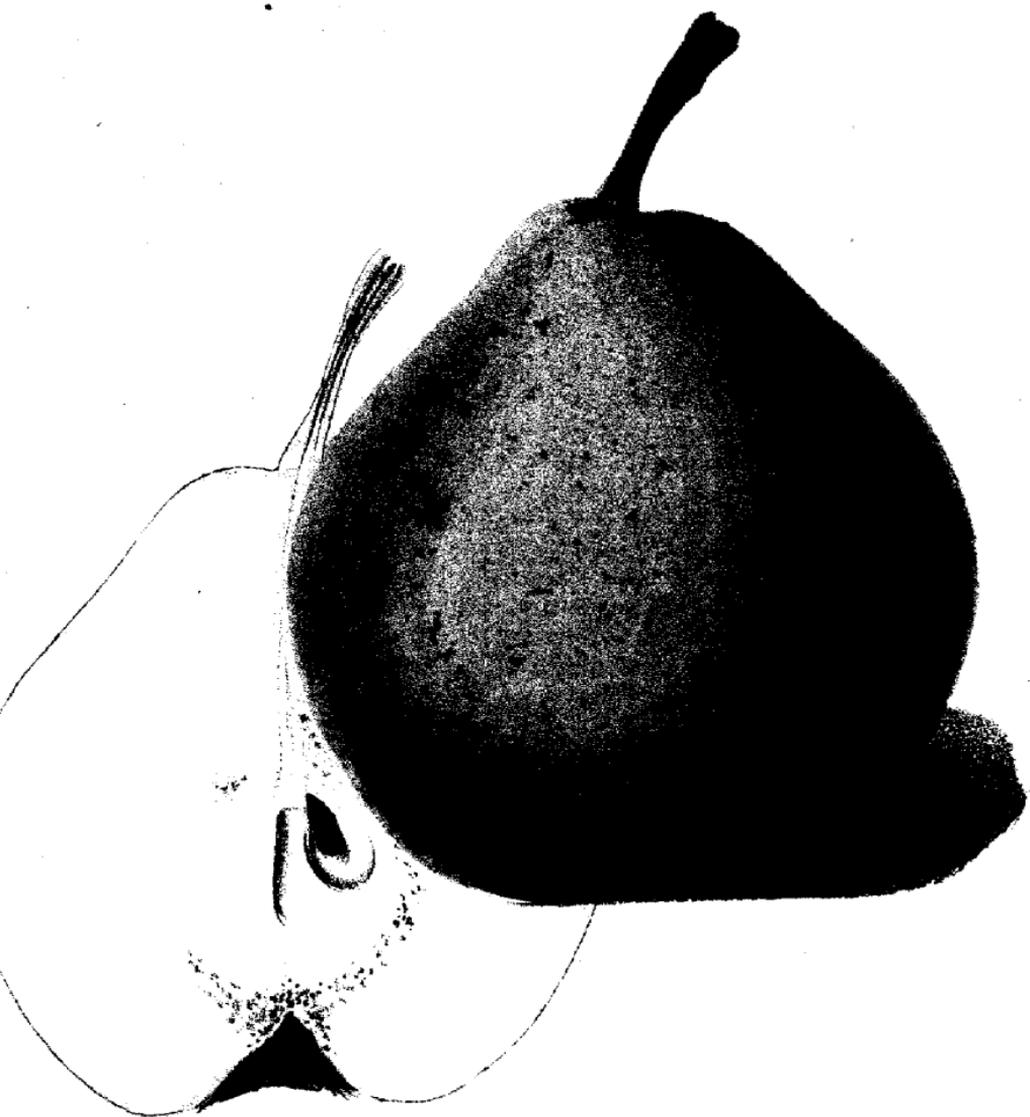
Abschrift eines Inserats in der ersten Beilage zu den Berliner Nachrichten von Staats- und gelehrten Sachen. No. 140. Donnerstag, den 19. Juni, 1834. (Spencersche Zeitung.) (Eingesendet.)

Wunsch eines Freundes der Baumkunde. Aus dem Nekrolog des Oberbaurath-Schulze, in No. 135 dieser Zeitung hat Einsender erst erfahren, dass er diesem braven verdienstvollen Manne den hohen Genuss zu verdanken habe, den ihm der öftere und stets lehrreiche Besuch der herrlichen, leider nicht mehr vorhandenen, Baumschule in Sans Souci gewährt hat. Ehre dem Biedermann dafür im Grabe. Es konnte nichts Belehrenderes in seiner Art geben, als diese Baumschule, oder — wie man die Anlage eher hätte nennen können — dieses Polyglotten Lexicon für Wald und Garten, besonders in der Blüthezeit. Ausser den gewöhnlichen Bäumen unserer heimathlichen Forsten gab es dort noch manche, welche man sonst nur selten Gelegenheit hat, kennen zu lernen, als z. B. den morgenländischen und abendländischen Zürgelbaum (*Celtis orient. et occid.*), den japanischen Götterbaum (*Ailanthus*), den Tulpenbaum (*Liriodendron*), ferner das ganze Heer unserer klimatischen Sträucher mit ihren verschiedenen Species, jede derselben durch ein stattliches Exemplar repräsentirt. Dort folgten aufeinander: *Cornus*, *Crataegus*, *Juniperus*, *Corylus*, *Thuja*, *Ptelea*, *Colutea*, *Spiraea*, *Viburnum*, *Cytisus*, *Lonicera*, *Sambucus*, *Cidonia* u. a. Für den Freund der Naturkunde konnte es kaum etwas Befriedigenderes geben, als in dem schönen Königsgarten diese lange Reihe hinabzuwandeln, und bei jedem Baume oder Strauche den deutlich verzeichneten Namen in den drei Hauptsprachen zu lesen. Warum musste diese nützliche Anlage eingehen! — Möchten doch diese wenigen Worte Veranlassung geben, eine ähnliche, vielleicht am andern Ort — etwa in unserm botanischen Garten — wieder herzustellen. R . . .

Der unbekante Einsender war wahrscheinlich ein Forstmann; er hebt nur diese Seite hervor, die des lebenden Katalogs der wilden Gewächse, womit die Rabatte bepflanzt war, welche die 20 Morgen grosse Obstbaumschule umgab. — Es ist nun zwar im botanischen Garten Aehnliches angelegt, aber schwer zugänglich, sowohl in der Einrichtung, als besonders, dass erst Erlaubniss nachgesucht werden muss, Eintritt zu erhalten. Bei jener Anlage,



Madame Favre.



Madame Favre.

Madame Favre.

(Mit Abbildung.)

Wir geben hier die Abbildung und kurze Beschreibung einer der besten frühen Herbstbirnen. Wir zählen sie zu der Familie der Bergamotten und zu den Rundlichen Herbstbirnen mit grundfarbiger Schale.

Der Entdecker dieser delicatesen Birn ist der Präsident der Obstbausection der Ackerbaugesellschaft von Chalons, Herr Favre, welcher die Frucht zuerst 1861 beobachtete. Die Sorte wurde durch die Baumschulenbesitzer Perrier und Sohn zu Sennecey-le-Grand vermehrt und in den Handel gegeben.

Die Frucht reift, Mitte September gepflückt, Ende dieses Monats oder Anfang October und hält 3—4 Wochen; sie steht im Geschmack einer recht gut ausgereiften Sommer-Apothekerbirn nahe, ist aber edler und zartfleischiger. Mir speciell ist diese Birn eine der allerschmackhaftesten Sorten.

Der Baum dieser köstlichen und von Ansehen sehr schönen Birn gedeiht hier in Reutlingen vortrefflich und bildet sehr schöne und bald tragende Pyramiden sowohl auf Wildling wie auf Quitte.

Reiser wie Pyramiden gibt das Pomologische Institut in Reutlingen ab und hat die Sorte im Muttergarten die Nro. 476.

Dr. Ed. Lucas.

Vorschläge zu einer Classification der Aepfel.

Vorbemerkung. Unser verewigter Schulrath Ed. Lange hat noch kurz vor seinem Tode folgenden Entwurf eines Apfelsystems ausgearbeitet, den wir hier mittheilen; er nennt seine Arbeit selbst nur einen Versuch, dessen weitere Prüfung er andern Pomologen überlässt.

Die Red.

Wenn man von einem Apfel spricht und ein Bild desselben entwerfen will, so führt man gemeinlich ausser seinem vorzüglichen Geschmack, seine Reifzeit, seine Grösse, seine Gestalt und seine Färbung an, denn das sind die Merkmale, die sich unserer

Beobachtung zunächst aufdringen und von denen der Pomolog eben so wenig als der Laie Umgang nehmen kann; sie müssen daher auch in einem zweckmässigen Apfelsysteme vorzugsweise beachtet werden.

Nun reifen zwar dieselben Aepfel in den wärmeren Gegenden Deutschlands früher als in den rauheren, allein die Reihenfolge, in der sie in ihrer Zeitigung d. h. in ihrer Reife für die Tafel nach einander folgen, ist dessenungeachtet dieselbe, und alle Aepfel gehen, nachdem sie ihre volle Güte für die Tafel oder auch für die Küche erreicht haben, allmählig wieder in ihrem Geschmacke zurück, indem sie an Saftfülle verlieren und mehlig oder stippig werden. Es lässt sich also für den aufmerksamen und die Klimaverhältnisse beachtenden Beobachter gewiss eine Reihenfolge, in welcher unsere Aepfel zeitigen, d. h. ihre volle Güte erreichen, feststellen, und es würde sich bei Festsetzung der Wochen empfehlen, die mittelwarmen Gegenden Deutschlands, z. B. die Gegend von Koburg und mittelwarme Jahre zum Ausgangspunkte zu nehmen. Nimmt man so die Reifzeit zum ersten Eintheilungsgrund, so hat man den Vortheil, die Aepfel einer Hauptklasse zu gleicher Zeit kosten, prüfen und unter einander vergleichen zu können, während man bei den bisherigen Systemen in den verschiedensten Klassen umher suchen musste. Wollte man aber nach Hogg hiernach nur 3 Hauptklassen: Sommer-, Herbst- und Winteräpfel, annehmen, so würde die dritte Klasse ganz unverhältnissmässig gross und zahlreich werden und selbst mehr als doppelt so viele Früchte als die beiden ersten Klassen zusammen aufzunehmen haben. Mir scheint deshalb eine Theilung der Winteräpfel rathlich: in frühe Winteräpfel oder Weihnachtsäpfel und in späte Winteräpfel, und ich würde also vorschlagen, vier Grundklassen zu bilden, nämlich: A. Sommeräpfel, die in mittelwarmen Gegenden Deutschlands bis Ende September ihre volle Tafelreife erhalten; B. Herbstäpfel, die im October und November zeitigen; C. Weihnachts- oder frühe Winteräpfel, die im December und Januar ihre volle Tafelreife erlangen und dann wieder im Geschmack zurückgehen; und D. Spätwinteräpfel, die ihre volle Tafelreife erst von Anfang Februar an gewinnen.

Um aber der Klassen nicht bloß 4, sondern mehr zu erhalten, würde ich empfehlen, als zweites Eintheilungsmoment die Grösse oder lieber noch den Massengehalt und das Gewicht der Aepfel aufzustellen, so dass hiernach in jeder der 4 Hauptklassen 3 Ab-

theilungen: grosse, mittlere und kleine Früchte entstanden und hienach im Ganzen folgende 2 Klassen gebildet würden: 1) Grosse Sommeräpfel, 2) mittlere Sommeräpfel, 3) kleine Sommeräpfel, 4) grosse, 5) mittlere und 6) kleine Herbstäpfel, 7) grosse, 8) mittlere und 9) kleine Weihnachtäpfel, 10) grosse, 11) mittlere und 12) kleine Spätwinteräpfel.

Auf die Frage, welche Aepfel, ob z. B. solche von Hoch- oder solche von Niederstämmen bei Bestimmung der Grösse der Sorten massgebend sein sollen, würde ich erwidern, dass dieses frei gelassen werden könne, sobald nur die Gewichtsgrenzen bei Früchten von Niederstämmen verhältnissmässig höher angenommen werden als bei Früchten von Hochstämmen und sobald nur alle Normalfrüchte unter gleichen Verhältnissen erwachsen sind. Ausserordentlich grosse und verkümmerte kleine Früchte aber sind bei der Bestimmung der Grösse der Sorten auszuschliessen, so dass nur wohlgebildete Normalfrüchte hierbei massgebend sind, um drei ziemlich gleich zahlreiche Abtheilungen zu gewinnen. Vielleicht könnte man bei Aepfeln, die auf Hochstämmen erwachsen sind, die Sorten, deren Durchschnittsgewicht $7\frac{1}{2}$ Loth oder mehr beträgt, zu den grossen Aepfeln, alle Sorten, deren Durchschnittsgewicht zwischen $7\frac{1}{2}$ und 5 Loth beträgt, zu den mittelgrossen und alle Sorten, deren Durchschnittsgewicht unter 5 Loth beträgt, zu den kleinen Aepfeln rechnen.

Die weitere Eintheilung in bestimmte Ordnungen dürfte auf die Gestalt der Früchte zu gründen sein, wornach wir zuerst hohe, gleiche und breite Aepfel und sodann nach den verschiedenen Breitendurchschnitten zugerundete, gerippt runde und gerippte Früchte unterscheiden können. Um eine Sorte als eine hohe, hochgebaute zu bezeichnen, muss die Höhe derselben nach dem allerdings etwas täuschenden Augenscheine mindestens ebenso gross sein, als die grösste Breite derselben; gleiche Früchte sind solche, deren Höhe der Dicke gleich oder höchstens um $\frac{1}{8}$ kleiner ist als die Dicke und Breite, oder platte Früchte solche, deren Dicke mehr als $\frac{1}{8}$ grösser ist als ihre Höhe.

Macht man ferner durch die Normalfrüchte in $\frac{1}{3}$ und in $\frac{2}{3}$ ihrer Höhe horizontale Querschnitte, so kommen folgende 3 Fälle vor: 1) beide Querdurchschnitte zeigen gut zugerundete Schnittflächen, dann sind die Früchte zugerundete. 2) Der untere Durch-

schnitt hat eine runde, der obere aber eine über die Kreislinie abwechselnd hinausgehende und hinter ihr zurückbleibende Schnittfläche, so dass die Frucht an dieser Stelle gerippt ist, dann ist die Frucht gerippt rund; oder 3) nicht allein die obere, sondern auch die untere Schnittfläche zeigt diese abwechselnden Vergrößerungen und Verkleinerungen; dann ist die Frucht eine gerippte.

Nach diesen beiden Formverhältnissen würden in jeder der 12 Klassen wieder 9 Abtheilungen entstehen, nemlich 1) hohe zugerundete, 2) hohe gerippt runde, 3) hohe gerippte, 4) gleiche zugerundete, 5) gleiche gerippt runde, 6) gleiche gerippte, 7) breite zugerundete, 8) breite gerippt runde und 9) breite gerippte und zwar nicht allein grosse, mittlere und kleine Sommer-, sondern auch ebensolche Herbst- und ebensolche Frühwinter- und ebensolche Spätwinteräpfel und somit im Ganzen 108 verschiedene Ordnungen mit leicht fasslichen und leicht zu behaltenden Unterscheidungsmerkmalen dargeboten sein.

Das Nächste, was nun der Pomolog wie der Laie ins Auge fasst, ist die Färbung der Frucht, die hiernach entweder 1) grundfarbig (grün oder gelb) oder 2) deckfarbig und mindestens auf der ganzen Sonnenseite roth- oder braunbackig, oder 3) mindestens auf der Sonnenseite rothgestreift sein kann. Nach diesen 3 Beziehungen erhöht sich die Zahl der leicht zu behaltenden Abtheilungen auf 324 Zünfte, was mir völlig hinreichend zu sein scheint, um jeder vorkommenden Apfelsorte in diesem System ihre Stellung anzuweisen.

Zur Unterscheidung der einzelnen in einer dieser 324 Zünfte vorkommenden Sorten dienen nun noch die Beschaffenheit des Kelches (offen, halboffen, geschlossen) und der Kelchsenkung, die Beschaffenheit des Stiels und der Stielhöhle, die Beschaffenheit des Fleisches, des Kernhauses, des Geschmacks (erhaben, balsamisch, gewürzt, wenig, säuerlich oder süß), der Wuchs, die Grösse, Dauer und Tragbarkeit des Baumes, die Eigenthümlichkeit seiner Blätter, Blüthen und Sommertriebe, sowie alle näheren Bestimmungen über die bereits durch die Stellung im Systeme schon im Allgemeinen angedeuteten Eigenthümlichkeiten der Früchte — gewiss Anhaltspunkte und Merkmale genug, um jede Frucht gehörig charakterisiren und unterscheiden zu können. Findet aber ein Zweifel darüber statt, wo man eine bestimmte Sorte

im Systeme aufzusuchen habe, da ja überall allmähliche Uebergänge und nicht Sprünge stattfinden, so wird man wohl thun, die Nachbarklassen, Nachbarordnungen und Nächstbarzünfte nicht unbeachtet zu lassen, wenn man eine Frucht in der Klasse, Ordnung oder Zunft nicht auffindet, zu welcher man sie zunächst zu rechnen geneigt sein sollte.

Ich schliesse mit dem Wunsche, dass diese Ideen, die sich mir kürzlich beim Ordnen meiner diessjährigen Aepfel für die hiesige Lokalausstellung aufdrängten, soweit sie überhaupt der weitem Beachtung werth sind, geprüft und verbessert werden mögen. Dass sie nicht ganz unzeitgemäss seien, geht mir unter Anderm auch daraus hervor, dass meine Vorschläge mit dem künstlichen oder Formensystem, welches Lucas in dem kurzen erläuternden Texte zu seiner systematischen Zusammenstellung der Abbildungen des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde gibt, mannigfach zusammentreffen, obgleich ich den Text dieses Werks erst nach der gemachten Niederschrift des Obigen kennen gelernt habe, weil ich von der falschen Voraussetzung ausgehend, dass derselbe nur eine Wiederholung dessen sein werde, was das Illustrierte Handbuch über die Systematik der Aepfel gibt, diesen Text zu lesen früher unterlassen hatte.

Altenburg, Oktober 1867.

Ed. Lange.

Beobachtungen über einige Identitäten.

Aus einem Brief des Herrn Pastor Jacobi in Hainrode.

Zunächst scheint mir die Sache mit der Kleinen Casseler Reinette noch nicht klar. Dieselbe, von Oberdieck bezogen, gab mir in der Baumschule als Frucht Carmeliter-R.; ich bezog desshalb neue Reiser von Jahn und dieses waren, was ich auf den ersten Blick selbst bei den Reisern an der bleigrauen Farbe und den Blütenknospen an der Spitze, erkannte, wieder Reiser von der Carmeliter-R. Nach dem Handbuche soll London. Catal. als Synonym von Kl. Cass.-R. Barzelona Pearmain und Speckled golden Rein. (d. h. Getüpfelte R.) und Carmeliter-R., auch Hogg hält sie für identisch mit der Carmeliter-R. der Carthäuser. Auch stimmt Gestalt, Farbe, besonders Wulst am Stiel, Fleisch gelb, wie Carmeliter-R.

Die Carmeliter-R., die hier als Forellen-R. viel verbreitet

ist, variirt in Form und Farbe (grün und gelb) stark. Merkwürdig ist mir nur, dass die Identität nicht früher erkannt ist; aber auch die jetzt erst erkannte Identität des Grauen Kurzstiels und der Pariser Rambour-R., die sich in allen Katalogen als sehr gute und verschiedene Sorten herumtreiben, ist ein Zeichen, dass es wenige Pomologen gibt, die mit eigenen Augen sehen. Mir ist diese Identität, da der Graue Kurzstiel dieses Jahr zum ersten Male trug, sofort klar gewesen. Ebenso R. v. Sorgvliet ist = Lothringer grüne R. in allen charakteristischen Merkmalen, in Wuchs, Blüthe und Frucht, auch darin, dass die Würmer die Frucht gern angehen. Königin Louisens A. ist sicher identisch mit Goldgelbe Sommer-R. Sodann habe ich sofort beim ersten Tragen der Dietzer Winter Gold-R. erkannt, dass sie identisch mit Duquesnes Pepping ist, und beim Nachlesen der Beschreibung im Handbuch habe ich meine Ansicht nur bestätigt gefunden, indem da mit andern Worten von jeder Frucht dasselbe gesagt ist.

Unter den Birnen hat sich Louise bonne d'Avranches als identisch erwiesen mit Rousselet français und sehr wahrscheinlich auch mit Poire de Louvain, jedoch hatte letztere dieses Jahr keine vollkommenen Früchte und muss ich noch einmal vergleichen, aber das glatte, glänzende, kahnförmige Blatt, das im Spätherbst sehr roth wird, stimmte auch. Amanlis = Noisettes, gr. engl. Butterbirn; Kl. grüner Isembart = Lange grüne Winterbirn; Holländische Butterbirn = Grosse Sommerzapfenbirn, = Mausebirn, = Colmar d'Automne musqué, Holzfarbige B.-B. = Beurré d'Elberg = Delice de Jodoigne = v. Berlepsch's Lachend Schöne.

Auch erlaube ich mir, Sie auf einen ganz vorzüglichen Apfel aufmerksam zu machen, nemlich den Cocle Pippin, Hahnenpepping des Handbuches, der bei mir dieses Jahr zum ersten Male trug. Er wurde, da ich die Aepfel auf einer Pyramide vergessen hatte, und sie somit von Ende September, wo wir Regen bekamen, bis Ende October hängen geblieben waren, drei mal so gross, als er vorher war, 12 Loth schwer und ist heute noch von dem delikatesten, feinsten Geschmack mit weniger Säure, als sonst den Peppings eigen, von gelblichem Fleisch, sehr saftig und gar nicht gewelkt; ich kenne keinen Apfel, der delikater wäre. Der Apfel scheint bisher sehr wenig verbreitet zu sein.

Hainrode bei Wolkramshausen.

L. Jacobi, P.

Nachschrift. Ueber die von Hrn. Pastor Jacobi in seinem Schreiben vom 12. December v. J. beregten Identitäten erlaube ich mir die folgenden Bemerkungen:

Auf den Gedanken, dass Diels Reinette von Sorgvliet mit der Lothringer Reinette identisch sein möge, bin auch ich, wie ich schon erklärte, gekommen und hatte nur noch den Zweifel dabei, dass mir der Baum der Dielschen Sorgvliet etwas schwächer zu wachsen schien, als der der Lothringer Reinette, und der Geschmack der erstern mir auch mehrmals edler geschienen hatte. Zur sichern Probe habe ich beide auf denselben Baum gebracht, erhielt jedoch bei der seit 10 Jahren schlechten Ernte noch keine Früchte.

Die Bemerkung über muthmassliche Identität des Duquesne's Pepping mit der Dietzer Goldreinette ist mir interessant. Der Wuchs der jüngern Bäume hat allerdings einige Aehnlichkeit und ist die Dietzer Goldreinette im Wuchse des Baumes, sobald der Baum etwas grösser wird, äusserst kenntlich. Ich werde auch hier beide gleich auf denselben Stamm bringen. Bisher habe ich den Duquesne's Pepping, der mir auch voller zu tragen schien, und in Frucht etwas platter gebaut war, auf Identität mit der Dietzer Goldreinette noch nicht angesehen gehabt.

Jahns französische Rousselet und Gute Louise sind ungewisselt identisch, was schon die leicht kenntliche Vegetation mit schlanken, ziemlich grünen Trieben sagt. Meine Löwener Birn ist mir in der Baumschule fast eingegangen und habe ich augenblicklich nur zwei krüppelhafte, noch kleine Stämmchen davon, so dass ich die Bäume auf etwaige Identität mit der Guten Louise von Avranches nicht vergleichen kann. Frucht der Löwener Birn erhielt ich, so lange ich in Jeinsen bin, noch nicht wieder, so dass ich auch da nicht vergleichen konnte, kannte aber, zur Zeit der Beschreibung der Löwener Birn, die Gute Louise von Avranches noch nicht. Auch bei Königin Louisens Apfel muss ich so viel sagen, dass der bemerkte Unterschied gegen die Goldgelbe Sommerreinette, dass das Fleisch nach dem Zerschneiden bei dem Königin Louisensapfel weiss bleibe, und nicht braun anlaufe, möglich doch nur auf zufälligen Umständen beruht hat, und sich etwa nicht alljährlich gleich bleibt, wenngleich ich beide, aus Herrnhäusen mitgenommene Sorten auf dem Lager ganz gleich verwahrt gehabt hatte. Bei dem Rothbackigen Winterpepping, bei dem ich denselben Unterschied gegen die

Gäsdonker Reinette gefunden hatte, bemerkte ich wenigstens v. J. einmal, dass das Fleisch des Erstern auch etwas braun anlief.

Dagegen muss ich dabei verharren, dass Kleine Casseler-R. und Carmeliter-R., so von Holländische Butterbirn (meine Mausebirn) und Colmar musqué völlig verschiedene gar nicht zu verwechselnde Früchte sind und dass wenn man beide identisch gefunden hat, dies nur auf irgend einer Reiserverwechslung oder Namensverwechslung beruhen kann.

Die statuirte Identität zwischen der Holländischen Butterbirn und der Colmar musqué (von Herbstcolmar des Handbuches, vollständig Passe Colmar d'Automne musqué) die in Frucht und Vegetation gewaltig verschieden sind, beruht wahrscheinlich nur darauf, dass Hr. Pastor Jacobi die Namen Calbas musqué und Colmar musqué, wie im Anfange der Auffassung der jetzt so zahlreichen Obstnamen leicht geschehen konnte, mit einander verwechselt hat. Die Diel'sche Calbas, mit dem Beinamen Calbas musqué, habe auch ich schon auf Identität mit der Holländischen Butterbirn angesehen, die ich auch noch unter dem Namen Calebasse double aus Enghien erhielt; und fehlten mir nur in Jeinsen bisher Früchte, um die vermuthete Identität näher zu prüfen, erhielt auch leider die Calbas nicht mehr direkt von Diel. Herr Leroy scheidet im Dictionaire de Pomologie Tom. I. die Poire Calebasse mit dem Synonym Calebasse musqué und Poire de Venus, welche Synonyme Diel bei seiner Calbas auch angibt, von Calebasse Bosc, unter welchem, aber irrigen Namen, er offenbar die Holländische Butterbirn hat, und hat unsere Bosk's Flaschenbirn, (die Hr. v. Mons erzog, und im Neuen Allgem. T.O.G.-Magazin, Jahrgang 1825, nebst der Marie Louise (Duquesne) sehr kenntlich abgebildet und gut beschrieben hat), in seinem Dictionaire als Beurré Bosc, wobei gesagt wird, dass diese Frucht in Belgien bald Calebasse Bosc, bald Beurré Bosc benannt worden sei. Auch auf der Ausstellung in Hamburg 1869 fand ich in zwei französischen Collectionen die Holländische Butterbirn unter dem Namen Calebasse Bosc, der ihr aber wohl nur in Frankreich irrig beigelegt worden ist. Ob die Diel'sche Calbas und die Holländische Butterbirn wirklich identisch sind, habe ich durch Früchte noch nicht näher entscheiden können, und von Herrn Senator Doornkaat aus Holland erhaltene Calbas musqué zeigt in der Vegetation sich mit der Holländischen Butter-

birn völlig gleich. Die aus Frauendorf, von Diel abstammend, erhaltene Calbas hatte diesen Wuchs nicht ganz so, und lebt augenblicklich nur noch auf einem Probebaum, sah auch nur erst in Nienburg einmal 2 Früchte, die nichts entschieden. Die im Allg. D. G.-Mag. 1806 abgebildete Calbas lässt an kurz gebauten Exemplaren meine Mausebirn etwa noch erkennen. — Hinsichtlich des Namens Colmar d'automne musqué will ich noch bemerken, dass der Name Colmar d'automne auch bei der Leroy'schen Poire de Bayay vorkommt und es auch noch eine in Angers erzogene Colmar d'automne nouveau gibt; beide haben aber die Form der Colmars und die Holländische Butterbirn ist eine Calebasse.

Auch Carmeliter Reinette und Kleine Casseler Reinette, wie ich beide von Diel habe, sind sowohl in Vegetation als Frucht deutlich verschieden. Die Carmeliter Reinette ist schon in der Baumschule dadurch sehr kenntlich, dass sie in den ersten Jahren nach der Veredlung auf kräftigen Wildlingen lange, recht schlanke und nach oben merklicher an Dicke abnehmende Triebe macht, während nach einigen Jahren die Triebe schon kurz und dünn werden, auch der Baum oft die Unart zeigt, dass er nach der Erde hin starke und lange, oft 4 Fuss lange kräftige Triebe wieder nachtreibt, während der obere Theil des Stammes im Wuchse vernachlässigt wird. Die Kleine Casseler Reinette hat nichts davon und zeigt in den Trieben mehr Aehnlichkeit mit denen der Reinette von Orleans. Die Carmeliter Reinette ist weit grösser, auch häufig anders gestaltet als die Kleine Casseler, und welkt nicht, während die Letztere schon am Baume häufig anfällt, und im Winter, auch spät gebrochen, besonders in meinem Boden recht stark welkt. Auch den Geschmack beider kann man genügend unterscheiden. Was die Engländer als Barcelona Pearmain haben, bei der die Synonyme Carmeliter Reinette und Kleine Casseler Reinette angegeben werden, — (was aber für uns hier nicht massgebend ist, da sie unter diesen Namen andere Früchte haben können, als wir, was sich nicht selten so findet), weiss ich augenblicklich noch nicht gewiss, und fusse nur darauf, dass Jahn angab, in der engl. Collection in Namür die Barcelona Pearmain als unsere Kleine Casseler Reinette erkannt zu haben. Die aus London erhaltene Barcelona Pearmain ist leider, nach den erbauten, fast ganz gelben Früchten, nicht die rechte. Ein zweites Reis daher konnte ich v. J. nicht erhalten.

Sobald sich Gelegenheit findet, will ich Carmeliter Reinette und Kleine Casseler Reinette Hrn. Pastor Jacobi nochmals zusehen und tritt ein Unterschied dann etwa hervor. **Oberdieck.**

Wahrnehmungen beim Veredeln der Pflaumenbäume im Frühjahr 1869.

Mit dem Erfolge bei Veredlung von Kirschen und Pflaumen im Frühjahr bin ich oft wenig glücklich gewesen, so dass ich immer mit einigem Unbehagen an diese Arbeit gegangen bin. Wo ich die edlen Sorten in der Nähe hatte, habe ich sie meist durch Oculiren oder Seitenpfropfen in die Rinde im Laufe des Sommers veredelt. Beim Oculiren habe ich die Edelaugen regelmässig flach abgeschnitten und mit etwas Holz eingesetzt, wodurch man sicher ist, dass das Auge nicht verletzt wird. Aber manches Auge springt später trocken ab, wenn auch das Rindenschild wohl angewachsen ist; in trockenen Jahren hört der lebhafteste Saftzufluss der Wildlinge auch so zeitig auf, dass man oft zu spät kommt, weil die Edelaugen noch nicht genug ausgebildet waren, als der Trieb bereits nachliess. Edle Sorten bezieht man aber oft aus der Ferne, und da bleibt es am sichersten, wenn die Pfropfreiser im Februar versendet werden. Die Veredlung ist also dann durch Copuliren und Pfropfen nothwendig.

Herr Superintendent Oberdieck hat nun vorzugsweise und wiederholt darauf hingewiesen, dass das Steinobst sicherer etwas spät als zeitig im Frühjahr zu veredeln sei; allein ich musste oft früher, als ich wünschte, zur Veredlung schreiten, weil die Pfropfreiser anfangen zu treiben. Ich schlug sie nämlich regelmässig horizontal in die Erde ein, so dass nur die Spitzen unbedeckt blieben, an denen ich die Namenbezeichnung befestigt hatte.

Meinem Freunde, Hr. Maurermeister Grützmacher hier, gelingt nun vorzugsweise das Pfropfen der Pflaumen in den Spalt. In seinem feuchten, äusserst sorgfältig gepflegten und reich gedüngten Garten verwachsen die Pfropfwunden schnell, während in meinem trocknen Boden ich beim Pfropfen in den Spalt mühsam das trockene Holz der Wunden entfernen und sie wiederholt verstreichen muss. Obwohl nun aber mein geehrter Freund nicht

eher pfploft, als bis die Wildlinge etwa einen Zoll lang ausgetrieben haben, setzt er doch manches Reis vergeblich auf, was ihm im Verhältniss selten mit Aepfeln und Birnen begegnet, welche er im Frühling allerdings meist in die Rinde pfploft.

Von einem alten Pfplofmeister hatte ich gehört, das Pfplofen in die Rinde sei bei Pflaumen eine vergebliche Arbeit, und die wenigen Versuche, welche ich gemacht hatte, befestigten mich in dieser irrigen Ansicht. Meine Versuche waren aber falsch angestellt, weil sie regelmässig zu früh stattfanden.

So las ich denn in den Illustr. Monatsheften 1868 S. 9. nicht ohne einige Ueberraschung die Bemerkungen des Hrn. Baron v. Bose über das Pfplofen des Steinobstes in die Rinde. Trotz der Klarheit derselben, welche kein Missverständniss zulieff darüber, dass nicht allein Kirschen, sondern auch Pflaumen mit Erfolg in die Rinde gepfploft werden können, bat ich H. v. B. um weitere Auskunft. Er hat mir dieselbe freundlichst gegeben, und da die Veredlungen nach seiner Anweisung mir im Frühjahr 1869 unter ungünstigen Verhältnissen so gut gelungen sind, wie früher nie bei Pflaumen, so habe ich ihn um die Erlaubniss gebeten, das Betreffende hier mitzutheilen. Hr. Baron v. Bose hat mir dies gestattet, indem er dabei schrieb: „Je bekannter etwas praktisch Nützlichendes wird, desto besser.“

Die Pfplofseiser für Pflaumen und Zwetschen schnitt ich früher im Anfange des Winters, nicht leicht später als im Januar. Hr. v. B. empfahl mir dagegen, dieselben Ende Februar oder Anfang März, je nach der Witterung, an einem hellen Tage zu schneiden, so dass dieselben vollkommen trocken sind. Nässé durch Regen oder Schnee dürfe an denselben nicht stattfinden. Er liest sie dann im Zimmer aus, schneidet sie zurecht und bezeichnet sie.

Bei dieser Vorbereitung der Pfplofseiser für längere Aufbewahrung bemerke ich, dass es besser erscheint, wenn die Pfplofseiser am untern Ende quer, nicht schräge durchschnitten, und die Spitzen derselben, welche je regelmässig zuerst austreiben, entfernt werden. Es scheint das für eine längere Haltbarkeit der Reiser nicht ohne Einfluss zu sein.

Die Pfplofseiser schlägt Hr. v. B. an einer vor der Sonne und austrocknenden Winden geschützten Stelle so ein, dass höch-

stens der 3. Theil in die Erde kommt. So stehen sie möglichst senkrecht bis zum Verbrauch.

Das scheint mir wesentlich. Wenn ich das Pfropfreis aus der Erde nahm, mit Wasser gereinigt hatte, und es wieder abgetrocknet war, so war es allerdings sehr saftig. Ich glaube aber, das davon geschnittene Edelreis ist nun in demselben Nachtheil, wie ein aus eng geschlossenem Stande ins Freie verpflanzter Baum. Die Rinde desselben ist viel empfindlicher gegen Sonnenschein und trockene Winde, als wenn der Baum vor dem Verpflanzen frei gestanden hätte; sie bedarf einigen Schutz durch Umwinden von Stroh oder Moos, wenn man sicher sein will, dass der Baum nicht durch Sonnenbrand etc. in der Rinde übeln Schaden leidet.

Hr. v. B. wendet das Pfropfen in die Rinde bei Steinobst durchweg mit dem besten Erfolge an, wenn er ältere Bäume umpfropft. Er hat gesehen, dass Pflaumenstämme aus Baltet's Etablissement, in Kronenhöhe veredelt, ebenfalls in die Rinde gepfropft waren. „Bei gleicher Stärke des Edelreises und Wildlings verdient bei Pflaumen das Anschäften den Vorzug; bei Kirschen in gleichem Verhältniss, also wenn der Wildling etwa eine Federspule stark ist, wird mit gutem Erfolg in den Spalt oder in die Seite gepfropft. Wesentlich für ein ausnahmsloses Gedeihen ist dabei der Fortschritt in der Vegetation der Unterlage. Je weiter diese gediehen, desto besser schlägt das Reis an.“

Nach dieser Auskunft stellte ich im Frühjahr 1869 zwei Reihen Versuche an, die erste vom 25. April bis 1. Mai, die zweite vom 25. Mai bis 18. Juni.

Um den 25. April standen meine jungen Pflaumenbäume in voller Blüthe; die Wärme war auch im Schatten sehr angenehm; die Rinde löste gut. Ich pflropfte 24 Stämmchen in die Rinde vom 25. April an bis zum 1. Mai. Die Edelreiser gaben bald deutliche Zeichen des Wachsthum.

Der Mai brachte Kälte und Trockenheit. Von sämmtlichen aufgesetzten Reisern sind nur zwei angewachsen; sie sind dürftig geblieben; es ist ungewiss, ob sie den Winter überstehen werden. Die verunglückten Edelreiser hielten sich lange frisch, und erst im Juli vertrocknete die Mehrzahl entschieden. Von vier zu gleicher Zeit copulirten Reisern brachte ich nur eins glücklich

durch. Die erste Versuchsreihe mit den Pflaumen hat also kläglichen Erfolg gehabt, während in derselben Zeit kopulirte Birnen und Aepfel leidlich gediehen sind, allerdings nicht ohne Abgang. Diese grössere Empfindlichkeit der Pflaumen erinnert an das mildere Klima ihrer Heimath.

Die Trockenheit im Mai ward immer grösser und meinem hochgelegenen Garten sichtbar nachtheilig; die Giesskanne musste fast täglich gebraucht werden; dennoch fing ich vom 25. Mai an, wieder in die Rinde zu pflanzen, obwohl die zunehmende Dürre meine Hoffnungen sehr herabstimmte. In Zwischenräumen von vier und fünf Tagen setzte ich nun immer drei und vier Pfropfreiser auf. Zu meiner Freude sah ich an diesen gewöhnlich den 3. oder 4. Tag schon die Augen deutlich vorgerückt, und die weitere Entwicklung schritt sehr gleichmässig vor, obwohl die Trockenheit täglich zunahm, selbst ein Nachtfrost Anfang Juni eintrat, der dem Winterroggen, wo er in Blüthe stand, hier sehr schadete, die Ernte stellenweise um die Hälfte und mehr herabgebracht hat. Erst gegen Ende Juli gab es Regen, und Seradella und ähnliche Frühjahrssaaten fingen theilweise nun erst an, aufzugehen.

Als Unterlagen benutzte ich für die 2. Versuchsreihe mehrfach Aeste, an deren Erhaltung nichts gelegen war, da sie nur zur Verstärkung des Stammes geblieben waren. Die Rinde löste aber so im Mai, wie im Juni gut, selbst bei einer Schweizer Zwetsche, welche Ende Mai schon aufgehört hatte, in die Länge zu wachsen und gleichwohl Mitte Juni das Edelreis noch angenommen hat, wenn es auch nur einige Zoll gewachsen ist. Zwei Pflaumenreiser, Rangheri's Mirabelle, setzte ich Anfang Juni auf zwei Aeste eines Aprikosenbaumes. Davon ist nur das eine gewachsen. Beide Aeste waren durch die höher stehenden Aeste des Baumes gedrückt, welche im kräftigsten Wuchse stehen und mit Blauer Jerusalem- und Nienburger Eierpflaume vor etwa 4 Jahren oculirt worden waren. Aber auch vor 2 Jahren pflanzte ich einen Aprikosenwildling mit der frühen grünen Zwetsche in die Rinde; diese Zwetsche zeigte darauf einen sehr kräftigen Wuchs, obwohl das Edelreis sehr schwach war, so dass ich es nur aufsetzte, um die Sorte zu erhalten.

Trotz der seltenen Trockenheit des Frühjahrs 1869 zeigte sich also unwidersprechlich, dass für die Veredlung der Pflaumen

vom 25. Mai an bis zum 18. Juni die richtige Zeit war, nicht aber die Zeit, wo die Pflaumenbäume in Blüthe standen. Es gilt dies auch für das Copuliren; denn 4 copulirte Reiser aus dem Ende des Mai sind ebenfalls angewachsen. Einen sehr vorgerückten Trieb der Nienburger Eierpflaume benutzte ich den 18. Juni zum Pfropfen in die Rinde als Edelreis, indem ich aus dem vorjährigen Holze unter dem neuen Triebe die Zunge des Pfropfreises schnitt und von den Blättern nur die verkürzten Blattstiele stehen liess; auch dieses ist, wenn auch nur fingerlang, gewachsen.

Vielleicht wundert sich mancher Leser, dass ich nach den früher von mir gemachten ungünstigen Erfahrungen mit der Veredlung des Steinobstes im zeitigen Frühjahr doch die erste Versuchsreihe 1869 angestellt habe. Es sei mir gestattet, darüber mich auszusprechen.

Die im Mai so regelmässig eintretenden kalten Tage werden in der Regel durch die um jene Zeit aus Sibirien und Russland her wehenden kalten Winde erklärt. Ich glaube aber, es liegt eine Kältequelle noch näher, wie der Meteorologe Kaemtz schon vor fast 40 Jahren in Halle lehrte. Das frühere oder spätere Eintreten der „kalten Tage“ hängt nach ihm davon ab, ob der Eisgang der Newa früher oder später eintritt. Die Newa führt der Ostsee das Eis des Ladogasees zu, eine Eismasse von nahe 400 □ Meilen Fläche. Von der Strömung der Ostsee wird dieses Eis in der Richtung auf den Abfluss derselben nach den dänischen Inseln zu getrieben. Während des Schmelzens dieser gewaltigen Eismasse wird sehr viel Wärme gebunden, und die Temperatur auf 2—3 Wochen lang bedeutend herabgedrückt; die von Russland her wehenden kalten, trockenen Winde kommen noch dazu, und bei dem dann vorherrschend klaren Himmel, der starken Verdunstung, die dadurch bewirkt wird, geben Kälte und Dürre nun Hand in Hand und werden besonders schmerzlich im nordöstlichen Deutschland bis zur Elbe hin empfunden.

Trotz dessen kam die Kälte mir im Mai 1869 wider Erwarten.

Die milde Temperatur, die ich im April für Petersburg in den Witterungsberichten der Voss. Zeitung wiederholt verzeichnet fand, verleitete mich zu der Annahme, der Eisgang der Newa habe Anfang April stattgefunden. Später fand ich einmal, dass die Newa erst Anfang Mai, wie ich glaube, eisfrei geworden sei.

Mein Irrthum hatte zur Folge, dass ich für 1869 ein schönes Frühjahr erwartete mit gleichmässig milder Witterung, wie es z. B. im Jahre 1848 war. So unternahm ich meine ersten Versuche mit dem Pfropfen der Pflaumen in die Rinde, die so schlecht ausfielen.

Wenn die Witterungsberichte für Petersburg den Eisgang der Newa regelmässig verzeichneten, so würden wir das Eintreten der kalten Tage, die bekanntlich nicht immer den drei berichtigten Kalendertagen entsprechen, wahrscheinlich für die 2. und 3. Woche nachher mit Sicherheit annehmen können. Nicht blos das Pfropfen des Steinobstes, auch die Aussaat von Bohnen, Gurken etc. wäre danach in die entsprechende Zeit zu verlegen. Hierbei ist jedoch daran zu erinnern, dass die Verhältnisse der einzelnen Gegend sehr von Einfluss sind, wie z. B. hier die Bäume im Vergleich zu Berlin regelmässig um eine Woche später grün werden und blühen, die Georginen oft 4—6 Wochen früher den Nachtfrost erliegen, obwohl Oranienburg nur 4 Meilen nördlich von Berlin und sehr mässig höher liegt. Dieses rauhere Klima ist Folge der sumpfigen Wiesen, welche die Stadt in weiter Ausdehnung umgeben, während über Berlin und Umgegend eine bald stärkere, bald schwächere Rauchwolke die Ausstrahlung der Wärme während der Nacht abschwächt, die vielen Flammen und Feuerungen wohl auch etwas zur Erhöhung der Temperatur beitragen, das Land in der Nähe meist sorgfältig angebaut ist.

Hier erscheint mir nach den mitgetheilten Erfahrungen der geeignete Zeitraum für erfolgreiches Pfropfen und Copuliren des Steinobstes nicht früher als in der letzten Woche des Mai zu beginnen, weil erst zu dieser Zeit das Wachsthum so weit vorgeschritten ist, dass ein plötzlicher Stillstand oder Rückgang durch länger anhaltende Kälte dann selten eintreten wird, vielmehr ein unausgesetztes Fortschreiten derselben bis Johannis zu erwarten ist. Ich bedaure nur, so spät erst das erkannt zu haben!

Hrn. Baron v. Bose danke ich noch besonders, dass er mir Klarheit verschafft hat ebenso über die Ursachen, warum mir die Frühjahrsveredlungen des Steinobstes häufig missrathen sind, wie über die Grundbedingungen für das Gelingen derselben, die richtige Behandlung der Pfropfreiser und das Abwarten der vorgeschrittenen und mit Wahrscheinlichkeit ungehemmt weiter fortschreitenden Vegetation der Unterlagen.

Oranienburg im Januar 1870.

Franz, Rector.

Die Hügelpflanzung der Obstbäume.

Aus Dr. Schneiders Berichten 1868 p. 52.

Man findet häufig Obstbäume, welche mit grösster Sorgfalt gepflanzt und gepflegt werden, dem ungeachtet aber den gehegten Erwartungen nur wenig oder gar nicht entsprechen, weil die grösste Mehrzahl der Bäume sehr bald von der Krebskrankheit befallen oder sonst so dürrtig werden, dass sie nur wenige unvollkommene Früchte tragen und nur ein sehr geringes Alter erreichen. Der Grund dieser Erscheinung liegt, meines Erachtens, in der Behandlung beim Versetzen.

Denn beim Pflanzen der jungen Bäumchen werden gewöhnlich Pflanzlöcher von 3—4 Fuss Durchmesser und gegen 4—5' Tiefe angefertigt, in diese zu unterst die abgestochenen Rasen gelegt und ausserdem noch besonders mit guter und fruchtbarer Erde gefüllt, worin man endlich die jungen Stämmchen pflanzt. Dieses Verfahren ist nach meiner Ansicht ganz naturwidrig und hat deshalb auch die schlimmsten Folgen. Denn gewöhnlich begeht man dabei den grossen Fehler, dass man zu tief pflanzt, weil die in solche Pflanzlöcher gesetzten Bäume sich zugleich mit der unter ihre Wurzeln geschütteten lockeren und guten Erde senken und dadurch offenbar zu tief zu stehen kommen; das Schlimmste bei dieser Manipulation aber ist, dass die gute nahrhafte Ackererde durchstochen und die Wurzeln oft in undurchlässigen Untergrund von Letten oder Lehm, bisweilen auf Felsen oder eisenschüssigen Kies zu stehen kommen und somit in solchen Thon- etc. Wänden gleichsam eingemauert sind. Unter solchen Umständen kann es daher nicht Wunder nehmen, dass die in einen solchen, in seiner unteren Schicht sehr nassen oder sterilen Boden zu tief gepflanzten Bäume vorerst an ihren Wurzeln und dann folgerecht auch an allen übrigen Theilen erkranken und endlich absterben müssen. Denn „die Zweige geben Kunde von den Wurzeln.“

Ich habe auf solche Weise verpflanzte kranke oder völlig abgestorbene Bäume sorgfältig ausgegraben und untersucht und dabei gefunden, dass die Wurzeln derselben fast noch ganz dieselbe Länge hatten, wie bei dem vor mehreren Jahren erfolgten Einpflanzen, und dass sie sich rücksichtlich ihrer Beschaffenheit nur in so ferne verändert hatten, als die stärkeren beim Einpflanzen

gestutzten Wurzelstränge sämmtlich sehr verholzt und deren grössere Mehrzahl ebenso wie die Saugwurzeln in einem krankhaften, oft ganz verfaulten Zustande waren.

Um meine Bäume vor diesem Verderben zu sichern, wende ich schon seit mehreren Jahren mit dem besten Erfolge nachstehendes Verfahren an.

An die Stellen, wohin die jungen Bäume verpflanzt werden sollen, schlägt man, bevor die Pflanzung beginnt, Pfähle in den Rasen, stellt die jungen Bäume so an dieselben heran, dass das Anbinden derselben nach dem erfolgten Einpflanzen gut geschehen kann, ohne die Stämme erheblich zu biegen. Hierauf breitet man die Wurzeln, unmittelbar auf dem Rasen, nach allen Richtungen hin natürlich aus, überstreut dieselben sorgfältig mit guter, trockener Pflanzenerde, so dass dieselbe um das Stämmchen einen Hügel bildet. Ist dieses geschehen, so überdeckt man den Hügel genau mit dünnen Rasenlappen und schlägt dieselben mit der flachen Hand leicht an, ohne jedoch denselben festzudrücken.

Durch das Bedecken hält man das allzstarke Eindringen der Luft in die lockere Erde des Hügels ab, und verhindert gleichzeitig das Ausströmen der feuchten Dünste, indem man sie zugleich veranlasst, sich als tropfbare Flüssigkeit niederzuschlagen.

Je sorgfältiger und besser daher der Hügel gedeckt wird, desto vollständiger erreicht man auch die Absicht. Darum wähle man zu den Hügeldecken auch wo möglich einen dichten zähen Rasen und scheue die Mühe nicht, welche das Herbeischaffen desselben etwa verursachen könnte. So behandelt, finden die feinen Saugwürzelchen durch das Verrotten des Rasens, und in der guten humusreichen Ackererde reichliche Nahrung und sind nicht genöthigt, in unfruchtbaren Untergrund zu dringen. Das üppige Wachstum und Gedeihen der Bäume wird den besten Beweis liefern, dass dieses Verfahren naturgemäss ist. Bei dieser Manipulation ist jedoch auf nachstehende Regeln genau zu achten.

1) Die Wurzeln müssen unbedingt auf den Rasen gestellt werden. (Sollte ein solcher nicht vorhanden sein, so schaffe man einen 2—3 Zoll starken zur Stelle.)

Bringt man nämlich zwischen diese und den Rasen eine Schicht Erde, und ist diese von Natur etwas bündig, so zieht

man dadurch zwischen die Wurzel und die reichste Nährstoffquelle eine Scheidewand, die gewöhnlich längere Zeit bedarf, um so zu verrotten, dass sie den mit Nährstoff geschwängerten Dünsten einen ungehinderten Durchgang zu den Wurzeln gestattet. Auch befördert die unter die Wurzeln gebrachte Erde bei Herbstpflanzungen das Auffrieren der Pflänzlinge, da auf nassem Boden sich die Erde bald voll mit Wasser saugt, welches dann im Winter auffriert und die Wurzeln sammt dem Bäumchen hebt.

2) Die Wurzeln dürfen eben so wenig ausgedehnt, als unnatürlich gekrümmt werden.

Denn im ersten Falle zerreißt man die feinen Gefäße in denselben, und im anderen Falle erschwert man die Saftcirculation an den gekrümmten Stellen unnöthig und gibt den Wurzeln noch ausserdem sehr oft eine unnatürliche Richtung, die sie oft bis in ihr spätes Alter beibehalten.

3) Das Andrücken der Erde an die Wurzeln, sowie überhaupt das Festdrücken der Hügel darf keinen Falls geschehen.

Das Andrücken der Wurzeln beim Einpflanzen, sowie das Festdrücken der Hügel ist stets von nachtheiligen Folgen für das Gedeihen der Pflanzen, indem dadurch das gleichmässige Einsinken der Hügel, welches kurz nach dem Decken erfolgt, zerstört, ganz besonders aber die leichtere Circulation der Feuchtigkeit gehemmt wird. Auch ist ein solches Festdrücken durchaus nicht nöthig, wie man sich sofort überzeugen kann, wenn man es versuchen will, ein Bäumchen aus dem fertigen gedeckten Hügel, der nur etwa eine halbe Stunde gestanden hat, herauszuziehen. Man wird dabei finden, dass es dann schon vollkommen fest steht, weil die lockere Erde durch die Schwere der Decken gleichmässig auf die bereit gelegten Wurzeln niedergedrückt wird.

4) Die Plaggen müssen mit der Rasennarbe stets nach Innen auf den Hügel gelegt werden.

Denn durch das Verfaulen des Rasens wird dem Hügel Nahrung zugeführt; auch schliesst derselbe so weit dichter, während im entgegengesetzten Falle die, auf die lockere, fruchtbare Erde im Hügel gebrachten Wurzeln des Rasens üppig in denselben hineindringen und ihn aussaugen würden. Auch darf der Rasen wegen dem leichtern Decken nicht zu dick sein.

Worms.

Peter.

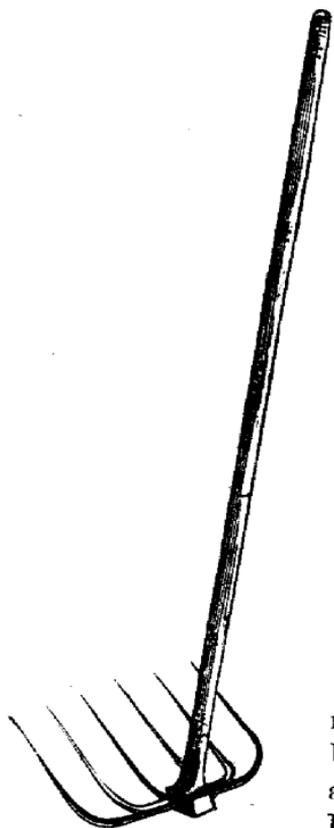
Hexamers Zinkenhacke.

Dieses sehr schätzbare Werkzeug ist ein eigentlicher Garten-Scarificator, ein Geräthe, mit welchem man den Boden über $\frac{1}{2}$ ' tief fein lockern und lufteu und von Wurzelunkrautern reinigen kann. Die 6 Zähne oder Zinken sind durch zwei Keile festgehalten und können leicht herausgenommen, reparirt und wieder eingesetzt werden.

Vorzüglich für Baumschulen, um verunkrautetes Land von Quecken, Fioringras, Vogelmiere u. s. w. zu reinigen, dürfte sich diese Hacke sehr bewähren.

Ein Exemplar kostet im Pomolog. Institut 2 fl. 36 kr.

Dr. L.



Eine neue Art von Gartenschnur für Baumschulen.

Bei der Anlage von Baumschulen, namentlich bei solchen von grösserem Umfang, gehört es sowohl zur Ordnung, als auch zur bessern Orientirung und Uebersicht, das ganze Areal in regel-

mässige Schläge oder Quartiere einzutheilen, welche durch kleinere und grösserer Wege von einander abgegrenzt sind.

Die erste Arbeit nach dem Rigolen und vor der Pflanzung der Wildlinge besteht nun im Ausstecken der Reihen in den einzelnen Abtheilungen, welche sodann vermittelst der Gartenschnur bepflanzt werden; und um einen gleichmässigen Abstand der Wildlinge von einander zu erhalten, bedient man sich als Mass gewöhnlich eines Stäbchens, welches genau die Länge der gewünschten Entfernung hat. Es ist diese Manipulation immer etwas zeitraubend und umständlich und sehr oft trifft man den richtigen Abstandspunkt nicht, indem das Mass, welches beim Graben der Pflanzlöcher oft hinderlich ist, auch während dem Einpflanzen entfernt wird; denn sitzt der Wildling einmal im

Boden, so zieht man ihn nicht gerne wieder heraus. Wenn die Schnur beim Anspannen feucht oder nass war, so wird sie durchs Trocknen wieder locker und so kommt es oft, dass wenn ein solcher Schlag fertig gepflanzt ist, die Reihen selten ganz gerade sind, was immer einen unangenehmen Eindruck macht.

Ein sehr praktisches Verfahren, durch welches man ohne grosse Mühe schnell, sicher und immer ganz geradlinig pflanzen wird, lernte ich in der bekannten Baumschule des Hrn. L. Späth in Berlin kennen. Es herrscht in der vor wenigen Jahren angelegten über 50 preuss. Morgen grossen Baumschule zu Neubritz eine so musterhafte Accuratesse, wie ich sie in wenig andern Baumschulen gefunden habe.

Es werden dort die Baumreihen vermittelt kleiner Pfählchen zu beiden Seiten eines Schlags genau nach Entfernung und in ganz gerader Linie ausgesteckt; ist dies geschehen, so wird anstatt der gewöhnlichen Gartenschnur ein mittelstarker verzinkter Eisendraht stramm angezogen, was durch 2 Pfähle, die an beiden Enden im Boden festgesteckt werden, leicht zu bewerkstelligen ist. An diesem Draht befinden sich alle $1\frac{1}{2}$ Fuss oder nach Bedürfniss auch weiter von einander entfernt, kleine Knoten, welche gleich auf die ganze Länge oder Breite eines Schlags diejenigen Stellen bezeichnen, wo die Stämmchen hingepflanzt werden müssen.

Soll ein Quadrat gepflanzt werden, so muss sich der erste Knoten immer ganz genau an dem zuerst ausgesteckten Pfählchen befinden, soll aber im Verband geflanzt werden, so kommt das ausgesteckte Pfählchen bei einer Reihe um die Andere in die Mitte von den zwei Endknoten zu stehen. Auf diese Weise ist es leicht möglich, auch grössere Schläge ohne Schwierigkeit schnell und vollkommen winkelrecht zu bepflanzen und dass von allen vier Seiten des Quartiers aus betrachtet, die angepflanzten Stämmchen schnurgerade Linien bilden.

Der hiezu dienende Draht ist verzinkter Eisendraht von mittlerer Stärke, wie er jetzt überall zu Spalieranlagen verwendet wird; die Knoten macht jeder Klempner nach Angabe ihrer Entfernung durch Löthen, an den ihm übergebenen Draht, der die Länge oder Breite von den Schlägen der Baumschule hat.

Berkheimer Hof bei Stuttgart.

Julius Brecht,

Kunst- und Handelsgärtner.

Erfahrungen über Nistkästchen.

In einem der früheren Hefte ist einmal angefragt — ich meine vom Hrn. Geh. Regierungsrath v. Trapp, über künstliche Nistkästchen, ob Jemand darüber Erfahrung habe. Ich erlaube mir, darüber meine Erfahrung mitzutheilen.

Die Staare, deren es hier viele gibt, gehen gleich in jeden Kasten, worin nur eine Oeffnung ist, die ihnen genügt. Ich lasse solche Kasten meistens aus alten tannenen Brettern, die sonst nicht zu gebrauchen sind, von einem Arbeitsmanne zusammen-nageln; sowie sie nur aufgehängt sind im Frühling, finden sich Liebhaber. Meistens hänge ich sie so auf, dass die längste Seite des Kastens horizontal hängt mit dem Loche oben; doch habe ich sie auch schon wagrecht aufgehängt mit dem Loche an einem Ende, oder von vorn, wie die Kasten für Tauben meistens sind; dass sie lieber in diese wagrecht hängenden gingen, habe ich nicht bemerkt; diese letztern Kästchen haben aber den Nachtheil, dass die Jungen leichter herausfallen, weil sich dieselben an den Rand wagen, ehe sie gut fliegen können. Auch habe ich wohl Abschnitte von Bäumen aushöhlen lassen zu diesem Zwecke, da die aber weit theurer sind als die Kasten, und ich nicht gefunden habe, dass die Staare lieber hineingingen wie in die Kästen, so sehe ich nicht ein, warum das Theurere nehmen. Unter das Flugloch lasse ich stets einen Stock schlagen, von reichlich 1 Decimeter Länge, damit sich die Vögel darauf setzen können, was sie, wie es mir scheint, sehr gern thun. Die Kasten, die ich aushänge, haben meistens nachstehende Maasse: 4 Decimeter lang oder hoch, 15 und 16 Centimeter breit mit einem Flug-loche von 5 Centimetern. Wie schon bemerkt, der Staar ist hier durchaus nicht eigen, und wenn die Kasten etwas grösser oder kleiner sind, er geht doch hinein. Ich habe wohl gesehen, dass von den leichten Cigarren-Kästchen, in die 250 Cigarren gehen, aufgehängt waren, mit einem entsprechenden Loche, ebenso kleine Tönnchen, stets hatten sich Staare gefunden, sie zu bebauen.

Schwieriger ist es, die so bedeutend nützliche Weise in künstlichen Nistkästen zu ziehen, doch ist es mir seit einigen Jahren geglückt, jährlich 1—2 Paare derselben zu gewinnen. Zu diesem Zwecke habe ich Abschnitte von Baumstämmen aus-

höhlen lassen, und darin das Loch, welches von unten gebohrt war, mit einem Brettchen wieder zugenagelt. Die Maase sind folgende: der ganze Stamm ist 3 Decimeter lang, das Flugloch ist 3 Centimeter weit, die Höhlung im Stamme 4 Centim. weit, unten, wo der Vogel sein Nest macht, ist die Höhlung 6 Centim. weit und dabei 7 Centimeter hoch; ich bin aber der Ansicht, dass es ganz gleichgültig ist, wenn die Höhlung auch doppelt so gross ist, wenn nur das Flugloch nicht grösser ist, damit die Staare die Meisen nicht stören können. Wie die Meise manches Mal so wenig vorsichtig bei der Wahl zum Platze, wo sie ihr Nest macht, ist, habe ich im vorigen Jahre gesehen, wo sich ein solcher Vogel im Auslaufrohr einer eisernen Pumpe, die in meinem Garten steht, und nur im Sommer gebraucht wird, genistet hatte, und obwohl er gestört wurde, baute er doch zum 2ten Male wieder. Die vorhin beschriebenen ausgehöhlten Stämme befestige ich dann mit Draht an den Bäumen. Ich habe aber in der nächsten Nähe meiner Baumschule und meines Gartens ein einige Morgen grosses Holz von Eichen, Tannen etc., so dass der Aufenthalt angenehm für die Vögel ist.

Nach meiner Ansicht ist aber nichts mehr zu empfehlen, um die Meisen in einen Garten zu ziehen, als sie im Winter zu füttern, seitdem ich das thue, habe ich weit mehr derselben das ganze Jahr wie früher. Sowie Frost eintritt, verkriechen sich fast alle die kleinen Insekten, wovon die Meisen leben, und diese nützlichen Vögel müssen, wenn die Kälte lange anhält, verhungern. Es kann ein Thier, welches sich satt gefressen hat, mehr Kälte ertragen als ein hungriges; würden diese nützlichen Vögel nicht durch Kälte und Hunger sehr aufgerieben, so müssten ihrer mehr sein, weil sie ja 15 und mehr Eier legen. Zum Füttern nehme ich allerlei Fleisch-Abfälle, Grütze mit Talg zusammengeschmolzen u. dgl.

Sulingen, Prov. Hannover.

J. H. Leymann.

Frisst der Maulwurf Engerlinge oder nicht?

Ueber diese Frage theilte jüngst Hr. Präparator Bauer in Tübingen Folgendes mit: Zwei Maulwürfe setzte ich in ein mit Erde gefülltes Kistchen, in welches täglich eine bestimmte Anzahl Regenwürmer gebracht wurden, und es zeigte sich, dass sie jedesmal

aufgefressen waren. So waren ihnen in zwei Tagen 250 Regenwürmer gegeben worden. Es erwies sich aber diese Menge nicht genügend zu ihrer Ernährung, denn sie wurden am dritten Tag todt gefunden. Einem dritten Maulwurf gab ich ein Dutzend grosser Wegschnecken und einen Wasserfrosch. Am dritten Tage war nur noch eine Schnecke übrig. Nun erhielt er auch einige Engerlinge, die von dem Maulwurfe bis auf den Kopf und die Hornfüsse verspeist wurden, nebenbei bekam das Thier noch grosse Wasserjungfern, Abendpfaugenschwärmer, Heuschrecken, Grillen, Werren, Käferlarven u. s.w., die es alle verzehrte.

Dann gab ich 50 Stück Engerlinge, und ebensoviel Regenwürmer. Hierbei zeigte es sich, dass der Maulwurf den Regenwürmern den Vorzug gab. Im Laufe eines Tages wurden 40 Engerlinge gefressen. Bei einem zweiten Versuche, bei dem bloß Engerlinge gefüttert wurden, blieben von 55 Stück nur 3 übrig, so dass immerhin angenommen werden kann, dass ein Maulwurf täglich 50, also jährlich 18,250 Engerlinge zu verzehren im Stande ist. Aus diesen Versuchen geht hervor, dass der Maulwurf nur ganz kurze Zeit hungern kann, dass er Engerlinge frisst, wenn auch nicht mit Vorliebe. Es lässt sich aber annehmen, dass das Thier bei seiner grossen Gefrässigkeit selten die genügende Menge Regenwürmer zur Befriedigung seines Hungers findet, sondern bei seinen unterirdischen Wanderungen auf alle Thiere, die ihm hier aufstossen, namentlich aber auf die so häufigen Engerlinge, die noch überdies sich nicht der Verfolgung entziehen können, wie die Regenwürmer, Jagd machen wird. Somit dürfte der Maulwurf als eines der nützlichsten Thiere für die Landwirtschaft angesehen werden, deren Ausrottung oder auch nur Verminderung gewiss nicht zu rechtfertigen ist.

Bericht

über die Obstsorten im Herbst 1868 aus dem südlichen
Gesenge der Mährischen Sudeten.

Von Hrn. Obergärtner **Franz Slaby** in Gross-Ullersdorf.

(Fortsetzung des Artikels von pag. 47.)

Jagdapfel, ist gleich Purpurrother Cousinot, nur kleiner.
Morgenduftapfel, reichliche nicht grosse aber schöne
Früchte. Färbung licht mit bandartiger Röthe. Am Lager frisch.

Fleisch Dezbr. hart mit Rosengeruch, Jänner weich, saftig, süß sehr gut.

Citronen Reinette, einzeln, mittelgross, schön gelb, am Lager frisch, Dezbr., Jänner, der Limonenreinette ziemlich ähnlich mit festem Fleisch und säuerlichem Geschmack, Febr. welk, Fleisch mit Geruch, doch sauren Nachgeschmack.

Hieroglyphen Reinette, mittelgrosse Früchte, schön gelb mit auffallend gezeichneten Rostfiguren, am Lager frisch Dezbr., Jänner, Fleisch mit Geruch, saftig, aber hart. Geschmack nicht gut, im Febr. weissgelb welk und Geschmack gut.

Amerikanische Gewürz Reinette, ganz gleich Muskat Reinette, nur besser tragbar.

Röthliche Reinette, diesmal nur kleine Früchte, sehr schön gefärbt, am Lager sehr gut haltbar. Geschmack Dezbr., Jänner sehr gut, saftig, gewürzhaft, süß, Febr. ebenso, schon etwas überreif.

Graue portugiesische Reinette, klein, mit eigenthümlich grauem Roste vollkommen überzogen, am Lager geschrumpft. Geschmack Dezbr. unreif, Jänner etwas süß, Febr. mit etwas eigenthümlichem Gewürz.

Goldmohr, einzelne Früchte gut ausgewachsen, am Lager welk oder gefault. Geschmack Dezbr. und Jänner mittelmässig.

Grosse Casseler Reinette, blieb klein und krüppelhaft, Geschmack erst Febr. bei Welken gewürzhaft süß.

Winter Goldparmäne, gut ausgewachsen, am Lager etwas gewelkt. Dezbr. etwas hart, aber angenehm gewürzt, Jänner vollkommen edler Geschmack.

König von Ungarn, gut getragen, viele Krüppel, grösser als sonst, am Lager gewelkt oder gefault, erst Febr. mit etwas süßsäuerlichem, guten Geschmack.

Königliche Reinette, reich, sehr klein, gelb, schön roth gefärbt, am Lager frisch, fettig. Dezbr. gewürzt, fein säuerlich, Jänner sehr edel, Febr. mit eigenem Geruch und edlem Erdbeergeschmack.

Salzburgerbirn, gleich gut, wie in andern Jahren und hier sehr beliebt.

Gute Graue, reich und gut, wie immer, Septbr. gereift. Wird hier sehr verbreitet.

(Schluss folgt.)

Ueber die bei Ausstellungen zu vertheilenden Prämien u. a. Anerkennungen.

(Zum Theil nach der Gothaer Zeitung 1870, Nr. 36.)

Es ist der Zeitpunkt eingetreten, wo Gartenbau- und landwirthschaftliche Vereine über die im Lauf des Jahres zu veranstaltenden Ausstellungen berathen und namentlich die Frage erörtern, welche Anerkennung denjenigen Ausstellern zu erweisen sein möchte, welche sich in ihren Leistungen im Gartenbau und der Landwirthschaft auszeichnen.

Theils ist es üblich, Geldprämien auszusetzen, theils werden Denkmünzen, Gold, Silber und Porcellan-Geschirre, Uhren, Gartengeräthschaften und als Anerkennung Diplome in Vorschlag gebracht. Man sollte indessen einmal die Frage zu ernstlicher Erwägung aufwerfen, ob und in wie fern oben genannte Gegenstände für diejenigen Aussteller von Werth sind, welche nach wissenschaftlicher und praktischer Fortbildung streben.

Für solche möchte der Weg, welcher bei der Zuertheilung von Prämien bei der Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Reutlingen 1867 eingeschlagen wurde, sicher zu empfehlen sein.

Damals wurden eine Anzahl Medaillen an die hervorragenderen Aussteller vertheilt. Diese haben stets und immer bleibenden Werth. Allein es wurden denselben nun noch Ehrengaben zugefügt, oder auch solche allein vertheilt. Diese bestanden in Werken über Pomologie, Verhandlungen von Gartenbauvereinen, neuern verbreitungswerthen Werkzeugen u. dgl.

Für Pomologen und Freunde dieser Wissenschaft, sowie für tüchtige Leistungen in der Obstkultur, dürfte in erster Linie als Gegenstand zu solchen Ehrengaben, neben oder ausser den Medaillen, beziehungsweise Diplomen, das Arnoldische Obstkabinet zu beachten sein, und wir empfehlen dasselbe als ein wesentliches Beförderungsmittel der Obstkunde auch in dieser Beziehung.

Da dieses Cabinet so oft prämiirt worden ist, so muss es doch auch wieder das geeignetste Mittel sein, dasselbe wiederum zu Prämien zu verwenden und auf diese Weise Fachmänner und Dilettanten für die pomologische Wissenschaft zu gewinnen. Damit will ich aber durchaus nicht gesagt haben, dass dieses Obstkabinet das einzige Mittel zu Prämien sei; wir erfreuen uns auch einer sehr reichhaltigen Literatur über diese verschiedenen Gegenstände. Alle Fächer sind wissenschaftlich vertreten, es stehen uns ausgezeichnete Werke über Beeren, Kern- und Steinobst u. s. w. nicht nur bezüglich ihrer Cultur, sondern auch bezüglich ihrer Verwerthung zu Gebote. Wer nennt sie alle und wie könnte es meine Aufgabe sein, sie hier zu nennen?

Aber das verdient doch wohl der Erwähnung, dass bei der Auswahl solcher Werke zu Prämien die Literatur dem Ausstellungsgegenstände entsprechen muss, obwohl ich wiederum im Interesse der prämiirten Aussteller unbedingt wünschen muss, dass die ausgesetzten Preise nicht unabänderlich seien, gleichviel, ob das Ausstellungs-Comité sich eine Last mehr aufwält, wenn nur der Zweck besser als durch die bisherige Art zu prämiiren, erreicht wird.

Ist z. B. das „Illustrirte Handbuch von Oberdieck und Lucas“ oder „Jäger's Obstbau,“ „Wredow's Gartenfreund“ oder sonst ein gutes wissenschaftliches

Werk als Preis ausgesetzt, der Prämiirte ist aber schon in dessen Besitz, so muss es ihm freistehen, sich vielleicht aus den schon im Voraus bestimmten Ausgleichungsprämien das Geeignenste auszuwählen.

Sollte fernerhin beispielsweise der Prämiirte bereits im Besitz einer oder der anderen oder mehrerer der als Prämie bestimmten Lieferungen des Obst-Cabinet's sein, und folglich andere Lieferungen wünschen, so wird der Prämiirte den Hrn. Herausgeber zu Befriedigung seiner Wünsche stets bereit finden.

Um allen möglichen Wünschen von Seiten Einzelter, wie Gartenbau- und landwirthschaftlicher Vereine zu entsprechen, wird das Arnoldische Obstocabinet nicht nur als ganze Collection, nicht nur in einzelnen Lieferungen, es wird auch eine specielle Collection derjenigen 25 Aepfel und 25 Birnen, welche in den grossen pomologischen Ausstellungen zu Gotha, Berlin, Görlitz, Reutlingen speciell geprüft und besonders als preis- und anbauwürdig empfohlen wurden — alles mit gedruckter Beschreibung — abgegeben.

Die Preise sind folgende — inclus. Carton und gedruckten Beschreibungen, exclus. Packung und Verpackungskiste:

1) Die ganze Collection 198 Früchte resp. in 33 Lieferungen à 6 Früchte in Cartons mit gedruckten Beschreibungen 66 Thlr.

2) Eine einzelne Lieferung à 6 Früchte in Carton mit Beschreibung nach beliebiger Auswahl von Lieferung Nro. 1 bis 33 abgebar 2 Thlr.

3) 25 Aepfel nach freier Auswahl der Sorten inclus. gedr. Beschreibung ohne Carton lose verpackt 10 Thlr.

4) 25 Birnen nach freier Auswahl der Sorten incl. gedr. Beschreibung ohne Carton lose verpackt 10 Thlr.

5) Collection IV. enthaltend 25 Aepfel-, 25 Birnensorten, welche auf den grossen pomologischen Ausstellungen geprüft und zum Anbau empfohlen wurden, incl. gedr. Beschreibung und in 8 Cartons extra verpackt 20 Thlr.

6) Dieselbe Collection in einem dazu eingerichteten Nussholz-Wandkasten, um solchen an der Wand aufzuhängen (was sehr übersichtlich ist und wenig Raum einnimmt, geordnet verpackt (ohne Vorglas) 27 Thlr.

7) 25 Sorten Pflaumen incl. Beschreibung und Carton 6 Thlr.

8) Noch mache ich darauf besonders aufmerksam, dass nachdem im vorigen Jahre vom Herausgeber des Obstcabinet's ein neues Abonnement auf dasselbe eröffnet worden ist, welches in jährlich 3 bis 4 Lieferungen und zwar von Lieferung Nr. 1. an à 2 Thlr. pro Lieferung incl. gedruckter Beschreibung und Carton, regelmässig erscheint, jederzeit die Bethheiligung an diesem Abonnement zulässig ist, so dass auf diese Weise Jedem die Gelegenheit geboten ist, sich das Obst-Cabinet von Lieferung Nr. 1. an nach und nach anschaffen zu können. Möge diese Einrichtung, die die Anschaffungskosten des Obst-Cabinet's erleichtert, recht weite Benutzung finden.

Das hier vom Obst Gesagte gilt natürlich auch von Garten- und Feldgemäsen, von freien Land- und Gewächshauspflanzen. Auch hierin erweist sich die deutsche Literatur zufrieden stellend, und zu Prämien vorzüglich geeignet. Aber massenhaft müssen die betreffenden Bücher unter die Aussteller vertheilt werden, damit sie und auch ihre Angehörigen sich an das Lesen guter, nutzbarer Bücher gewöhnen, diese Bücher selbst wieder andern strebsamen Arbeitern empfehlen.

Literatur.

Der rationelle Weinbau und die Lehre von den Organen, der Ernährung und dem Wachsthum des Weinstocks, mit der Eintheilung und Charakteristik der Rebsorten; von der Stockvermehrung durch Reben und Samen, von der Anpflanzung, der Stockbildung, vom Rebenschnitt und der Erziehung des Weinstocks, von den Weinstocks-Schäden und den Arbeiten am Rebstocke, sowie vom Wirtschaftsbetriebe des Weinbaues. Von Bernhard Mareck und Friedrich Mareck. Nebst Atlas von 13 Folio-tafeln, mit 163 Abbild. Verlag von Voigt, Weimar 1870. gr. 8. Geh. 3 Thlr.

Es ist diese Schrift des Herrn Professor Mareck in Gratz und dessen Sohn als eine sehr bedeutende Erscheinung in der Literatur des Weinbaus zu betrachten, wie denn überhaupt gegenwärtig sich ausgezeichnete Kräfte, wie v. Babo, Nessler, Blankenhorn, Rössler, A. v. Hohenbruck, Neubauer u. a. mit der Wissenschaft des Weins und Weinbaues eifrig beschäftigen und durch die grossartigen Entdeckungen Pasteurs angeregt, auch das grössere Publicum ein besonderes Interesse für die neueren Forschungen im Weinbau und der Lehre vom Wein an den Tag zu legen scheint. Dieses vorliegende Werk, auf wissenschaftliche Grundlage fussend, ist als Lehrbuch über den Weinbau, wozu es auch seine concise Schreibweise besonders geeignet macht, sehr werthvoll und geben 13 grosse Tafeln Abbildungen, welche in besonderem Atlas beiliegen, sehr gute Darstellungen über das im Text Gesagte.

Wir können den Inhalt nicht besser angeben, als wenn wir eine Stelle aus dem Vorworte hier wieder geben:

Der erste Abschnitt umfasst als einleitender Theil eine allgemeine Charakteristik des Weinstockes, nach seinen naturhistorischen Merkmalen, seinem Vorkommen und seiner Verbreitung, und den allgemeinen Bedingungen seiner Entwicklung nach den Grundsätzen der Pflanzenphysiologie — und die Eintheilung (Klassification) der bekanntesten Rebsorten nach Klassen, Ordnungen, Gruppen und Arten, im Sinne des von den anerkanntesten Autoren angenommenen Systems. Daran reiht sich noch die Eintheilung der einzelnen Rebsorten, nach der Art ihrer Verwendung mit Rücksicht auf Traubengrösse, Reifezeit und Triebkraft. Der zweite Abschnitt ist der speciellen Naturgeschichte des Weinstockes gewidmet und umfasst in der Lehre von äussern und innern Bau des Weinstockes:

1) Den anatomischen Bau und die physiologische Bedeutung der Elementarorgane.

2) Den Bau, die Entwicklung und Bestimmung der äussern Organe nach ihrer Unterscheidung in vegetative, dann in Fortpflanzungs- und Vermehrungsorgane, mit der, den Funktionen der Organe entsprechenden Darstellung des Ernährungsprocesses.

Die weiteren 4 Abschnitte behandeln die Grundsätze der Rebenzucht nach den herrschenden Kultursystemen, und zwar: Die Regeln für die Anzucht der Reben im freien Felde und der Rebenschule; Behandlung der Setzreben; das Einpflanzen nach den bewährtesten Methoden; den Rebensatz mit der Distanzbemessung nach dem Schattenwinkel der Stockhöhe im Rebensatze; für die Umbildung des Schösslings in den Stamm, und dessen Ueberführung in das

Kopf- und Schenkelformsystem, die Heranbildung der gebräuchlichen Stockformen, durch die verschiedenen Methoden des Rebenschnittes und der Stockerziehung.

Der 7. Abschnitt ist den Krankheiten des Weinstockes, den sonstigen Beschädigungen desselben und den durch Erfahrung erprobten Mitteln der Abwehr und des Schutzes gewidmet, während der 8. Abschnitt die Arbeiten für die Weinstockpflege im Jahresumlauf, nach den Arbeitsepochen des Jahres eingetheilt, zusammenfasst.

Im 9. Abschnitte hat es der Verfasser versucht, die Grundsätze der landwirthschaftlichen Wirthschaft- und Betriebslehre in ihrer Anwendung auf den Weinbaubetrieb darzustellen durch möglichst eingehende Erörterung der Bedingungen für die technische Einrichtung der Weinbauanlage, der Bodenausnutzung und darauf gegründeten Düngerbemessung und durch Entwicklung des Massstabes für die Düngeraufbringung durch die Viehhaltung aus einem Nebengrunde; sowie endlich durch Entwicklung des Entlohnungsmassstabes für Arbeiter und für Winzerfamilien mit und ohne Grundbenutzung.

Wir werden noch specieller auf den reichen und interessanten Inhalt dieser Schrift zurückkommen und empfehlen dieselbe vorläufig allen Weinwüchtern und Freunden der Weincultur bestens.

Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Julius Brecht, Handelsgärtner, Berkheimer Hof bei Stuttgart. Fr. Hillmann, Kunstgärtner in Oldershausen bei Eche. Obergärtner Dolezal in Stein bei Breslau. Commerzienrath Böhm in Danzig. Martini, Generalsekretär der landw. Centralstelle für die Provinz Westpreussen in Danzig. A. Wilcke, Apotheker und Handelsgärtnerereibesitzer in Neu-Ruppin. C. Hofmann, Obergärtner, Lindenhof b. Lindau. Julius Hoffmann, Kunstgärtner u. Handelsgärtnerereibesitzer in Naumburg a. S. Wilhelm Blankenhorn, Gutsbesitzer in Müllheim, Baden. Pfarrer G. Linder, Briefelden bei Basel.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Neue Birn. Im Hortic. franç. wird eine Birn, Poire sucrée de Mont-lueon, durch Baltet in Troyes empfohlen (tab. 4, p. 105). Baltet behauptet, dass sie vielleicht die fruchtbarste Birn sei, welche überhaupt existire; allerdings dürfe sie nicht als Hochstamm, sondern müsse in irgend einer, einer grösseren Sorgfalt unterworfenen Form, als Spalier, Pyramide u. s. w., angebaut werden. Wir vermuthen hieraus, dass sie für unsere nordöstlichen Gauen Deutschlands selbst in dieser Weise nicht gedeihen würde. Sie muss in kurzem Schnitt gehalten werden, wenn man nicht alle Leitzweige dicht mit Fruchtaugen besetzt haben und dadurch den Baum sich nicht übertragen lassen will. In der äusseren Form hat die Frucht eine grosse Aehnlichkeit mit der Beurré d'Amélie, ist weniger gefärbt, besitzt aber dagegen mehr braune Flecken. Sie schmeckt

zwar sehr angenehm süßlich, hat aber doch meist dabei einen etwas weinsäuerlichen Beigeschmack. Obwohl schon im Oktober und November genießbar, hält sie sich, gut aufbewahrt, selbst bis Mitte Januar

Aus Dr. Kochs Wochenschrift, 1869, No. 32.

Ausstellungen 1870.

Den 13.—19. April 1870 findet in Dresden die Frühjahrsausstellung der Gesellschaft Flora für Botanik und Gartenbau statt.

Am 12.—17. Sept. 1870 wird der Gartenbauverein für Neuvorpommern und Rügen eine Ausstellung von Pflanzen, Culturen, Gartenprodukten und Geräthen in Greifswald halten.

Obstfreund und Baumzucht.

Ein Lehrgedicht

von

Hofrath J. H. Hochhuth in Kiew, Neujahr 1870.*)

Tief durchgraben, völlig eben —
Liegt das Beet zur Saat bereit;
Flach durchfurchet und daneben —
Leichte Erde aufgestreut.
Denn es braucht vor allen Dingen —
Sorgfalt, soll das Werk gelingen.

Soll das Samenkorn gut keimen,
Soll das Wachstum lebhaft sein,
Darf man nicht die Zeit versäumen
Keine Müh' und Arbeit scheu'n.

Schöne Bäume zu erlangen,
Muss der Wildling kräftig steh'n,
Soll er einst mit Früchten prangen
Herzerfreuend anzusehn.

Auch die Saat ist auszuwählen,
Denn von mancher Sorte blieb,
Die wir zu den besten zählen,
Doch der Wildling schwach im Trieb.

Beurré blanc und Gravensteiner —
Wachsen zwar, doch meistens schwach;
Steh'n der Wasserbirn, dem Fleiner —
Jederzeit als Wildling nach.

Wilder Birnen Kern zu legen,
Wilde Aepfel auszusä'n —
Thut nur gut in kräft'gen Schlägen,
Sonst die Stämmchen knorrig stehn.

Doch nun tritt mit Gottvertrauen —
Hin der Gärtner an sein Beet,
Seine Samen anzubauen,
Und vom Himmel er erfleht:

Gib, o Vater, deinen Segen —
Dieser guten Körnersaat;
Dass bei Sonnenschein und Regen,
Nach des Himmels bestem Rath,
In des Frühling's holden Tagen —
Keime aus der Erde ragen.

Und der Gärtner hofft: es werde,
Und der Himmel spricht: es sei!
Denn das Leben dieser Erde —
Quillt aus Samen oder Ei.

Anfangs rührt sich eine „Feder,“
Angeweht vom Frühlingshauch, —
Wurzelchen und fein Geäder, —
Bis die Blätter wachsen auch.

*) Separatabzüge dieses schönen Lehrgedichts für Schulen liefert die Verlags-handlung um sehr billigen Preis. D. Red.

In dem Pflänzchen strömen Säfte —
Abwärts und zur Spitze an;
Wirkung unbekannter Kräfte,
Die kein Forscher nennen kann.

Zellen und Gefässe leiten
Nun den Saft in schnellem Lauf,
Auf- und abwärts, wie zur Seiten,
Bis der Tod hebt Alles auf.

Baumes Lungen sind die Blätter,
Und die Wurzeln sind sein Mund;
Tag und Nacht, bei jedem Wetter,
Sucht er Nahrung tief im Grund.

Doch bevor wir Bäume haben,
Wächst ein Keimchen winzig klein,
Sich am Sonnenschein zu laben —
Bis es einst wird grösser sein.

Jetzt begann der Lenz vom neuen,
Aus dem Füllhorn seiner Hand —
Holde Gaben auszustreuen,
Wo er frische Keime fand.
Auch des Obstes Saaten keimen
In dem Erdreich, ohne Sämen.

Laub und Stroh die Saat bedeckt,
Leicht und dünn nur aufgebracht,
Bis der März die Keime wecket —
Schützend vor des Winters Macht.

Wie die Henne ihre Eier
Deckend vor Erkältung schützt,
Ist die Saat dem Gärtner theuer,
Dass sie nicht der Frost verletzt.

Drum geschützt war ihre Lage,
In dem Beete unter Streu,
Bis die ersten Frühlingstage
Machten sie von dieser frei.

Wen'ge Tage und es schossen —
Junge Pflänzchen freudig auf,
Die von Himmels Thau begossen —
Strebten in die Luft hinauf.

Kaum zwei Blätter vegetiren
Nimmt der Gärtner sie zur Hand,
Um sie jung gleich zu pikiren —
In ein and'res, frisches Land.

Wo sie unter Gottes Segen,
Wär' auch selbst das Wetter schlecht,
Immer freudig wachsen mögen,
Bis sie endlich schulgerecht.

Stunden reihen sich an Stunden,
Und wie bald ist so ein Jahr —
In dem Flug der Zeit verschwunden,
Wenns ein segensreiches war.
Fleiss'ger Gärtner muss nun eilen —
Seine Baumschul' einzutheilen.

Tief rigolt sind seine Beete,
Nicht zu mager, nicht zu schwer;
Dass gedeih'n mag, was er sä'te,
Die Bewurz'lung ästig war.

Denn es wird dem Stämmchen
frommen,
Dass es reichlich kräftig sei,
Es wird leichter vorwärts kommen
Wachsen schneller frisch und frei.

Doch Baumfeinde sind in Menge,
Viel der allerschlimmsten Art,
Oft versteckt, oft im Gedränge —
Hundertweise angeschaaert.

Krebs u. Mehlthau, Maulwurfgrillen,
Blattlaus, Engerlinge, Brand,
Wüthen gegen unsern Willen
In der Schule Baumbestand.

Wenn Natur mit ihrem Segen
Uns auch jederzeit erfreut,
Hat sie doch auf allen Wegen
Hindernisse ausgestreut —

Die der Gärtner muss bezwingen,
Tag und Nacht deshalb sich mühen;
Anders wird's ihm nicht gelingen
Schöne Bäume aufzuziehn.

Wieder streut der Herbst die Blätter,
Winter bringt uns Schnee und Eis;
Wechselnd auch gelindes Wetter,
Glänzend klebt der Reif am Reis.
Doch es nah'n nun auch die Zeiten —
Edlere Sorten Reis zu schneiden.

Nicht der Obstbaum, der im Walde
Aufgewachsen, oder gar
Auf des Berges rauher Halde, —
Bringt erwünschte Früchte dar.

Ausgesät im eignen Garten
Bess'ren Obstes Samenkern,
Lässt nicht gute Frucht erwarten,
Nur der Zufall kanns gewäh'n.

Drum beginnt zu copuliren
Nun des Gärtners flinke Hand,
Späterhin zu oculiren,
Eh' der Saft den Bäumen schwand.

Und nun wachsen seine Bäume
In der Schule wohlgepflegt;
Füllen bald die Zwischenräume,
Deren keiner Unkraut trägt.

Jeder Stamm gleich einem Pfahle,
Gut geschnitten, abgezwickt;
Rinde glatt, ohn' Moos und Male,
Nun des Kenners Aug' entzückt.

Und so steh'n sie reihenweise
Angeordnet nach der Schnur. —
Ihre Blätter lispeln leise:
Gärtner, nun verpflanz' uns nur.

Schon im Herbste war gegraben,
Als die Blätter fielen noch, —
Wo sie einst zu stehen haben, —
In dem Standquartier, das Loch,
Mit dem ersten Frühlingsreigen —
Pflanzte man sie, gestutzt an Zweigen.

Und der Obstfreund reibt die Hände,
Steht, im Herzen hoch erfreut,
Denkt schon an der Früchte Spende
Als Belohnung seiner Zeit.

Da die Sorten alle richtig, —
Jede hat ihr Nummerholz, —
Fühlt er sich als Meister tüchtig,
Ist auf seine Pflanzung stolz.

Strebet nun, sie zu bewachen,
Dass sie nicht noch Unfall trifft;
Lässt das Moos herunter machen,
Denn es ist den Bäumen Gift.

Düngung lässt er ihnen reichen
Wenn ihr Wuchs es wünschen lässt;
Schneidet sie an Ast und Zweigen,
Bindet sie an Pfähle fest.

Und den Hasen, welcher gerne
Rinde von den Bäumen nagt,
Hält der sichere Dornbusch ferne, —
Krähen werden foragejagt.

Stets hat er die Augen offen,
Immer ist er rasch dabei,
Dass sein Mühen, dass sein Hoffen
Nicht zuletzt vergeblich sei.

Und das Wetter wechselt immer,
Und die Jahre eilen fort;
Sommers lichter Sonnenschimmer,
Winters Sturm aus Ost und Nord.
Doch der Lenz ist eingefallen,
Blüthenreichthum, Nachtigallen.

Weiss, -- wie Schnee, mit dichtigem
Schleier
Hoher Alpen Spitzen deckt, —
Ist des Baumes schöne Krone
Nun mit Blüthenschnee belegt.

Vögel, Bienen sind erschienen,
Jubeln in dem Blüthenmeer,
Und mit hoffnungreichem Sinnen
Blickt der Obstfreund um sich her.

Immer günst'ger wird das Wetter,
Immer wärmer wird die Luft;
An den Zweigen wachsen Blätter,
Alles athmet Blüthenduft.

Leiser West durchstreicht die Zweige,
Schüttelt Blüthen und Geäst,
Bis befruchtet es die reiche
Blüthendecke fallen lässt.

Junge Früchte strotzend schwellen,
Bilden eilend Kern und Stein;
Doch nun stellt aus Orkus Quellen
Sich ein Heer Insekten ein.

Fruchtverderber ohne Gleichen,
Blätterfresser gross und klein,
Wühlen keck auf allen Zweigen,
Dringen in die Früchte ein.

Jetzt heisst's rühren beide Hände,
Suchen, tödten, Thier und Ei,
Dass der Bäume Frucht bestände —
Und nicht ganz verloren sei.
Gärtner schüttelt Zweig' und Aeste,
Doch der Himmel thut das Beste.

Leicht hat es die Nacht gefroren,
Doch der Fruchtsatz litt nicht sehr:
Aber plötzlich ging verloren —
Der Insekten lästig Heer.

Tags darauf ein leichter Regen,
Dann Gewitter stellt sich ein;
O, das kam jetzt recht gelegen,
Spült Gezweig und Blätter rein.

Und die Früchte nun gedeihen,
Noch genug trägt jeder Zweig;
Und in Büscheln und in Reihen
Hängen sie, so dicht, so reich.

Obstfreund blickt mit neuem Muthe —
Nicht gehoffte Menge an,
Fast verzagt, — jetzt hat der Gute
Desto gröss're Freude dran.

Kurze Zeit noch; hoch am Reise,
Wie kein Maler malen kann,
Lachen Früchte, rothe, weisse,
Ihren treuen Pfleger an.

O, wie stolz macht ihn der Segen
Lohnend war, was er gethan;
Und mit freudigem Erregen
Blickt er dankend himmeln an.

Moral dazu.

So belohnet den Getreuen —
Unsre Mutter, die Natur;
Will ja gerne uns erfreuen,
Folgt man treu auch ihrer Spur.

Obstbaumpflegen, — Bäume setzen
Bringet Segen und Ergötzen.

Drum, wo ein leerer Platz dein eigen,
Pflanz' hurtig einen Obstbaum hin!
Er schützt dich mit seinen Zweigen,
Ist für die Kinder noch Gewinn;
Und schaffet schmückend überdies —
Um dich herum ein Paradies.

Oberdieckstiftung.

Gedr. D. in H. 3 Thlr., A. v. B. in K. 5 fl., v. H. in M. 5 Thlr., v. B. in S. 5 fl., Obsr. S. in Bl. 5 Thlr., v. H. in M. 2 fl., L. in St. Fl. 5 fl., K. in St. Fl. 2 fl., C. Sch. in E. 3 Thlr., E. S. in G. 1 Thlr., N. in G. 1 Thlr., F. v. H. 2 Thlr., J. W. in A. 2 Thlr., J. v. M. in S. 5 fl., F. J. in L. 2 fl., W. L. in S. 1 Thlr., J. B. in D. 1 Thlr., E. W. K. in B. 1½ Thlr., B. M. in M. K. 5 fl., J. B. K. in Fl. 2 Thlr., Dr. B. in C. 5 fl., K. v. B. in M. 2 Thlr., M. Th. in F. 1 Thlr., E. B. in E. 2 Thlr., Th. E. in B. 10 Thlr., Th. B. in K. 1 Thlr., J. B. M. in B. 2 Thlr., C. B. in W. 1 Thlr., H. C. W. in K. 1 Thlr., A. v. P. in O. bei M. 1 Thlr., C. P. in M. 2 fl. 20 kr., B. M. in C. 1 Thlr., A. H. in K. 1 Thlr., W. B. in B. bei M. 1 Thlr., J. W. K. in F. 1 Thlr., D. O. E. in St. 6 fl., Hofg. G. in C. 10 fl., G. L. Sch. in W. 2 Thlr., Th. in N. 1 Thlr., Sch. in O. 2½ Thlr., D. St. in Pr. 1 Thlr., O. H. in Sch. 1 Thlr., Dr. T. in Sch. 1 Thlr., F. S. in B. 3 Thlr., Gr. in L. 1 Thlr., F. S. in Br. 3 Thlr., W. A. L. in A. 1 Thlr., G. W. in W. 8 Thlr., M. T. in H. 2 Thlr., E. St. in Gr. B. 5 fl., D. in Tr. 1 Thlr., S. Str. in F. 1 Thlr., H. M. in J. 1 Thlr., C. Sch. in J. 1 Thlr., A. S. in A. bei P. 2 Thlr., Br. in R. 1 Thlr., G. J. K. in Br. 1 Thlr., St. in M. 1 Thlr., Gr. H. in W. b. Sch. 11 fl., P. V. in Gr. Sch. 2 fl.

Friedrich Wilhelm Donauer

in Coburg*)

verschied nach längeren Leiden im 82. Lebensjahre am 5. März 1870. Mit ihm ist ein eifriger Forscher auf dem Feld der Pomologie, wie der Obstkultur, ein unermüdlicher Verbreiter der von ihm als werthvoll erkannten Obstsorten, vom irdischen Schauplatze abgetreten.

Wie rege sein Geist noch bis in sein hohes Alter blieb, zeigen noch Briefe von ihm aus der letzten Zeit. Er hatte mir geschrieben, dass er nun bald seinen 83. Geburtstag feiern — ich las 80sten — und bat Herrn Superintendent Oberdieck, hierzu ein Gratulationsschreiben Namens des Pomologenvereins an Donauer zu richten, welchem wir die Birntafeln — die er sich sehr gewünscht hatte — als Geschenk beifügten. Er schrieb darüber an Herrn Graf Bismark in Thurnau, mit welchem er in besonders eifrigem Briefwechsel stand: „Oberdieck hat meinen Geburtstag (4. October) erfahren und benützte diese Veranlassung, um mir Namens des Vorstands des Vereins nicht nur recht herzlich zu gratuliren, sondern auch ein Exemplar des neuen Heftes über die Birnen gratis zu übersenden. Das beige-fügte Begleitschreiben ist so höchst schmeichelhaft für mich, dass ich nothwendig bis aufs Innerste ergriffen sein musste.“

In demselben Briefe bittet D. den Herrn Grafen noch um Edelreiser und eine Durchschnittszeichnung, spricht über die sonderbaren Formabweichungen, die er bei der Triumph von Jodoigne beobachtet und fügt noch eine Zeichnung derselben bei.

In dem letzten Brief Donauers, welchen er mir am 5. Februar noch mit kräftiger Hand schrieb, sagt er, dass er nun schon 3 Jahre lang durch Wassersucht und grosse

*) Porträt und Biographie siehe Monatsschrift für Pomologie 1862 pag. 5.

Blutverluste sehr gelitten habe und sein Gedächtniss geschwächt worden sei. Er sagt dann „Für jetzt geht es mir wieder leidlich und ich lasse immer Reiser sammeln, um sie im März unentgeltlich vertheilen zu können.“ Der Brief schliesst mit den Worten: „Behalte in gutem Andenken Deinen alten F. W. Donauer, Lieutenant a. D. in der K. K. österreichischen Armee.“ Dieses gute Andenken werden wohl mit mir alle deutschen Pomologen dem edlen biedern Freunde erhalten.

Nach Nachrichten aus der Hand von Donauers Neffen, des Herrn Justizrath Muther in Coburg, beschäftigte sich D. auf dem Krankenbett noch mit Pomologie und bis 10 Tage vor seinem Tode war er für dies sein Lieblingsfach thätig.

Donauer hat nun auch sich ein ehrendes Denkmal gesetzt durch verschiedene Legate, z. B. für die Schulen seiner Vaterstadt Thurnau u. s. w. Auch ein solches von 100 fl. setzte der edle Verstorbene dem hiesigen Pomologischen Institut aus, mit der Bestimmung, dass der jährliche Zins zu einem Prämium für den jeweiligen besten Zögling der Anstalt verwendet werden solle.

Dieses Legat soll für alle Zeit

Donauer's Stiftung

genannt sein und stets bei der Zuertheilung dieses Prämiums des edlen Gebers und seiner Verdienste für die deutsche Pomologie in dankbarer Erinnerung gedacht werden.

Den 20. März 1870.

Dr. E. Lucas.

Andreas S. Fuller. *)

(Biographische Skizze.)

Dieser, auch jetzt in Deutschland durch Maurer's Uebersetzung seines Werkes über Beerenobst bekannte Horticulturist, wurde am 3. August 1828 zu Utica im Staate New-York ge-

*) Anm. der Red. Wir geben hier eine kurze Lebensskizze Fullers und werden das dazu gehörige Porträt nachliefern. Fuller ist wohl jetzt der bedeutendste Beerenobstzüchter und Beerenobst-Kenner und zugleich ein Mann von seltener Gefälligkeit und Freundlichkeit gegen andere Pomologen und Obstzüchter. Gewiss dürfen wir noch Vieles von ihm erwarten. Wir verdanken diese Skizze unserem sehr geehrten Freund Dr. Ch. Siedhof, dem wir hiermit zugleich für die gütige Erfüllung unserer diesfallsigen Bitte den wärmsten Dank aussprechen.

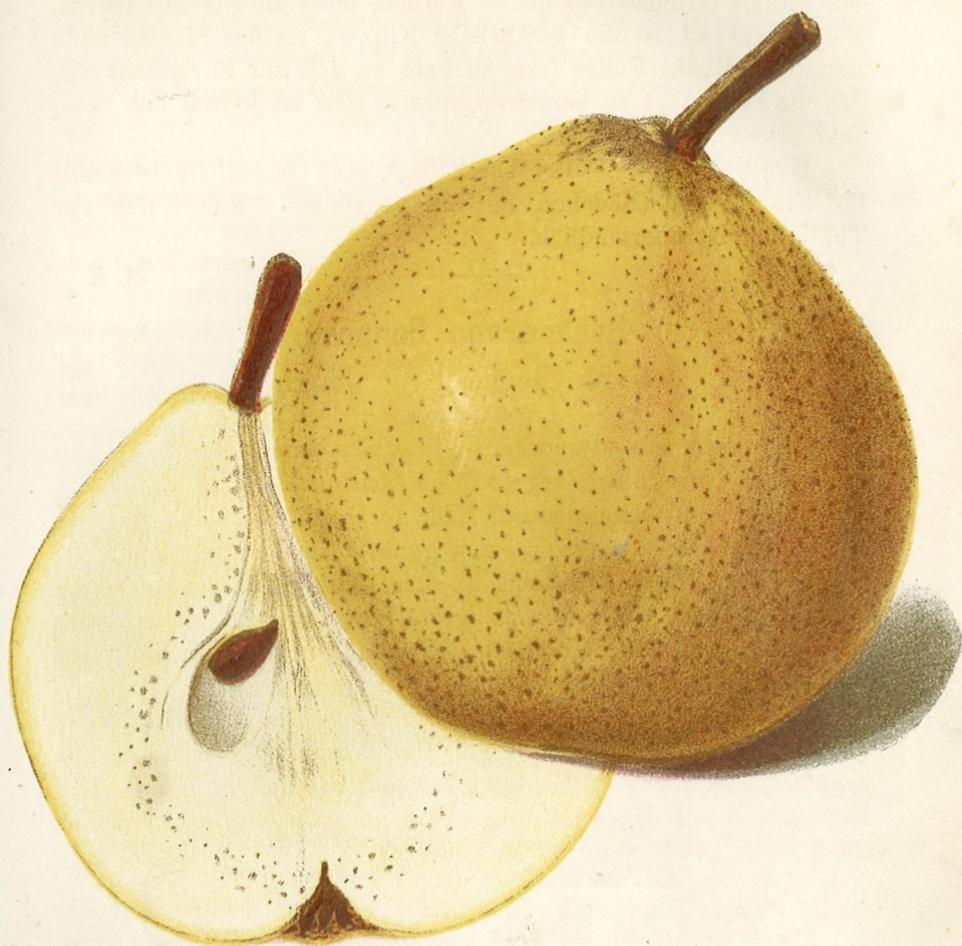
Die Red. Dr. Ed. L.

Portrait im Jg. 1871 S. 224/5

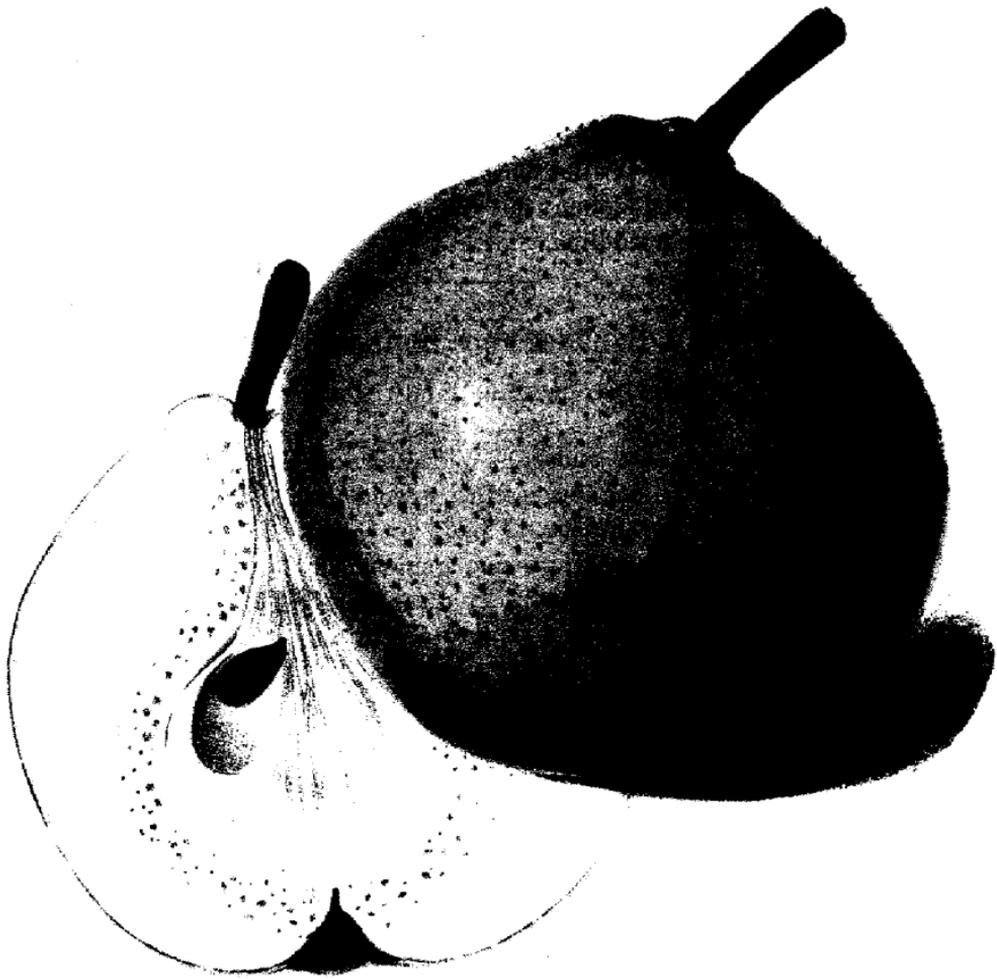
boren. Er lebte bis zu seinem 17. Jahre mit seinen Eltern auf einer Farm, dann aber benutzte er eine kleine Geldsumme, die er erspart hatte, zu einer Reise nach dem Westen, einer damals fast vollständigen Wildniss. Nach seiner Rückkehr bewog er seinen Vater, nach Wilwaukie in Wisconsin überzusiedeln und lernte dort bei diesem das Zimmermannshandwerk mit so viel Erfolg, dass der Vater wünschte, er möge sich zum Architecten ausbilden. Allein die Liebe des Sohnes zur Horticulturn war so gross, dass er, einundzwanzig Jahr alt, sich ein Treibhaus baute, das er mit seltenen Pflanzen, die er sich zu verschaffen suchte, anfüllte. Das strenge Klima und die geringe Gelegenheit, welche die Neuheit der Stadt zum vortheilhaften Absatze von Pflanzen bot, und mehrere schwere Verluste bestimmten Fuller, sich einige Acker Land zur Cultur von Birnen, Wein und Beeren auf Long Island zu miethen. Seine Erfolge waren so erwünscht, dass er sich zu Ridge wood im Staate New-Jersey, etwa zwanzig engl. Meilen von New-York, ankaufte, wo er noch jetzt wohnt. Fuller hat sich das Stück Reben, das er besitzt, durch eigene Kraft aus dem rohen Material herausgehauen. Ohne irgend eine Unterstützung von Anderen, sei es nun materieller oder geistiger Beziehung, ja fast ganz ohne Unterricht, den er nur während einiger Monate in einer gewöhnlichen Elementarschule genossen hat, ist er durch sich selbst zu der Höhe des Wissens und der Geschicklichkeit im Fache des Gartenbaues gelangt, auf der er steht. Seine Bibliothek ist sehr reich.

Von den fünf Werken, die er geschrieben hat, sind das über den Weinbau und das über das Beerenobst die bedeutendsten. Ausserdem liefert er viele Beiträge zu den der Garten-cultur gewidmeten amerikanischen Journalen. Auch ist er der Agricultur-Redakteur der Sonne, einer viel gelesenen Zeitung, und der Horticulturn-Redakteur einer sehr geachteten, wöchentlich erscheinenden Zeitung Herd und Haus (Hearth and House.) — Seine Schreibart ist correct, sachgemäss und klar.

Von Seiten seines Charakters ist Fuller ein Ehrenmann im ganzen ungetheilten Sinne des Wortes. Seine Stellung zu den beiden Zeitungen hat bis jetzt noch keinen Einfluss auf seinen oft ausgesprochenen Entschluss gehabt, jeden Schwindel, wo er ihn trifft, schonungslos an das Licht zu ziehen; ob aber die pecuniären Interessen seiner beiden Zeitungen stets Hand in Hand



Schoene von Bonneau.



Schoene von Bonneau.

vorzüglich bewährt. Eine sehr gute Eigenschaft derselben ist auch die, dass sie von den Sperlingen bedeutend weniger begehrt wird, als die meisten andern Kirscharten.

Die ihr sehr nahe stehende vorzügliche Kirsche von Ravenna, die sowohl in Oberitalien, wie auch um Rom herum ziemlich verbreitet ist, und die auch alle Beachtung verdient, habe ich in Oberschlesien nur einmal angetroffen und zwar in dem Garten des in der Obstcultur bekannten Lehrer Oppler bei Ratibor. Es war Anfang August 1868, als ich den Baum sah, wo er über und über mit den herrlichsten Früchten behangen war, die sowohl hier, wie auch da, wo ich sie in Italien sah, durch ein intensiveres Roth, als dies bei der Königin Hortensia der Fall ist, sich auszeichneten. Herr Oppler theilte mir auch mit, dass der beregte Baum fast alle Jahre reichlich trage und dass die Früchte, mit Ausnahme sehr nasser Sommer, von vorzüglicher Güte würden.

Um diese beiden Kirschen genau beobachten und vergleichen zu können, habe ich von jeder einen Baum in gleiche Lage und gleiche Bodenverhältnisse gebracht, und werde nicht unterlassen, seiner Zeit das gewonnene Resultat mitzutheilen. **Stoll.**

Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang Sept. 1869.

Von Oberdieck.

Schon in dem über die Obst-Ausstellung zu Hamburg gegebenen, allgemeinen Berichte habe ich angedeutet, noch weitere Nachträge über Manches, das für die Pomologie einigen Werth haben möchte, aus meinen niedergeschriebenen Notizen geben zu wollen, was ich hiemit thue. Es wird immer für die Förderung der Obstkunde von Werth sein, wenn ich eine Nachricht über das, was sich mir dabei ergab, hier niederzulegen suche, was, namentlich auch für spätere Forschungen, vielleicht manche Resultate und Beihülfen geben kann, und entnehme ich die hier zu gebenden Notizen hauptsächlich aus dem, was ich mir aus den ausgestellten 3 grossen französischen Obstcollectionen des Herrn Jamin-Durand zu Bourg-la-Reine bei Paris, des Herrn Demouilles zu Toulouse und der Herrn Croux et fils zu Vallée d'Aulnay, Departement de Seine, ingleichen aus der des Herrn

Generalconsuls Ladé zu Villa Monrépos bei Geisenheim, aufzeichnete, welcher letztere die Stämme zu seinen schönen Pflanzungen wohl auch allergrösstentheils aus Frankreich bezogen haben wird, so dass man da also manche Resultate über die Namen, die eine Obstsorte in Frankreich jetzt trägt, wird gewinnen können. Unvollkommen bleiben diese Resultate allerdings immer dadurch, dass die Früchte früher, als gewöhnlich, gebrochen waren (doch waren sie aus diesen Collectionen so weit gezeitigt, dass man sie als genügend kenntlich betrachten konnte), und dass man ein Urtheil nur nach den äusseren Kennzeichen gewinnen konnte, ohne im Stande zu sein, die Früchte auch in der Lagerreife noch weiter zu untersuchen, womit immer ein Hauptkennzeichen noch fehlt. Auch die mehreren Collectionen aus Botzen gaben mir noch Gelegenheit zu einigen Notizen und will ich bei den nachfolgend aufgeführten Sorten immer die Obstcollectionen, in der ich sie fand, in Klammern kurz beisetzen:

Dass auch in den gedachten, im Ganzen sehr werthvollen Obstcollectionen aus Frankreich manche entschiedene Verwechslungen und Irrungen vorkamen; dass z. B. bei Herrn Jamin-Durand der Papageiapfel als *Api panaché* und dieser Letztere als *Pomme Suisse* (Sickler), also mit einander verwechselt lagen; als *Pearmain Royal* bei ihm eine Frucht vorkam, die eher die Engl. *Scarlet Pearmain* (unsere Scharlachrothe Parmäne) sein konnte; bei Herrn Demouilles die *Hubart's Parmäne*, eine der *Goldreinette* von Blenheim gleichende Frucht war, als *Gravensteiner* bei Croux eine der *Pariser Rambourreinette* sehr ähnliche Sorte lag; als *Doyenné gris* (Graue Dechantsbirn) sehr sichtbar unsere *Rothe Dechantsbirn* sich fand; als *Adonis Parmäne* eine Frucht vorkam, die wohl die Engl. und unsere *Adams Parmäne* sein sollte, sind Vorkommnisse, die ja auch in deutschen Collectionen noch immer genug sich finden und den Werth dieser Collectionen für die Pomologie nicht herabsetzen. Es hat mir bei französischen Collectionen, die ich bisher sah, umgekehrt scheinen wollen, als ob in ihnen entschiedene Unrichtigkeiten und Verwechslungen gegen die, jetzt in Frankreich gängigen Benennungen, weniger vorkämen, als sie bisher in Deutschland sich gefunden haben, und ist dies Urtheil richtig, so kann dies nur seinen Grund darin haben, dass selbst gewöhnliche Obstliebhaber in Frankreich es meistens nicht versäumt haben, die Namen der

angepflanzten Sorten sich zu notiren und sie richtig zu behalten, und dass dies in Deutschland, wenigstens früher, so ganz allgemein versäumt worden ist, ja von denen, die sich nicht etwas mit Pomologie beschäftigen, noch jetzt versäumt wird, ist die Hauptquelle der gewaltigen Namenverwirrung, die sich vor zehn Jahren in Deutschland fand, geworden.

Lieb und lehrreich war es mir, namentlich bei neueren Birnen in ziemlich vielen Fällen durch die in den gedachten Collectionen gesehnen Früchte die Ueberzeugung gewonnen zu haben, unter denselben Namen dieselbe Frucht zu besitzen, und will ich da hier nur aus gar manchen andern Beispielen erwähnen, dass Besi de Montigny (Ladé) ganz meine Diel'sche, erst neuerlichst richtig durch Liegel von Diel bezogene Frucht war, und bei Jamin-Durand General Dütilloul und Leopold I. nicht grösser und in derselben, von günstiger erwachsenen Exemplaren dieser Sorten abweichende Form vorkamen, wie ich sie im Illustr. Handbuche, nach in meinem Garten erwachsenen Früchten, darstellte.

Es mag hier nun zunächst eine Anzahl von Früchten namhaft gemacht werden, bei denen das hier Beizubringende zu weiteren Forschungen, vielleicht auch zu einzelnen Berichtigungen Anlass geben kann, und lasse ich zunächst eine Anzahl Aepfel folgen.

Alfriston. In den in engl. Werken vorkommenden Beschreibungen und Abbildungen ist diese werthvolle Frucht ganz mit netzartigen, etwas weit gemachten Rostfiguren bedeckt dargestellt. Was ich von der Societät zu London, durch Urbanek, unter dem Namen erhielt, war ganz ohne Rostfiguren, und verschaffte ich mir die Sorte von der Hortic. Soc. daher nochmals, von welchem Reise ich noch keine Frucht sah. Es lag aber der Alfriston in zwei französischen Collectionen gleichfalls ganz ohne Rost, so dass also diese Abweichung von dem Aeusseren, welches sie in England hat, doch mehrfältig vorkommen wird.

Bellefleur, gelber. Schon früher habe ich berichtet, diese Sorte als Lineous Pippin gefunden zu haben, was in ein paar Collectionen in Hamburg, namentlich den französischen, sich wieder so fand. Bei Croux fand ich die Sorte auch unter dem Namen Belle Flavoise (was nur Corruption des Namens Bellefleur zu sein scheint), die zugleich auch unter dem ganz unrichtigen Namen Monstrous Peppin nochmals da lag. Auch als

Metzgers Calvill fand ich sie, doch weiss ich nicht mehr, in welcher deutschen Collection, und bei Jamin fand sie sich als Lincoln Pippin, wohl nur durch Verwechslung mit dem Namen Lineous Pippin, da der amerikanische Lincoln Pippin eine ganz andere Frucht ist.

Calville rouge d'hiver. Es lag bei Jamin wieder dieselbe, so etwas unserem Winter-Postoph gleichende, aber in Fleisch und Geschmack weit edlere Frucht vor, welche ich von Herrn Leroy zu Angers unter dem Namen habe, während als Postophe d'hiver in Jamin's Collection eine dem Diel'schen Winterpostoph sehr unähnliche Frucht lag, die eher unserer Grossen Casseler Reinette etwas ähnlich war.

Cadeau du General. Unter diesem Namen scheinen noch mehrere, sehr verschiedene Früchte zu gehen. Schon an anderer Stelle habe ich bemerkt, dass dieser Name als Synonym von Vaugoyeau aufgeführt werde, welche Letztere, von Herrn Leroy erhaltene Frucht der Pariser Rambourreinette gleich gewesen sei, und war auch das, was bei Herrn Demouilles jetzt als Vaugoyeau lag, eine der Pariser Rambourreinette mindestens sehr ähnliche Frucht. Bei Jamin lag unter dem Namen eine grosse grüne, matt geröthete, ziemlich platte, sehr gerundete Frucht ohne Rippen, von der ich ein Exemplar mitnahm, das erst im Februar anfang, etwas zu gelben; bei Croux dagegen fand sich eine nur $2\frac{1}{2}$ " breite, flachrunde, bräunlich geröthete, ganz andere Frucht mit flach vom Kelche auslaufenden Erhabenheiten; bei Hrn. Martin Müller aus Strassburg eine der Pariser Rambourreinette ähnliche Frucht und in der Bozener Collection eine grosse grüne, nicht geröthete, ganz calvillähnliche Sorte. Von Jahn, weiter wohl von Herrn Millet abstammend, habe ich eine, von der Pariser Rambourreinette verschiedene Frucht, während die Annales, VIII, S. 63, als Vaugoyeau mit dem Synonym Cadeau du General eine aus dem Anjou abstammende, rundum rosenartig, etwas leicht und freundlich geröthete, grosse, wenig gerippte Frucht darstellen, die von allen schon gedachten Varietäten verschieden sein wird. Welcher unter diesen der Name Cadeau du General mit Recht zukomme, steht wohl noch schwer zu entscheiden. Vergleiche hier meine Berichtigungen und Zusätze S. 100 bei der Pariser Rambourreinette Nr. 8. Vaugoyeau.

Drap d'or (Demouilles) war nicht unser Goldzeugapfel, son-

dern ganz grau berostet, fast 3" breit, 2" hoch, Sonnenseite goldartiger.

Museau de lièvre und Pigeonnet. Beides betrachtet man bisher als Synonyme des Rothen Herbst-Taubenapfels, der wieder = unserem Sommer-Zimmtapfel ist. In der Collection des Herrn Demouilles fand sich als Museau de lièvre ein recht kleiner, nur 1½" breiter und hoher, zugespitzter, nur sehr matt roth gestreifter Taubenapfel, der, wenn es kleine Exemplare des Sommer Zimmtapfels gewesen wären, sicher seine schöne und volle Streifung und Farbe schon würde gehabt haben. — Als Museau de lièvre blanc fand sich, gleichfalls bei Herrn Demouilles, eine grössere, in Grösse und ziemlich auch in Form einem Gelben Bellefleur gleichende, (doch nicht damit identische) gelbe Frucht, und als Pigeonnet eine Frucht, die eher unser Alantapfel, als der Sommerzimmtapfel war. Vielleicht geht es diesen Hasenschnauzen ähnlich als unsern Schafsschnauzen, wie sie auf Plattdeutsch noch heissen, die man feiner, aber nicht passender Schafsnasen genannt hat, dass man damit allerlei nach dem Kelche zugespitzte, etwas gerippte Früchte bezeichnete, deren Varietäten unsere Pomologen erst durch Beisätze mehr separirt haben.

Montalivet. Schon aus Braunschweig erhielt ich 1868 schöne Früchte, wohl weiter herstammend von Simon Louis; die Sorte lag nun auch bei Jamin und Demouilles; vergleiche ich aber die entnommenen Notizen, so differiren alle drei in mehreren Punkten merklicher, so dass ungewiss bleibt, welche davon die rechte Sorte sein möge.

Pigeon d'hiver, (Jamin) war unser Rother Winter-Taubenapfel.

Pomme Lelieur, fand sich in der Collection aus Botzen, sowie bei Demouilles und Croux. Die Bozener Frucht war gelb, zerstreut röth gestreift. Die bei Demouilles, jedoch Reinette Lelieur benannt, war 2" breit, 1½" hoch, flachrund, braun gestreift, dazwischen leicht braunroth überlaufen. Croux Frucht sah einer Pariser Rambourreinette sehr ähnlich, mit matten Spuren von rothen Streifen. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich diese Sorte, die 1865 bereits ein paar Früchte lieferte, welche 2¼" breit, 1¾" hoch waren, also etwas flach, fast mittelbauchig, um den Kelch flachkantige Erhabenheiten, die theils flach, theils stark erhaben und vordrängend über die Frucht liefen; Farbe

unansehnlich gelb von dünnem, zimtfarbigem Roste fast ganz überzogen, durch den an der Sonnenseite Röthe hindurch sah. Geschmack schwach zimmartig und merklich gezuckert. Auch aus Braunschweig, weiter herstammend von Simon Louis, erhielt ich einen Pomme Lelieur, dessen Werth ich, wie bei der Frucht von Herrn Leroy mit *†† bezeichnete. Die Braunschweiger Frucht war in Form und Grösse einem Gelben Bellefleur ähnlich, Kelch halboffen, Senkung ziemlich weit und tief; flachkantige Erhabenheiten etwas unregelmässig über die Frucht laufend; Schale glatt, glänzend; Sonnenseite zeigte matte, leicht aufgetragene bräunliche Röthe, mit Spuren von Streifen darin und fanden über den grösseren Theil der Frucht sich matte, in punktirter Manier aufgetragene Streifen. Geschmack angenehm weinsäuerlich. — Die gedachten Früchte möchten alle verschieden sein und scheint die Sorte noch sehr wenig festgestellt zu sein.

Princesse noble des Chartreux (Jamin) schien mir doch kaum unsere Reinette von Orleans zu sein, und auch die Sorte vom Herrn Präsidenten Mas gab mir 1869 zwei, jedoch sehr unvollkommene, kleine Früchte, die der Reinette von Orleans nicht genügend ähnlich sahen, so dass es dadurch wieder etwas zweifelhaft wird, ob man unsere Reinette von Orleans in Frankreich jetzt, wie vorstehend, nennt.

Reinette Daniel. Unter diesem Namen fanden sich in 2 Collectionen von unserer Diel'schen Daniels rothen Reinette ganz verschiedene Früchte. Jamin hatte eine $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ " breite, flachrunde oder kugelige, nach dem Kelche stärker abnehmende, in 1 Exemplar etwas konische Frucht, und Demouilles eine hochaussehende, unserer Pariser Rambourreinette etwas ähnliche Frucht.

Reinette de Berlin (Jamin). Ich weiss nicht mehr, wo es vorkam, dass unter dem Namen unsere Pariser Rambourreinette gehe, die Frucht in Jamin's Collection war ihr allerdings etwas ähnlich, stimmte jedoch nicht mit ihr überein.

Reinette von Canterbury. Von Herrn Lade sah ich wiederholt und erhielt 1861 eine schöne, recht grosse, $4\frac{1}{2}$ " breite, $3\frac{1}{3}$ " hohe, ganz gelbe, werthvolle Frucht; Kelch geschlossen, Senkung tief und weit, kantige Erhabenheiten bis in die Stielhöhle laufend; Fleisch mürbe, ziemlich saftreich, angenehmer, gezuckert, weinsäuerlicher Geschmack. *††; Kornhaus weit

offen. Bestätigte wohl, dass das Handbuch die rechte Sorte beschreibt.

Reinette de Caux. Caux soll auch unser Cassel genannt werden; mein grosses Dictionaire des Abbé Mozin führt im Vocabulaire géographique für Cassel diese Namen an und sagt, dass Caux eine kleine Landschaft in Frankreich sei. In zwei französischen Collectionen, auch bei Jamin, fanden sich unter dem Namen allerdings der Grossen Casseler Reinette ziemlich ähnliche Früchte, eine 3te jedoch, bei Demouilles, war davon verschieden, auch zur Zeit der Ausstellung schon ziemlich mürbe und auch was ich von der Soc. v. Mons als Reinette de Caux habe, wird doch wohl die Casseler grosse Reinette nicht sein.

Reinette de Champagne (Jamin) war nicht unsere Champagner Reinette, sondern glich ziemlich unserer Weissen Portugiesischen Reinette.

Reinette étoilée (Jamin) war unsere Rothe Sternreinette, so dass es auch da sich wieder bestätigte, dass diese Frucht auch die Namen Calville und Reinette étoilée trage.

Reinette de Granville (Jamin) bestätigte in einer mitgenommenen Frucht, dass diese Sorte der Pariser Rambourreinette gleich sein werde. Form war diesmal nicht ganz so, Fleisch und Geschmack aber ganz ähnlich.

Reinette franche à côtes (Martin Müller) und Reinette Franche (Jamin und Demouilles) waren unsere Diel'sche Edelreinette (Reinette Franche) und auch nicht viel grösser, als sie bei mir erwächst, so dass sie also auch in Frankreich nicht überall in der Grösse und Vollkommenheit erwächst, wie ich sie aus Tyrol und vom Rheine sah und dann köstlich ist. Sickler hat unter dem Namen eine andere Frucht.

Reinette très tardive. Unter diesem Namen fand ich, — wie schon früher — wieder verschiedene Früchte. Bei Jamin lag eine zwischen Pariser Rambourreinette und Grosser Casseler-Reinette stehende, fast mittelbauchige Frucht, mit geschlossenem, mässig vertieften Kelche und flachen Erhabenheiten über die Frucht, flach vertieftem Stiele, mattgrün und matt roth gestreift, fast verwaschen, mit mässig vielem Roste. — Bei Demouilles lag eine andere Frucht, als bei Jamin, 3" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch, etwas stielbauchig, um den Stiel flachrund; Kelch recht langgespitzt, fast geschlossen, in etwas weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit

Mar. 26
1874
S. 185

flachen Erhabenheiten; Stiel ein kurzer Butz in stark rostiger Höhle; Farbe der des Goldzeugapfels ziemlich ähnlich, ohne Röthe mit ziemlich vielem Roste. Daneben lag bei Demouilles unter demselben Namen noch eine 2te Frucht, die dem alten Nonpareil mindestens sehr ähnlich war; wie ich eine solche Frucht auch schon von Herrn Senator Doornkaat zu Norden, als Reinette très tardive erhielt.

Reinette Thouin. Bei Jamin und Demouilles fand ich unter dem Namen meine Frucht; in der Botzener Collection dagegen lag eine merklich davon verschiedene Sorte und bemerkte ein neben mir stehender, mir nicht näher bekannt gewordener Herr aus Frankreich, dass 2 verschiedene Sorten als Reinette Thouin gingen.

Reinette von Gaumont (Jamin). Diese Früchte, von denen ich ein schönes Exemplar mitnahm, zeigten sich mit der im Handbuche beschriebenen Sorte sehr überein, so dass man daher annehmen darf, dass das Handbuch die rechte Sorte habe; die Form bei Jamins Früchten war nur weniger hochgebaut und beide Hälften mehr gleich.

Rivière fand sich in den französischen Collectionen mehrmals, wahrscheinlich aber von der im Handbuche beschriebenen Sorte, von der ich Frucht noch nicht sah, verschieden. Bei Jamin lag eine unserm Prinzenapfel ähnliche Frucht, höher als breit, zwischen abgestumpft konisch und walzenförmig stehend, etwas stielbauchig; Kelch kurz gespitzt, halboffen oder fast geschlossen, ziemlich vertieft; Stiel holzig, in weiter, tiefer, wenig rostiger Höhle; Schale gelb, über den grösseren Theil schön roth gestreift und dazwischen punktirt; Rost wenig und Punkte fein. — Bei Demouilles lag dagegen eine ganz andere Sorte, 3" breit, $2\frac{3}{4}$ " hoch, abgestumpft konisch, stielbauchig, um den Stiel fast plattrund, nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft; Kelch geschlossen in weiter, tiefer Senkung, mit etwas calvillartigen Beulen, die auch sehr sichtbar über die Frucht gingen; Stiel kurz, holzig, in ziemlich tiefer, etwas roststrahliger Höhle; die Schale über den grösseren Theil, etwas langabgesetzt, braunroth gestreift und dazwischen braunroth überlaufen, an der Sonnenseite die Streifen in der Röthe fast un- deutlich; Punkte zerstreut, Rost wenig. — Auch über diese Frucht

und den Anlass zu ihrer Benennung sind daher noch weitere Forschungen nöthig.

„Roi d'Angleterre war bei Jamin und Demouilles eine der Pariser Rambourreinette ähnliche, doch wohl nicht damit identische Frucht, wie ich sie so auch von den Herren Simon Louis erhielt.

Violette des quatre gouts (Jamin). Ich nahm eine Frucht davon mit. Gleich in Form und Grösse etwas unserer Rothgestreiften Sommerreinette und war die Frucht am 8. Sept. auch schon mürbe; hochausehend, 3" breit und hoch, nur etwas mehr stielbauchig und nach dem Kelche wenig stärker abnehmend als nach dem Stiele, an beiden Enden ziemlich stark abgestumpft. Kelch feingespitzt, zurückgebogen, offen, Senkung ziemlich weit und tief, umgeben mit rippenartigen Falten und breiten Beulen, die flachkantig bis zur Stielhöhle liefen; Stiel holzig, stark, 1" lang, Höhle weit und tief, wenig rostig, über die ganze Frucht etwas düster karmosinrothe, kurzabgesetzte und längere Streifen und dazwischen leicht geröthet. Punkte fein, manche feine Rostfiguren. Fleisch etwas grünlich weiss, gewürzter, zuckerartiger Geschmack. Kernhaus etwas offen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber den Unterschied von Veredelung und Pfropfung der Pflanzen.

Von Herrn Professor Dr. **Schultz-Schultzenstein** in Berlin.

Bei der Kultur der Bäume, namentlich der Obstbäume, hat sich in der Gärtnersprache die Gewohnheit verbreitet, das Pfropfen mit dem Namen Veredelung zu bezeichnen, und einen gepfropften Obstbaum in dem Sinne veredelt zu nennen, dass der wilde Pfropfstamm durch das Pfropfreis die Veredelung erfahren haben sollte. Dieser Sprachgebrauch gilt für alle Arten der Pfropfung: das Oculiren, Copuliren und speciell sogenannte Pfropfen, weil durch sämtliche Pfropfungsarten dasselbe Ziel erreicht wird, was die Franzosen passender mit dem allgemeinen Namen „greffe“ belegen. Bei diesem Sprachgebrauch wird das Pfropfen und Veredeln als gleichbedeutend angesehen, so dass man das Wesen der Veredelung in dem Pfropfen sucht und demnach der Ope-

ration des Pfropfens die veredelnde Wirkung zuschreibt, daher das Pfropfen als ein Mittel zur Veredelung, gewissermassen als einen Veredelungsprozess betrachtet, nicht blos bei Bäumen, sondern auch bei Kräutern.

Dieser Sprachgebrauch, wodurch die Begriffe von Pfropfung und Veredelung der Pflanzen identifizirt werden, ist indessen durchaus unrichtig und muss als ein Missbrauch bezeichnet werden, der die grössten Irrthümer im Gefolge hat.

Vielmehr sind Pfropfung und Veredelung grundverschiedene Dinge bei allen, sowohl den baumartigen als den krautartigen Pflanzen. Der Beweis für diese Verschiedenheit liegt darin, dass 1) durch das Aufsetzen eines Pfropfreises oder Pfropfauges der Pfropfstamm, den man auch die Unterlage nennt, niemals im Geringsten verändert wird, vielmehr seine ursprüngliche, sei es wilde oder schon veränderte Natur beibehält. So wird z. B. ein Hundsrosenstamm durch ein darauf gepfropftes Reis einer Centifolie oder einer anderen Rosenart oder Varietät nicht verändert, sondern behält selbst nach vielen Jahren seine wilde Hundsrosennatur bei, was leicht daraus ersichtlich ist, dass, wenn der Stamm oder seine Wurzel ausschlägt, die jungen Schösslinge immer nur dieselbe unveränderte Wildheit zeigen, die der Stamm ursprünglich hatte. Niemals wird ein irgendwie veredeltes Reis oder ein im geringsten veränderter Schössling aus einem wilden Pfropfstamme treiben. Die hin und wieder aufgetauchten und noch auftauchenden Angaben über angebliche Veränderungen oder gar Veredlungen des Pfropfstammes durch ein Pfropfreis haben sich immer als Irrthümer und Täuschungen erwiesen. Dasselbe was von den Rosen gilt, gilt auch von den Pfropfstämmen der gepfropften Obstbäume. Ein gepfropfter Obstbaum wird niemals, wie man sagt, wurzelächt, d. h. seine Schösslinge aus Stamm und Wurzel behalten immer die unächte oder wilde Natur des Wildlings, der zur Unterlage diente. Selbst wenn man auf Wurzeln wilder Obstbäume pflanzt oder oculirt, so wird die Wurzel selbst dadurch eben so wenig verändert, wie der Stamm, wenn auf ihn gepfropft wird. 2) Wird aber auch das Pfropfreis durch Aufsetzen auf einen anderen Stamm wesentlich durchaus selbst nicht verändert; es behält vielmehr seine veredelte oder sonst eigenthümliche Natur, es verbessert und verschlechtert sich nicht. Ein Reis des Reinnettenapfels, mag es auf einen wilden oder schon

veränderten Stamm gepfropft sein, bringt immer nur wieder unveränderte Reinettenäpfel. Eine weisse Rose verändert, selbst auf einen rothblühenden Stamm gepfropft, ihre weisse Blütenfarbe nicht, und ebenso haben sich Diejenigen getäuscht, welche durch Aufpfropfen einer rothen Camellia auf einen weissblühenden Stamm oder umgekehrt, geglaubt haben, die Blumenfarbe des Pfropfreises verändern zu können. Das veredelte Pfropfreis wird also durch Aufsetzen auf einen andern Stamm nicht weiter veredelt und die Veränderungen, welche das Pfropfen der Rosen hervorbringt, beziehen sich nur auf ein reicheres Blühen, grössere Blumen und dergleichen Dinge, die auch durch Bodeneinflüsse hervorgebracht werden können. Ähnliches gilt auch von dem Pfropfen krautartiger Pflanzen, z. B. der Tropäolumarten.

Da also durch das Pfropfen weder der Pfropfstamm noch das Pfropfreis verändert wird, so ist dasselbe durchaus nicht als ein Veredlungsprozess zu betrachten, wie es durch die missbräuchliche Belegung der Pfropfungen mit dem Namen Veredlung geschieht.

Das Pfropfen hat nur die Bedeutung und den Zweck der Vermehrung der Gewächse, und ist nichts als eine der so vielen Arten der Vermehrung, die ich mit dem Namen der individuellen Vermehrung, zum Unterschiede von der Vermehrung oder Fortpflanzung durch Samen, welches eine generische ist, bezeichnet habe. Zu den Arten der individuellen Vermehrung gehören die durch Wurzelkeime, durch Stengelglieder, durch Blätter, durch Stecklinge, durch Ableger; Vermehrungsarten, die sämmtlich nicht zum Zweck der Veredlung oder Verbesserung der Sorten, sondern nur zur Erhaltung schon anderweitig veredelter Pflanzen dienen. Keine einzige der verschiedenen Arten der individuellen Vermehrung weder der Pfropfung, noch der Ableger, Stecklinge, Blatt- oder Wurzelkeime, bringt eine Varietätenbildung oder Veredlung hervor; vielmehr wird dadurch immer nur das Individuum erhalten oder vermehrt. Der Pfropfstamm hat bei der Pfropfung nur die Bedeutung eines neuen Bodens, in dem das Pfropfreis wurzelt und aus dem es seine Nahrung zieht, deren Einsaugung aus dem Boden die Wurzeln des Pfropfstammes vermitteln. Die Wirkung dieser veränderten Ernährung bezieht sich weniger auf das

Wachsen, als vorzüglich auf das Blühen und Früchtetragen der Pfropfreiser, was damit zusammenhängt, dass während des Blühens und Früchtetragens die individuelle Pflanze (Stengel, Wurzeln, Blätter) von den Blumen und Früchten ausgesaugt wird, so dass in jenen Theilen Massen von Blüthennahrungsstoffen vorher abgelagert sein müssen, die durch Verarbeitung der Bodennahrung gebildet sind.

Die Pfropfungen der Pflanzen setzen daher immer schon eine vorhergehende Veredlung der zu pfropfenden Sorten voraus, auf deren Vermehrung es dem Gartenkünstler ankommt. Die Erzeugung der veredelten Sorten oder der Veredlungsprozess hat also mit der Pfropfung nichts zu thun; das Geschäft der Pfropfung tritt erst dann hervor, wenn schon veredelte Sorten da sind, die man vermehren oder erhalten will. Dass die Pfropfungen selbst die Veredlung der Pflanzen nicht bewirken, ist leicht auch daran ersichtlich, dass wir so viele veredelte krautartige und perennirende Pflanzen besitzen, die auf andere Art vermehrt werden, ohne dass jemals die Operation des Pfropfens darauf angewendet worden wäre, wie z. B. die meisten Gemüsepflanzen.

Wenn also die Pfropfung keine Veredlung der Pflanzen bewirkt, so tritt die Frage an uns heran, worin dann die Veredlung besteht und wodurch sie erzeugt wird?

Wir sagen nun, der Prozess der Veredlung der Pflanzen geschehe allein durch die geschlechtliche Generation, durch Samenzucht. Von den auf diese Art entstandenen veredelten Sorten werden insbesondere diejenigen durch Pfropfungen vermehrt, die sich durch Samen nicht erhalten, vielmehr durch Samenvermehrung in die wilde Urart zurückschlagen, wie es mit den Obstbäumen der Fall ist.

Was nun den Veredlungsprozess durch Samenzucht betrifft, so besitzen wir darüber eine aus der Citronen- und Orangenzucht abstrahirte Theorie von Galesio, die derselbe in seiner Schrift „Theorie der vegetabilischen Reproduction“ niedergelegt hat. Galesio hatte eingesehen, dass die Veredlung hauptsächlich auf Varietätenbildung oder Bildung von Abarten aus Samenzucht beruhe, und suchte die Ursachen dazu in dem Prozess der Befruchtung, d. h. der Bestäubung des Stempels mit dem Pollen der Staubfäden. Er glaubte nun, dass im gewöhnlichen Laufe der Dinge die Stempel mit den Pollen einer und derselben

Zwitterblume befruchtet würden, wodurch immer die Art sich erhalte, dass dagegen die Varietäten dadurch entstünden, dass die Befruchtung durch gegenseitige Bestäubung der Stempel mit dem Pollen verschiedener Blumen eines und desselben Baumes geschehe.

Wenn nun die Ansicht, dass die Veredlung auf Varietätenbildung beruhe, und die Varietäten durch Befruchtung und Samenzucht entstehen, wohl richtig ist, so möchte die weitere Ansicht, dass einfach durch gegenseitige Bestäubung verschiedener Blumen einer und derselben Pflanze Varietäten sich bilden sollten, mit vielen anderen Thatsachen im Widerspruch stehen. Denn 1) müssten nach dieser nur auf Zwitterblumen berechneten Ansicht die monoecischen und dioecischen Pflanzen, bei denen immer eine Bestäubung verschiedener Blumen unter einander statt findet, auch immerfort Varietäten bilden, was aber nicht der Fall ist. 2) Müssten an wilden Pflanzen überall von selbst Varietäten entstehen, weil hier durch Wind und Insekten Bestäubungen verschiedener Blumen unter einander vor sich gehen, während wir dagegen finden, dass wilde Pflanzen in der Regel keine Varietäten bilden. 3) Ferner sehen wir, dass an Kulturpflanzen Varietäten oder Veredlungen entstehen, ohne dass sich eine gegenseitige Befruchtung verschiedener Blumen einer Pflanze nachweisen liesse.

Die Theorie des Galesio reicht also zur Erklärung der Varietätenbildung und Veredlung nicht aus.

Ein höchst wichtiger Umstand, der bei Erklärung der Pflanzenveredlung durch Samenzucht in die Augen fällt, ist, dass die veredelten Sorten nur in der Kultur und durch die Kultur entstanden sind und entstehen, dass dagegen an wilden Pflanzen von selbst niemals Veredlungen sich bilden oder gebildet haben, wie denn auch die ungemessene Zahl von Varietäten sich nur an unseren Kulturpflanzen: den Getreide- und Gemüsearten, den Kartoffeln, den Weizen-, Roggen-, Maissorten, den Wein- und Obstsorten erzeugt haben. Den Gang dieser Varietätenbildung können wir an dem Mais, den Kartoffeln, Georginen, sehr deutlich verfolgen. Wir haben nur eine einzige Maisspecies, eine Kartoffelspecies, eine Georginenspecies ursprünglich aus Amerika erhalten, aber sowie sie in Kultur genommen waren, bildeten

sich durch Samenzucht Varietäten, von denen man die als Veredlungen charakterisirten, zur weitem Zucht auswählte.

Es sind zwar neuerdings auch Streitigkeiten über Varietätenbildung an Pflanzen, die wir wild aus Amerika erhalten haben, entstanden, wie man namentlich von Varietäten von Agaven, die wild aus Amerika gekommen sein sollen, gesprochen hat. Allein diese Pflanzen sind entweder nicht mehr ursprünglich wild, sondern von den Sammlern in Amerika selbst kultivirt und in mehreren Generationen durch Samen vermehrt worden, oder es sind keine wirklichen Varietäten, vielmehr individuelle Verschiedenheiten alter und junger Pflanzen oder Verschiedenheiten in der Grösse einzelner Theile, die sich auf Bodenwirkungen zurückführen lassen.

Dagegen sind alle unsere Kulturpflanzen, die Getreidesorten, Obstsorten, Kartoffeln und andere Gemüse durchaus nicht in wildem Zustande von Natur gebildet, sondern erst durch Kultur entstanden.

Wenn also unzweifelhaft die ökonomische und gärtnerische Kultur die Varietäten und Veredlungen durch Samenzucht hervorbringt, so fragt es sich, welches die Mittel und Wege der Kultur seien, wodurch sie die Veredlung erzeugt?

Das Hauptmittel, wodurch die Kultur auf die Pflanzenzucht einwirkt, ist die Düngung und vor Allem die thierische Düngung des Bodens. Alle Beackerung und sonstige Pflege der Pflanzen ist vergebens, wenn es an thierischem Dünger fehlt. Die Leitung und Behandlung der stickstoffhaltigen thierischen Düngung, die Art des Düngers, die Stärkegrade der Düngung, seine Anwendung im frischen oder vermoderten Zustande, je nach der verschiedenen Natur der Pflanzen sind die Hauptmittel der Kultur, wodurch vor Allem auf das Blühen und die Fruchtbildung der Pflanzen eingewirkt werden kann und eingewirkt wird. Die ganze Pflanzenkultur besteht wesentlich in der Düngung. Durch diese werden die Pflanzen besonders zum Blühen oder vielmehr zum stärkeren und wiederholten Blühen angetrieben, während wilde, besonders baumartige Pflanzen ohne künstliche Düngung mit dem Blühen lange zögern und jahrelang aussetzen. Das jährliche Blühen und Fruchtragen der Obstbäume ist nur durch künstliche thierische Düngung oder Kultur in zuvor gedüngtem Boden zu erzielen. In den

Wirkungen der thierischen Düngung müssen wir also die erste Ursache oder Quelle der Varietätenbildung und Veredlung durch Samenzucht suchen.

Dass die Wirkung der thierischen Düngung sich überhaupt auf das Blühen und die Befruchtung beziehen muss, ist selbstverständlich, da alle Veränderungen im Samen von der Befruchtung und Keimbildung ausgehen müssen. Neuere Beobachtungen, die hier nicht ausführlich mitgetheilt werden können, aus denen ich nur Einzelnes hervorheben will, haben mir gezeigt, dass diese Wirkungen sich vorzüglich auf Veränderungen in der Bildung des Pollens der Antheren beziehen und dass sich diese Veränderungen des Pollens an künstlich gedüngten Pflanzen deutlich nachweisen lassen. Sie bestehen wesentlich in zwei Dingen: 1) darin, dass die Pollenkörperchen stärker gedüngter Pflanzen viel mehr turgescirend, durch reichere Bildung der Fovilla, werden; 2) darin, dass der Eiweissgehalt und damit der Stickstoffgehalt des Pollens gedüngter Pflanzen viel grösser wird, wodurch die befruchtende Kraft sich vermehrt und verändert oder veredelt. Dass die Fovilla des Pollens reich an einer sehr stickstoffhaltigen Eiweisssubstanz ist, war seit Fourcroy's Analyse des Pollens der Dattelpalme bekannt. Ich habe gefunden, dass durch starke thierische Düngung unserer gemeinen Kiefer der Pollen derselben stärker turgescirend und stickstoffreicher wird. Es ist anzunehmen, dass ähnliche Wirkungen bei allen Pflanzen durch thierische Düngung entstehen und dass dadurch die Varietätenbildung mittelst Befruchtung und Samenbildung hervorgebracht wird.

Eine künstliche Bestäubung allein kann zwar die Befruchtung begünstigen, ohne aber einen Einfluss auf Varietätenbildung und Veredlung zu haben, wogegen eine künstliche Befruchtung in der Kultur gedüngter und mit getriebenem Pollen versehener Pflanzen die Neigung zur Varietätenbildung vermehren wird.

Bei einer durch thierische Düngung veränderten Pollenbildung kommt es für die Varietätenbildung auf die Bestäubung der Stempel mit dem Pollen einer und derselben Blume, oder auf die gegenseitige Bestäubung oder Befruchtung verschiedener Blumen einer und derselben Pflanze, oder der Blumen verschiedener Pflanzenindividuen einer und derselben Art ganz und gar nicht an; vielmehr ist es hierbei ganz gleichgültig, ob die Be-

fruchtung durch die Organe einer Zwitterblume oder verschiedener Zwitterblumen derselben oder verschiedener Pflanzen geschieht, wenn nur alle unter ähnlichen Dünungsverhältnissen erzogen sind; denn der Grund der Varietätenbildung und Veredlung liegt nicht in der Vermischung verschiedener, aber sonst gleichartiger Individuen, sondern in der Veränderung der befruchtenden Materien der Blume durch eine stickstoffreichere Ernährung und Veränderung der Generationsorgane ihrer Zeugungsprodukte in allen Blumen derselben Pflanze, wie verschiedener Pflanzen derselben Art, die unter denselben Dünungsverhältnissen aufgewachsen sind.

Die Bastardirung, d. h. die gegenseitige Befruchtung verschiedener Arten oder Species einer Pflanzengattung, z. B. die Bastardirung verschiedener Species von *Nicotiana*, *Gentiana* u. s. w. kann auch zur Erzeugung von Veredlungen beitragen; ist aber zur Erzeugung von veredelten Varietäten nicht nöthig, wie wir deutlich an den hunderten Varietäten der Kartoffeln, des Mais, der Georginen sehen, von denen allen ursprünglich nur eine einzige Art nach Europa gekommen ist. Aechte Bastarde sind auch als Veredlungen im Pflanzenreich unbrauchbar, weil sie unfruchtbar sind, und wir es im Pflanzenreich weniger als im Thierreich in der Gewalt haben, immer von Neuem solche Bastarde wie es im Thierreich mit den Mauleseln der Fall ist, zu erzielen, die individuelle Vermehrung aber häufig unsicher ist. Diesen Gegenstand weiter zu verfolgen, ist hier nicht der Ort, da es uns nur darauf ankam, den Unterschied von Pfropfung und Veredlung zu zeigen und zu beweisen, dass durch Pfropfungen überhaupt keine Veredlung oder sonstige Varietätenbildung hervor gebracht werden kann, es also auch vergeblich wäre, durch Pfropfungen verschieden gefärbter Kartoffelknollen auf einander neue Sorten zu erzielen, selbst wenn die Operation gelingen sollte, woran aber nach der im Verein besprochenen Methode sehr zu zweifeln ist.

Die Blutlaus.

In Nro. 6 der Weinlaube vom 15. März 1870 ist warnend darauf aufmerksam gemacht, dass in verschiedenen grösseren Baumschulen sich die Blutlaus eingenistet habe und dies auch in der Baumschule des Pomologischen Instituts in Reutlingen der Fall sei.

Ein Insekt, welches sich mit so unglaublicher Schnelligkeit verbreitet und so intensiv schadet, wie die Blutlaus, ist sehr zu fürchten; doch wird es bei der immer grössern Verbreitung derselben immerhin schwer sein, sich ganz davor zu schützen. Ich könnte viele Baumschulen in Norddeutschland namhaft machen, wo die Blutlaus aufgetreten ist oder war und durch Sorgfalt und Mühe vollständig wieder weggebracht wurde. Es ist z. B. bekannt, dass in Herrenhausen mit sehr glücklichem Erfolg dies Insekt vollständig wieder vertilgt wurde. Was nun die hiesigen Baumschulen betrifft, so ist dies Insekt durch Bäume aus einer sehr berühmten belgischen Baumschule, und durch einige Weisse Winter-Calvillen aus einer Baumschule im mittleren Frankreich allerdings eingeschleppt, aber auch mit aller Energie bekämpft und wie wir hoffen, ihrer Verbreitung ein Ziel gesetzt worden. Da die hiesige Baumschule in regelmässige Quadrate, von 4—5' breiten Graswegen umgeben, eingetheilt ist, so konnte das Auftreten des Insekts auf ein solches Quadrat beschränkt werden und wurden hier alle Zweige, die Spuren zeigten, sofort verbrannt und die Bäume sorgfältig gereinigt, auch aus dieser Abtheilung weder ein Reis noch ein Baum versendet.

Dieses eine Quadrat, wo die Blutlaus aufgetreten ist, beträgt etwa den 70. Theil der Baumschule und sonst hat sich, ausser an ein paar ältern Cordonbäumchen, welche sofort verbrannt wurden, nirgends eine Spur gezeigt.

Die angewendeten Mittel, welche sich als gut zeigten, waren Betupfen der Stellen, welche den leicht bemerklichen weissen Flaum zeigten, mit Schieferöl (Erdöl) vermischt mit Rüböl, sowie auch mit blossem Weingeist. Noch vortheilhafter und schneller wirkend scheint eine sehr concentrirte Lösung von schwarzer oder grüner Seife in Wasser zu sein. Diese Lösung muss so stark sein, dass die Haut davon geröthet wird.

Erhalte ich Bäume aus Baumschulen, welche möglicherweise dieses Insekt haben, so werden diese Bäume tüchtig mit dieser Seifenlösung abgebürstet und ist dies Mittel überhaupt in solchen zweifelhaften Fällen sehr zu empfehlen.

Uebrigens hängt die Verbreitung der Blutlaus gar sehr vom Klima ab und mir sind mehrfache Fälle bekannt, wo sich dieselbe von selbst wieder verlor.

Eine grössere Verbreitung scheint das Insekt am Rhein gefunden zu haben, allein es tritt auf und verschwindet wieder und nur wenige Bäume sind ihm bis jetzt in Deutschland erlegen.

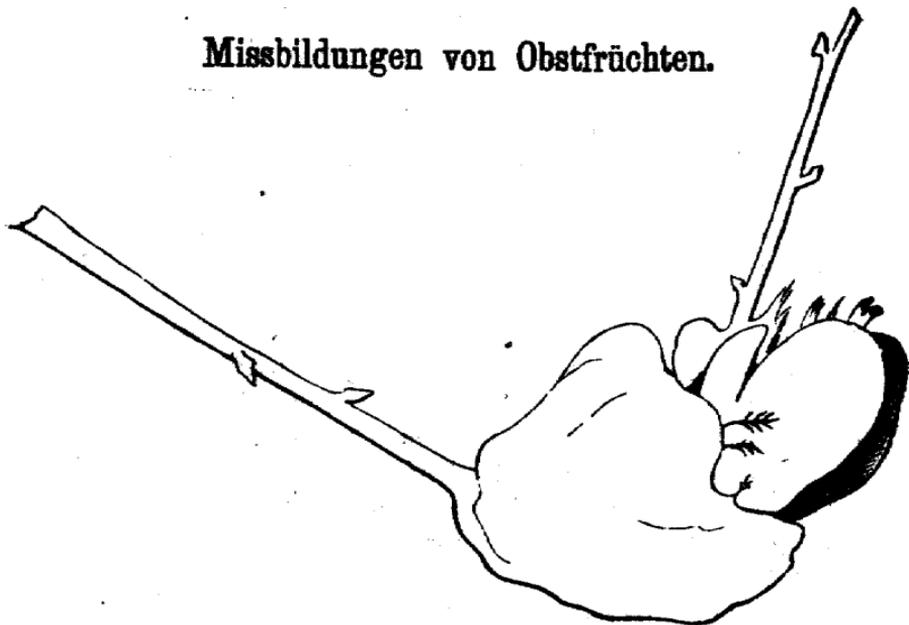
Denjenigen Obstfreunden und Pomologen, welche aus hiesiger Baumschule Bäume erhielten, mag zur Beruhigung dienen, dass kein Baum und kein Reis irgendwie verdächtiger Natur abgegeben wurde und wohl nirgends in dieser Beziehung gewissenhafter zu Werk gegangen werden kann, wie es hier geschieht.

Als im verflossenen Jahr eine Anzahl Hochstämme aus einer französischen Baumschule hieher kamen, von denen einzelne die Blutlaus zeigten, wurden diese sofort verbrannt und lieber der Schaden gelitten, als zur Verbreitung des Insekts beigetragen.

Den 18. März 1870.

Dr. E. Lucas.

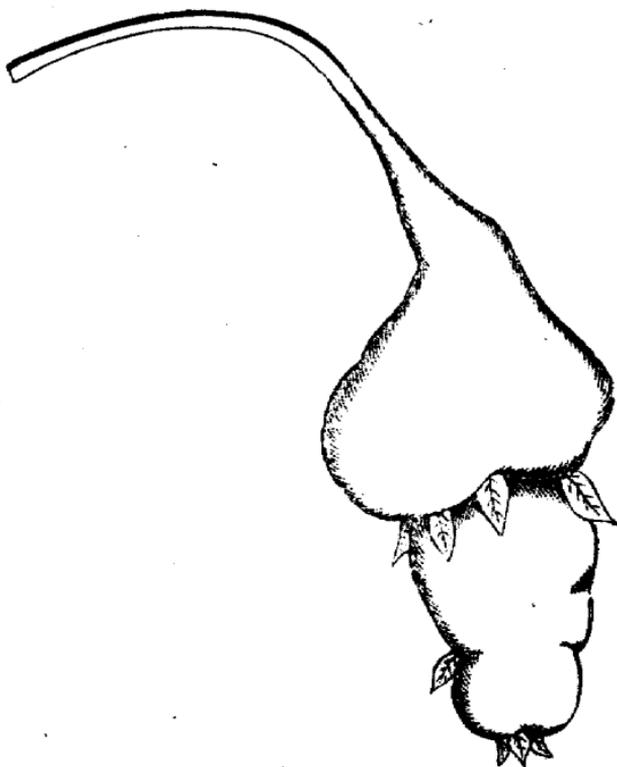
Missbildungen von Obstfrüchten.



Durch Herrn Cl. Rodt in Sterkowitz gelangte Herr Superintendent Oberdieck in den Besitz einiger sehr interessanter Missbildungen von Früchten, welche beide die Entstehung der Frucht aus einem reducirten und metamorphosirten Zweig und dessen Blättern erklären.

Fig. 1 stellt eine Frucht von Epine Dumas, Dumas' Herbst-dorn vom Jahr 1859 dar, aus welcher ein wirklicher Zweig wieder hervorwächst.

Fig. 2 zeigt eine Frucht, bei welcher die einzelnen Frucht-



blätter mit ihren Spitzen noch deutlich erkennbar sind; sie ist entnommen aus Liron d'Airoles notices pomologiques.

Alle solche Abnormitäten sind für die Morphologie der Gewächse und speciell für die Bildung der Frucht höchst interessant und lehrreich.

Dr. Ed. Lucas.

Obsternte in Westpreussen.

Die Obsternte im Jahr 1868 war in unserer Provinz Westpreussen von seltener Ergiebigkeit und Schönheit, so dass bei dem vortrefflichen Sommer die Früchte so gross und lebhaft

gefärbt waren, dass man Mühe hatte, sie wieder zu erkennen. Die Vegetation des Laubes war ebenfalls dunkel und üppig wie im Westen.

Viele Tausend Tonnen der köstlichsten Birnen gingen, wie alljährlich, nach Petersburg, besonders die Weisse Herbstbutterbirn, Grumkower und Bergamotten.

Die Aepfel werden nicht nach Auswärts versendet, weil im Ganzen nur mittelmässiges (vielleicht aus Samen gefallene Sorten) vorhanden und die schönen begehrten Sorten der Gravensteiner, Calvillen, Goldparmäne, Ribstons Pepping, Danziger Kantapfel etc. hier gut bezahlt werden à Scheffel 2—3 Thlr.

Für die obigen Birnen wird der Scheffel mit 4—5 Thlr. von den Aufkäufern bezahlt, natürlich sind es Früchte ohne jeden Fleck oder Fehler.

In diesem Jahr (1869) war die Ernte nur eine halbe und ist es zu bewundern, dass nach der vorjährigen, überreichen Ernte sich soviel Ansatz fand.

Die Verwerthung des Obstes ist bei einer reichen Ernte hier ganz unbedeutend und verdirbt wohl Vieles, weil keine Einrichtungen für Obst-Mosten bestehen. Da kann man den Scheffel von Streiflingen, Rambouren etc. häufig für 10—15 Sgr. kaufen.

Die Obstdarren sind auf den Gütern ziemlich primitiv und wird gewöhnlich nur schlechtes Obst gedörrt und billig verkauft, während viel gut gedörrtes Obst von Grüneberg direkt, theuer gekauft wird. Pflaumen (Zwetschen) werden in der fruchtbaren Niederung, längs der Weichsel in grossen Mengen getrocknet.

Die Liebhaberei für feineres Tafelobst findet auch bei uns auf dem Lande sowohl, wie in den Stadtgärten Eingang und sind in den letzten Jahren besonders viele Cordons gepflanzt worden.

Die beste Baumschule von bedeutendem Umfang (gegen 50 Morgen) die von Herrn Baumschulbesitzer Franz Rathke äusserst tüchtig und rationell bewirthschaftet wird, ist in Praust bei Danzig. Es werden vorzugsweise die von den Pomologen empfohlenen Sorten gezüchtet, in Hochstämmen von ausgezeichneter Beschaffenheit, aber auch eine Menge von schönen Formbäumen dem Publikum zu mässigen Preisen geboten, die dann auf Quitte, Johannisstamm veredelt, die schönsten und neuesten französischen Birnen und die besten Aepfel vorführen.

Die in Ostpreussen in Althof Ragnitt bei Tilsit vorhandene,

sehr bedeutende Baumschule, Herrn Mack gehörig, wird jetzt umgewandelt und wird in wenigen Jahren dem Publikum ebenfalls nur Bewährtes liefern.

Die Gartenbauvereine in Königsberg und Danzig wirken unverdrossen in dem weiten Territorium fort und helfen den Sinn für Obstkultur durch Rath und That und jährliche Ausstellungen fördern. Sehr interessant war im Herbst eine von dem Danz. Verein veranstaltete Ausstellung von Sommerobst, besonders Pflaumen Mitte September, wo die schönsten und zum Theil noch wenig verbreiteten Sorten in grosser Fülle und Schönheit vertreten waren, ebenso frühe Pflirsiche und Trauben.

Oliva bei Danzig.

Schondorff.

Bericht über die Obsternte

in der Frohburger Gegend des Königreichs Sachsen
im Jahre 1869.

Die Obsternte des Jahres 1869 war durchaus keine schlechte und übertraf im Ganzen genommen die gehegten Erwartungen. Sie gewann noch durch den Umstand an Bedeutung, dass die Gunst Pomonas die hiesige Gegend vor vielen andern und nicht allzufern liegenden bevorzugt hatte; so gab es z. B. in der Chemnitzer Gegend, ja wohl im ganzen Erzgebirge Aepfel fast gar nicht, während hier der Ertrag dieser Fruchtgattung befriedigte, ja ein sehr grosser gewesen wäre, wenn nicht ein ganz eigenthümlicher und später noch zu erwähnender Umstand ihn wesentlich beeinträchtigt hätte. Kirschen gaben eine ziemliche Ernte, Birnen standen gegen das vorige Jahr zurück; der mässige Preis dieser Früchte war aber doch Beweis genug von ausreichender Ergiebigkeit. Zwetschen gabs nicht eben viele, doch musste man nach der Ueberladung der Bäume in den vorhergehenden Jahren und besonders im Sommer 1868 sich wundern, dass noch soviel geerntet werden konnte. Diess gilt auch von den Aprikosen und Pflirsichen, namentlich an letzteren war gar kein Mangel, nur die verschiedenen Pflaumengattungen zeigten als Folge der vorjährigen enormen Fruchtbarkeit und der vielfach durch dieselbe und den Sturm vom 7. December gebrochenen und beschädigten Bäume wenige oder keine Früchte. Die Trauben, hier nur am

Spalier gezogen, ermangelten der vollkommenen Reife in nicht ganz günstigen Lagen, waren aber reichlich vorhanden.

Von einer, vom Schreiber dieses in seiner langen Erfahrung noch nie erlebten Eigenthümlichkeit, welche, wie schon oben erwähnt, die Aepfelernte beeinträchtigte, war folgende Erscheinung, die hauptsächlich zu dieser Mittheilung veranlasste. Es gab nemlich sehr viele Aepfel, welche büschelweis, selbst bei den grossfrüchtigen Gattungen, nur die Grösse von welschen Nüssen erreichten und höchstens als Viehfutter zu verwenden waren. In früheren Jahren sah man wohl auch dergleichen unvollkommene Früchte, die aber nach und nach von den grösseren verdrängt wurden und bis Johannis meist abfielen. In diesem Jahre aber hingen diese Krüppel ungemein fest und selbst als der Frost die Blätter fallen liess, blieben diese Missgeburten sitzen. Es gab Bäume genug, welche nur dergleichen und zwar in grösster Menge trugen; wenige, die nicht wenigstens etliche aufzuweisen hatten. Eine ausreichende Erklärung dieser auffallenden und so ganz ungewöhnlichen Erscheinung, wagt Schreiber dieses nicht zu geben. Höchst verbreitet zeigte sich im Frühjahr die kleine Spanarraupe und mehr als gewöhnlich wurden die Früchte wurmstichig, so dass bei vielen Bäumen nur 10% unversehrt geerntet werden konnten. Daher behaupten auch die Aepfel einen guten Preis.

Thieme.

Bericht

über die Obstsorten im Herbste 1868 aus dem südlichen
Gesenke der Mährischen Sudeten.

Von Hrn. Obergärtner Franz Slaby in Gross-Ullersdorf.

(Schluss des Artikels von pag. 88.)

Kaiserbirn (Weisse Herbst-Butterbirn), diess Jahr besonders schön, gross und reich. Wuchs gesund. Oktober reif.

Isenbart (Graue Herbst Butterbirn), gross und sehr gross. Oktober reif.

Napoleons Butterbirn, gross und schön. Dezbr. etwas welk und reif.

Colomas Herbstbutterbirn, gross und schön, Oktbr reif.

Wildling von Montigny, reich wie immer, gut ausgewachsen, Oktober reif.

Wildling von Motte, reich, gross und gut, haltbar bis Ende Oktober.

Crassane, wie immer reich und gut, haltbar bis Novbr.

Kronprinz Ferdinand (Hardp. Winter Butterbirn), reich gross und sehr gross, am Lager frisch. Dezbr., Jänner wahre Güte. Febr. überreif.

Regentin, reich, gross und schön, am Lager frisch. Dezbr., Jänner vollkommen reif.

Gute Louise, klein, krüppelhaft, am Lager welk und niemals zur vollen Güte gekommen.

Winter Dechantsbirn, reich, gross und gut, am Lager frisch. Reife erst März.

Jamiette, reich, gross und gut, am Lager frisch geblieben. Geschmack Jänner, Febr. butterhaft süss, ohne Gewürz.

Englische Sommer Butterbirn, reich, gross und gut. Ende September passirt.

Grüne Mailänder, gross und gut, der Napoleons Butterbirn gleich.

Liegels Herbst Butterbirn, gross, September butterhaft ohne Gewürz.

Hardenponts Leckerbissen, reich, mittelgross und gut, am Lager wenig gewelkt. Dezbr. reif.

Capiaumont, reich und gut ausgewachsen. Septbr. reif.

Seacle, reich, grösser als gewöhnlich, sehr roth. September reif.

Liegels Winter Butterbirn, reich, gut ausgewachsen, am Lager frisch. Früchte von Hochstamm bis März rübenartig, von Zwergen sehr gut.

Landsberger Malvasier, Gross und sehr gross, am Lager frisch. Novbr., Dezbr. butterhaft ohne besonderes Gewürz.

Passe Colmar, kürzer als Regentin, sonst derselben gleich.

Colmar Precel, reich, gross, gleich Regentin.

Colomas Winter Butterbirn, mittelgross, wegen früher Abnahme am Lager welk. Geschmack Dezbr., Jänner vollkommen und sehr gut.

Je länger, je lieber, bald getragen, reich und sehr gross, gleich der Engl. Sommer Butterbirn.

Frühe Schweizer Bergamotte, reich, gut ausgewachsen.

Van Mons Butterbirn, ziemlich gross, am Lager frisch,

gegen Ende Novbr. vollkommen gelb. Fleisch weiss, saftig, butterhaft.

Haffners Butterbirn, reich aber klein, stark zimt-rostig, am Lager welk. Dezbr. reif, Schale dick, Fleisch weiss, Nachgeschmack der Grauen Herbst Butterbirn.

Bosks Flaschenbirn, reich, gross, schön, Mitte Oktbr. reif.

Prinz de Ligne, klein, schön roth, Ende Septbr. und Anfang Oktober von vorzüglichem Geschmack.

Liegels Dechantsbirn (Holzfarbige Butterbirn), gross, schön gelb, Ende Septbr., Anfang Oktober, vorzüglicher Geschmack.

Zepherine Gregoire, war klein, krüppelhaft, unvollkommen.

St. Germain, klein, grün, am Lager welk. Geschmack Jänner, Febr. sehr saftig, butterhaft.

Virgouleuse, gross, schön, am Lager frisch, aber Febr. noch rübenartig.

Oster-Bergamotte, reich und sehr gross, am Lager frisch. Jänner, Febr., Fleisch hart, aber saftig und gut mit etwas zusammenziehendem Nachgeschmack.

Stiegelmeier, wie immer reich tragbar und gut ausgewachsen, wird wegen ihrer Güte und ihres pappelähnlichen Wuchses hier sehr begehrt.

Sommer Eierbirn, reich aber klein, stark rostig, Anfangs Septbr. sehr süss.

Grosse Muskateller, reich und gut ausgewachsen, dürfte Oesterr. Muskateller sein.

Grosse gelbe Herbstbirn, Grösse verschieden. Ende Oktober reif und gelb, Geschmack wie Kaiserbirn.

Erzfarbige Butterbirn (wohl broncirte?), reich und gut ausgewachsen, Anfang Oktober reif.

Tonnon Butterbirn, reich und gross. Vorzügliche Tafel-sorte im November mit allen guten Eigenschaften. (welche ist das?)

Die Notaten bis Dezbr. sind flüchtige Aufzeichnungen, weil keine Zeit zu systematischem Auskosten erübrigt werden konnte.

Gross-Ullersdorf in Mähren.

Franz Slaby.

Bericht über die Obsternte in Mecklenburg 1869.

Unter dieser Ueberschrift bringt mein Freund Hädige zu Rostock einen Aufsatz in Heft 12 dieser Blätter von 1869, dem

ich mich nicht in Allem anschliessen kann. Mag auch die Obsternte in der Rostocker Gegend eine sehr gute gewesen sein, so war dies doch keineswegs in ganz Mecklenburg der Fall, selbst bei mir schon nicht, obgleich ich in gerader Linie nur 4 Meilen von R. entfernt wohne. Aus vielen Gegenden des Landes habe ich Nachrichten über diesen Gegenstand, und fast alle klagen über schwachen Ertrag. Bei mir rechne ich eine Durchschnittsernte auf 200 Scheffel Kernobst, und ich hatte, den Sturmabwurf mitgerechnet, kaum 50 Scheffel, und nach allem, was ich sah und hörte, hatte ich in meiner Umgebung noch die beste Ernte. — Selbst aus Rostock las ich eine Ankündigung, in der für gute Tafeläpfel à Fass (etwa 14 Pfd.) im December 1 Thlr. gefordert wurde, ein Preis, der nur in obstarmen Jahren bezahlt zu werden pflegt. — Kirschen trugen bei mir ziemlich reich, doch brachte die gewöhnliche Sauerkirsche in dieser Gegend fast gar keine Früchte. Dagegen trug die Hauszwetsche sehr reich, wogegen ich von meinen 150 Pflaumensorten kaum zusammen 50 Früchte hatte. Aus meinen Erfahrungen geht nun hervor, dass Mecklenburg noch unter einer Mittelernte blieb. — Sehen wir nun auf die Güte der Früchte, so war diese nur mässig, da wir im Ganzen zu wenig Wärme hatten, so dass z. B. die Köstliche von Charneu, und die Holzfarbige Butterbirn nicht ganz schmelzend wurden, was ich sonst nur erst einmal erlebte, und die Früchte erreichten durchweg ihre Grösse und ihren normalen Geschmack nicht. Ferner erlaube ich mir meine Bemerkungen über einige von Freund Hädige namhaft gemachte Sorten mitzuthemen, ohne dem Urtheile Hädiges zu nahe treten zu wollen, da bei ihm andere Einflüsse massgebend gewesen sein können.

Kaiser Alexander ist nicht allein gross, hübsch und ertragreich, sondern auch gut von Geschmack. Luikenapfel trägt reich und ist ein guter Haushaltsapfel. Scharlachparmäne verdient zu ihrer Zeit alles Lob. Deutscher Goldpepping ist als Hochstamm sehr gut. Hughes Goldpepping kenne ich schon über 40 Jahre hochstämmig, und er ist in den meisten Jahren ein guter Tafelapfel. Champagner Reinette ist nach meiner Wahrnehmung in reichlich 40 Jahren stets eine zu empfehlende Frucht, und war dies auch in der letzten Ernte. Carmeliter Reinette und Spitalreinette waren selbst im letzten Jahre sehr werthvolle und nicht zu kleine Tafelfrüchte

vom Hochstamm. Königlicher Kurzstiel welkte hier selbst im letzten Jahre, 2/3. Octbr. abgenommen, nicht. Credes Taubenapfel muss ich mehr loben, wogegen Mayers Taubenapfel sich nie meines Lobes erfreuete, und ich kenne ihn, seit ich denken kann. Späte Hardenpont erhält fast jährlich auf Hochstamm Grösse und Güte, und ziehe ich sie in jeder Beziehung der Chaumontel vor, die in dieser Gegend häufiger an alten Hochstämmen vorkommt, aber meistens nur als Kochbirn zu gebrauchen ist. Fortunée erhielt ich von Jahn und Clemens Rodt gleich und ass ich vom Hochstamm selbst in diesem Jahre vollkommen schmelzende Früchte, die Anf. Novbr. abgenommen wurden.

Bellitz b. Lage, Mecklenb., d. 30. Jan. 1870. G. B. Mäuschen.

Ueber die Obsternte des letzten Jahres in Sulingen

erlaube ich mir, hier Einiges mitzutheilen.

Aepfel gab es hier wenig, nur einzelne Bäume hatten etwas, ohne dass man sagen kann, dass besondere Lagen oder sonst äussere Verhältnisse daran Schuld haben. Aepfel sowohl wie Birnen hatten viele Wurmstiche. Die Güte der Aepfel liess nichts zu wünschen übrig. Birnen gab es hier recht viel, aber meistens Sommerbirnen, die keinen hohen Werth haben, so dass selbst die Güte Graue zu $7\frac{1}{2}$ —10 *Sgr.* der hiesige Himten ($1\frac{1}{2}$ Cubikfuss) verkauft ward, wie meistens die ordinären Herbstbirnen. Von den feineren Birnen waren recht gut: die Gurkenbirn, die Köstliche von Charneu, die Forellenbirn, die Winter-Nelis (die sich bis Neujahr hielt und voll trug), die Liegels Winter-Butterbirn (Kopertsche fürstliche Tafelbirn) trug voll, hielt sich bis nach Mitte Januar, war sehr saftreich, aber etwas wässerig und fade, Amalie von Brabant nur halb gut. Dabei ist es auffallend, junge Bäume dieser Sorte liefern schöne Früchte, werden sie älter, so werden die Früchte klein, steinig und bersten. Napoleons Butterbirn und Herbst-Sylvester auf Hochstamm wurde nur halb gut, Hofraths Birn und Gute Louise von Avranches nicht einmal auf Zwergbäumen gut. — Schlecht waren auf Hochstamm: Engl. Sommer-Butterbirn, ist hier stets wässerig und fade, trägt aber voll, Esperine, Esperens Herrenbirn, Weisse

Herbst-Butterbirn, Marie Louise, Prinzessin Marianne, Holzfarbige Butterbirn, trägt hier gut, aber bekommt auch in guten Jahren viel Risse, Clairgeaus Butterbirn, Duamore, Broncirte Herbstbutterbirn, Berkmanns Butterb., Diels Butterb., Kanzler v. Holland.

Die Bäume stehen auf feuchtem Sandboden in geschützter Lage und werden in günstigen Jahren meist gut.

Sulingen (Prov. Hannover) den 21. Januar 1870.

J. H. Leymann.

Deutscher Pomologen-Verein.

Geschenke.

Die Bibliothek des deutschen Pomologenvereins erhielt als Geschenk: Demonstrations elementaires de Botanique, Lyon chez Bruyset freres MDCCLXXXVII, 3 Bände, von seinem Mitglied Herrn Hofgärtner Courtin auf der Villa bei Stuttgart und wird der Dank des Vereins hiermit ausgesprochen.

Dem Verein sind als **neue Mitglieder** seit der letzten Anzeige folgende Herren beigetreten: Gustav Adolph Künstler, Hausbesitzer und Marktcommissair in Wien; Anton Stoy, Obergärtner zu Lovrin, Post Kikinda, Ungarn; Leopold Sölyomi, Oekonomiebeamter in Kis-Komarom pr. Komarvaros, Ungarn; Von der Straten, Bürgermeister und Gutsbesitzer zu Hardt bei M. Gladbach; Edmund Ter Meer, Fabrikant in Kleinheubach, Bayern; Senator A. Duckwitz in Bremen; Franz Kopatsch, Fürstlich Schwarzenbergischer Baumschulengärtner, Domaine Lobositz, Böhmen. Die Zahl der Vereinsmitglieder beträgt jetzt 720. Durch den Tod hat der Verein in letzter Zeit verloren: den k. k. Lieutenant Donauer in Coburg, Director a. D. Führer in Stuttgart, Lehrer Reber in Reutti bei Ulm.

Bibliothek.

Decaisnes Jardin fruitier du Museum. Dieses pomologische Prachtwerk schreitet regelmässig fort und jedes Heft (à 5 Fr.) enthält meisterhafte Abbildungen und wahrhaft classische Beschreibungen. Die vorliegende 102. Lieferung enthält folgende Sorten: Desiré Cornelis, eine vortreffliche, sehr feine und gewürzte August—Septemberbirn, welcher Decaisne als besonderes Prädicat „sehr gute Frucht“ beisetzt. Poire de Mai (De Jonghes Maibirn) bekannte neuere grosse Frühlingsbirn; Dec. bezeichnet sie als eine wenig gewürzte hartfleischige Winterbirn, die sich bis Juni hält und betrachtet sie nur als Kochbirn. Leopold Biche, eine mittelgrosse ausgezeichnete Sommerbirn, deren Baum pyramidal wächst und sehr fruchtbar ist; sie reift in Paris im August, ist äusserst fein, gewürzt und schmelzend und eine Frucht ersten Ranges. Curtet, eine mittelgrosse rundliche Herbstbirn mit feinem schmelzendem, feinsäuerlichem und leicht muskirtem Fleisch, welcher Decaisne ebenfalls das „très-bon fruit“ beilegt.

Dr. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

In **Bozen in Tyrol** hat sich die frühere Landwirthschaftsgesellschaft als Landwirthschafts- und Gartenbau-Verein reconstituirt und einen eifrigen und sehr kenntnisreichen Pomologen und Gartenfreund, Herrn Ritter von Goldegg, an seine Spitze gestellt.

Die Gartenbaugesellschaft **Flora** veranstaltet in dem neuen Palmgarten zu Frankfurt a/M. vom 30. Juni bis 11. Juli d. J. ihre 8. grosse Blumen- und Pflanzenausstellung, zu welcher Jedermann passende Beiträge liefern kann.

Der Gartenbauverein in **Frankfurt a/M.** hält am 15—19. April in der Ausstellungshalle des Landwirthschaftlichen Vereins seine Blumen- und Pflanzenausstellung und ladet zu zahlreicher Betheiligung ein.

Der Gartenbauverein in **Darmstadt** veranstaltet am 25—27. Juni in den Räumen des Grossherzogl. Orangeriegebäudes eine allgemeine Rosenausstellung.

Vom 19—23. Mai 1870 wird in **Frankfurt a/M.** in der Ausstellungshalle des Landw. Vereins eine Internationale Maschinenausstellung von Maschinen für Land-, Forst-, Garten- und Hauswirthschaft stattfinden.

Der **Magdeburger** Gartenbauverein hält zur Feier seines 25jährigen Bestehens vom 17. bis 21. August eine Pflanzen-, Früchte- und Gemüseausstellung in einem noch näher zu bestimmenden Locale.

Im Monat Septbr. soll in **Stuttgart** eine Ausstellung von Blumen, Gartenprodukten, Früchten und auf den Gartenbau Bezug habenden Industrie-Erzeugnissen stattfinden. Dieselbe soll Anfang Septbr. beginnen und bis zum Volksfest (28. Septbr.) dauern.

Personalnachrichten.

Herr **W. Lauch**, seither Kunst- und Handelsgärtner in Potsdam, wurde zum K. Garteninspector und Lehrer an der Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam ernannt.

Herr **Cooperator Trossner** wurde zum Pfarrer in Leuchtenberg in Bayern von Sr. Majestät dem König von Bayern ernannt.

Ehrenbezeugung.

Von dem Gartenbauvereine zu Bamberg ist, durch unterm 7. Febr. d. J. ausgefertigtes Diplom, Hr. Superintendent **Oberdieck** als Ehrenmitglied des dortigen Vereins recipirt worden.

Oberdieckstiftung.

Weitere Beiträge gingen ein bis zum 30. März, für welche Namens des Comités den verbindlichsten Dank ausdrückt **Dr. Ed. Lucas.**

H. L. in S. 5 Thlr., **Fr. K. S.** in P. 1 Thlr., **Oberh. T.** in St. 2 fl., **Gtb.-V. D.** 4 Thlr., **Hofg. N.** in B. 1 Thlr., **O. E.** in Gr. 1 Thlr., **H. R.** in D. 5 Thlr., **E. D.** in Gl. 1 Thlr., **Gtb.-V. M.** 1 Thlr., **A. St.** in L. 1 Thlr., **L. S.** in K. K. 1 Thlr., **H. P.** in D. 1 Thlr., **Pr. Dr. S.** in K. 2 Thlr., **R. Br.** in S. 1 Thlr., **Ap. H.** in H. 2 Thlr., **Gtb.-V. B.** 10 Thlr., **Gtb.-V. R.** 3 Thlr., **J. G.** in St. 1 Thlr., **Hofg. C.** in B. bei St. 1 Thlr., **Part. C.** in Sch. 1 Thlr., **Sup. K.** in P. 5 Thlr., **W. H.** in L. 4 Thlr., **F. L.** in Gr. P. 1 Thlr., **Donsauers Erben** in C. 18 fl., **R. G.** in K. 1 Thlr.



Jugno.

Hermann Jäger,

Grossherzogl. Hofgärtner in Eisenach.

(Mit Portrait.)

Der Name Jägers ist in so vielfachen Kreisen rühmlich bekannt, dass man wohl sagen kann, nie hat ein Gartenschriftsteller in so vielseitiger Weise und mit so viel Geschick und Erfolg gearbeitet. Wir sind Altersgenossen und seit dem Jahr 1838, wo wir uns in München trafen, durch innige Freundschaft, wie durch gleiches Streben eng verbunden. Indem wir Beide uns bemühten, unserm gewählten Beruf, dem Gartenbau, Achtung zu erwerben, und Beide bestrebt waren, der Hebung der einzelnen Zweige desselben unsere ganzen Kräfte zu widmen, boten sich hundertfache Berührungspunkte, wo einer das Wirken des Andern ergänzen konnte; während Jäger vorzugsweise die idealere Seite des Gartenbaus — die Blumencultur und Landschaftsgärtnerei pflegte, trieb mich Beruf und Neigung vorzüglich zu dem Studium der Pomologie und der Obstcultur. Dabei bearbeiteten wir beide aber auch andere Felder und es ist besonders Jägers schriftstellerische Thätigkeit, wie aus dem angehängten Verzeichniss seiner zahlreichen Schriften hervorgeht, eine ungemein vielseitige geworden.

H. Jäger wurde am 7. October 1815 in Münchenbernsdorf, einem Städtchen bei Gera im sog. Osterlande geboren. Sein Vater war dort Oberpfarrer. Dieser hatte seinen Sohn zur militärischen Laufbahn bestimmt, allein der frühe Tod des Vaters und ein Schuss durch den Arm Jägers machten diese Pläne und zwar sicher zu seinem Besten zu Nichte. Nachdem Jäger das Gymnasium zu Gera besucht, trat er mit seinem 16. Jahre in die Lehre. Zuerst musste erprobt werden, ob er mit dem zerschossenen Arm gehörig arbeiten könnte und das Geschäft auszuhalten im Stande sei. Diese Probezeit wurde bei Handelsgärtner C. Wagner in Gera bestanden und noch später rühmte Jäger, dass er dort habe tüchtig arbeiten gelernt, indem er im Gemüsegarten und in der Baumschule rührig angreifen musste. Hierauf trat Jäger erst in Belvedere bei Weimar, damals einer der reichsten und berühmtesten Pflanzengärten Deutschlands, in die Lehre.

1834 finden wir ihn nach zurückgelegter Lehrzeit als Gehülff im Herzogl. Orangengarten in Gotha, 1835 im Hamburger botanischen Garten (unter Ohlendorff), 1836 in Schönbrunn bei Wien (unter Schott). Vom Frühjahr bis Herbst 1837 hielt sich J. in dem K. K. Hofgarten in Innsbruck auf, von wo er Alpenpflanzen sammelnd, einen grossen Theil Nordtirols durchwanderte und eine Menge herrlicher Eindrücke jeder grossartigen malerischen Natur empfing und in seinem regen und für das Schöne stets offenen Gemüth aufnahm und treu bewahrte.

Vom Herbst 1837 bis Sommer 1840 brachte J. in Nymphenburg bei München zu. Als durch unseres beiderseitigen Freundes Weinkauff und Schreiber dies ein Gärtnerverein gegründet wurde, wurde Jäger dessen erster Secretär und eines der eifrigsten Mitglieder. Dieser Verein führte die Gehülffen in den Königl. Gärten von München und Nymphenburg wöchentlich je einen Abend in einem zwischen München und N. gelegenen Dorfe zusammen und wurden diese Abende blos zu belehrenden Vorträgen, wozu jedes Mitglied der Reihe nach verpflichtet war, benutzt. Wetteifer und reges Streben war die Frucht dieser Abende und für manchen Collegen wurden dieselben auch für spätere Jahre noch von grossem Werth. Hier trug Jäger eine ästhetisch-naturwissenschaftliche Reiseskizze über seine Reise in Tirol vor, und schon damals zeigte sich sowohl eine blühende Darstellungsgabe, als auch ein tiefpoetisches Gemüth, was sich später in glänzender Weise noch entwickelte.

Der Umgang mit Münchner Künstlern weckte in J. die Sehnsucht, das Land der Hesperiden zu besuchen und so finden wir J. im Sommer 1840 auf einer grössern Reise nach Italien. Zunächst wurde nochmals das westliche Tirol bis zum Ortler, dann Südtirol durchzogen. Florenz, Pisa, Livorno, Genua waren die Städte, wo sich J. länger aufhielt, Gärten und Kunstschatze bewunderte, dann aber trat er die Rückreise an, durchwanderte die Schweiz in verschiedenen Richtungen und wandte sich im Herbst 1840 nach Paris. Nach kurzem Aufenthalt bei Gebrüder Cels und in dem botanischen Garten der Ecole de Médecine, wo Jäger zugleich die daran angrenzenden Obstkulturen des Jardin de Luxembourg unter Hardys berühmter Leitung kennen lernte, nahm er die Stelle als Jardinier fleuriste auf dem dem Grafen Talleyrand-Perigord gehörigen Schloss Verneuil bei Triel an der

Seine an, wurde aber schon nach 2 Monaten als Jardinier en chef (Obergärtner) über die sämmtlichen gräflichen Gärten angestellt. Hier war es, wo J. besonders den französischen Baumschnitt genau studiren und kennen zu lernen Gelegenheit fand und mit seinem praktischen Blick die Geheimnisse der französischen Baumkünstler erlernte. Allein verschiedene Gründe bewogen J. diese Stelle wieder aufzugeben, und nachdem er noch Belgien und einen Theil von England besucht und überall die berühmtesten Gärten durch eigene Anschauung kennen gelernt, kehrte er zur Heimath zurück.

Es waren unserem Freund vom Hof in Weimar Aussichten zu einer Anstellung eröffnet worden und dies bewog ihn, abermals 2 Jahre in Beldere zu conditioniren. Allein des bis dahin erfolglosen Wartens müde, nahm J. eine Gehülfenstelle im K. botanischen Garten in Schöneberg bei Berlin an, kurz nachdem Bouché die Leitung desselben übernommen hatte.

Doch noch in demselben Herbst (1844) traf das Decret ein, welches J. zum Hofgärtner nach Eisenach ernannte, welche Stelle er im März 1845 antrat. So sind es nun über 25 Jahre, welche J. in segensvoller Thätigkeit dort zugebracht hat.

Die Zeit bis zu seinem Dienstantritt benutzte J. zum Besuch mehrerer öffentlicher Vorlesungen an der Berliner Universität, von denen ihn die Vorträge von Dove über Meteorologie am meisten anzogen.

Nun begann J. reich ausgerüstet mit Kenntnissen und Erfahrungen seine Thätigkeit und schuf bald den sehr vernachlässigten Garten der sog. Carthause in eine reizende Anlage im elegantesten natürlichen Styl um; ausserdem hat er noch die Aufsicht über den 1 Meile von Eisenach gelegenen Park Wilhelmsthal und eine dort eingerichtete Baumschule.

Jägers Stellung ist in Eisenach eine so angenehme, und seinen Neigungen so ganz angemessene, dass er mehrmals sich anbietende Gelegenheiten, einträglichere Anstellungen zu erhalten, ablehnte.

Wer Eisenach mit seiner herrlichen Umgebung, die Wartburg, das Annathal, die Landgrafenschlucht und die reizenden Gebirgsparthien nach Wilhelmsthal hin besucht hat, wird es sehr begreiflich finden, dass J. aus diesem Paradies nicht so leicht scheiden wollte.

Von nun an beginnt Jägers literarische Thätigkeit und es erschien schon 1845 ein recht gutes Buch über Landschaftsgärtnerei, aus welchem später seine vorzügliche Schrift „der Hausgarten“ hervorging.

Es liegt nicht in der Tendenz dieser Blätter, Jägers ganze schriftstellerische Wirksamkeit zu beleuchten; allein wir müssen sie doch in kurzen Abrissen in Betrachtung ziehen. — Jäger zeigt sich in seiner schriftstellerischen Thätigkeit von zwei ganz verschiedenen Seiten, einer praktischen und einer poetisch-künstlerischen. In seinen praktischen wie belehrenden Büchern verschmäht J. alle Schönredereien und jeden Effekt; er sucht nur mit klaren Worten einfach zu belehren, während bei Stoffen, bei welchen eine Idee durchgeführt werden soll, der Dichter zum Vorschein kommt. Dass J. ein solcher ist, wird wohl den wenigsten Lesern dieser Blätter bekannt sein, da J. sich nie Mühe gegeben hat, seinen Ruf zu verbreiten, und kaum seine nähern Freunde von seinem poetischen Schaffen Kenntniss haben. J. ist aber nicht etwa ein Localdichter, wie es deren in jeder Stadt gibt, sondern in den Kreis der eigentlichen Dichter getreten. Der berühmte Literaturhistoriker Heinr. Kurz sagt von ihm im vierten Bande der „Geschichte der deutschen Literatur, von Göthes Tode bis auf die neueste Zeit,“ Seite 267 von einer Abtheilung seiner 1851 bei J. J. Weber in Leipzig erschienenen Gedichte: „Nur wer dieses Wanderleben selbst durchgemacht hat, kann es so lebhaft und wahr schildern, nur ein echtes Dichtergemüth kann die poetischen Elemente desselben so sicher auffassen. Viele reihen sich durch Tiefe der Empfindung und die wohlklingende Sprache würdig an Eichendorffs ähnliche Dichtungen“ u. s. w. Auch seine Novellen sind mit vielem Beifall aufgenommen worden. Eines Volksromans von J. „Angelroder Dorfgeschichten oder die Amerikaner in Deutschland“ haben wir schon in der Monatsschrift für Pom. etc. 1856 gedacht, weil darin auch Stellen zu Gunsten des Obstbaues vorkommen. Dieses Buch machte verdientes Aufsehen. Auch sein Roman „Reichenau“ verfolgt eine rühnliche Tendenz, die Verschönerung des Landes.

Wir geben nun das Verzeichniss der gartenwissenschaftlichen Schriften Jägers, deren letzte, wie wir erfahren, in Kurzem ausgegeben werden wird. Es sind achtzehn selbstständige Bücher, welche

eine respectable kleine Bibliothek bilden und so ziemlich alle Gebiete des gesammten Gartenbaus in sich fassen.

1) Ideenmagazin zur Anlegung von Hausgärten etc., Weimar 1845, (nur noch antiquarisch und vom Verfasser durch seinen „Hausgarten“ beseitigt. 2) Reichenau oder die Landesverschönerung, (Leipzig, J. J. Weber, 1851), bespricht auch Obstbaumkultur. 3) Katechismus der Nutzgärtnerei, Leipzig 1853, bei J. J. Weber, zweite Auflage 1858. 4) Katechismus der Ziergärtnerei. Ebendasselbst, zweite Auflage 1861. 5) Winterflora. Weimar 1851, dritte Auflage 1869. 6) Der Obstbaumschnitt, nach Hardy. Leipzig 1855, dritte Auflage 1867. 7) Die Baumschule. Ebendasselbst 1855, dritte Auflage 1868. 8) Der Obstbau. Ebendasselbst 1856, zweite Auflage. (Diese 3 Werke zusammen bilden den „Praktischen Obstgärtner.“) 9) Der Apothekergarten. Ebendasselbst 1859. 10) Boden- und Düngerkunde. Ebendasselbst 1861. 11) Der praktische Gemüsegärtner. Ebendasselbst 1857, zweite Auflage. In drei Bändchen, wovon der erste Allgemeines, der zweite Spezialkulturen, der dritte die Mistbeetreiberei enthält. Diese Schriften 5—11 bilden zusammen mit dem „Winzerbuch“ von Rubens und einigen kleineren Schriften über Spezialkulturen die „Illustrierte Bibliothek des landwirthschaftl. Gartenbaues von H. Jäger, welche mit Jägers übrigen Werken aus dem Verlag von Otto Spamer in Leipzig durch Kauf an die Verlagshandlung von Cohen und Risch in Stuttgart übergegangen ist. 12) Die Verwendung der Pflanzen in der Gartenkunst oder Blumen, Gehölz und Rasen, Gotha 1858. 13) Allgemeines Illustriertes Gartenbuch. Leipzig 1866, zweite Auflage 1869. 14) Der immerblühende Garten. Leipzig 1867. 15) Die Ziergehölze der Gärten und Parkanlagen. Weimar 1865. 16) Der Hausgarten. Mit vielen Gartenplänen. Weimar 1867. Ist an die Stelle des aufgegebenen Ideenmagazins für Hausgärten getreten. 17) Die Zimmer- und Hausgärtnerei. Stuttgart 1870. (Erscheint nächstens in französischer Bearbeitung in Paris.) 18) Frauengarten, ein Garten- und Blumenbuch für Damen jeden Standes. Mit 166 Abbildungen Stuttgart 1870. Von Nr. 8, 9, 10, 11 erscheinen binnen Jahresfrist neue Auflagen.

Von diesen Schriften haben namentlich der Obstbaumschnitt, der Praktische Obstgärtner, sowie Jägers Allgemeines Gartenbuch für den Obstzüchter grossen Werth.

Pomologie im engeren Sinne trieb J. nicht; er wollte auch

nie ein eigentlicher Pomolog sein; vielleicht ist dies das Studium, welches er sich für sein Alter aufbewahrt hat.

Noch ist eine „Statistik des Gartenbaus“, eine sehr mühsame Arbeit, welche er zu einem grössern Werk der „Statistik des zollvereinten Deutschlands“ von G. v. Viebahn schrieb, bisher unerwähnt geblieben, und gerade solche Arbeiten verdienen den Dank der Zeitgenossen.

Ausserdem ist Jäger seit Begründung dieser Pomologischen Zeitschrift ein fleissiger und tüchtiger anregender Mitarbeiter gewesen und wir verdanken seiner Feder zahlreiche interessante und belehrende Mittheilungen. Seit 1853 ist J. Mitarbeiter und seit 1857 Mitherausgeber von *Regels Gartenflora*, seit 1847 beständiger Mitarbeiter von *Dr. W Hamms Agronomischer Zeitung*, seit 1852 von der Zeitschrift „Natur“ von O. Ule und Karl Müller, seit 1844 an der *Berliner Gartenzeitung* und neuerdings an *Dr. K. Kochs Wochenschrift für Gärtnerei und andere Gartenzeitungen*. Ausserdem finden wir ihn als Vertreter des Gartenbaues in verschiedenen Zeitschriften, z. B. *Grenzboten* von Gustav Freytag, *Gartenlaube*, *Bazar*, *Leipziger Illustrierte Zeitung* u. a. m.

Es ist in den Monatsheften schon öfter gerühmt worden, dass Jägers Schriften ebenso reichhaltig als klar geschrieben sind und nur wissenschaftlich richtige Angaben enthalten; wir brauchen dies hier nicht zu wiederholen.

Eine grosse Zahl von Vereinen für Gartenbau u. s. w. ernannte J. zu ihrem Ehren- oder correspondirenden Mitglied.

Trotz dem erwähnten vielseitigen literarischen Wirken sehen wir J. als tüchtigen Praktiker unermüdlich thätig wirken; er hat schon manche Parkanlage da und dort ins Leben gerufen, Landsitze verschönert und dergl. und es zeigt sich die Lebendigkeit sowohl des Geistes wie des Körpers hier in voller Entwicklung. „Ein unruhiger Geist, dieser Jäger,“ sagte mir ein Herr bei der Hamburger Ausstellung, nachdem er ihn flüchtig gesprochen; „nein,“ sagte ich, „ein beispielloser reger und unermüdlicher Geist ist es, der unsern Jäger durchdringt.“

Möge unser Freund sich in gleicher Frische des Geistes und Körpers noch recht viele Jahre zu erfreuen haben; das Ziel seines Strebens „Hebung der Gartenkultur“ bedarf solcher eifriger und tüchtiger Vorkämpfer noch lange!

Dr. E. Lucas.



Weisse Cornelkirschentraube.

Die Weisse Cornelkirsentraube.

(Mit Abbildung.)

Wir gaben bereits im Decemberheft 1869 pag. 353 die Beschreibung und eine lithographirte schwarze Abbildung der genannten Traube. Da wir nun eine colorirte mit besserer Abbildung erhielten, so folgt diese hier und will ich nur kurz bemerken, dass diese schöne und vortreffliche Traube am Plattensee in Ungarn heimisch zu sein scheint, dass sie Ende September reift, die Beeren locker hängen und sehr lange schöne Trauben bilden, welche oft 1 Fuss Länge erhalten.

Dr. L.

Uhlhorns Trauerkirsche.

Herr H. Uhlhorn in Grevenbroich, eine in der pomologischen Welt wohlbekannt Persönlichkeit, hat aus dem Samen der bekannten Trauerkirsche mit herabhängenden Zweigen eine neue Kirsche gezogen, wie ich bisher noch keine Sorte kennen gelernt habe. Zur Zeit der Reife war ich da, sah die ausserordentliche Tragbarkeit und kostete auch die delikaten Früchte. Der Baum mag im Durchmesser etwa 4 Zoll stark sein, und hängt seine Zweige, die überaus voll mit Kirschen bedeckt sind, abwärts wie eine Trauerweide. Ein Baum mit der Lauer-
manns Kirsche stand nahe dabei. Dieser Baum hing auch recht voll und hatte auch grosse Früchte, aber Alles war nichts gegen Uhlhorns Trauerkirsche. Die Früchte waren eben so gross, als die in der pomologischen Monatschrift im 12. Hefte abgebildete Kirschensorte. Bei der ausserordentlichen Grösse und Fruchtbarkeit verdient diese Varietät die grösste Verbreitung. Sie gehört zu den Herzkirschen.

N. den 21. März 1870.

Vahrenkamp.

Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang Sept. 1869.

Von Oberdieck.

(Fortsetzung von pag. 107.)

Bergamote d'Angleterre (Jamin) war sehr sichtbar, — aber nicht richtig benannt, und verwechselt mit unserer Rothen Dechantsbirn sive Gansel's Bergamotte, die auch als Bergamote

d'Angleterre geht, — unsere Diel'sche Rothe Bergamotte, die ich auch schon als Bergamote Nonpareille aus Frankreich sah. Ist nun die Diel'sche Rothe Bergamotte wohl sicher doch nicht die Duhamel'sche Rothe Bergamotte, auf die Diel sich bezieht, also gleichfalls unrichtig benannt, so ist es merkwürdig, dass diese treffliche Frucht so lange hat fortgepflanzt werden können, ohne dass von den Pomologen ihr Name mehr festgestellt worden wäre. Man hat für sie den Namen Zwiebelbergamotte vorgeschlagen, der zwar auf die Form ziemlich gut passt, aber der Frucht nicht Beachtung genug zuwenden möchte, und dann ist ein neuer Name lieber auch nicht eher anzunehmen, als bis mehr constirt, dass sie nicht schon lange unter einem andern Namen existirt. Es wird mir immer wahrscheinlicher, dass unsere Rothe Bergamotte eine alte englische Frucht ist, (wo denn der Name Bergamote d'Angleterre an sich nicht unrichtig wäre, wiewohl ich glaube, dass unsere Rothe Bergamotte unter diesem Namen nicht geht), und bei den englischen Autoren, und so auch bei Downing als Autumn Bergamot vorkommt. Siehe namentlich Hogg's Manual: Autumn Bergamot, wo sie die Beinamen Bergamot, English Bergamot, York Bergamot hat, mit den Kennzeichen: unter mittelgross, rundlich und flach gedrückt, Schale gelblichgrün, braunroth an der Sonnenseite, gefleckt mit grauem Roste; Stiel kurz und dick, sitzt in weiter, runder Höhle; Kelch klein, in enger Senkung; Fleisch gründlich weiss, saftreich, schmelzend, sehr gezuckert und gewürzt (rich flavoured); reift im October. Diese Beschreibung passt recht gut und würde es mir dann erklärlich, dass die Diel'sche Rothe Bergamotte im Hanoverschen ganz allgemein Herbstbergamotte heisst. Downing bemerkt daher auch (Ausg. 1806, S. 565), dass diese English Autumn Bergamot, was er als Synonym noch hinzu setzt, von der französischen Frucht des Namens zu unterscheiden sei, und ist meine Vermuthung gegündet, so müsste sie künftig Englische Herbstbergamotte genannt werden.

Es muss aber auch über die Bergamote d'Angleterre, Gansel's Bergamot, und die Decaisnesche Poire Hampden noch Berichtendes beigebracht werden. — Es steht mir fest, dass unsere Rothe Dechantsbirn, welche Diel (II. S. 19) als Beurré rouge und Doyenné rouge schon 1790 aus der Pariser Carthause erhielt (so dass man glauben möchte, die Frucht sei in Frankreich

schon lange bekannt gewesen), von der englischen Gansel's Bergamot nicht verschieden ist. Ich erhielt sie so von Dittrich und Herrn Bentzien in Copenhagen (weiter stammend aus London), und was ich von Papleu als Bergamote d'Angleterre habe und leider noch nicht trug, ist nach der Vegetation auch die Gansel's Bergamot (Frucht erhalte ich vielleicht schon dies Jahr); auch Jahn fand dieselbe Identität; ferner setzen auch die in Lyon versammelt gewesenen Pomologen Bergamote d'Angleterre und Gansel's Bergamot, freilich zugleich denn auch den Wildling von Caissoi (!) mit Gansels Bergamotte zusammen. Man kann auch in der in Lindley's Pomologia Britannica I. Nr. und S. 35 von der Gansel's Bergamot gegebenen Abbildung und Beschreibung unschwer unsere Rothe Dechantsbirn erkennen und wird dabei berichtet, dass sie durch den Generallieutenant Gansel zu Done-land Hall bei Colchester aus einem Kerne der Autumn Bergamot um die Mitte des letzten Jahrhunderts (also um 1750) er-zogen worden sei. Nicht weniger kann man in Hoggs und Downings Beschreibungen der Gansels Bergamot unsere Rothe Dechantsbirn unschwer erkennen. Bei Decaisne und auch Leroy finden sich aber darüber Irrungen Decaisne hat die Rothe Dechantsbirn als Poire Hampden, was nicht bloss aus der Vege-tation des von ihm mir gesandten Reises sehr deutlich erhellet, sondern völlig dadurch fest steht, dass er vor mehreren Jahren die Güte hatte, mir etwa 18 Linnensorten in Frucht zu senden, unter denen 2 schöne, recht vollkommene Exemplare der Poire Hampden waren, die völlig ungezweifelt mit unserer Rothen Dechantsbirn, die ich dabei hatte, und von der ich ihm auch Exemplare sandte, identisch war. Leroy hat im Dictionaire I. S. 222 unsere Rothe Dechantsbirn sehr sichtbar als Bergamote d'Angleterre und bemerkt dabei, dass die Bergamote d'Angleterre schon bei Batty Langley in seiner Pomona um 1729 als Hampden's Bergamot vorkomme, was ihren Ursprung auf dem Bourg de Hampden in Buckinghamshire anzeigen werde, wie sie jedoch auch in einer andern Lokalität gewonnen sein und nur später nach dem berühmten John Hampden, dem Cousin von Cromwell, benannt sein könne Leroy setzt hinzu, dass die Bergamote d'été, sive Ancien Milan vert (unsere Runde Mundnetzbirn) und die Gansels Bergamote mit Unrecht mit der Bergamote d'Angle-terre zusammengestellt worden seien, (die Milan vert hat jedoch

damit keine Aehnlichkeit). Ferner hat Leroy I. S. 239 als Gansels Bergamote eine flach gedrückte, die Form unserer Rothen Bergamotte zeigende, nur um die Hälfte grössere Frucht, bei der er als Synonyme Bonne rouge (Thompson Lond. Catal.) und Diamant anführt, sich auch auf Lindley und dessen Angaben über den Ursprung der Gansels Bergamote bezieht, aber Lindleys obgedachte Abbildung wahrscheinlich nicht gesehen hat. Nach der Beschreibung der Frucht und namentlich den als wollig bezeichneten Blättern und der Angabe, dass der Stiel häufig auch ganz kurz sei, zweifle ich nicht, dass Leroy als Gansels Bergamot unsere Rothe Bergamotte hat, die dort wohl etwas grösser wurde, aber in einem nicht genügend feuchten Boden nicht die rechte Güte hatte und dort stark körnig wurde. Die bei Decaisne und Leroy sich findenden Irrungen klären sich wohl auf durch das, was der Lond. Catal. S. 124 sagt. Diese findet man unter Nr. 32 als Gansels Bergamot mit den Synonymen Brocas Bergamot, Jves's Bergamot, Staunton, Gierle's Beurré, Bonne rouge und Diamant, nach der Beschreibung und namentlich der Reifzeit (Octbr. und Novbr.) sichtbar meine Gansels Bergamotte, mit dem Beisatze, dass die Frucht in England aus einem Kerne der Autumn Bergamot (also muthmasslich Diels Rother Bergamotte) gewonnen, aber besser als diese sei. — Ferner findet sich unter Nr. 33 die Hampdens Bergamot mit den Synonymen: Bergamote d'Angleterre (wesshalb also wohl das Synonym auch nur bei der Hampden's Bergamot gebraucht worden sein sollte), ferner Longueville, Scotsch Bergamot, Fingal's und Ellianrioch, und den Kennzeichen: grün, rundlich, erste Grösse, Tafelfrucht, schmelzend, zweite Qualität und reifend im August. Diese Angaben passen auf die Gansels Bergamotte nicht, die daher irrig Poire Hampden benannt ist. Von Diel hatte ich eine Hamdens Pomeranzenbirn (die mir leider einging). Diel erhielt sie durch Herrn Rentmeister Uöllner aus England als Hamdens Orange Bergamot (welchen Namen ich bei Hogg und im Lond. Cataloge nicht mehr finde) und wobei Diel wohl irrig sagt, dass sie in Joseph Kirkes Verzeichniss Hamden Bergamot heisse, denn Kirke wird die vorstehend aus dem Lond. Cataloge aufgeführte Hampdens Bergamot gehabt haben. Die Hamdens Pomeranzenbirn trug mir mehrmals; die Früchte passten jedoch nicht genügend auf die gedachte Hampden's Bergamot, reiften auch meist erst im Septbr.

Aus Allem geht hervor, dass man weder bei uns noch in Frankreich die rechte Hampdens Bergamot hat und kennt, und dass Herr Leroy die Gansels Bergamot und die Dielsche Rothe Bergamotte, die sicher die Autumn Bergamot von England ist, mit einander verwechselt erhielt.

Calebasse Bosc. Wie man in Frankreich lange die Hardenponts Winterbutterbirn unter dem irrigen Namen Beurré d'Arenberg hatte und die Marie Louise (Duquesne) noch jetzt unter dem Namen Marie Louise Delcourt, Marie Louise nouvelle (unter welchem Namen v. Mons selbst nach Sulingen und an Burchardt eine ganz andere, weniger gute Frucht sandte) und van Donckelaar hat, so fand ich auf der Ausstellung in Hamburg unter dem Namen Calebasse Bosc in 2 französischen Collectionen unsere Holländische Butterbirn (Mausebirn in meiner „Anleitung“) die ich aus Enghien auch noch als Double Calebasse erhielt, und Herr Leroy's Beschreibung der Calebasse Bosc (neben der unsere Bosks Flaschenbirn etwa noch als Beurré Bosc gilt) zeigt, dass diese Benennung keine aus Irrthum gegebene war, sondern dass die Holländische Butterbirn (die wahrscheinlich, doch noch nicht entschieden, identisch ist mit Knoops Calbas musqué) in Frankreich allgemeiner Calebasse Bosc genannt wird. Dass diese Benennung eben so wenig als die der Marie Louise richtig ist, kann man am sichersten aus den Beschreibungen und sehr kenntlichen Abbildungen ersehen, die Herr van Mons selbst in unserm „Neuen allgemeinen Garten-Magazine, Tom. I. Weimar 1825, S. 47, Tafel 2, und S. 79, Tafel 4“ gegeben hat. Ueber die Marie Louise habe ich das Behüfge schon in der Monatsschrift 1859, S 267 ff gesagt, wo van Mons selbst sagt, dass diese von ihm kenntlich beschriebene Marie Louise von Herrn Abt Duquesne erzogen sei. Die Bosks Flaschenbirn nannte er S. 47 noch Poire Bosc, sagt, dass er sie in dem Garten des Herrn Swates zu Linkebeeke bei Brüssel, ohne Namen, bloss aus Samen gezogen, aber nicht gepfropft, angetroffen, sie eifrig vermehrt, und nach Herrn Bosc, einem Freunde der drei Redacteurs der *Annales générales* benannt habe. An Diel sandte er sie schon unter dem Namen Calebasse Bosc, der auch sehr passend ist. Dass die Holländische Butterbirn schon bei älteren Autoren als Calebasse Bosc vorkomme, ist nicht wahrscheinlich und mir nicht bekannt. Decaisne, der als Poire Calebasse IV. Tafel 35

(Text Nr. 149) sehr sichtbar meine Double Calebasse aus Enghien abgebildet hat, setzt daher auch Calebasse Bosc nur als Synonym, was immer ein irriges Synonym sein* wird.

Angemerkt muss zu der Beurré Bosc in Hrn. Leroy's Dictionnaire jedoch noch werden, dass er den Ursprung dieser Beurré Bosc aus Apremont (Haute-Saone) ableitet, wo man einen alten nicht veredelten Baum davon gefunden, und Reiser ohne Namen nach dem Jardin des Plantes zu Paris gesandt habe; die dort um 1835 erbauten delikaten Früchte habe man nach Hrn. Bosc, früheren Direktor des Jardin des Plantes, benannt. Herr Leroy fügt hinzu, dass, was man in Belgien unter dem doppelten Namen Beurré- und Calebasse Bosc baue, mit seiner Beurré Bosc nichts gemein habe. Da kehrt also die auch von mir schon zweifelnd beregte Frage wieder, ob Beurré- auch Calebasse und Cuisse d'Apremont und unsere Boscs Flaschenbirn, wie man schon entschieden behauptete, identisch sind.

Graslin (Lade und Jamin). Decaisne hat bei Abbildung und Beschreibung der P. Graslin, IV., Tafel 17, Text Nr. 130, erklärt, dass diese, die Beurré superfin und die P. Dathis identisch seien. Die Früchte, welche als Graslin und Beurré superfin in Hamburg auslagen, zeigen, dass beide sehr verschieden sind. Man sehe nach, was Herr Leroy im Dictionnaire bei beiden Früchten darüber beibringt, dass die von Herrn Decaisne statuirte Identität nicht gegründet sei. Die Beurré superfin ist erzogen zu Angers um 1837 durch Goubault; die Graslin fand der berühmte Dr. Bretonneau in der Commüne Flee (Sarthe) auf dem der Familie Graslin gehörenden Schlosse Malitourne in einem schon fünfzigjährigen Baume, und benannte sie um so mehr nach der Familie, als gesagt wurde, dass der frühere Consul des Namens in Spanien sie erzogen habe. Bei Decaisnes Beschreibung der Graslin kann es zweifelhaft erscheinen, ob er die Beurré superfin oder die Graslin vor Augen hatte; Colorit und Gestalt sprechen für die erstere, der angegebene Geschmack mehr für letztere. In der Collection des Herrn Generalconsul Ladé in Hamburg war die Graslin von Beurré superfin leicht zu unterscheiden und bestätigte dies ein mir nach Jeinsen gesandtes schönes Exemplar. Die Graslin hatte mehr die Gestalt einer Diels Butterbirn oder war noch höher gebaut und etwas zur abgestumpften Eiform neigend, Schale grasgrün, in der Zeitigung

noch grüngelb (nicht ziemlich hochgelb, wie Decaisne sie abbildet) und den delikaten Geschmack, den Decaisne mit dem der Herzogin von Angoulême vergleicht, fand ich dem meiner Esperens Herrenbirn mehr ähnlich. — Jamins Frucht schien wieder eine andere zu sein, war auch noch sehr hart, und verglich ich sie in Gestalt mit einer etwas kugeligen Winter-Dechantsbirn, beide schienen mir von der Beurré superfin verschieden, und bleibt noch zu untersuchen, ob Decaisne, wenn seine Poire Graslin doch der Beurré superfin gleich ist, die rechte Sorte des Namens beschrieben hat. Leider erhielt ich das Reis von Decaisne noch nicht.

King, Edward's, kam in einer Collection wieder unter dem Namen Knight Edward's vor. In den englischen Werken steht King Edward's, und muss die Frucht Edward's Königsbirn genannt werden; die Benennung König Eduard, unter der ich sie zuerst gab, war, durch Uebersehen des angehängten s, nicht angemessen.

Poire pomme (Ladé) } unter beiden Benennungen
 Pero semi pomo (Botzen) }

kommen Früchte vor, die unsere schon ältere Apfelbirn (Handbuch V., S. 215) nicht sind. Beide waren am Stiele beträchtlich stärker als nach dem Kelche hin, und war namentlich Ladés stark 2" breite und hohe, grüne, meistens berostete Frucht in Gestalt eigenthümlich, indem an einer eiförmigen (nicht umgekehrt eiförmigen) Frucht der kurze Stiel am dicken Ende merklich zur Seite sass. Ich nahm ein Exemplar mit und sandte Herr Ladé nachher noch drei andere. Werth dürfte die Frucht höchstens für die Küche haben und war Ende Febr., etwas faltig geworden, noch hart. Sie wird in pomologischen Werken sich noch nicht finden. Die wohl gleichfalls noch unbekannte, etwas grössere Frucht aus Botzen hatte langen Stiel und war matt röthlich gefleckt.

Rousselet panaché de Rheims (Ladé) war meist gestreifte Russelet, eine kleine, aber lieblich bandirt gezeichnete Frucht, und wird es durch die Benennung wohl gewiss, dass die gestreifte Frucht nur die Spielart der Russelet von Rheims ist.

Spadoni (Botzen): Was ich schon einmal aus Italien erhielt, ist wohl falsch gewesen; die in Hamburg ausliegende Frucht glich sehr einer Langen weissen Dechantsbirn.

Dies wäre es, was ich von der Hamburger Obstausstellung

zur Berichtigung oder Weiterförderung pomologischer Fragen aus meinen Notaten hauptsächlich anzuführen hätte, und möchte ich etwa nur noch hinzusetzen, dass als Quetsche d'Allemagne bei Croux eine Frucht lag, die unsere Hauszwetsche nicht war, so dass mir immer wieder die Frage kommt, ob Engländer und Franzosen, die auf unsere Hauszwetsche bisher wenig Werth legen, unsere so geschätzte Frucht denn auch ächt haben. Dass man unsere Hauszwetsche nach England habe kommen lassen, hat mir ein junger, gebildeter Gärtner von hier, der sich 1 Jahr in England aufgehalten hat, nach ihm dort gemachten Angaben, allerdings gesagt, mit dem Hinzufügen, dass sie sich in England nicht werthvoll gezeigt habe. Dennoch möchte die Anpflanzung nochmals wiederholt werden.

Wie durch fortgesetzte Züchtungen aus Samen in reicher Zahl immer noch neue Sorten hervorgehen, dafür zeugten abermals die 4 in Hamburg hauptsächlich näher eingesehenen, Eingangs gedachten Obstcollectionen, und ergaben meine Annotationen von Früchten, die nach dem Aeussern werthvoll sein mochten, über 50 mir noch ganz unbekannte Aepfelsorten, und über 40 dergleichen Birnen. Da wir namentlich die französischen Aepfel, die man jetzt dort baut, noch sehr wenig kennen, so hat es für ein Studium der Pomologie wohl einigen Werth, wenn ich diese Sorten mit kurzer Charakteristik, so weit sie nach dem Aeussern gegeben werden kann, hier aufzähle.

1) Belle de Rome (Jamin) ziemlich kugelig, etwas stielbauchig, 2 $\frac{1}{2}$ " breit, etwas niedriger; Kelch geschlossen, eng und flach vertieft; bis zur Mitte der Frucht deutliche Kanten; Röthe nicht da; Punkte kaum bemerklich; in der grünen Farbe konnte man stellenweise etwas dunklere grüne Streifen bemerken.

2) Belle de Saumur (Jamin); klein, 2" hoch, grüngelb, ziemlich kantig; Kelch geschlossen, eng vertieft; Stiel stark, etwas fleischig; Sonnenseite matt geröthet.

3) Belle de Cholek (Jamin); Form eines starken Goldzeugapfels, 1 Exemplar etwas unregelmässig geformt; Kelch fein gespitzt, offen ziemlich vertieft; Stiel stark, holzig, in etwas flacher, wenig rostiger Höhle; Schale grün mit stärkerem Anfluge von etwas rosenartiger Röthe. Punkte zerstreut, aber viele Schalendupfen sichtbar.

4) Belle Fille d'Anjou (Jamin); einer Gäsdonker Reinette ziemlich ähnlich.

5) Belle Fille des environs de Paris (Jamin); ähnlich einer kleinen Pariser Rambourreinette, nicht ganz 3" breit; dunkelgrün, ohne Röthe, häufige weisse Schalendupfen.

6) Belle Fille Normande (Jamin); versprach viel. In Form und Grösse einem Gelben Bellefleur ähnlich, fast seladongrün; 1 Exemplar matt braun geröthet; Stiel holzig, 1" lang, stark vertieft, Höhle roststrahlig; über Frucht ziemlich deutlich flachkantige Erhabenheiten; die Punkte erschienen als ziemlich grosse weissliche Fleckchen. Ich nahm eine Frucht davon mit.

7) Bonbonnière (Jamin); von einer Frucht des Namens, der halb als Corruption von Bon Pommier betrachtet wurde, war in den Monatsheften früher schon einmal die Rede. Jamins Frucht war eine kleine, 2" breite, 2 $\frac{1}{4}$ " hohe, eigenthümlich geformte Frucht, am Kelch ziemlich am breitesten, wie bei dem birnförmigen Apfel und daselbst stark abgestumpft; nach dem Stiel etwas stark abnehmend, in dicke fleischige Beulen am Stiele übergehend; Kelch feingespitzt, stark vertieft, geschlossen; Stiel ein auf einem Fleischwulste sitzender Butz; über Frucht nur flache Erhabenheiten; Sonnenseite mit nicht weit verbreiteter brauner Röthe; Punkte erschienen als weissliche Fleckchen; von Rost leichte Anfüge; Fleisch etwas grünlich, fein, saftreich, von quittenartig gewürztem, etwas weinartigem Zuckergeschmacke, *†.

8) Calville de la nouvelle Angleterre (Jamin); schien eher eine Reinette; ziemlich stark braunroth geröthet, stielbauchig.

9) Cellini (Jamin) 3" breit und hoch, stielbauchig; Kelch breitgespitzt, offen, in weiter Vertiefung; über Frucht starke, breite Erhabenheiten; Stiel kurz oder Butz, in etwas flacher, wenig roststreifiger Höhle; fast rundum rothgestreift und dazwischen zahlreich roth punktirt.

10) Ein Celina Imperial bei Martin Müller hatte Form und Grösse einer Pariser Rambourreinette; Sonnenseite geröthet mit dunkleren Streifen darin. Ein Celina Imperial, den ich von Herrn Kunstgärtner Lauche zu Potsdam schon 1867 erhielt, hatte etwas ähnliche Form, aber nur flache, über die Frucht laufende Erhabenheiten, breitblättrigen, offenen Kelch, in weiter tiefer schüsselförmiger Senkung; Stiel fleischig, kurz; Schale rundum mit kurz abgesetzten etwas düster karmosinrothen Streifen besetzt,

und dazwischen punktirt; Fleisch fein, mürbe, mässig saftreich, etwas gewürzt, zuckerartiger Geschmack; Kernhaus recht klein. Beide möchten kaum dieselbe Sorte sein.

11) Cusset (Botzen), grün, ähnlich einem London Pepping.

12) Canada de Picardie (Jamin); unserer Pariser Rambourreinette sehr ähnlich, doch wohl nicht damit identisch.

13) Deans Coldey (Demouilles); einer goldgelben Sommerreinette etwas ähnlich, $3\frac{3}{4}$ " breit und $3\frac{1}{4}$ " hoch; Kelch geschlossen, ziemlich vertieft, mit Beulen, die breitkantig über Frucht liefen; Stiel kurz, etwas fleischig, in mässig weiter, roststrahliger Höhle, Sonnenseite nur goldartiger; Rost wenig.

14) Douce d'Amerique (Croux); grosse Frucht, wohl Rambour, 5" breit, stark 4" hoch; die schöne grüne Grundfarbe hatte etwas silbergraue Streifen und stellenweise Ueberzüge; weissgelblich, ziemlich stark punktirt, Kelch geschlossen; Kelchsenkung tief, mit flachen Kanten umgeben, 1 Exemplar ganz calvillartig, Röthe nicht da.

15) Donklaer (Demouilles); $3\frac{1}{2}$ " hoch, 3" breit, etwas platt; Kelch breitgespitzt, lang, halb offen, Senkung weit und flach mit flachen Beulen, die breit über Frucht liefen; Stiel kurz, holzig, Höhle mässig tief, roststrahlig; Sonnenseite stark goldartig, doch etwas matte rothe Streifen; Punkte fein.

16) Fenouillet de Beauserail (Demouilles); 3" breit, $2\frac{1}{2}$ " hoch, flachrund, Form ziemlich regelmässig, fast mittelbauchig, Kelch geschlossen, Senkung ziemlich weit und tief, nur flache Erhabenheiten über die Frucht; Stiel kurz, Höhle weit und tief; Schale gelb, ganz mit zimmtfarbigem Roste, stellenweise nur leicht, überzogen; Punkte nicht bemerklich.

17) Francatou Romain (Jamin); versprach viel; gross, einer Pariser Rambourreinette ähnlich, etwas stielbauchig, nach dem Kelch noch sichtbar stärker abnehmend und stark abgestumpft; Kelch offen oder halb geschlossen, Senkung weit und tief, fast schüsselförmig, über die Frucht breite Erhabenheiten; Stiel fleischig, Höhle nicht rostig, weit und flach; Röthe nicht da, rundherum häufige Schalendupfen, als weissliche Fleckchen.

18) Gros Faros (Demouilles). Diels Grosser rother Herbst-Faros gab den Danziger Kantapfel, doch wird in Deutschland noch eine andere Frucht dieses Namens existiren. Die Frucht bei Demouilles war hochgebaut und $5\frac{1}{2}$ " breit und 5" hoch,

stielbauchig; Kelch halb offen, Senkung weit und tief, mehrere breite starke Beulen über die Frucht; einzeln vordringend; Stiel recht kurz oder auch 1" lang, holzig, Höhle recht weit und tief, etwas roststrahlig; Sonnenseite matte, ziemlich verwaschene Röthe; Punkte zerstreut.

18) Gros Locar (Jamin); einer Pariser Rambourrette etwas ähnlich, doch nach dem Kelch stärker zugespitzt, matt roth gestreift.

19) Grignon (Demouilles). Wieder einer Pariser Rambourrette, mehr noch einem Fündling aus Bedfordshire ähnlich, fast 4" breit, 3 $\frac{1}{2}$ " hoch; ohne Röthe.

20) Grosse Caisse, (Botzen): Grün, einem Sauveurer Calvill ähnlich.

21) Grosse merveille (Demouilles); stark 3" breit, 2 $\frac{1}{4}$ " hoch; fast käsförmig; Form schön und regelmässig; grün, ohne Röthe.

22) Henry Fulton (Jamin). Versprach viel; gross und schön, etwas stielbauchig, um den Stiel flachrund, am Kelch stark abgestumpft; Kelch lang gespitzt, fast geschlossen, Senkung ziemlich weit und tief; calvillartige Kanten um den Kelch und über die Frucht; Stiel stark, holzig nicht über die Stielwölbung hinaus; Höhle recht weit und tief, ohne Rost, Schale glatt, grüngelb; Sonnenseite und ein Theil der Schattenseite unansehnlich und kurz abgesetzt roth gestreift, dazwischen matt roth überlaufen, Punkte wenig bemerklich, Rost wenig.

23) Jean Gaillard (Martin Müller); einer Pariser Rambourrette etwas ähnlich, auch so gross, doch nicht dieselbe.

24) Jaune de Bourle (Jamin); 3" breit, 2 $\frac{1}{2}$ " hoch, stark stielbauchig, am Kelch mässig abgestumpft; Kelch klein, geschlossen, Senkung ziemlich weit und tief, mit Beulen, über Frucht flache Erhabenheiten; Stiel kurz, holzig, Höhle weit, ziemlich tief, rostig; Schale hellgrün, wenig matte Röthe. Punkte zerstreut; sichtbar als Schalendupfen.

25) Leardmann Derefordshire (so las ich wenigstens) (Croux); flachrund, 5" breit, stark stielbauchig, Kelch geschlossen mit Perlen und Beulen umgeben, die ziemlich kantig über Frucht liefen. Stiel dünn, holzig, Höhle roststrahlig, weit und tief, Farbe geringelt, Sonnenseite und ein Theil der Schatten-

seite etwas breit und meist etwas lang abgesetzt braunroth gestreift und dazwischen punktirt. Punkte wenig, Rost nicht da. — In der Collection aus Botzen lag ein Leardman Devonshire (was wohl richtiger Schreibung sein wird), und war eine rothgestreifte Reinette.

26) Lord Summer (Demouilles). Einer Pariser Rambourreinetten etwas ähnlich, ein paar Exemplare, höher gebaut, Kelch fast offen, Senkung weit, tief, schüsselförmig; Stiel kurz, Höhle weit, tief, rostig; Schale unansehnlich grün ohne Röthe, mit ziemlich vielem Rost; Punkte wenig bemerklich.

27) Magenta (Demouilles); das grösste Exemplar 4" breit und $2\frac{3}{4}$ " hoch, flach, mehrere andere $2\frac{3}{4}$ " breit und hoch; hellgelblich grün mit Anlauf von etwas streifiger Röthe; meist ohne Röthe. Ziemlich viele Flecken von starkem Rost.

28) Martha (Jamin); versprach viel, gross, einer Pariser-Rambourreinetten etwas ähnlich, nur etwas stielbauchig; Kelch langgespitzt, fast geschlossen, Senkung weit und tief mit breiten Kanten, die sichtbar und weiterhin breit über Frucht liefen; Stiel holzig, 1", Höhle weit, tief, roststrahlig; gelbgrün mit Anflug matter Röthe. Punkte fein. Rostanfänge nicht häufig.

29) Passe pomme d'Amérique (Jamin); war schon über mürbe, stielbauchig; Kelch lang gespitzt, geschlossen, Senkung eng und flach; Stiel holzig, Höhle weit, tief, rostig; mattgrün rundum roth gestreift und dazwischen roth punktirt.

30) Pearmain de Kent (Demouilles); stark stielbauchig, etwas kugelig, am Kelch stark abgestumpft, Kelchröhre breit, gross, offen, Senkung weit, mässig tief; Stiel kurz, Höhle rostig, durch Fleischwulst fast verdrängt; Schale grün mit recht matten bräunlichen Streifen und stark weisslichen Kreuzen um die feinen Rostpunkte, Rost wenig, Frucht noch hart.

31) Pie IX (Demouilles); flachrund, grün mit matter bräunlicher Röthe, wenig Rost. Versprach wenig.

32) Greaves Pippin (Jamin). Versprach späte Reife; $3\frac{1}{3}$ " breit und hoch, flachrund; Kelch halb offen, Senkung weit und tief; Stiel ein Butz; Höhle sehr flach oder verdrängt; grasgrün mit etwas brauner Röthe, meist ohne Röthe; Rost ziemlich viel. Bei Martin Müller lag die Frucht auch und sah einem Grünling von Rhode-Island etwas ähnlich.

33) Pomme Jalais (Botzen). Gleich sehr einem Weissen Winter-Taubenapfel.

34) Pomme Jacques (Botzen). War eine kugelige, grüne, wenig roth angelaufene Frucht und wird wohl nicht dieselbe delicate Frucht sein, die ich als Pomme Jacquin 1868 von Herrn Kunstgärtner Lauche zu Potsdam erhielt. Diese war eine 3" breite und hohe, nach dem Kelch etwas zugespitzte, gelblich grüne, in der Reife fast hochgelbe, an der Sonnenseite leicht braun überlaufene und darin noch dunkler roth gestreifte Frucht, mit geschmeidiger, glatter Schale, geschlossenem, in enger, mit rippigen Falten besetzter Senkung mit holzigem, in weiter, tiefer, fein rostiger Höhle stehendem Stiele. Das gelblich weisse, feine, saftreiche, sehr angenehm gewürzte Fleisch hatte durch süssere Säure gehobenen Zuckergeschmack, und Kernhaus war etwas offen.

(Schluss folgt.) 1868

Ist es nöthig, das Land zur Anlage einer Baumschule zu rigolen?

Im Jahr 1862 trat ich ein Grundstück an, worauf seit langen Jahren Feldfrüchte gebaut waren und dessen Grund ziemlich steiniger Natur ist. Ich machte nun im November obigen Jahres Gräben von $\frac{3}{4}$ Fuss Tiefe und eben so breit, liess das Land nach dem Wiedereinfüllen der Gräben in diesem Zustande überwintern. Im Monat April pflanzte ich in diese gelockerten Streifen 2jährige nicht pikirte Aepfel- und Birnwildlinge. Bemerken muss ich noch, dass ich diese Reihen 5 Fuss weit auseinander machte, und also die Bäumchen auch so weit zu stehen kamen, während dieselben in der Reihe 18—20 Zoll weit gepflanzt wurden. In diese weiten Zwischenräume zwischen den 5' breiten Reihen pflanzte ich Kartoffeln mit sehr gutem Erfolg. Im 2. Jahr schritt ich zur Veredlung und zwar durch Okuliren aufschlafende Auge, welche Veredlung mir von allen Methoden als die beste erscheint. Die im Frühjahr nicht angegangenen Augen werden dann durch Pfropfen nachgeholt und so gehen dann meine Bäume gleichförmig in die Höhe.

In verschiedenen Bächern, wo ich über eine rationelle Baum-

zucht gelesen, unter andern: bei Jäger, Lucas, Dittrich, Rubens, die wollen sämmtlich die aufgewachsenen Loden wieder einstutzen, was ich bei meiner Kultur nicht gethan habe, nur bei einigen zu rasch treibenden Bäumchen nahm ich ein Entspitzen in der Vegetationszeit im Sommer vor und erhielt bei dieser Kultur Stämme, die konisch und in richtigem Verhältniss aufwuchsen. Ich glaube, dass mein weites Pflanzen viel dazu beiträgt, rascher einen dicken Stamm zu bekommen; das Einschneiden hat bei vielen Sorten das Unangenehme, dass man keinen schönen geraden Stamm bekommt. (Dies hängt doch nur von der Art der Ausführung des Schnittes ab. L.)

Das einjährige Okulationsreis wird nun in folgenden Jahren, wenn es nicht ganz gerade steht, was aber selten vorkommt, an ein kleines Stübchen angebunden, im Mai und Juni, wenn die Vegetation im vollen Gange ist, habe ich meine Stämmchen nachzusehen, die mir jetzt meistens von unten herauf Seitentriebe machen und ich habe es jetzt in meiner Hand, dem zukünftigen Stamme sein richtiges Verhältniss zu geben. Will er zu rasch in die Höhe gehen, so entspitze ich ihn. Dieses Entspitzen darf nur im zarten neugewachsenen Holze, wo es noch krautartig ist, geschehen. Es werden dadurch die Seitentriebe sehr im Wuchs befördert. Will man dieses Entspitzen des Hauptstammes etwa tiefer vornehmen, wo die neuen Augen sich schon gebildet haben, dann entsteht eine kleine Krümmung. Ich habe vierjährige Okulationen von 7 Fuss Stammhöhe und unten 2 Zoll Durchmesser und schönen Kronen.

H. Becker, Kunstgärtner in Zülpich.

Ueber Nutzholzpflanzungen von J. G. Schanzlin in Kändern.

(Auszug aus dem Wochenblatt des landw. Vereins in Baden Nro. 14 von 1866 Seite 107—109.)

Der Speierlingbaum. *Sorbus domestica*. (Zahme Eberesche, Adelsesche, Sperberbaum, Sperbel, Sperbirle, im Elsass Eschkriechen und Eschkriesele benannt.) Der Speierling ist zugleich Wald- und Feldbaum, Obstgarten- und Parkbaum. Das Holz ist sehr fein, hart und fest, somit vorzügliches Mechaniker- und Mühlenwerkholz. In neuerer Zeit wird solches in mechani-

sehen Webereien statt Buchsbaumholz zu Weberschiffchen verwendet. Die schönen, in reifem Zustande gelb und rothen birnförmigen Früchte, von der Grösse gewöhnlicher Baumnüsse, können nur teig genossen werden, und es sind solche in diesem Zustande von ähnlicher Güte wie die Mispeln (*Mespilus germanica*) und Elsbeeren (*Sorbus torminalis*). Obstwein mit einem Zusatz von $\frac{1}{3}$ Speierlingen wird sehr gut und dauerhaft. Auch der Branntwein hievon soll von vorzüglicher Güte sein. Der Baum wird sehr gross, fast dem Eichbaum ähnlich, und kommt in hiesiger Gegend meines Wissens nur in einzelnen wenigen Stämmen bei Holzen im Gemeindewald von Riedlingen, bei Badenweiler, Sulzburg und Staufen vor. Der Preis des Holzes steht auf $1\frac{1}{2}$ bis 2 fl. per Kubikfuss. In Oberweiler wurde vor ein paar Jahren auf einen noch stehenden Speierlingbaum 80 fl. geboten, während der Eigenthümer 100 fl. verlangte. Häufiger findet sich der Speierlingbaum im Hardtwald des Elsasses. In den mir zu Händen gekommenen Baumkatalogen habe ich solchen nur in denjenigen des rühmlichst bekannten grossen Garten- und Baumschulengeschäfts von Herrn A. N. Baumann in Bollwiller im Elsass, mit dem Verkaufspreis von 2 bis 3 Franken per Stück, gefunden. Die Fortpflanzung dieses nützlichen Baumes geschieht durch den Kern oder durch Pfropfen auf den nahe verwandten Vogelbeerbaum (*Sorbus aucuparia*), und es ist die vermehrte Kultur dieses Baumes in guten Waldungen, auf Rainen, Waiden, an Wegen, in Obstgärten und Parkanlagen sehr zu empfehlen.*)

Zur Behandlung des Aprikosenbaumes.

Bei Gummi führenden Bäumen verschiedener Gattungen und namentlich bei solchen, deren Blätter glatte glänzende Oberflächen haben, ist es ein nicht seltener Fall, dass im Sommer einzelne

*) Der Sperbel soll früher in unsern Laubwaldungen häufig vorgekommen sein, wurde aber wohl wegen seines langsamen Zuwachses nicht gepflegt. Die Bemühungen des landw. Gartens, junge Stämme davon aus den Waldungen zu erhalten, blieben erfolglos, weil alle Grossh. Bezirksforstereien, an die man sich deshalb wendete, sie nicht aufzutreiben wussten. Aufzucht dieses durch Früchte, Wuchs und Holz gleich ausgezeichneten Baumes in Baumschulen wäre sehr zu wünschen.

Aeste oder auch gar der ganze Baum plötzlich abwelken und endlich auch absterben. Der Aprikosenbaum ist diesem Uebelstande besonders zu jener Zeit unterworfen, wann sich die Früchte in der Steinbildung befinden, öfters auch kurz vor deren gänzlicher Reife und ebensogut werden Individuen betroffen, welche gar keine Früchte haben.

Hier zu Lande pflegen die Gärtner dieses Vorkommniß mit „Schlag treffen“ zu bezeichnen, und es erscheint diese Ausdrucksweise auch gerechtfertigt.

Wenn plötzliche Blutstockungen im animalisch-organischen Körper vorkommen, so haben diese zumeist Lähmungen und Unbrauchbarkeit des betroffenen Gliedes zur Folge und dies sind also partielle Lähmungen, wie es denn beim Baume die Aeste wären, wo ein solcher eintritt. Ist die Stockung in dem Kreislaufe eine solche, dass im animalischen Organismus das Gehirn affizirt wird, so ist der Tod die unvermeidliche Folge.

Ein „Schlag treffen“ kann man zum öftern beobachten an Weichselbäumen, *Maclura aurantiaca*, *Rhus Cotinus* und manchen anderen.

Sobald diese Krankheit augenscheinlich wird, ist es das Rathsamste, allsogleich die einzelnen Glieder zu amputiren; sollte der Baum dadurch in seiner Krone entstellt erscheinen, so werfe man unverweilt dieselbe ganz ab. Hat die Stockung ihren Sitz aber in der Wurzel, nun so bleibt nichts anderes übrig, als das Individuum auszugraben und durch ein anderes nöthigenfalls zu ersetzen. Ausser dem Aprikosenbaume wird sich dies bei andern Obstbaumarten selten als nöthig erweisen.

Es ist anzurathen, in kräftigem Alter stehenden Aprikosenbäumen um diese Zeit freiwillig einiges vom jüngsten Holze zu nehmen oder sie gleichmässig einzustutzen. Auch alterskranke Bäume, welche man glaubt verjüngen zu können, werfe man kurz vor Johanni ab und man wird sich eines guten Erfolgs zu erfreuen haben.

Der Erdboden an sich, in welchem die Bäume wachsen, scheint an dieser Krankheit nicht immer Ursache zu sein, denn ich habe sie zugleich in sehr nahrhaftem sowie in äusserst magerem Boden beobachtet. An schon alten Bäumen leiden zumeist die schwächern innern Kronenästchen.

Bäume, welche in der Nähe von Gebäuden, Mauern oder

auch sonst nahe bei ältern Pflanzungen postirt sind, unterliegen häufig diesem Uebel durch den Brand der Sonnenstrahlen.

Alten, durchs Abwerfen der Aeste verjüngten Bäumen wird im darnachfolgenden Herbste oder Frühlinge eine zweckmässige tiefgelegte Düngung und Einschlämmen sehr zu Gute kommen.

Rozkos in Ungarn.

G. L. Gillemot.

Bäume mit weissen Blüten und die Raupen.

Bei der vorjährigen enormen Raupenverheerung, wo die Obstbäume schon in schönster Blüthe standen, war es interessant, zu beobachten, dass diese Thiere alle diejenigen Bäume umgingen und verschonten, welche rein weisse Blüten hatten und im Blütenreichthum strotzten. Man hätte geglaubt, dass es unmöglich sei, dieser Plage durch lange Jahre los zu werden, doch die Weissheit Gottes fügte es gut. Zur Zeit der Begattung der Schmetterlinge trat trockene, kühle und windige Witterung ein, und durch dies wurde die Begattung gestört. Wir hier sind von Raupennestern gänzlich frei und dürften uns an fast allem Obste für 1870 eines reichlichen Segens erfreuen. G. L. Gillemot.

Die Spatzen und die Blütenknospen.

Zu beherzigen im März und April.

(Aus der Schweizerischen Monatsschrift für Obst- und Weinbau Nr. 3. 1870.)

Da ich unter allen Schriften über landwirthschaftliche Thierkunde über die Untugend der Spatzen, die ich jetzt zur Kenntniss bringen will, nur eine einzige, höchst flüchtige Erwähnung gefunden, so halte ich es für nöthig, öffentlich mit einer förmlichen Anklage und Warnung herauszurücken.

Zur Zeit, als mein Rosskastanienbaum seine Zweige bis nahe an meinen Garten streckte, wurden mir an einem Pflaumenbäumchen jeden Frühling sämmtliche Blütenknospen weggefressen. Ich studirte und fragte auch bei Ornithologen nach, welcher gefiederte Schelm wohl dergleichen Verheerungen anrichte, kam aber nicht auf den Schuldigen, musste also die Augen selber brauchen. Richtig sehe ich einmal von meinem Gartenhäuschen aus eine Gesellschaft Spatzen aus den Zweigen des Kastanien-

baums in mein Pflaumenbäumchen hinüberhuschen und dort drauf los picken, als frässen sie Hanfsamen. Vorsichtig näher getreten, beobachtete ich denn auch ganz genau, dass sie die Blütenknospen meines Bäumchens zum Frühstück geniessen. Im Herbst versetzte ich das Bäumchen, aber da es mir zu Grunde ging, konnte ich keine weitem Beobachtungen anstellen. Doch bald erscheint eine zweite Gelegenheit. Auf der Westseite meines Gartens steht ein sehr fruchtbares, an Drähten gezogenes Birnspalier. Ganz in die Nähe desselben hatte der Nachbar einen grossen Haufen ausgehauener Weinstöcke hingeworfen, und siehe da, schon ist wieder ein Theil der Blütenknospen abgefressen, als ich bemerkte, dass die Spatzen, die in dem Rebenhaufen ihr Wesen trieben, von da herüberhüpften und das zarte, grüne Knospengemüse sich schmecken liessen. Der Nachbar war so vernünftig, auf meine Vorstellungen hin die Weinstöcke zu entfernen, und die Folge war, dass meine Birnblütenknospen von nun an unbehelligt blieben, auch reichliche Frucht trugen. Nach diesen Erfahrungen komme ich einmal in den Garten eines wohlhabenden Gemeindengenossen und sehe an der ganzen Spalierreihe auf der Südseite, soweit buchenes Klafferholz dahinter aufgeschichtet war, sämtliche Blütenknospen abgefressen. „Ach,“ klagt mir die Frau, „es wären so schöne Bäumlein, und nie kriegen wir eine einzige Frucht daran!“ — „Will Ihnen ein Mittelchen angeben,“ sagte ich, „schaffen sie in Zukunft nur die Holzbeugen u. dgl. hinter den Spalieren weg,“ erklärte dabei auch, warum. Gut, man befolgt nächsten Frühling meinen Rath, und im Herbst drauf lässt mir die Frau schönen Dank sagen, weil ihre Spalier jetzt in Folge meines Rathes Birnen in Hülle und Fülle trügen.

Näherer Betrachtungen enthalt' ich mich, wo solche That-sachen reden. Es sieht ohnehin Jedermann wohl, wo's hapert, als auch, wie leicht zu helfen ist. Erschiesst man die Spatzen nicht, sondern nimmt ihnen nur den Tummelplatz von Obsthäusern und Spalieren weg, so heisst's bei diesen Näschern: „Aus den Augen — aus dem Sinn!“ und sie machen hernach ihre Fehler wieder gut, indem sie überaus viel Ungeziefer für ihre Jungen eintragen, namentlich aber die Maikäfer so jämmerlich zerzausen, dass in der Flugzeit oft der ganze Platz unter grossen Bäumen mit Flügeldecken und Bächen derselben besät ist. Dr. Kübler.

Das Abraupen der Obstbäume im Frühjahr.

Das Abraupen im Frühjahr gehört zu den lohnendsten Arbeiten. Darum theilen wir die folgende Methode des Abraupens, wie sie der Pomolog Janisch in Kroisbach bei Graz im steirischen Landboten beschreibt, unsern Lesern zur Befolgung mit:

Um das beschwerliche und gefährliche Abraupen bei grossen Obstbäumen auf der Leiter, wobei auch Aeste beschädigt werden, zu vermeiden, mache ich mir Pechkerzen, binde solche auf eine leichte Stange, zünde sie an und brenne damit an einem trockenen und windstillen Tage die Raupennester ab, was leicht und ohne Beschädigung der Bäume geschieht. Bei einem Versuche am Grottenhof bei Graz war das Resultat derart, dass man obige Methode auf das Beste jedem Obstbaumbesitzer empfehlen kann. Eine solche Fackel brennt nahezu eine Stunde und kommt bei grösseren Bestellungen auf 8 kr. zu stehen.

Bei nur etwas feuchtem Wetter brennen die Raupennester nicht, es kann daher nur bei etwas trockener Witterung dieses Abbrennen vorgenommen werden.“

Feldkirchen in Kärnten.

Pfarrer A. Mayer.

Aus einem Brief aus Eutin.

In pomologischer Hinsicht erlaube ich mir Ihnen heute noch eine kleine Mittheilung zu machen, welche uns Bewohner des Nordens besonders interessirt. Unser Klima ist im Winter ein sehr gelindes im Verhältniss zu anderen höher belegenen Gegenden; da die Kälte meistens 2—4 Grad, an den kältesten Tagen selten 6—7 Grad überschreitet. Nur vor etwa 10 Jahren hatten wir einmal 18 Grad, und haben für gewöhnlich immer eine Schneedecke. — Können wir uns über Kälte also nicht beklagen, so lassen dagegen sehr viele Sommer viel zu wünschen übrig. Einzelne Jahre wie 1857, 1858, 1859, 1862, 1865 und 1868 waren schön und warm; dagegen die dazwischen liegenden ganz nass und kalt. In solchen Jahren haben wir 1—2 Perioden, wo in 4 Wochen wir fast gar nicht einmal Sonnenschein, sondern fortwährend trübes Wetter und Regen haben. Nachdem wir voriges Jahr eine solche Periode im Juni, Juli gehabt, war es

nachher besser bis Mitte September (Ende der Hamburger Ausstellung.) — Von da ab hat es aber 2 Monate lang bei dunklem Wetter fast täglich geregnet, so dass wenige Früchte ihre Reife und Güte erhielten, die mehrsten unschmackhaft blieben. — Man sollte nicht glauben, welchen Unterschied schon 10—15 Meilen weiter nach Süden ausmachen. — Die Kornernte aller Früchte ist im benachbarten Herzogthum Lauenburg und Mecklenburg regelmässig 8—14 Tage früher als hier bei mir und fast immer Ende August beendet, wogegen ich in den letzten 10 Jahren, in 3 Jahren erlebt habe, dass am 1. September ausser Roggen noch kein Fuder Getreide eingeerntet war, und davon in 2 Jahren die Getreideernte erst im October beendet werden konnte.

Unter solch ungünstigem Sommer-Klima ist es ganz erklärlich, dass viele Sorten Obst, welche bei Ihnen ganz vorzüglich sind, bei uns kaum geniessbar werden und wir desshalb genöthigt sind, unser Augenmerk besonders auf solche Sorten zu richten, welche mit unserem Klima vorlieb nehmen.

Meine heutige Mittheilung beschränkt sich auf meine Erfahrung im letzten Jahre hinsichtlich der Weintrauben, welches Jahr für dieselben besonders ungünstig war. — Ich habe zum Versuch etwa 20 der frühesten Sorten angepflanzt, an der Südseite von Gebäuden und als Cordon horizontal. — Von allen Sorten sind im vorigen Jahre nur 3 vollkommen reif geworden — Malinger, Diamant, Madeleine Angevine. — Davon ist die Malinger bei uns am wenigsten gut, die Beeren bleiben zu klein und haben wenig Saft. — Der Diamant hat die üble Eigenschaft, dass ein grosser Theil der Beeren nicht auswächst, sondern viele ganz zurückbleiben. Dagegen hat Madeleine Angevine sich für unser Klima als die früheste und als ganz vorzügliche süsse und schöne Traube erwiesen, welche für unseren Norden die weiteste Verbreitung verdient. — Es würde mir sehr lieb sein, wenn Sie auf diese gute und schöne Traube als eine der besten für den Norden im Monatshefte aufmerksam machen wollten. In ganz derselben Lage wurde voriges Jahr die sonst gute Fontaineblau nicht völlig reif, nur einzelne Beeren waren gut.

C. Schultze.

Literatur.

Die Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer in Ravensburg hat folgende 2 Schriften unter besonderem Titel erscheinen lassen, welche hier nur angezeigt werden, da sie schon früher besprochen wurden.

Lucas, Dr. Ed., Abhandlungen über Pomologie, Obst- und Weinbau. Vorgelegt der V. Allgemeinen Pomologenversammlung in Reutlingen. fl. 1. oder 18 Ngr.

— **Systematische Uebersicht der Obstsorten** der ersten fünf Bände des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde von Oberdieck und Lucas, mit kurzen Bemerkungen über Anpflanzung, Werth und Benützung der einzelnen Sorten. fl. 1. 12 kr. oder 21 Ngr.

Ausserdem sind in der genannten Verlagshandlung folgende werthvolle und für unsere Leser interessante Schriften neuerdings erschienen:

Bopp, C., Acht Wandtafeln für Physik für den physikalischen Anschauungsunterricht in Volksschulen. Zweite nach dem neuesten Standpunkt der Wissenschaft und Technik umgearbeitete Auflage. Preis Thlr. 2. 12 Ngr. oder 4 fl. Text hiezu 10 Ngr. oder 36 kr.

Schmidlin, Ed., Abbildung und Beschreibung der wichtigsten Futtergräser nebst Angabe ihrer Cultur und ihres Nutzens. 2. Aufl. 4. fl. 1. 24 kr. oder 24 Ngr.

— **Abbildung und Beschreibung der wichtigsten Futter- und Wiesenkräuter** nebst Angabe ihrer Cultur und ihres Nutzens. Mit 50 getreu nach der Natur gezeichneten und colorirten Abbildungen. 2. Aufl. 4. broch. fl. 1. 24 kr oder 24 Ngr.

König, E. F. C., Abbildung und Beschreibung der nützlichsten Getreidearten nebst Angabe ihrer Cultur und ihres Nutzens. Mit besonderer Rücksicht auf das Versuchsfeld der K. land- und forstwissenschaftlichen Akademie zu Hohenheim. Mit 15 Tafeln. 4. 2. Ausgabe. fl. 1. oder 18 Ngr.

Diese genannten Schriften sind in jeder Hinsicht empfehlenswerth.

Dr. L.

K. A. Hellenthal's Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler oder: der vollkommene Weinkellermeister. Enthält eine Belehrung, wie man den Most, sowie man ihn von der Presse erhält, behandeln muss, um aus demselben guten, edlen und haltbaren Wein zu erzielen, nebst allen nöthigen Kenntnissen über die Keller und ihre Einrichtung; über die Aufbesserung und Vermehrung des Weines: 1. das Gallisiren, 2. das Chaptalisiren, 3. das Petiotisiren; über den Verschnitt der Weine und deren Behandlung zum weiten Land- und Seetransporte; über die Krankheiten der Weine und ihre Heilung; über die Beartheilung der Weine und Kenntniss derselben nach ihren Geburtsorten aus allen Ländern; über die Bestandtheile der Weine; über die Erkennung gefälschter Weine; über die Nachbildung natürlicher und die Bereitung künstlicher Weine; sowie die vollständige Bereitung des Champagnerweines von der

Presse bis zum Versenden, wie sie in der Champagne betrieben wird. Achte verbesserte und vermehrte Auflage, nach eigenen langjährigen und praktischen Erfahrungen des Verfassers und mit Benützung der berühmtesten Oenologen und Chemiker. Verfasst von J. Beyse. Mit 56 in den Text gedruckten Holzschnitten. Wien, Pest und Leipzig. A. Hartleben's Verlag. 1869.

Kellerbüchlein des wohlverfahrenen Weinwirthes unserer Zeit, welches leichtfasslich und praktisch lehrt, wie man neue und alte Weine aufbessert; wie man die Weine auf naturgemässen Wege um 200—400 Procente vermehrt; wie man den Wein zum Exporte behandelt; wie man gesunde Weine erzieht, und sie gesund erhält; wie man kranke, verdorbene Weine wieder herstellt; wie man mit inländischen Weinen jeden berühmten Ausländerwein vollkommen nachahmt; wie man bouquetlosem Wein Bouquet verleiht; wie der Champagner bereitet wird; wie man die Weine auf fremde schädliche Zusätze prüft, wie die gefälschten Weine erkannt werden. Alles nach den Fortschritten der Chemie und der Weinkellerei bis in die neueste Zeit, nebst nützlichen und neuen Unterweisungen aus der Kellerwirthschaft. Mit in den Text gedruckten Holzschnitten. Verfasst von J. Beyse, Oenolog. Zweite, gänzlich umgearbeitete und vergrösserte Auflage. Wien, Pest und Leipzig. A. Hartleben's Verlag. 140 S. 8. 1869.

Beide Schriften des als gründlichen Kenner der Gährungschemie des Weins sowie der Kellerbehandlung der Weine bekannten Verfassers sind sehr zu empfehlen. Der reichhaltige Inhalt ist auf dem Titel angegeben. Weinproducenten und Kellereibesitzer werden in beiden Büchern sehr viel Interessantes und Nützliches finden.

Ed. L.

Gemeinfassliche untrügliche Anleitung auf leicht ausführbare Weise den Ertrag des Grundbesitzes zu vervielfältigen und die Kommunalsteuer abzuschaffen. Von einem wahren Volksfreund.

5. Aufl. 1½ Sgr. 50 Expl. 1½ Thlr., 100 Expl. 2½ Thlr., Opladen, Verlag von Arndt.

Der sehr geehrte Verfasser, (K. Notarius von Zuocalmaglio, Mitglied des Deutschen Pom.-Vereins) hat sich vollkommen als einen wahren Volksfreund hier bewiesen, indem er in dieser kleinen aber höchst interessanten Schrift die Vortheile einer rationellen Obstcultur so überzeugend hinstellt, dass Jeder, sei er Beamter oder einfacher Bürger den hohen Nutzen dieser Cultur einsehen muss. Auch die Feinde des Obstbaus, aber diesmal nur Obstdiebe und Baumfrevler, werden durch Sittenregeln und ernste Ermahnungen abgewehrt. Jeder wird dieses kleine Schriftchen mit Interesse lesen.

Dr. E. L.

Folgende Berichte sind hier eingegangen und wird für deren Zusendung freundlich gedankt.

13. Jahresbericht des Gartenbauvereins für Bremen.

Jahresbericht des Berliner Gärtnervereins 1869.

Jahresbericht des Vereins für Gartenkultur und Botanik in Cöln pro 1869.

Mittheilungen über den Anhaltischen Gartenbauverein zu Dessau für 1869.

Jahresbericht des Gartenbauvereins zu Rudolstadt für 1869.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Dominik Colnik, Grossgrundbesitzer in Drvanja bei Marburg, Untersteiermark. Michael Chrasstek, Pfarrer in Heiligen-Kreuz, Ungarn. Major Alfred von Rudzinski-Rudno, Gutbesitzer auf Liptin bei Katscher, Schlesien. Louis Randel, Meerane, Sachsen. Klostervoigt Hennings in Schönberg bei Kiel, Holstein. C. Stumpf in Bernburg. Dr. Paul v. Demko, Wechsel- und Gerichtsadvokat in Gross-Becskerek, Ungarn. Gust. Ad. Freiherr von Liebenstein, Liebenhausen bei Göppingen, Württemberg; Gesamtzahl 722.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die Benutzung der Lehranstalten für Obstbau durch die Landwirthe.

Vom Hofgärtner Jäger in Eisenach.

(Agronomische Zeitung Nr. 12. — Leipzig 20. März 1870.)

Die sogenannten pomologischen Gärten schiessen wie die Pilze aus der Erde, wenigstens die Anzeigen davon.*) Sie sind in die Mode gekommen, und es nennen sich jetzt Gärtnereianstalten pomologische Gärten, welche sich früher einfach Baumschulen genannt haben würden, die zugleich grosse Gehölzzucht treiben. Ein wirklicher pomologischer Garten ist eine Lehranstalt für Obstbau im weitesten Sinne. Wie jede gute Schule, muss auch eine solche Lehranstalt verschiedene Klassen haben, denn die Fähigkeiten und Bedürfnisse der Belehrung Suchenden sind verschieden. Aus diesem Grunde muss auch gebilligt werden, dass es solche Anstalten zweiter Klasse gibt, wo nur Baumwärter gebildet werden, an denen es in allen Gegenden Deutschlands noch fehlt.

Die vollkommenen pomologischen Anstalten haben hiersu einen besondern Kursus. Höhere Anstalten dieser Art gibt es in Deutschland eigentlich nur zwei, das von Lucas gegründete „Pomologische Institut“ in Reutlingen und das neben der landwirthschaftlichen Akademie bestehende, erst vor zwei Jahren errichtete Königliche pomologische Institut zu Proskau in Oberschlesien, unter der Leitung des Gartendirektors Stoll.***) Eine dritte Anstalt in Geisenheim am Rheine ist in der Einrichtung begriffen, und wird hoffentlich noch dieses Jahr eröffnet.

Für die Einrichtung dieser Anstalten war die von Lucas begründete, seit 10 Jahre bestehende in Reutlingen einigermaßen Muster, während diese sich wieder an französische und belgische Einrichtungen lehnte, im Uebrigen die landwirthschaftlichen Schulen zum Vorbild hatte. Zur Zeit ist die Anstalt in

*) Es existirt jetzt unter dem Namen Pomologischer Garten eine Anstalt, deren Cataloge fast nur blumistische Gegenstände und Wildgehölze enthält; wozu dann dieser Name?

**) Die Braunschweiger Landesbaumschule dürfte hier jedenfalls mit genannt werden; sie vereinigt die grossartigsten Anpflanzungen von Mutterbäumen, Baumschule, Fernbäumen und entsprechende Unterrichtskurse.

Reutlingen noch die beachtete und verdient diesen Vorzug, indem sie das Alter und erprobte Einrichtungen für sich hat, wenn auch die Lehrmittel gegen die der Staatsanstalten zurückstehen. Hierzu kommt noch, dass Reutlingen in einem Lande liegt, wo dem Obstbau eine solche Wichtigkeit beigelegt wird, wie in keinem anderen.

Wir fanden dort zu verschiedenen Zeiten Landwirthe, sowohl jüngere, als auch schon Gutsbesitzer, welche in diesem Institut Hospitanten waren, indem sie nur diejenigen Lehrgegenstände hörten, welche ihnen zusagten. Die Herren wohnen zum Theil beim Direktor und theilen dessen Tisch, kommen daher mit den eigentlichen Schülern des Instituts weniger in Berührung. In einem ähnlichen Verhältnisse stehen Geistliche, Schullehrer und andere Beamte, welche von ihren Regierungen oder von Gemeinden nach Reutlingen dirigirt wurden, um sich mit dem Obstbau vertraut zu machen, um später selbst als Lehrer in ihrer Heimath auftreten zu können. In den neuen Staatsanstalten werden wohl ebenfalls Einrichtungen sein und getroffen werden, dass ältere Personen, welche nicht eigentlich Zöglinge werden können, einen Kursus des Obstbaues durchmachen und Unterkommen finden können.

Jüngere Landwirthe, welche ein Gut übernehmen wollen, auf welchem Obstbau oder Weinbau, im grösseren Masse betrieben, zu rentiren verspricht, namentlich Grundeigenthümer, können nichts Besseres thun, als einen Kursus in Reutlingen, oder wo sie es näher haben können, durchzumachen.

Sie werden daraus in wenigen Monaten mehr lernen, als durch jahrelanges Studiren der besten Bücher. Aber freilich passt eine solche Studirzeit an pomologischen Instituten nicht für Jedermann, und ältere Landwirthe — ich will von alten gar nicht reden — möchten wohl schwerlich Lust haben, die Unbequemlichkeiten einer Schule durchzumachen. Nehmen diese grosses Interesse am Obstbau, so bleibt ihnen ein anderer Ausweg: sie schicken einen jungen dazu befähigten Mann in die Schule und lassen denselben einen vollen Kursus durchmachen, damit er einst die Einrichtung und Pflege der Obstbaumanlagen übernehmen kann. Das ist zugleich wohlfeiler, als wenn der Herr selbst den Studenten spielt, da für die wirklichen Zöglinge die Kosten sehr niedrig gestellt sind. Können zwei Gutsbesitzer nahe beisammenliegender Orte oder auch Pächter mit langer Pachtzeit sich vereinigen, so kann der Schüler auf gemeinsame Kosten die Anstalt besuchen. Der Sommerkursus von 7 Monaten oder 200 Tagen kann in Reutlingen einschliesslich Kostgeld, Taschengeld, Bücher, Geräte und Werkzeuge mit fl. 152. abgemacht werden, wogegen etwa 32 fl. Arbeitsleistung rückvergütet werden, so dass der ganze Aufenthalt von 7 Monaten mit 120 fl. oder 68 $\frac{1}{2}$ Thlrn. abgemacht werden kann. Der Sommerkurs beginnt Anfangs März.

Wer die Absicht hat, das Pomologische Institut in Reutlingen zu benutzen, wird aus den Programmen, welche freigebig vertheilt werden, das Nöthige erfahren. Wir bemerken nur noch, dass die Baumschulen 15 württembergische Morgen umfassen, die Musterbaumanlagen 9 Morgen, im Ganzen 24 M. = 30 preussische Morgen, einschliesslich Rebenzucht und Spalierobstbau. Die Pomologie findet ihre Stütze in einem 2000 Sorten umfassenden Obstnuttergarten. Zugleich wird auch Kenntniss im Gemüsebau erworben.

Noch sei bemerkt, dass das Pomologische Institut in Reutlingen auch Gärtner für Landgüter stellt, somit brauchbare Leute verfügbar sind.

Die Redaktion der Agron. Zeitung erlaubt sich hier einzufügen, dass zur Ausbildung tüchtiger Baumwärter für das Königreich Sachsen das Pomologische Institut zu Reutlingen auch schon seine Dienste geleistet hat. Zur Zeit wird ein von Lucas gebildeter Gärtner vereinsseitig dazu benutzt, geeignete Männer zu Obstbaumwärlern in ca. 2 Monaten auszubilden, welche dann von den landwirthschaftlichen Vereinen in Pflicht genommen werden.

Curiosum. Das Reutlinger Amtsblatt enthielt folgende Annonce: „Ein echter Wuliwuschbirnenbaum zum Setzen wird gekauft. Gartensrasse Nr. 189.“ Was ist dies für eine Sorte? wird Mancher fragen; es ist die Weisse Herbstbutterbirn. Wer wird daraus das altübliche Mouille bouche wieder enträthseln? Allein es war vor einigen Jahren sogar dieser Name in demselben Blatt „Wulliwursthira“ gedruckt zu lesen. L.

Die **Obstbäume** blühen sehr schön und es steht bei dem Umstande, dass es hier mehrere Jahre nur wenig Obst gab, und die Bäume durch genügende Winterfeuchte sowohl, wie durch die Anhäufung von assimilirten und seit mehreren Jahren aufgespeicherten Nährstoffen, eine reiche und gute Obsternte zu hoffen. Auch die kühle Witterung des Nachts wirkte günstig auf den Fruchtansatz und die Entwicklung der schädlichen Insekten wird zugleich zurückgehalten.

Nach aus **Braunschweig** erhaltenen Nachrichten wird erst nach der Obstblüthe darüber Beschluss gefasst werden, ob die dies Jahr wiederkehrende Pomologen-Versammlung und Ausstellung dort abgehalten werden soll oder nicht. Dies als Antwort auf mehrfache Anfragen.

Hasenschaden: Herr K. Schnur in Momart schreibt uns: Grosser Schaden wurde mir letzten Winter durch Hasen in meiner Baumschule zugefügt, trotz dem, dass ich im Spätherbste jeden Stamm sorgfältig mit Fett hatte bestreichen lassen. Es scheint, der harte Frost habe entweder die Wirkungen des Fettes gemildert, namentlich durch den häufigen Regen, oder die schändlichen Bestien gefrässiger gemacht.

Ich möchte Ihnen diese Mittheilung zur Warnung für Andere gemacht haben; zur Warnung vor allzugrossem Vertrauen auf dieses Präservativmittel.

Der Gartenbauverein für **Ruhr und Rhein** veranstaltet im Laufe des Monats September in den Räumen und Anlagen der Gesellschaft Flora bei Ruhrort eine Ausstellung von Blumen, Gartenprodukten, Früchten und auf den Gartenbau Bezug habenden Industrieerzeugnissen, und ladet zu zahlreicher Btheiligung ein. — Nähere Auskunft ertheilt der Schriftführer Herr Julius Andreae in Ruhrort.

Todesanzeigen.

Herr Anton Schebanek, Mähr. ständischer Augärtner in Brünn, Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes und Mitglied mehrerer ökonomischer Gesellschaften, mehrjähriges eifriges Mitglied unseres Deutschen Pomologenvereins, starb am 13. April in seinem 62. Lebensjahre. Er genoss den Ruf eines tüchtigen Fachgenossen und strebsamen kenntnissreichen Pflanzenzüchters.

Einer meiner ältesten und bewährtesten Freunde, der Custos am K. Herbarium und im botanischen Garten in München Dr. Ferdinand Kummer, starb am 22. März in seinem 62. Lebensjahre. Er war einer der anspruchslosesten und biedersten Menschen, die ich kennen gelernt. Als Pflanzenkenner nahm er einen sehr bedeutenden Rang unter den deutschen Botanikern ein. Bald nachdem ich als Gehülfe in den botanischen Garten in München eingetreten, wurde auch Dr. Kummer, der die bisher von ihm betriebene Medicinische Praxis niedergelegt hatte, daselbst placirt (1838) und während meines 3jährigen Aufenthalts in M. verging kein Tag, an dem wir nicht in vertraulichen wissenschaftlichen Gesprächen uns gegenseitig wenigstens 1/2 Stündchen gewidmet hätten. Mit rastlosem Eifer arbeitete Dr. K. im K. Herbarium unter Martius und Zuccarini, er gründete ein eigenes Gartenherbar im botanischen Garten in München, überwachte fast ganz das ausgedehnte Samentauschgeschäft mit den andern botanischen Gärten. Geheimrath v. Martius widmete dem Dr. K. die Gattung *Kummeria*, O. Sendtner beschrieb eine *Gentiana* als *G. Kummeriana*. Nach der Quiescirung des Geheimrath von Martius war Dr. K. (1854—57) stellvertretender Vorstand des K. Botanischen Gartens. — Wenn nicht in grösseren Kreisen dieses strebsamen Gelehrten gedacht ist, so trägt seine fast beispiellose Bescheidenheit daran lediglich die Schuld.

Im Jahr 1865 wurde dem Dr. K. die hohe Ehre zu Theil, öfters von Ihrer Majestät der Königin Wittve in die K. Residenz beschieden zu werden, woselbst er Ihrer K. Majestät, welche eine grosse Neigung für die reichen Schätze der oberbayrischen Flora gefasst hatte, mehrfache Erläuterungen über die Gebirgsflanzen der Gegend von Hohenschwangau zu geben hatte und auch den Auftrag erhielt, das Privatherbar Ihrer K. Majestät zu ordnen, eine Arbeit, die er mit grösster Freude vollführte. Wenn Dr. Kummer speciell für Pomologie nicht gerade Grösseres wirkte, so sind seine auch die Pomaceen und Amygdaleen umfassenden botanischen Studien doch genügend, um seinen Namen hier zu würdigen. Dass jeder strebsame Gehülfe des K. Botanischen Gartens in München in Dr. Kummer einen nie müde werdenden Berather fand, und er so der Lehrer von vielen jungen Gärtnern wurde, ist gewiss auch ein zu beachtendes Verdienst. Friede seiner Asche.

Dr. Ed. Lucas.

Oberdiebstiftung.

Weiter sind im Lauf des April (bis 30. April) als Beiträge eingegangen: v. P. in G. 1 Thlr., G. A. K. in W. 2 1/2 Thlr., Dr. R. in M. 1 Thlr., v. K. in O. bei Ch. 4 Thlr., H. J. in E. 1 Thlr., Oberg. H. in G. B. 1 Thlr., Dr. F. R. in S. 1 Thlr., Fr. L. in K. 3 Thlr., L. Str. in Fr. 1 Thlr., Dr. W. E. in H. 2 Thlr., Dr. E. in St. 4 Thlr., H. M. in G. 1 Thlr., V. M. in A. 3 Thlr., Gtb.-V. in Stett. 2 Thlr., H. R. in Kr. 1 Thlr., Stiftsh. O. in St. Fl. 5 fl. österr., Pr. Dr. Sch.-Sch. in B. 1 Thlr., P. V. in Pr. 2 fl. österr. Dr. med. G. in D. 25 Thlr., Oberg. Z. in E. 2 fl., T. C. K. in Tr. 2 Thlr., Oberg. B. in A. R. 1 Thlr., L. in B. 1 Thlr., Pf. St. in N. bei Z. 1 Thlr., G. H. T. in Hbg. 5 Thlr., J. D. H. und L. in R. 1 Thlr.

Besten Dank den freundlichen Gebern

Namens des Comité's Dr. Ed. L.

Druckfehlerberichtigung.

Auf der letzten Seite des vorigen Heftes ist statt Lauch, Lauche zu lesen.



Grippe

Oberlehrer Hausser in Hall.

(Mit Porträt.)

Stilles, anspruchloses, aber trotzdem sehr erfolgreiches Wirken charakterisiren den obengenannten Pomologen und Baumzüchter, dessen kurze Lebensskizze wir hier mittheilen.

Hausser ist geboren zu Thamm, OA. Ludwigsburg, den 28. Aug. 1803. Dasselbst war sein Vater Schuhmacher und Heiligenpfleger, dabei ein fleissiger Obstbaumzüchter. Als Knabe durfte er ihn gewöhnlich auf seine 2 kleinen Baumgüter begleiten und ihn bei den daselbst vorgenommenen Geschäften unterstützen. Dadurch wurde ihm die Liebe zur Obstbaumzucht eingepflanzt, und er lernte auch die gewöhnlicheren Obstsorten kennen. Da Hausser aber für den Lehrerstand bestimmt war, so musste von seinem Austritt aus der Schule an, diese Neigung in den Hintergrund treten und blieb schlummern, bis ein fester Wohnsitz und seine sonstigen Verhältnisse ihm gestatteten, einen eigenen Garten zu erwerben. Dies geschah im Jahre 1845.

Nunmehr erwachte die alte Neigung aufs Neue und mit Eifer und Fleiss verwendete er jetzt alle seine von Berufsgeschäften freie Zeit auf den Gartenbau und vorzugsweise auf die Pomologie. Das als Knabe von seinem Vater Erlernte suchte er durch praktische Uebung und durch ein sorgfältiges Studium der bezüglichen Schriften zu erweitern. Dabei kam ihm der persönliche Umgang mit dem früheren † Stadtschultheissen Wibel von hier und mit dem † Major von Buhl-Eltershofen zu Eltershofen, beide als erfahrene Pomologen auch in weitem Kreisen bekannt, bestens zu statten.

Mit Referenten, damals Garteninspector in Hohenheim, correspondirte Hausser damals sehr fleissig, und es machte mir grosse Freude, mit ihm, als wackern Freund und eifrig forschenden Pomologen häufig zu verkehren.

Mit dem, was Hausser auf diese Weise nach und nach durch Uebung und Studium erlernt hatte, wollte er aber auch Andern nützlich werden. Zu dem Ende machte er sich zunächst mit dem

Stände der Obstkultur im dortigen Bezirke bekannt, und hielt in den Jahren 1854 und 1855 Vorträge über dieselbe in den Versammlungen des landwirthschaftlichen Bezirksvereins.

Im Jahre 1856 wurde ihm auf seinen Antrag von den städtischen Behörden ein Stück Feld von 40,000 □ Fuss zu Anlegung eines Schulgartens überlassen, um in denselben armen Knaben Unterricht im Gartenbau überhaupt, und insbesondere in der Obstbaumzucht zu ertheilen. Nachdem der Garten auf öffentliche Kosten umzäunt war, legte er ihn zu einer Musterpflanzung für Hoch- und Niederstämme, zu einer Saatschule und einer Baumschule an und ertheilte den ganzen Sommer über 15 bis 20 Knaben praktischen Unterricht in den genannten Zweigen. Den Winter benützte er zum theoretischen Unterricht in der Obstbaumzucht. Diese Geschäfte setzte er mehrere Jahre fort, bis seine angegriffene Gesundheit es nicht mehr erlaubte. Zu Anfang des Jahres 1857 gelang es Hausser, den Gartenbauverein zu Hall ins Leben zu rufen, der sich seit jener Zeit durch Einführung besserer Obstsorten und durch mehrere Obstausstellungen um die Obstbaumzucht und um bessere Kenntniss des Obstes mehrfache Verdienste erworben hat.

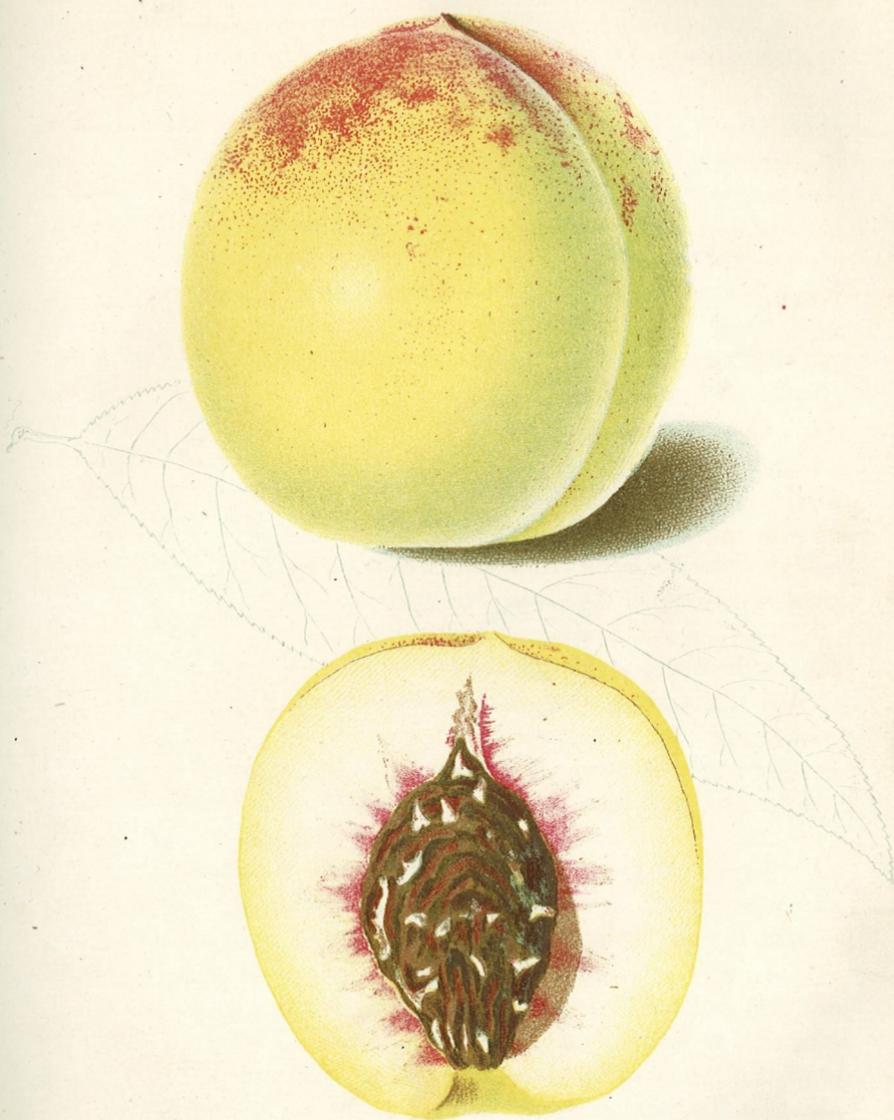
Im Sommer desselben Jahrs hielt Hausser im Auftrage des landwirthschaftlichen Bezirksvereins mit 15 Lehrern des Bezirks einen Lehrkurs über Obstbaumzucht.

Für die Anzucht von Pfirsichen aus Steinen hat Hausser seit mehreren Jahren eine gewisse Vorliebe gehabt, und es ist ihm gelungen, einige recht gute neue Sorten zu gewinnen, die aber zum Theil noch näher geprüft werden müssen.

Die „Hausser's Königs-pflaume,“ welche Dr. Liegel nach ihm benannte, wurde von ihm bei Hall aufgefunden.

Dieser Lebensskizze kann ich zufügen, dass ich den Schulgarten gesehen und in sehr erfreulichem Zustand gefunden und dass ich einen jener armen Knaben, welche dort unterrichtet wurden, später mehrere Jahre als Zögling hier hatte, und die gute Vorschule bei demselben nicht zu verkennen war. Der junge Mann leitet jetzt eine grössere Baumschule mit sehr gutem Erfolg.

Unsere Monatsschrift, wie deren Fortsetzung, die Illustrierten Monatshefte, haben manche sehr werthvolle Aufsätze aus der Feder unseres würdigen Freundes Hausser, so z. B. die Schilderungen Ueber 2 Amerikanische Aepfel, Ueber die Leistungen der



Diele Pfirsich.

Lehrer in der Obstbaumzucht, Ueber die Obstausstellung in Hall, Ueber Zwergbäume und deren Grundstämme, Ueber mehrere neue aus Samen gezogene edle Pfirsiche, u. s. w. u. s. w.; auch lieferte Hausser mehrere Male sehr gute pomologische Beschreibungen für das Illustrierte Handbuch.

Überall zeigt sich hier der eifrig forschende, beobachtende und dem Fortschritt huldigende Pomolog und Baumzüchter. Für Tausende seiner Standesgenossen kann Hauser als leuchtendes Vorbild hingestellt werden.

Möchte unserm wackern und tüchtigen Freund Hauser, welcher in den letzteren Jahren oft kränkelte, wieder volle Gesundheit werden und er sich noch recht lange seiner vielen Zöglinge, seiner edlen Bäume, die er in grosser Anzahl angepflanzt, erfreuen.

Dr. E. L.

Neue Pfirsichsorte.

(Mit Abbildung.)

Piels Pfirsich, Luc., Pêche Piel **. M. Septbr.

(Kl. I, 2, a, Wahre Pfirsich mit ebenstehendem Stempelpunkt und hellfarbigem Fleische.)

Heimath: Wurde in den Baumpflanzungen des Herrn Cassius Piel in Pielau bei Neuwied aus Samen gezogen.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben. Die Frucht wurde zuerst Pielauer Pfirsich genannt, welcher Namen aber, da dort noch mehrere Pfirsichsämlinge sich befinden, in „Piels Pfirsich“ umgeändert wurde.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; sehr schöne regelmässig gebaute, rundliche, mittelgrosse Frucht mit eben stehendem Stempelpunkt; Blüten mittelgross, blassrosa; Fleisch löslich, hellfarben, reift Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht stark mittelgross, oft gross, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ “ hoch, regelmässig und schön gebaut, fast kugelig, gegen den Stielpunkt etwas mehr abnehmend als gegen den Stempelpunkt, auf einer Seite mit einer seichten Furche versehen.

Stempelpunkt: wenig erhaben, nur eine kleine, wenig vortretende Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich flach und eng.

Schale: feinwellig, abziehbar, von gelblicher Grundfarbe; die besonnten Stellen, besonders an dem oberen Theil der Frucht mit lebhaftem Dunkelcarminroth überzogen, welche Röthe sich in feine Punkte nach der Schattenseite hin auflöst.

Fleisch: ablösig oder nur in wenigen Fasern anhängend, gelbweiss, um den Stein geröthet, sehr edel, saftreich, gezuckert, von erster Qualität.

Stein: gross, oval, an der Basis breit-abgestumpft, oben in eine kleine Spitze auslaufend, auf den Backenseiten tief gefurcht; Rückennaht breit, nicht besonders hervortretend, von zwei Furchen begleitet; Bauch nicht in der Mitte des Steins, sehr bemerkbar mit flachen Furchen versehen.

Beschreibung des Baumes. Wuchs: schön und kräftig; der Mutterbaum bildet eine breitpyramidale Krone und ist sehr gesund und dauerhaft.

Blätter: eilanzettförmig, gross, am Rande scharf gezähnt, mit nierenförmigen Drüsen; oberseitig lebhaft saftgrün, unterseitig blasser.

Blüthen: Kelchblätter röthlich, aufgerichtet, Blumenblätter schön blassrosa, mittelgross.

Allgemeine Bemerkungen: Die Piels Pfirsich ist eine sehr schöne und edle mittelfrühe deutsche Sorte, welche sowohl als Hochstamm, wie als Spalier Anpflanzung verdient, da sie in nicht beschützter Lage in ihrer Heimath hochstämmig gut gedeiht und reichlich trägt. Der Erzieher wird diese schöne Sorte 1871 in den Handel bringen und will den Preis auf 24 Sgr. stellen.

Dr. E. L.

Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang Sept. 1869.

Von Oberdieck.

(Schluss von pag. 135.)

35) **Rambour d'Amerique (Croux).** Eine grosse, in Form zwischen einem Goldzeugapfel und einer Pariser Rambour-reinette stehende Frucht, der letztgedachten Sorte etwas ähnlich.

36) **Reinette d'Amerique (Demouilles);** 3" gross, grün, flachrund, mit feinen weisslichen Stipphen gezeichnet.

37) **Reinette Bihorel (Jamin).** Versprach viel. Stiel

bauchig, am Stiel flachrund, am Kelch ziemlich stark abgestumpft. Kelch geschlossen, Senkung weit und tief, mit Falten und Beulen, die flachkantig über Frucht gingen; Stiel kurz, Höhle flach, rostfrei; Sonnenseite matt rothgestreift, dazwischen punktiert. Punkte wenig bemerklich. Rost wenig.

38) Reinette du Chatel (Demouilles); sehr gross, 6" breit, 4" hoch, gelbgrün ohne Röthe; Schale glatt und glänzend; Kelch lang, sehr stark vertieft; über die Frucht stark vortretende breitkantige Erhabenheiten; Stiel holzig, Höhle recht weit und tief, fein rostig; Punkte waren nur matte Schalendupfen; Frucht war schon mürbe.

39) Reinette de Cuzy (Jamin); 3" breit und hoch. Kelch halb offen oder geschlossen, ziemlich vertieft mit Falten umgeben; über die Frucht flache Kanten; Schale gelb; Sonnenseite goldartiger.

40) Reinette de Berlin (Jamin). War wieder einer Pariser Rambourreinette etwas ähnlich; Kelch stark vertieft, über Frucht starke Erhabenheiten; grüngelb, ohne Röthe; ziemlich viel Rost.

41) Reinette de Fournière (Botzen). Gleich einem Alten Nonpareil.

42) Reinette de Rogne (Demouilles). Einer Pariser Rambourreinette ähnlich, etwas hochaussehend; flachkantige Erhabenheiten; grün, ohne Röthe.

43) Reinette de Suede (Demouilles). War schon mürbe und unserm Danziger Kantapfel sehr ähnlich. Ist etwa der Schwedische Rosenhäger.

44) Reinette Haage (Jamin). $2\frac{1}{2}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " hoch, fast mittelbauchig. Kelch offen, Senkung tief, mit starken Falten, über Frucht nur etwas flache Erhabenheiten; Stiel holzig, Höhle ziemlich weit und tief, wenig rostig; Schale hellgrün; Sonnenseite wenige matte Röthe; Rost mässig stark.

45) Reinette Hardy (Jamin). Delikate Frucht, die des Namens würdig ist; ich nahm ein Exemplar mit, das Mitte Oktober mürbe war. — Form steht zwischen einem Goldzeugapfel und einer Pariser Rambourreinette; mehrere stark hochaussehend; das mitgenommene Exemplar $3\frac{1}{4}$ " breit, 3" hoch, nur wenig stielbauchig, am Stiel flachrund gewölbt; Kelch offen, Senkung ziemlich weit und tief; breite flache Rippen um Kelch und über

Frucht, einzeln vordrängend und die Form verschiebend; Stiel-Butz, Höhle weit und tief, roststrahlig; Schale gelbgrün, später gelb ohne Röthe; Punkte fein, zerstreut, Rost selten; Fleisch gelblich weiss, fein, sehr saftreich, etwas quittenartig gewürzter weinartiger Geschmack; Kernhaus offen, Kelchhöhle ein breiter Kegel, Kerne meist verkümmert, nur einzelne vollkommen.

46) Reinette lisse (Demouilles). Einer flachgebauten, flachkantigen Pariser Rambourreinette ziemlich ähnlich, Form durch Beulen etwas verschoben; nur Anflug matter Röthe; Rost theils etwas rauh; Kelch etwas offen, ziemlich stark vertieft; Punkte zerstreut.

47) Reinette de Saintonge (Demouilles). Kleine, grüne, stielbauchige, flachrunde Frucht, einer starken Herwegs Reinette etwas ähnlich, einzeln mehr hochgebaut, mit starken, vielen, gelbgrauen Flecken hübsch gezeichnet; Kelch fast geschlossen, trägt nur Spuren von Erhabenheiten; Stiel kurz, holzig, Schale mit Rost fein überzogen; ohne Röthe.

48) Reinette verte (Demouilles). Einer Pariser Rambourreinette ziemlich ähnlich, grasgrün, ohne Röthe; Kelch geschlossen, stark vertieft; Stiel kurz, Höhle weit und tief, roststrahlig; Flecken von aufgesprungenem Roste.

49) Ste. Barbe (Croux); 5" breiter, etwas flacher, ganz rother Rambour, an der dunkelsten Stelle dunkel blutroth; Kelch geschlossen, ziemlich stark vertieft; starke, calvillartige Kanten; in der Röthe zahlreiche, feine weissliche Stippchen.

50) Surpasse Imperial (Demouilles); 3" breit, flachrund, stielbauchig, am Kelch ziemlich stark abgestumpft; Kelch geschlossen, ziemlich vertieft; über die Frucht flache Erhabenheiten, theils vordrängend, so dass die Hälften ungleich waren; Sonnenseite viele langabgesetzte, matte, bräunliche Streifen, dazwischen punktirt, Punkte wenig bemerklich.

51) Unique (Demouilles). War einer Pariser Rambourreinette etwas ähnlich, flachgebaut, flache Erhabenheiten über die Frucht; Sonnenseite matte gelbliche Röthe; ziemlich viele Flecken von starkem gelblichem Roste.

Birnen.

Wo sich in Leroy's Dictionnaire schon Beschreibung findet, will ich nur den Namen angeben.

1) Amerika (Jamin); 3" gross, mittelbauchig, etwas ähnlich einer Beurré Diel. Kelch hartschalig, etwas geschnürt, flach vertieft; Stiel holzig, eng vertieft, Punkte stark, zahlreich, Röthe nicht da. Ich erhielt die Sorte schon von Herrn Glocker zu Enying in Ungarn und trug v. J. 2, leider zu früh vom Winde abgeworfene Früchte. Verspricht viel. War im Januar stark gewelkt.

2) Avocat Allard (Ladé). Leroy hat I, S. 173 sie als eine erst kürzlich erhaltene Sorte und giebt noch keine Beschreibung. Frucht wie eine mässig grosse, etwas kurze Beurré blanc, grün, mit matter brauner Röthe; Kelch etwas offen, sehr flach vertieft; Stiel $2\frac{1}{3}$ " , etwas vertieft, etwas zur Seite gebogen; viele Punkte, Rost mässig häufig.

3) Amedée Leclerc (Ladé). Leroy I. 113. Frucht stimmt mit der Beschreibung wohl gut; Leroy setzt sie in 2. oft 3. Rang.

4) Angélique Leclerc (Ladé). Leroy I. S. 137; setzt sie in 1. Rang.

5) Bergamotte Leseble (Ladé). Sehr ähnlich einer starken Frucht von Wildling von Montigny, ohne Röthe, etwas gefleckt.

6) Bergamotte Gaudry (Jamin). Einer Jagdbirne oder Winter-Ambrette etwas ähnlich, ziemlich eiförmig, Kelch offen, flach vertieft; Stiel holzig, 1— $1\frac{1}{2}$ " lang, flach vertieft; Schale grün, mit matten, zerstreuten, theils auch starken Punkten, wie bei Wildling von Motte; Rost ziemlich viel.

7) Bergamotte Poiteau (Jamin). Wie eine grosse Rothe Bergamotte; Stielhöhle nicht so vertieft; Röthe besonders um den Kelch stark, etwas streifig; Punkte zahlreich, Rost nicht viel. Leroy hat den Namen als Synonym von Poire Poiteau des Belges II. S. 537; da ist schon die Form sehr abweichend, aber die gleich folgende Poire Poiteau (des Français) wird Jamins Bergamotte Poiteau sein.

8) Belle Rouennaise (Ladé). Birnförmig, in den Stiel fast auslaufend, nach dem Kelch etwas zugestumpft, einzeln die Stielspitze übergebogen; Röthe unbedeutend, Schale in Reife gelb, war schon gelbgrün,

9) Besi très tardif (Jamin). An der Form ziemlich kenntlich. Leroy hat eine Besi tardif I. S. 288, welche wohl dieselbe sein wird.

10) Birne von Zallinger (Botzen); etwas ähnlich einer grossen Diel's Butterbirn.

11) Beurré de l'Assomtion (Ladé). War schon ganz gelb; Form ziemlich die einer grossen Regentin.

12) Beurré de Richelieu (Jamin). Einer recht starken Hoyerswerder ähnlich, oder wohl noch mehr einer starken Englischen Sommerbutterbirn; stark 2" breit, 2¹/₂" hoch; gelbgrün, ohne Röthe; starke Rostpunkte.

13) Beurré Lesbre (Jamin). Einer Hofrathsbirn in Grösse und Form ziemlich ähnlich, schon mürbe, ohne Röthe; gelb, mit starken Punkten und mässig vielem Roste; Kelch offen, etwas aufliegend, fast obenauf; Stiel holzig, kurz, fleischig, Rost ziemlich stark, Punkte zahlreich.

14) Beurré Morizot (Ladé). Hellgrasgrün, etwas ähnlich einer holzfarbigen Butterbirn, 1 Exemplar schmaler und länger; fast ohne Röthe; Punkte zahlreich, doch nicht ins Auge fallend.

15) Beurré Perrault (Jamin). Aehnlich einer Edelcrassane.

16) Braconnot (Ladé und Jamin). Leroy I. S. 494.

17) Butoc (Ladé). Einer kleinen holzfarbigen Butterbirne ähnlich, mehrere auch etwas schmaler; Bauch mehr nach dem Kelche, um den zugerundet und etwas abgestumpft. Nach dem Stiele schöne Einbiegungen, und dicke, etwas abgestumpfte Spitze, Kelch aufliegend, offen, flach vertieft; Schale grün mit etwas matter streifiger Röthe. Punkte häufig, Rost wenig. Abbildung geben bereits die Monatshefte 1868. S. 33.

18) Cabot (Ladé). Form und Grösse der Pomeranzenbirne, in den Stiel mit Wulsten auslaufend, am Kelche stärker abgestumpft; Schale gelb mit wenig Röthe. War schon übermürbe.

19) Calebasse grosse (Jamin). War etwas ähnlich einer King Edward's; nicht so stark roth, Rost häufig. War schon mürbe, schien gut.

20) Calebasse Boisbunel (Jamin); stark 2" breit, 3—3¹/₂" hoch; nach dem Kelche zugestumpft, nach dem Stiele dicke, sich etwas überbiegende abgestumpfte Spitze. Röthe braun, matt, meist nur in Ringen um die Punkte bestehend; Rost nicht häufig.

21) Chamoisine (Ladé). Ist nach Leroy I. S. 544. Synonym von B. Liebart. Gleich einer grossen Beurré blanc und hatte Streifen matter rosenartiger Röthe. Kelch flach vertieft;

Stiel dick, fleischig, mit Ringeln aus der Frucht herausgehend; Schale hellgelb mit matten, grünen, ziemlich zahlreichen Punkten. War schon mürbe. Dies passt auf die Liebart und bin ich bei dem unbekanntem Namen auf die Liebart wohl nur nicht gekommen.

22) Colmar de Mars (Jamin). Leroy I. S. 586.

23) Coloell des Pretres (Ladé). In Grösse und auch sonst einer Seckelsbirn etwas ähnlich.

24) Dr. Benit (Ladé). Leroy II. S. 32.

25) Duchesse de Brissac (Ladé). Wie eine kleine Hardenponte Winter-Butterbirn. Leroy II. S. 108.

26) Duchesse de Bordeaux (Ladé). Leroy II. S. 105.

27) Duc de Morny (Ladé). Wie eine starke Comperette grasgrün mit matter brauner Röthe. Muss zu klein geblieben sein. Leroy II. S. 95, hat die Form, stellt sie aber beträchtlich grösser dar.

28) Emilie (Emile?) Minot (Ladé); wie eine etwas kleine Beurré blanc, grüngelb mit Anflug bräunlicher Röthe; 1 Exemplar war schon mürbe.

29) Eugene Geerard (Jamin); $2\frac{1}{4}$ " breit, 2" hoch, breitkreiselförmig, um den Kelch fast flachrund und etwas abgestumpft. Nach dem Stiele rasch abnehmend und kurze halb in den dicken, einzeln geraden Stiel auslaufende Spitze. Schale grün mit mässig vielem Rost; Punkte fein.

30) Eugene de Nouhes (Ladé); Leroy II. S. 148.

31) Grand Salvator (Ladé). Grösse und Form einer kleinen Holzfarbigen Butterbirn; Kelch sternförmig aufliegend, flach vertieft; Bauch mehr nach dem Stiel, um den zugerundet und etwas abgestumpft. Nach dem Stiele erst nach der Spitze Einbiegungen und kurze, halb in Stiel auslaufende Spitze; Stiel holzig, $\frac{3}{4}$ " sanft gebogen; Schale gelbgrün mit Anflug brauner, freundlicher werdender Röthe. Punkte zahlreich. 1 Exemplar war schon mürbe.

32) Haghens d'hyver (Ladé). Ist nach Leroy II. S. 264 Synonym von Beauchamps Butterbirn und die Früchte bei Ladé schienen unvollkommen geblieben zu sein.

33) Jaques Chamaret (Ladé). Leroy II. S. 293, setzt sie in den 1. Rang. Die Früchte waren etwas kleiner, als Leroy's Figur und schon mürbe. Leroy setzt die Reife erst in October und den November hindurch.

34) Jules Blaise (Ladé). Leroy II. S. 315, führt sie nur auf als ihm eben erst zugekommene Frucht. War einer Grünen Hoyerswerder etwas ähnlich, ohne Röthe, stark gefleckt, starke Rostpunkte.

35) Laherard (Jamin). Leroy II. S. 324, 1. Rang. Wie eine mässige Diels-Butterbirn mit matten rothen Streifen. Früchte waren schon mürbe.

36) Madame Favre (Ladé). Leroy II. S. 379, 1. Rang.

37) Marechall Vailland (Ladé). Leroy II. S. 293, setzt sie erster Qualität.

38) Marie Therese (Ladé). War ziemlich klein, eiförmig mit brauner Röthe. Stiel holzig, 1—1 $\frac{1}{4}$ " , wie eingesteckt; Kelch etwas aufliegend.

39) Poire de Maraise (Jamin); klein, in Farbe etwas ähnlich einer Seckelsbirn; Form mehr eiförmig; Kelch offen, fast obenauf. Stiel ziemlich stark, gekrümmt, fast obenauf, zwischen Beulen; Sonnenseite mit starker brauner, verwaschener Röthe, Punkte fein, in Röthe als feine weisse Stippchen.

40) Poire Vilmorin (Jamin); eine starke Bergamotte, 3" breit, 2 $\frac{3}{4}$ " hoch, mittelbauchig, nach dem Stiel wenig stärker abnehmend. Kelch offen, fast aufliegend, flach vertieft; Stiel stark, holzig, $\frac{1}{2}$ " lang, gerade, ziemlich vertieft; Sonnenseite etwas matte streifige Röthe; Punkte etwas matt und etwas zerstreut.

41) Premices d'Ecully (Jamin). Leroy II. S. 544, 2. Rang.

42) Président d'Osmonville (Ladé). Leroy II. S. 547, 1. Rang.

43) Schwanenauge (Ladé). Wie eine starke Bestebirn, auch ziemlich eiförmig, grün, Sonnenseite braunröthlich, 2 $\frac{1}{2}$ " lang, 1 $\frac{3}{4}$ " breit.

44) Senateur Vaisse (Ladé). Leroy II. S. 658; 1. Rang.

45) St. Vincent de Paul (Jamin). Leroy II. S. 641, für die Tafel 3. Rang, für die Küche 2. Rang.

46) Sucrée de Mont Luçon (Ladé). Leroy II. S. 681, 1. Rang.

47) Van Driesche (Ladé). Wie eine Späte Hardenpont, und auch so hart noch.

48) Van Geert (Ladé). Grösse, meist auch Form wie bei einer guten, etwas breiten Regentin; 1 Exemplar 4" hoch, etwas flaschenförmig, gelb; Sonnenseite freundlich geröthet; Rost mässig häufig. Waren schon mürbe.

Die Birnen in der Collection des Herrn Demouilles konnte ich leider nicht mehr genau nachsehen; auch kam es mir diesmal hauptsächlich auf die Aepfel aus Frankreich an.

Unter den, voriges Jahr mir bekannt gewordenen edlen Früchten muss ich auch noch einer aus Zobten in Schlesien mir zugegangenen Apfelsorte gedenken, die ich unter dem Namen Graf von Nostitz beschrieben habe. Herr Schlossgärtner Sonntag, angestellt beim Hrn. Grafen von Nostitz zu Zobten, erwarb sich das Verdienst, mir Früchte davon zu senden, mit der Bemerkung, dass sie dort fälschlich Gravensteiner genannt werde, fast jährlich volltrage, sich bis December halte und auf einem Boden wachse, wo bessere Sorten nicht mehr fortwollten. Die Früchte waren 3" breit und fast so hoch, etwas kugelig, mit feiner, glatter, glänzender, geschmeidiger, gelbgrüner, später gelber Schale und freundlich gelblich rother über einen beträchtlichen Theil der Sonnenseite verbreiteter Röthe; Fleisch fein, mürbe, sehr saftreich, von gewürztem, süssweinigen, delikaten Geschmacke. Ich konnte die Sorte mit keiner mir bekannten vereinigen und denke, dass sie unter dem ihr beigelegten Namen sich weiter verbreiten werde. Ein zugleich erhaltenes Reis hoffe ich anzubringen.

Jeinsen, Mitte Februar 1870.

Oberdieck.

Aus der „Weinlaube“ von Babo.

Seit dem 1. Januar 1869 erscheint in Wien die Zeitschrift „Die Weinlaube,“ herausgegeben von A. W. Freiherrn v. Babo, Direktor der Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg, redigirt von Dr. A. Zuchristan.

Diese Zeitschrift erscheint am 1. und 15. jeden Monats; der Pränumerationspreis beträgt jährlich 4 fl. österr. W. Die Tendenz des Blattes ist, die Interessen des Weinbaues, der Weinbereitung und des Weinhandels zu besprechen.

Es liegt uns nun der erste Jahrgang vor und wir müssen gestehen, der Herausgeber hat getreulich seine Aufgabe erfüllt. Es ist dieses Blatt an Belehrungen so reich, dass wir es mit Recht als eine der besten Zeitschriften für Weinbau und Weinbereitung empfehlen können.

Im Nachstehenden geben wir einige Auszüge, von denen wir überzeugt sind, dass dieselben jede Verbreitung verdienen.

I. Der Rebschnitt in Kroatien. Der Rebstock wird bei einer Höhe von 1—2' je nach der Stärke auf 2—3 Zapfen zu 1, 2, höchstens 3 Augen angeschnitten, und im Falle es die Kraft des Stockes zulässt, auch ein Bogen von 8—10 Augen belassen. Junge Stöcke, oder Sorten mit schwarzen Beeren erhalten die Bogenrebe nicht, weil nur wenig schwarzbeerige Sorten den langen Schnitt vertragen. So z. B. würde die Kadarka, welche in Ungarn, Kroatien und Slavonien eine wichtige Rolle spielt, bei dem langen Schnitt ein ganz geringes, d. i. wenig süßes und farbloses Produkt geben. Die weissen und rothen Sorten, z. B. Mehlweiss (plavicina), Riesling (grasica), Plawetz (plavec), Mosler (moslavec), Gutedel (plemenika), besonders aber der Rothe Portugieser (kraljevina) vertragen den Bogenschnitt und liefern einen guten Most, wenn die Bögen so angebunden wurden, dass den Fruchtrieben möglichst viel Luft zu Theil wird. Das Anbinden geschieht so, dass der Bogen entweder an einen nahestehenden Pfahl befestigt wird, wie Fig. 1 zeigt, oder so, dass die Bogenspitze 2—3" tief in den Boden eingesteckt wird. Ein

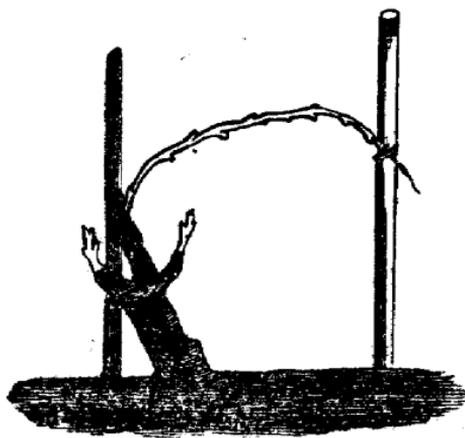


Fig. 1.

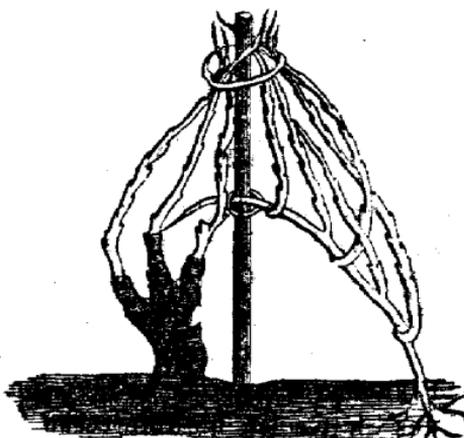


Fig. 2.

derartig in die Erde gesteckter Bogen, slavisch popikac genannt, erspart nicht nur, wie Fig. 2 zeigt, einen Pfahl, sondern es bewurzelt sich die Rebspitze im Boden und kann im Herbste abgeschnitten, als Wurzelrebe verwendet werden.

Bei Drahtanlagen wachsen die Fruchtrtriebe, wie Fig. 3 zeigt, senkrecht. Bei Verwendung von Pfählen werden die grünen Triebe mit den Spitzen an den Pfahl gebunden (Fig. 2).

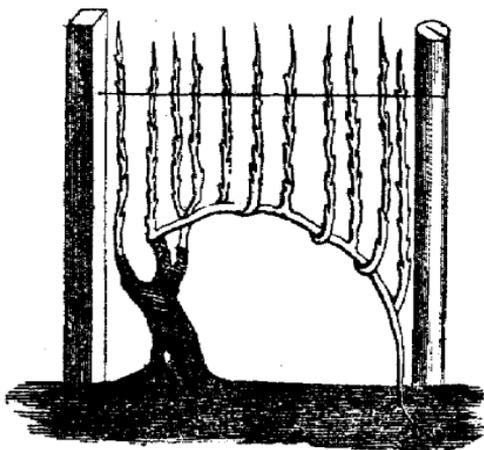


Fig. 3.

Die Vorzüge dieser Erziehungsart sind nun:

- 1) Der Stock kommt bei neuen Pflanzungen viel früher zum Tragen, als dies beim Kopfschnitt und Bockschnitt der Fall ist, weil beide Schnittmethoden zur Bildung eines entsprechend grossen Kopfes mehrere Jahre erfordern.
- 2) Der kroatische Schnitt liefert ein bedeutendes Quantum schöner Trauben, per Joch 50, 80, ausnahmsweise auch 100 Eimer Wein (1 Eimer = 40 Mass).
- 3) Die Rebstöcke erhalten sich sehr gut, besonders wenn beim Anschneiden der Bogen alljährlich gewechselt, d. h. der Stock ein Jahr auf Bogen, das nächste Jahr nur auf Zapfen, das dritte Jahr wieder auf Bogen geschnitten wird.
- 4) Die Rebstöcke bleiben bei diesem Schnitt glatt, erhalten nicht so leicht offene Wunden und Sprünge, bleiben mithin mehr dauerhaft.

Ein Nachtheil, der sich aber leicht beseitigen lässt, ist der, dass die Schenkel bei fortwährendem Zapfenschnitt von Jahr zu Jahr länger werden, so dass die Rebstöcke nach Jahren zu hoch werden. Durch starkes Zurückschneiden, auch unter Benützung der häufig am Boden entstehenden Nebentriebe, welche dann zu

Reserve-Zapfen und später zu neuen Schenkeln verwendet werden, ist diesem Uebel leicht abzuhefen.

II. Ersatz der Rebpfähle durch Anwendung von Draht in den Weingärten. An den Enden von je 2 Reihen wird in der Mitte, wie beistehende Fig. 4 zeigt, ein Pfosten auf-

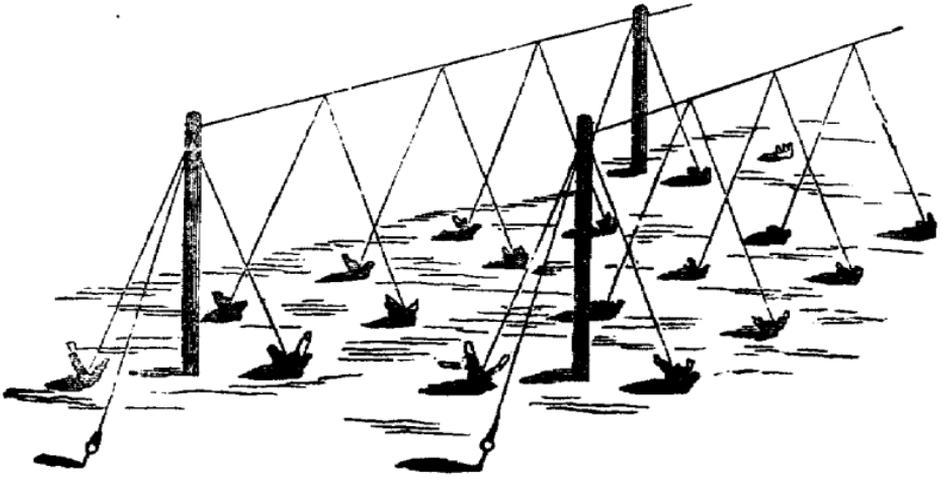


Fig. 4.

gestellt und derselbe durch drei Anker in senkrechter Richtung erhalten. Auf je 30' müssen weitere Unterstützungspfosten aufgestellt werden. An den Spitzen, also in der Mitte von je 2 Reihen, wird bei circa 4' Höhe ein Draht in der Stärke von etwa Nr. 15. ausgespannt und fest angezogen.

Als Leitdraht für die Sommertriebe verwendet man einen dünnen Draht, etwa Nr. 10. oder 11., derselbe wird unten leicht um die alten Stöcke geschlungen, oder an kurze, 1' lange Pföckchen gebunden. An dem obern Draht ist dieser dann leicht, ohne straff anzuziehen, anzuheften. Statt dieser Leitdrähte können auch jährige Weinreben verwendet werden, denn sie haben nur so lange zu dienen, bis die jungen Triebe den obern Draht erreicht haben, wo solche dann angebunden, sich selbst erhalten.

Bei dieser Methode können die Rebstöcke in jedem Schnitt gehalten werden, denn die nothwendigen Tragreben für das nächste Jahr werden an dem schrägen Draht ebenso gerne und kräftig

in die Höhe wachsen, als wenn solche an senkrechte Pfähle angebunden werden.

Neben Ersparung von Weinpfählen ist noch ein anderer bedeutender Vorzug bei dieser Erziehungsmethode. Je mehr Luft und Licht in den Weingarten gelangen kann, je mehr die Sonne das Traubenlaub zu bescheinen vermag, desto besser werden die Trauben reifen. Durch die Vereinigung der grünen Triebe von je 2 Reihen wird ein so freier Raum gewonnen, dass die Erde und die Trauben von der Sonne frei beschießen werden können. In dem Versuchsgarten in Klosterneuburg steht eine solche Dach-Erziehung neben einer Pfahl-Erziehung, deren Rebstöcke in gleicher Entfernung gepflanzt sind; während nun im Sommer bei letzterer Erziehung eine dichte Blättermasse beinahe alle Sonnenstrahlen abhält, findet bei ersterer das Gegentheil statt.

Bei einem Besuche in Klosterneuburg fiel mir der Vortheil dieser Erziehungsmethode sofort auf, und kann ich nur zur Nachahmung auffordern.

III. Bewegliche Drahtrahmen. Unter allen Mitteln, welche zur Beseitigung oder Milderung des verderblichen Einflusses nasskalter Witterung auf die Trauben während der Blüthezeit vorgeschlagen wurden, verdienen die beweglichen Drahtrahmen eine besondere Beachtung, weil dieselben auch gegen die schädlichen Folgen eines heißen und trocknen Sommers schützen.

Nach einer im „Coltivatore“ ausgesprochenen Ansicht wäre das Abfallen der Befruchtungsorgane dadurch bedingt, dass der Rebe gerade in der Zeit des wichtigsten und complicirtesten Processes des vegetabilischen Lebens bei anhaltendem Regenwetter eine Ueberfülle eines allzu wässrigen und nicht hinreichend zubereiteten Nahrungssaftes zugeführt werde. In einem solchen Falle ist die zu rasche Saftbewegung zu hemmen, damit durch die Verdunstung die Nahrungsbestandtheile in der Flüssigkeit concentrirter, und durch längeres Verweilen besser zubereitet an die Stelle gelangen, wo sie zur Verwendung kommen.

Dieses könnte man leicht beim Rahmenschnitt erreichen, wenn nur nicht gerade während des heißen Sommers ein entgegengesetzter Uebelstand gefördert würde. In trocknen, heißen Jahreszeiten verdunstet wieder zu viel Wasser, und der Nahrungssaft wird so concentrirt, dass er gar nicht oder nur theilweise zu den Früchten gelangen kann, namentlich wenn die Trauben

weit vom Boden abstehen und der Saft durch Bogen etc. von seiner natürlichen vertikalen Richtung abgelenkt wird. Durch die beweglichen Drahtrahmen soll nun das Problem gelöst sein, das langsame oder rasche Zuströmen des Saftes nach Bedürfniss regeln zu können.

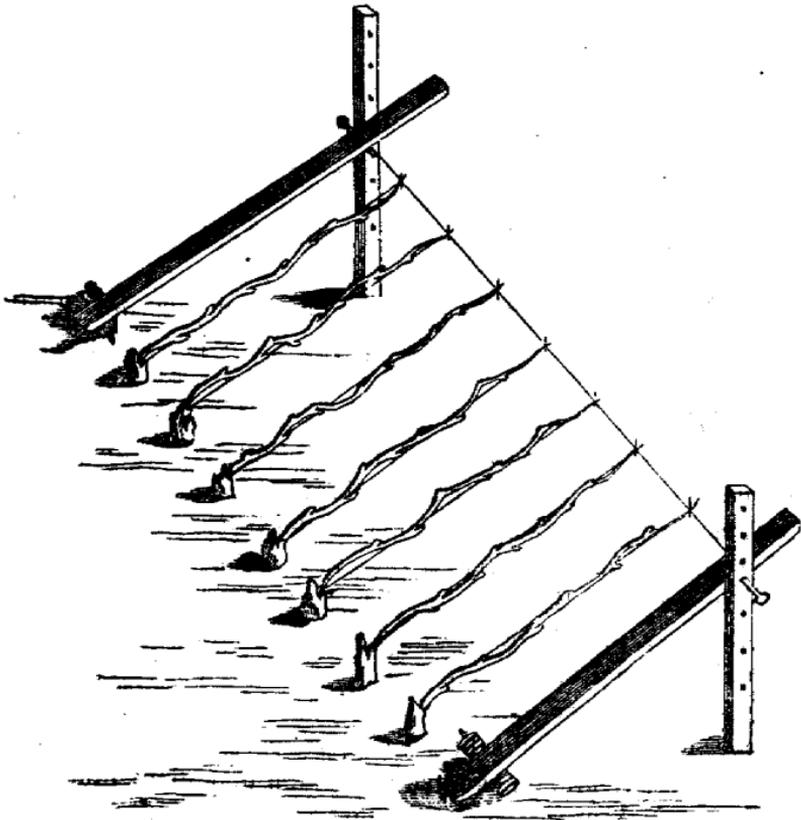


Fig. 5.

Die Konstruktion eines Drahtrahmens ist aus beistehender Figur (Fig. 5) deutlich ersichtlich. Die Rebstöcke, deren Tragereben um einen Draht gewunden werden, sind 2—2 $\frac{1}{2}$ ' von einander gepflanzt; die einzelnen Tragereben sind an dem Querdrahte angebunden, welcher an die beweglichen Latten befestigt ist, die 18—24' von einander abstehen.

Bei Regenwetter, während der Blüthezeit, oder überhaupt wenn man die schnelle Saftbewegung hemmen will, wird die

Reihe mehr horizontal, in heisser Sommerzeit mehr vertikal gestellt.

Anmerk. Viele der geehrten Leser obiger Zeilen dürften diese beweglichen Drahtrahmen für eine Spielerei halten.

Mir gehen gerade über den kürzeren und längeren Verlauf der Blüthezeit bei den Reben und dem hierauf folgenden Fruchtansatz eigene Erfahrungen ab, aber bei den Obstbäumen und zwar bei der Topfkultur haben wir im Pomologischen Institut in Reutlingen die Erfahrung gesammelt, dass dadurch, weil wir sämtliche Topf-Obstbäumchen während der Blüthezeit im Schatten hielten und nur die Sonnenstrahlen der ersten Morgenstunden zu den Bäumchen gelangen liessen, der Fruchtansatz ein sehr guter war. Bei diesen Obstbäumchen wurde die Blüthezeit durch den Schatten verlängert, bei den Weinreben an beweglichen Rahmen verlängert man die Blüthezeit durch das Niederlegen des Gestells, wahrscheinlich, dass dann auch der Fruchtansatz, wie bei den Topfbäumchen ein besserer sein wird.

Mir scheint die Sache so interessant, dass ich nun die betreffenden Weinzüchter zu Versuchen auffordere.

IV. Ein Mittel gegen den Frostscha den. Schon so viele Massregeln, besonders aber auch das Räuchern in den Weinbergen sind als nicht hinreichend längst anerkannt worden. Der Frost, wenn er einmal sich im Mai einstellte, hatte nie die Galanterie, die angebrachten Vorsichtsmassregeln zu respektiren. Das hier empfohlene Mittel scheint mir nachahmungswerth:

Es ist in Oesterreich und Ungarn allgemeine Sitte, dass man alljährlich eine gewisse Anzahl alter Stöcke durch Vergruben (Ableger) verzüngt; diese Ableger werden 2 Augen über dem Boden abgeschnitten. Wenn nun der Maifrost die jungen Triebe aus diesen beiden Augen vernichtet, so werden die zwei nächsten Augen (Fig. 6, b), von der Erde befreit, welche dann in den Trieb kommen und meistens noch in dem Jahre einen schönen Ertrag liefern. Auf diese Thatsache gestützt hat Herr v. Babo den Versuch gemacht, Tragreben von einem gewöhnlichen Stocke von oben her in den Boden zu stecken und so frische Augen in Reserve zu erhalten. (Fig. 7.)

Die Arbeit geht leicht mit einem dünnen Pfahleisen. Sind die jungen Triebe an den Zapfen oder Bogenreben von c—a er-

froren, so zieht man die Rebe a b vorsichtig aus dem Boden, indem man vorher mit der Haue den Boden lockert, bindet dann die Rebe horizontal an den nächsten Pfahl und hat nun Hoffnung, von den 5—6 Reserveaugen Früchte zu erhalten. Je mehr diese

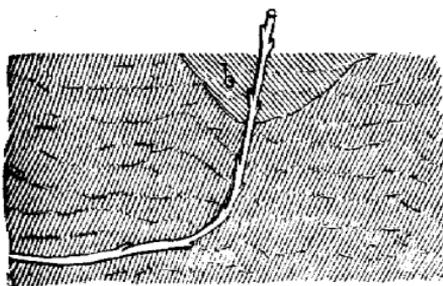


Fig. 6.

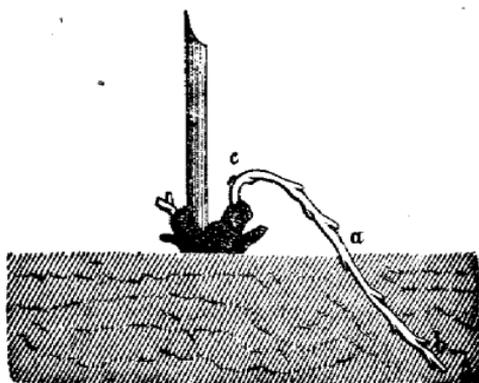


Fig. 7.

Reserveaugen im Boden zur Entwicklung gelangt waren, um so vorsichtiger muss das Herausnehmen geschehen. Sollten sich schon kleine Triebe gebildet haben, so darf das Herausnehmen nur bei trübem oder Regenwetter geschehen.

V. Aus Amerika. Winzer's Grundlehren (maxims).

- 1) Bereite den Boden im Herbst, pflanze im Frühlinge.
- 2) Gib dem Weinstock reichlich Dünger, alten wohlzersetzen; denn junger Dünger bringt Wachstum, aber veredelt nicht.
- 3) Ueppiges Wachstum sichert nicht immer die Frucht.
- 4) Pflüge tief, aber pflanze seicht.
- 5) Junge Reben bringen schöne Frucht, aber alte reiche.
- 6) Schneide im Herbst zur Sicherung des Wachstums; aber im Frühling zur Sicherung der Fruchtbarkeit.
- 7) Pflanze Deine Reben, ehe Du Gitterwerk errichtest.
- 8) Reben, wie Soldaten, sollen gute Arme haben.
- 9) Schneide den Zapfen an einem wohlentwickelten Auge, denn je näher dem alten Holz, desto reichern Geschmack hat die Frucht.
- 10) Jene, welche lang schneiden, müssen bald steigen.
- 11) Weinlaub liebt die Sonne, die Frucht den Schatten.
- 12) Jedes Blatt hat ein Auge an seiner Basis und gegenüber entweder eine Traube oder eine Gabel.

13) Eine Gabel ist eine misslungene Traubenfrucht, eine Traube eine fruchtbare Gabel.

14) Eine Traube ohne gegenüberstehendes gesundes Blatt ist wie ein Schiff zur See ohne Ruder, es kann nicht zum Hafen gelangen.

15) Seitentriebe sind wie Politiker; wenn sie nicht gekürzt werden, sind sie die schlimmsten Gäste.

16) Gute Trauben sind wie Gold, Niemand hat genug davon.

17) Die früheste Traube wird sich am längsten halten, denn was vollkommen ausgereift ist, wird leicht bewahrt.

18) Traubenesser werden lange leben.

19) Bastarde sind nicht immer von hoher Art.

20) Derjenige, welcher die neuen unerprobten Arten verkauft, sollte sich erinnern, dass des Käufers Grundsatz ist: überlasse dem Käufer es selbst, sich für sich umzuschauen.

(Southern Farmer.)

Ueber Weinbereitung sind sehr viele höchst belehrende Aufsätze gegeben, welche ich aber, kein Sachkenner in der Kellerwirthschaft, einer andern Feder zu beschreiben überlasse.

Ferner enthält die Zeitschrift auch über Obstbau öfter sehr interessante Notizen und Belehrungen.

Ein Inseratentheil ist namentlich für jene Anzeigen bestimmt, welche sich auf Wein- und Obstbau, sowie auf Weinbereitung beziehen.

Keszthely, März 1870.

Theodor Belke,

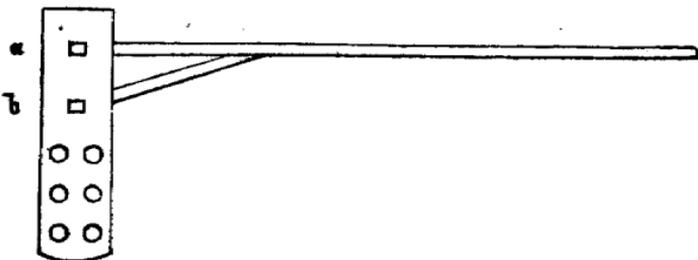
Obergärtner und Lehrer beim landwirthschaftl. Institut.

Die Rührstange bei der Mussbereitung.

Die Rührstange, welche Hr. Dr. Lucas in der Schrift: „Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Mussbereitung. Ravensburg 1869“ abbildet, besteht aus zwei Haupttheilen, dem Stiele und der Krücke, welche durch ein schräges Holz fester mit einander verbunden sind.

Hier habe ich eine solche Krücke für den Gebrauch recht zweckmässig gearbeitet gesehen, wie ich durch das Rühren selbst mich überzeugt habe.

Die Krücke hat nämlich in ihrer untern Hälfte in gleichem Abstände 3 Paar Löcher, welche fast einen Zoll Durchmesser haben. Diese lassen beim Rühren einen Theil des Musses durchgehen und verringern so den Widerstand, den dasselbe beim Rühren



leistet. In der beigefügten Zeichnung der Krücke ist a das Loch für den Stiel, b das Loch für das schräge Holz, welches den Stiel mit der Krücke verbindet.

Oranienburg im Jan. 1870.

F.

Essig oder Schwefelsäure?

An einer Stelle dieser Zeitschrift ist das Besprengen mit verdünntem Essig erwähnt worden, um die Blütenwespen — *tenthredo* — von den Blüten abzuhalten. Dabei hat man die Vermuthung ausgesprochen, dass eine stark verdünnte Schwefelsäure gleiche Wirkung haben dürfte.

Das möchte nun nicht der Fall sein.

Falls der Essig wirklich hilft, so wirkt offenbar der verdampfende Essig, welcher die Luft und die Blüten mit Essiggeruch erfüllt. Schwefelsäure riecht nicht; dagegen werden die damit besprengten Blüten und Blätter bald von der Schwefelsäure angegriffen werden, indem ein Theil des zugesetzten Wassers verdampft, dadurch wird die zurückbleibende Schwefelsäure stärker und wirkt nun ätzend. Also Vorsicht beim Versuche!

F.

Beitrag zur Bereitung des kaltflüssigen Baumharzes.

Vielen gelingt die Zubereitung des kaltflüssigen Baumharzes trotz genauer Befolgung der gegebenen Vorschriften nicht, und sie müssen das Präparat vor dem Gebrauch stets etwas erwärmen, wodurch die eigentlichen Vortheile verloren gehen. Ich will daher nicht versäumen, ein Verfahren anzugeben, welches mir von Herrn Louis Müller in Gotha mitgetheilt wurde. Derselbe sagte:

Giesst man den Spiritus unter langsamem Umrühren nach und nach in das flüssige Pech, so verwandelt sich derselbe in Dämpfe und entweicht zum grossen Theil. Ich lasse 9 Loth Harz langsam in einem nicht zu breiten Topfe zerfliessen. Derselbe muss so gross sein, dass wenigstens das vierfache Quantum hineingeht. Ist das Harz flüssig, ohne zu broddeln oder zu dampfen (was ein Fehler ist), so gebe ich 1 Loth Rindstalg hinzu. Ist auch dieses unter Umrühren zerlaufen, so nehme ich den Topf vom Feuer, und giesse mit einem Male 1 Loth neunziggradigen Spiritus ein. Dann wird nur im Moment rasch umgerührt, wobei die Masse hoch aufsteigt, und sofort in das bereit gehaltene kalte Aufbewahrungsgefäss gegossen, damit die Verdampfung des Sprits möglichst verhindert wird.

Die Sache ist sehr einleuchtend. Das Harz wird nur durch den Spiritus flüssig, indem sich diese Flüssigkeit wenig damit verbindet. (? L.) Verdunstet viel — und Spiritus ist eine der am schnellsten verdunstenden Flüssigkeiten — so wird das Harz steif bleiben. Jedenfalls scheint es mir gerathen, irgend einen Stoff unter das Harz zu mischen, welcher die Sprödigkeit und Härte vermindert, sei es Fett, fettes Oel oder Terpentin. Es darf aber nur in so geringer Quantität zugesetzt werden, dass das Harz nach dem Aufstreichen und Erkalten an der Luft durch die Verdunstung des Spiritus so hart wird, dass es nicht mehr klebt. Es sollte aber nicht so hart werden, dass man nicht mit einem harten Gegenstande Eindrücke machen kann. Diesen Zweck können nur die genannten Zusatzstoffe erfüllen.

Jäger.

Es ist eine sonderbare Sache mit dem Baumwachs; wir kamen nach gar vielen Versuchen immer wieder auf das alte Recept zurück, 1 Pfd. gemeines Tannen- oder Fichtenharz, gehörig erwärmt und 5 Loth Weingeist, wie ihn der Kaufmann gewöhnlich verkauft. Sowohl das Leinöl, wie den Talg haben wir wieder verlassen und

wenden bei allen Veredlungen nur das nach dem ersten Recept bereitete kaltflüssige Baumwachs an.

Die Beimischung von Stoffen, welche sich wie Talg und Oele nicht in Weingeist lösen und nur mit dem noch warmen Harz einen Brei bilden, hat gewöhnlich später körniges Baumwachs gegeben.

Trotzdem sind alle Versuche, welche die Qualität des Baumwachses noch zu verbessern streben, von grossem Werth und müssen dankbar beachtet werden.

Dr. L.

Die städtischen Baumanlagen in Rottenburg a. N.

Im Jahre 1806 wurden die ersten Strassenbaumpflanzungen gemacht, allein die Hauptpflanzungen geschahen erst in den Jahren 1809—1815 durch einen damals in Rottenburg in Garnison liegenden Hauptmann v. Wind. Die Bäume für diese Anlagen wurden von Bollwiller bezogen; allein diese Bäume hatten keinen guten Fortgang und es mussten davon bereits viele wieder entfernt werden und es machen mir die noch dastehenden recht viele Mühe.

Im Jahre 1848 kam ein Weissgerber Namens Schnell nach Rottenburg, welcher auf seiner Wanderschaft in Frankreich längere Zeit gewesen war und dort Manches von der Baumzucht gelernt hatte. Dieser stellte sich mit dem damaligen Herrn Stadtschultheiss Schnitzler an die Spitze der Obstfreunde und es wurde nun ernstlich die Obstcultur gepflegt und verbreitet. Es wurden wiederholt Bäume in grössern Parthien in Hohenheim angekauft*) und bis zum Jahr 1857 waren fast alle Gemeindeplätze mit Obstbäumen besetzt und in Baumgüter verwandelt.

In dieser Zeit erlernte ich die Obstbaumzucht unter der Anleitung des Herrn Garteninspectors Lucas in Hohenheim und übernahm dann die Leitung und Pflege der Gemeindeobstbäume im Jahr 1860. Schnell war 1857 gestorben und der Baumsatz ganz verwaist.

Herr Stadtschultheiss Schnitzler übertrug mir die gesammte Baumpflege und es wurde mir 250 fl. Lohn dafür ausgesetzt. Im

*) Unterzeichneter erinnert sich einer solchen Sendung von 400 Stück Hochstämmen für die Stadtgemeinde Rottenburg.

ersten Jahre brauchte ich 1700 Baumpfähle, 36000 Weiden zum Binden und 4 zweispännige Wagen voll Dornen, zum Umbinden der Stämme als Schutz gegen Hasen und gegen Rindvieh. Es war ein grosses Geschäft, welches ich übernommen hatte und ich verdiente nur wenig Geld, aber desto mehr Undank Seitens der Bürger; allein ich liess mich nicht irre machen; es wurde an der Pflege tüchtig fortgearbeitet, ausgeputzt, verjüngt, schlechte Bäume umgepfropft, die alte Rinde vorsichtig entfernt, alle Baumwunden, die durch das Ausputzen erzeugt wurden, wurden mit Theer verstrichen, ohne welchen ich die Baumpflege gar nicht übernehmen möchte.

Im Jahre 1867 wurde mir nun eine gedruckte Dienst-Instruction, bei welcher die Schrift: „Der Obstbau auf dem Lande“ von Lucas, zu Grunde gelegt wurde, ertheilt und mir ein Jahresgehalt von 350 fl. festgesetzt.

Was nun die Erträge an Geld, welche die Gemeinde aus ihren Baumpflanzungen gezogen, betrifft, so wurde Anfangs nur 50 fl. gelöst, in den dreissiger Jahren 100—150 fl., in den vierziger Jahren 200 fl., später 400—500 fl. und in dem letzten Jahrzehnt stellte sich der Erlös auf 1000—3600 fl. in einem Jahre. Dies war bisher der höchste Ertrag, allein wenn noch so manche schlechte Sorte, mit Sorten die hier besonders fruchtbar sind, umgepfropft sein wird, wird der Ertrag sich sicher noch höher stellen.

Die Zahl der bisher angepflanzten Allmandbäume wird 5—6000 betragen.

Die Pflanzungen am Neckar entlang, wo der Boden in der Regel hinreichend Feuchtigkeit hat, sind in den letzteren Jahren besonders tragbar gewesen, und es scheint gerade die Feuchtigkeit des Bodens ganz besonders auf oft wiederkehrende Obsternten von dem entscheidensten Einfluss zu sein.

Rottenburg a. N.

Mart. Schiebel, Gemeindebaumwärter.

Nachrichten über die Obsternte des Jahres 1869,
nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten, die in ihrem Werthe für unsere Gegend mir erst 1869 näher bekannt wurden. (Von Oberdieck.)

Das Jahr 1869 ist, soweit ich darüber Nachricht erhielt, wohl in dem grösseren Theile von Deutschland abermals ein ausgezeichnetes Missjahr für Obst gewesen. Die Ursache davon lag

wenigstens der Hauptsache nach und zunächst wieder in der Witterung des Jahres 1869 zur Zeit der Blüthe der Obstbäume. Nach einem abermals sehr weichen Winter, wo in meiner Gegend wieder keine im Lande gebliebene Kartoffel erfror, war die Witterung des Sommers eine recht abnorme. Soll ich sie kurz angemessen charakterisiren, so geschieht es, wenn ich sage: im Januar und Februar war Frühlingswetter, im März Schnee und leichter Frost, im April die Hundstage (2mal 24° R. Wärme im Schatten, drückende Wärme häufig), im Mai Aprilwetter mit 3 Frostnächten hintereinander, im Juni Schafschurkälte, Juli und August ziemlich günstige Witterung, im September mehrere heisse Tage, dann am 8. oder 9. in manchen Gegenden (namentlich auch bei Hildesheim und Gifhorn, leicht auch bei Jeinsen, doch nicht bei Hamburg, wo ich eben war) Nachtfrost, und dann vom 10.—13. ein weit verbreiteter, vollkommener Sturm, der in Lagen, wo die Bäume nicht einen besonderen Schutz hatten, und besonders in meinen dem Winde sehr ausgesetzten Gärten, fast das sämmtliche, noch sitzende Obst abschlug, das dann, wenn auch aufgelesen, nachher grossentheils keine Güte hatte, oder selbst stark welkte. — Kirschenreiser, die ich noch vor der beginnenden Hitze im April aufgesetzt hatte, gingen leidlich gut an; mit dem Aufsetzen der Pflaumenreiser musste ich dagegen eine Pause von etwa 14 Tagen machen, und von 40 Pflaumenstämmchen, die ich an einem wieder heiss werdenden Tage Morgens von 8—10 Uhr veredelt hatte, schlug das aufgesetzte Reis nur bei 2 Stämmchen an. Die, weil ich lange Hitze und Dürre nicht erwartete, nur etwas beschattet zur Seite gesteckten Pflaumenreiser litten bei der doch schon folgenden Dürre noch dadurch, dass ein Theil der Augen an den Reisern abstarb; von dem, was ich nach Beendigung der heissen Zeit noch von Pflaumenreisern aufsetzte, gingen die Reiser alle oder grösstentheils an und waren Johannis noch grün, aber an manchen Reisern fielen alle Augen bald ab, während an den meisten doch noch einzelne Augen gut geblieben waren und nachher gut trieben.

Die früh blühenden Obstbäume als Pfirschen, Aprikosen und Birnen setzten gut an und waren — mit Ausnahme der mit den Pfirschen blühenden Kirschkpflaumen, an denen die jungen Früchte im Mai nachher abfielen — die kleinen Früchte zur Zeit der in

den ersten Tagen des Mai eintretenden drei Frostnächte schon so weit erstarkt, dass diese Fröste ihnen nicht schadeten. Wie bei den Birnen war auch die Blüthe der Kirschen und Pflaumen so reich als prächtig, und hatten die Bäume eben ziemlich abgeblüht, als die drei Frostnächte eintraten. Diese schadeten der Kirschenblüthe wenig, und waren auch manche jungen Früchte in den Blüthen, sobald Alles aufgethaut war, erfroren, so blieb doch die grosse Mehrzahl gut, und es wurde die Kirschenerndte, bei der ich Früchte von 230 Sorten hatte, eine sehr reiche, am sparsamsten wohl bei mehreren Glaskirschen. An den Pflaumbäumen waren dagegen durch die gedachten Nachtfröste fast sämtliche junge Früchte getödtet und es wuchsen allermeist nur ganz einzelne Früchte, während jedoch noch voll trugen Christs Damascene, die Lepine, die Königin Victoria, Frühe Fruchtbare, Liegels italienische Damascene, Gelbe Frühzwetsche, ziemlich gut auch die Diamantpflaume, Frühe Königspflaume, Königspflaume, Blaue Eierpflaume und Nienburger Eierpflaume, und, was ich nicht erwartet hatte, selbst die vor dem Orte stehende Johannispflaume, die ziemlich voll sass, hatte weit mehr Früchte als seit 12 Jahren. Dass die Kirschenblüthen im Froste sich besser hielten, als die Pflaumenblüthen, gebe ich darauf, dass die Blüthe der Kirschen sich grösstentheils hängt, so dass die Wärme aus dem Kelche weniger ausstrahlen kann, wie auch der Blüthenkelch sich enger um die junge Frucht zusammenschliesst, als bei den Pflaumen, wo er meistens sehr offen ist und wobei die Blüthe auch mehr in die Höhe steht. An allen meinen Hauszwetschen hatte nur ein einziger zwischen Gebäuden sehr geschützt stehender jüngerer Baum etwas Frucht, und so weit ich in der hiesigen Gegend mich umsehen konnte, trugen Pflaumen und Hauszwetschen nur an sehr geschützten Orten, (indem der Frost auch im Freien 2^o R. nicht überstiegen haben mochte, vielleicht noch etwas geringer blieb); namentlich aber in den Städten, und hatte Herr Inspector Palandt in Hildesheim, an dessen Garten auch der Fluss vorbeifliesst und die Frostnächte wohl milderte, eine reiche Pflaumen-erndte. — Aepfel blüheten in der ganzen Umgegend verhältnissmässig recht wenig, nur einzelne Bäume voll, und die vorhandenen, eben recht aufgegangenen Blüthen zeigten sich nach den Frostnächten grösstentheils erfroren. — Selbst die noch bleibenden,

oder, bei späterer Blüthe noch gut ansetzenden Aepfel blieben klein und schlecht, hauptsächlich in Folge davon, dass nach den Frostnächten die braune Apfelblattlaus sich überall sehr vermehrte, deren Stich nicht nur die Blätter zusammenrollt, sondern die sich auch besonders am Fruchtholze und an den Stielen der jungen Früchte einfindet, so dass auf manchen Bäumen die Früchte nicht grösser wurden, als Wallnüsse, oder selbst noch kleiner blieben. — Aber auch die eine reiche Erndte versprechenden jungen Birnenfrüchte wurden noch sehr vermindert, theils durch mehrere im April eintretende heisse Tage, theils, und namentlich auch durch kleine weisse Maden in den Früchten, nur etwa eine Linie lang mit recht spitzem Kopfe, (was Larven einer Fliegenart, nicht einer Tenthredo, sein mögen), die zu 6—12 Stück in den kleinen Früchten sassen, das Innere der Frucht ausfressen, welches dann wie getrocknet aussah, und wornach die Frucht, die sich dann leicht zusammendrücken liess und, namentlich nach der unteren Seite hin, schwarze Stellen hatte, noch eine Zeit lang am Baume sitzen blieb, wenn die Maden sie schon verlassen hatten. Ich habe dieses Uebel, dessen ich schon in einem frühern Aufsätze gedachte, nur erst seit 2—3 Jahren bemerkt, und sah es früher nie; auf manchen Bäumen wurden aber diesmal die jungen Früchte durch die gedachten Maden so stark mitgenommen, dass die Bäume von Bosks Flaschenbirne, Winter-Nelis, Punktirtem Sommerdorn und ein paar anderen nur 6—10 einzelne Früchte behielten, während diese Bäume anfangs ganz voll von jungen Früchten sassen. Andere Sorten hatten die Maden dagegen wenig mitgenommen, wie z. B. Regentin, Arenbergs Butterbirn, Seckelsbirn, Madame Verté, Bacheliers Butterbirn, Holzfarbige Butterbirn, Josephine von Mecheln, van Höcks Pomeranzenbirn, Kuhfuss und manche Andere. Mittel gegen dieses schädliche Insekt, das sich jedoch nur in hiesiger Gegend gezeigt zu haben scheint, sind mir zur Zeit nicht bekannt. Man wird die Zeit abwarten müssen, wo es sich selbst wieder zerstört, wie es mit den Maikäfern so gegangen ist, die schon voriges Jahr recht wenig und dies Jahr höchst wenig da waren; wie ich denn Gleiches auch mehrmals bei Verheerungen durch Raupen, z. B. durch den Frostnachtschmetterling, der 2 Jahre hintereinander die Bäume kahl frass, ferner durch

die *Bombyx dispar* und den *Papilio crataegi* erlebt habe, welcher letztere, als ich noch in Bardowieck war, zuerst nur in ein paar einzelnen Thieren auftrat, dann im nächsten Jahre schon bemerkbar schadete, darauf 2 Jahre hinter einander die Obstbäume ganz kahl frass, wo man nicht sehr sorgfältig die den Winter über in zusammengesponnenen Blättern in Menge beisammen sitzenden, noch kleinen Raupen, die erst im August auskommen, schon im Spätherbste von den Bäumen genommen hatte, und dann plötzlich ganz verschwand. *Bombyx dispar* hatte sich 1831, als ich nach Sulingen kam, bei Sulingen so gewaltig verbreitet, dass bald nach Pfingsten Obstbäume und wilde Bäume sämmtlich kahl da standen, schadete indess nachher auch nur noch 1 Jahr etwas.

In solchen Gegenden, wo im Mai v. J. merklichere Nachtfröste nicht eingetreten sind, ist die Obsterndte selbst eine recht reiche gewesen. Namentlich, nach einer Meldung des Herrn Präpositus Kliefoth, (jetzt zu Bernitt) im Mecklenburgischen, wo alle Obstgattungen sehr voll getragen haben; doch haben dort auch sehr viele Obstkäufer sich schon früh eingefunden, die das Obst schon vor der Reife gebrochen und nach Cöln, England etc. gebracht haben, so dass diejenigen, die die Früchte bis zur Reife behielten, sehr gute Preise dafür gemacht haben. Auch vom Eichsfelde fragte man bei mir nach zuverlässigen Obsthändlern an, so dass man annehmen darf, dass dort eine gute Obsterndte gewesen sei. Aus ein paar Gegenden im Braunschweigischen in der Nähe des Harzes ist gemeldet worden, dass die Hauszwetschen dort sehr voll getragen haben, während andere, nicht weit davon entfernte Ortschaften Hauszwetschen fast gar nicht gehabt haben. -- Die Entwicklung der Kernobstfrüchte scheint weit herum eine mangelhafte gewesen zu sein. Die Birnen waren bei mir grösstentheils noch Anfangs Juli so zurück, dass ich schon gewillet war, zur Ausstellung nach Hamburg gar keine Früchte zu senden; indess in der 2. Hälfte des Juli und im August wuchsen sie dann doch rasch so, dass viele noch eine gute Grösse erlangten. Die Güte der Tafelbirnen liess aber, selbst wenn der Sturm im September sie nicht abgeworfen hatte, wohl an sehr vielen Orten, wie mir z. B. auch aus Sulingen gemeldet wurde, viel zu wünschen übrig. Einige Sorten waren dagegen auch diesmal fehlerfrei und delikat, so z. B. Josephine

von Mecheln (eine eben so reichtragende als selbst in meinem Boden feinfleischige, ganz schmelzende und delikate Frucht), Seckelsbirne, Winter-Nelis, Dalbrets Butterbirne, Marie Louise, und auffallend war diesmal die Butterbirne von Aremberg, die (aber wohl nur in meinem Boden) öfter nicht schmelzend wurde, gegen Ende October gebrochen, diesmal schmelzend und delikat, was bei der, an den meisten Orten so delikaten Regentin, in meinen Gärten wieder bei nur einigen einzelnen, noch recht spät sitzenden Exemplaren der Fall war, die wieder nur halb schmelzend wurden. Auch Liegels Winterbutterbirn, die ich in Nienburg delikat hatte, aber in Jeinsen schon mehrmals nicht recht schätzbar wurde, blieb 1869 schlecht, und nicht abgefallene, am 15. October gebrochene Früchte welkten nachher und wurden nicht schmelzend. Von Aepfeln hatte ich gerade in meinen Gärten, wo die obgedachte Blattlaus sich weniger zeigte, noch wohl gegen 100 Sorten in ziemlich oder wirklich vollkommenen wenn auch nur wenigen Exemplaren; aber der Geschmack der Aepfel war allergrösstentheils weniger vorzüglich als gewöhnlich. Umgekehrt hatte ich diesmal an jungen Baumschulenbäumen von Adams Parmäne und Claygate Parmäne recht vollkommene und wirklich delikate Früchte, die in Gewürz und Wohlgeschmack ausgezeichnet waren, hinter denen selbst eine Reinette von Orleans diesmal zurückstand. Auch von dem in England gar sehr geschätzten Golden Harvey hatte ich abermals gute und delikate Früchte, die auch an Aechtheit der Sorte nicht mehr zweifeln liessen, so dass ich unter dem Namen Harvey's Goldapfel Beschreibung von ihr gemacht habe, und sie Harvey's Goldpepping genannt hätte, wenn nicht auch noch eine andere Sorte als Harvey's Pepping existirte. Erwähnen will ich noch, dass, da der Mai feuchter war als früher, selbst Ribston Pepping und die Muskatreinette in meinen Gärten wenigstens weit mehr Früchte, als gewöhnlich, hatten, so dass auch dadurch meine Annahme eine Bestätigung fand, dass diese delikatsten Früchte nur da wenig tragen, wo es in Boden und Luft an der ihnen nöthigen Feuchtigkeit fehlt. Wahrscheinlich hat auch die Unfruchtbarkeit einzelner Kirscharten in meinen Gärten ganz denselben Grund, was durch directe Versuche festzustellen ich streben werde.

(Fortsetzung folgt.) J. 211

Literatur.

Die Kunst der Pflanzenvermehrung durch Stecklinge, Steckreiser, Absenker etc. Nebst einem Anhang über Verpackung und Transport aller lebenden Pflanzen und Sämereien. Von M. Neumann, Direktor der Gewächshäuser des Museums der Naturgeschichte in Paris. Dritte Auflage, durchgesehen und vermehrt von J. Hartwig, Grossherz. Hofgärtner in Weimar. Mit 32 Abbildungen. Weimar, B. F. Voigt, 96 S. gr. 8, 15 Sgr.

Das in Rede stehende Werk ist ein anerkannt Gutes, wenn wir auch zugestehen müssen, dass manche Fortschritte der Neuzeit noch nicht Beachtung darin gefunden haben, namentlich sollte den Allgemeinen wissenschaftlichen Grundsätzen der Vermehrung, z. B. dem Verhältniss des Bodens zur Luftwärme in den Vermehrungsbeeten, mehr Rechnung getragen werden.

Uebrigens enthält das Werk, welches von erfahrenen Praktikern herrührt, eine Menge schätzenswerthes Material und ist dem angehenden Pflanzenzüchter wie jedem Gartenfreund, welcher eine kleine Pflanzenvermehrung hat, jedenfalls warm zu empfehlen.

Als Probe der Schrift wollen wir den §. 53 über die Vermehrung der *Cydonia japonica*, Japanische Quitte, hier mittheilen.

„Die *Cydonia japonica* vermehrte sich niemals anders, als durch Ein- oder Umlegen. Macht man aber Wurzelstecklinge von ihr, so wird man erfreulichere und schnellere Resultate erzielen. Schneidet man Wurzeln von der Dicke einer Federspule in Stücken von $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll Länge und steckt sie stehend ein, so erhält man daraus noch in demselben Jahre eine gleiche Zahl junger Pflanzen. Diese Stecklinge macht man im freien Lande in einem Beete von Haideerde längs einer Mauer und bedeckt solche mit nichts Anderem, als mit der Erde, worin sie wachsen sollen. Setzt man sie senkrecht ein, so bedeckt man sie schwach mit Erde, damit beim ersten Begiessen der Abschnitt ganz offen erscheine; legt man sie wagerecht, so muss man die Erde etwas höher darüber legen. Auf diese letztere Weise macht sich die Sache wohl auch, aber bei Weitem nicht so sicher, wie auf die andere Art.“

Dr. Ed. L.

Le Jardin fruitier du Museum.

103. Lieferung. Muscat a longue queue (Nr. 292). Langstielige Muskatellerbirne, kleine, kreiselförmige, bereits 1670 beschriebene Juli—Augustbirn. Auguste Jurie (Nr. 298) sehr schöne bergamottförmige, lebhaft geröthete, sehr schmackhafte Augustbirn. Paul Thielens (Nr. 302), rundliche, wenig gefärbte, späte Sommerbirn von mittlerer Grösse, sehr fruchtbar, der P. Defay sehr ähnlich, aber etwas früher; sehr gute Frucht. Passe tardive (Nr. 303), grosse, grünliche, bauchig kegelförmige Winterbirn mit etwas herbem Fleisch; die Sorte erreicht nur in sehr warmen Jahren in Paris ihre volle Güte und bleibt sonst Kochbirn.

104. Lieferung. Casimir Royer (Nr. 307) benannt nach Präsident Royer in Claix; grosse, schön gefärbte, rundlich kreiselförmige Winterbirn; Jan.—März; ausgezeichnet gute Frucht. P. Briet (308), mittelgrosse, wenig gefärbte, rundliche späte Sommerbirn; sie zeitigt im Septbr. und wurde dem

Ackerbauprofessor Briet zu Ehren genannt; ausgezeichnete Frucht. *Pirus longipes* Coss. (306), kleine ungeniessbare Zierbirn aus Algerien. *Pirus Pollwylleriana* J. Bauh. (meist *Bollwilleriana* geschrieben) sogenannte Hagebuttenbirn, kleine, schön gefärbte, gute Zierbirn; seit 1650 bekannt.

105. Lieferung. *Pirus salici folia* Pall. Weidenblättrige Birne (310), kleine, ungeniessbare Zierfrucht aus Tiflis, Georgien. *Pirus malifolia* Spach. (311), Apfelblättrige Birn, kleine, hübsche, schön gefärbte Zierbirn, die Decaisne als eine Bastardform betrachtet. *Pirus oblongifolia* Spach. (312), länglichblättrige Zierbirn aus der Provence. *Pirus parviflora* Decf. (314), kleinblüthige Zierbirn in Italien, Griechenland u. s. w. heimisch.

106. Lieferung. *P. Gaudry* (268), schöne, rundliche, mittelgrosse Herbstbirn; sehr gute Frucht. *P. sanguine* (299), die Blutbirn A., die italien. Blutbirn B., die deutsche Blutbirn C., die gewöhnliche Blutbirn, die Blutbirnen sind alle sehr gut zum Dörren und Kochen. *Pirus canescens* Spach (313), grünliche Zierbirn, eine Mittelform zwischen *Pirus nivalis* und *salici folia*. *Pirus nivalis* Jacq., Schneebirn (326), als Cirole in Frankreich geschätzte Mostbirn.

Deutscher Pomologen-Verein.

Herr G. H. Techen in Hamburg sandte als Beitrag zur Dielsstiftung zur Unterstützung junger Pomologen 4 Thlr., wofür Namens des Vereins hiermit der verbindlichste Dank ausgesprochen wird. Dr. Ed. L.

Neues Mitglied: Herr Pfarrer Rudolph Cwroek in Lispitz bei Mähr. Budwitz.

Rückständige Jahresbeiträge. Die verehrlichen Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, welche mit ihren Beiträgen pro 1869/70 oder selbst für frühere Jahre, noch im Rückstande sind, werden gebeten, dieselben bis zum 15. Juli 1870 durch Posteingahlung zu entrichten; andernfalls werden wir die bis dahin nicht gezahlten Beiträge durch Postnachnahme erheben. Die verehrl. Mitglieder des Vereins in Oesterreich bitten wir besonders um Einsendung der Beiträge, da Postnachnahme auf Oesterreich bei unsern Postämtern nicht gestattet ist. Hubert Maassen, Cassier.

Antrag an den Deutschen Pomologen-Verein.

Wer das Andenken grosser und verdienter Männer ehrt, ehrt sich selbst! Wir haben in der Deutschen Pomologie die tüchtigsten Kräfte als Vorbilder für unser eigenes Streben; das was sie wirkten und schufen, wirkten und schufen sie meist zum Gemeingut der Nation, und an uns, den Lebenden, ist es, das Andenken der hingeschiedenen Vorkämpfer zu feiern und ihren Namen und ihre Leistungen auch der Nachwelt kund zu thun.

Unterzeichneter erlaubt sich demnach, den Antrag zu stellen, dass der Deutsche Pomologenverein ein „Album Deutscher Pomologen“ gründe und zwar unter folgenden Modalitäten. 1) Das Album erscheint in Heften von je 6—10 Bogen und zwar alle 5 Jahre ein solches Heft, welches als Vereinsgabe an alle Mitglieder vertheilt wird. 2) Es werden nur die Biographien der hingeschiedenen Pomologen gegeben. 3) Das Heft enthält Portrait,

Biographie und einen Brief des Betreffenden als Facsimile in würdiger künstlerischer Ausstattung und passendem Format. 4) Die Redaktion besorgt ein vom Pomologenvereins-Vorstand dazu bestelltes Comité, welches eines seiner Mitglieder als Redakteur wählt.

Indem auf diese Weise ein nationales pomologisches Werk gegründet würde, wäre es auch zugleich eine Art Geschichte der Pomologie und da, nach Göthes Ausspruch, die Geschichte einer Wissenschaft die Wissenschaft selbst ist, so würde darin auch der Jünger der Pomologie vielfache Belehrung und Aufmunterung finden.

Das bestellte Comité würde dann zu bestimmen haben, ob das erste Heft mit Diel, Christ, Manger, Burchhardt, Sickler, Liegel, Aehrenthal, Schmidberger u. s. w. beginnen solle. Wer würde der Pomologie huldigen und nicht auch dieses Album in seine Bibliothek aufnehmen?

Möchte mein Antrag eine freundliche Aufnahme Seitens unseres Pomologenvereins finden.

Thurnau im Mai 1870.

C. Graf von Bismark.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Zucht des Eichenspinners in Bamberg im Jahr 1869. Seit dem Jahre 1865 werden von der Frau Oberpostmeister Baumann dahier Zuchtversuche mit dem Japanesischen Eichenspinner Bombyx Yama-mayu gemacht, welche bisher stets von günstigem Erfolge begleitet waren.

Im verflossenen Jahre wurden bei dieser Zucht ungefähr 12,000 Eier erzielt, von welchen gegen 8000 an verschiedene Zuchtliebhaber in Bayern, Baden, Oesterreich, Norddeutschland, Russland und der Schweiz abgegeben und ungefähr 4000 zur Fortsetzung der eigenen Zucht zurückbehalten wurden.

Diesen Zuchtversuchen diente im Allgemeinen das Verfahren zur Grundlage, welches in der Brochüre „Die Zucht der japanesischen Seidenraupe Bombyx Yama-mayu 1865 bei Buchner in Bamberg“ näher beschrieben ist und sämtliche Zuchtversuche in und ausser Bayern, bei welchen die in dieser Brochüre gegebene Anleitung sorgfältige Beachtung fand, hatten sich, soweit Nachrichten hierüber anher gelangt sind, eines sehr günstigen Erfolges zu erfreuen. Insbesondere hat hiebei der hier gezogene Same als sehr gesund und lebenskräftig sich erwiesen und verhältnissmässig weit mehr Raupen geliefert als der direkt aus Japan importirte zu liefern pflegt.

Die Bamberger Zucht wurde heuer auf das 4 $\frac{1}{2}$ Stunden von hier entfernte Dorf Unterleiterbach verlegt, woselbst ein nahe Eichenwäldchen zugleich die Gelegenheit bot, mit einigen Raupen auch einen Zuchtversuch im Freien anzustellen. Dieser Versuch hat den Beweis geliefert, dass der japanesische Eichenspinner in unserem Klima auch im Freien bestens gedeiht und keinerlei Schutzes gegen die Unbilden der Witterung bedarf. Die zur Freizucht bestimmten Raupen wurden nemlich unmittelbar nach dem Auskriechen bereits in der letzten Woche des Monats April theils an niedere theils an höhere Eichenstauden des Wäldchens gebracht, deren Blätterknospen eben aufgebrochen waren, und sie entwickelten sich daselbst trotz der häufigen Regen

und Stürme, sowie der mehrmals eingetretenen heftigen Fröste, durch welche selbst das Laub Schaden litt, eben so schön und gesund, wie die im Zimmer gezogenen Raupen.

Weder an den im Freien, noch an den in den Zimmern zu Unterleiterbach gezogenen Raupen hat sich irgend eine Krankheitserscheinung gezeigt; jedoch sind von den letztern eine ziemlich grosse Anzahl in Folge von Verwundungen durch grosse Spinnen, Umfallen der Wasserkrüge, durch Zertreten etc. etc. zu Grunde gegangen und von den ersteren einige durch die Vögel verzehrt worden. Ungeachtet dieser Verluste lieferte die Zucht noch immer gegen 3000 Cocons.

Durch diese bis in die fünfte Generation fortgesetzten, ununterbrochen günstigen Zuchtversuche dürfte die Acclimatisationsfähigkeit des japanesischen Eichenspinners zur Genüge dargethan und die dringendste Aufforderung zur allgemeinen Verbreitung und namentlich zur Einführung der Freizucht gegeben sein, durch welche in jedem Dorfe jede Eichenstaude und jede Eichenhecke mit dem nützlichen Insekt belebt, die zur Gewinnung der Lohrinde bestimmten Eichenbestände vorher zur Seidenzucht ausgenützt und ganze Eichenwäldchen in ganze Seideplantagen ohne Beeinträchtigung ihrer sonstigen Erträge umgewandelt werden könnten. (Berichte des Bamberger Gartenbau-Vereins.)

Gegen Sperlinge, welche die Blütenknospen der Obstbäume auspicken, hat Hr. Sigmund Strauss j. in Frankfurt a. M. mit ausgezeichnetem Erfolg folgendes Mittel angewendet: Er stellte in flachen Gefässen an verschiedenen Stellen in der Nähe der Bäume Wasser auf und seit dieser Zeit wurde keine Blüthe mehr von den Sperlingen beschädigt. Herr Strauss ist der Ansicht, dass die Sperlinge die Blüten auspicken, um ihren Durst zu löschen. Dr. L.

Oberdieckstiftung.

Weiter eingegangene Beiträge, für welche hiermit dankend bescheinigt

Dr. Ed. L.

C. W. Lehrer in O. 1 Thlr., v. T. L. in G. 1 Thlr., Obstb.-V. in Z. 2 Thlr., Graf B. in Th. 5 Gulden, A. K. in B. 1 Thlr., Th. L. in W. 1 Thlr., Oberg. St. in U. 2 fl. österr., Oberg. M. in W. 2 fl. österr., Schlossg. P. in B. 2 fl. österr., Gartenb.-V. in F. 25 fl., diverse Mitglieder in F. 10 fl., Gartenb.-V. in G. 10 Thlr., L. G. in G. 2 Thlr., Oberl. H. in H. 1 Thlr., H. in S. 1 Thlr., Hofrath B. in K. 2 Thlr., G. v. P. in W. 2 Thlr. Dr. v. H. in T. 5 Thlr., C. R. P. in H. 2 Thlr., Gartend. J. N. in C. 1 Thlr., F. K. in B. 1 Thlr., J. Sch. Oberg. in D. 3 Thlr., Lehrer C. H. in W. 1 Thlr., E. Z. in T. 2 Thlr., Oberg. S. in D. 1 Thlr., C. C. in L. 2 Thlr., Oberg. C. S. in T. 1 Thlr., Zahlm. M. in O. 1 Thlr., Landw. Bez.-V. in K. 2 Thlr., P. A. P. in W. 2 Thlr.

Die VI. Versammlung deutscher Pomologen & Obstzüchter,

und zugleich die 3. Generalversammlung der Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, findet im Herbst dieses Jahres in Braunschweig statt und wird Näheres noch angezeigt werden.

Dr. Ed. Lucas.



J. B. Morrison.

G. B. Müschen.

Biographische Skizze nebst Portrait.

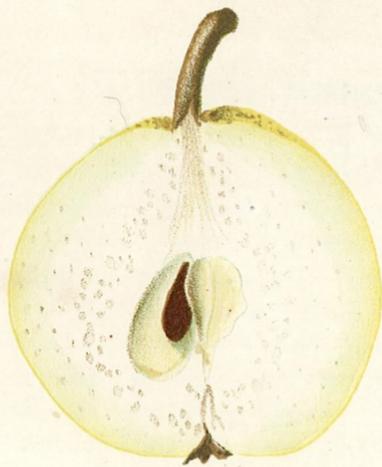
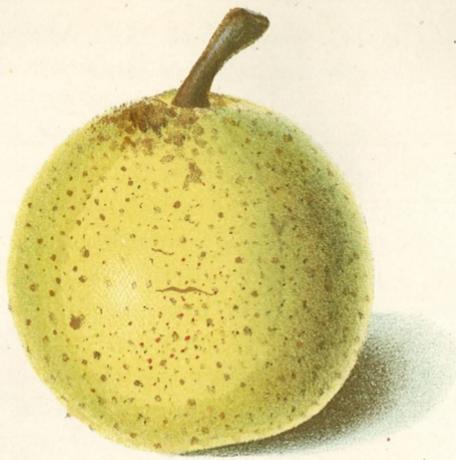
G. B. Müschen wurde den 26. Januar 1812 in Belitz geboren, wo sein Vater, einer der tüchtigsten Pomologen seiner Zeit, auch sein Vorgänger im Amte war. Unser Müschen war ein gar schwächliches Kind, und bis zum vollendeten 15. Lebensjahre fast keinen Tag körperlich ganz gesund. Dann aber bekam er durch mehrere Wochen das kalte Fieber täglich zweimal, wodurch er so weit herunterkam, dass er ohne Stock nicht gehen konnte; aber seit der Zeit wurde er auch ganz gesund und ich denke alle seine Freunde werden bezeugen, dass er in den Mannesjahren keine Spur mehr von Schwächlichkeit zeigt. Die erste Schulbildung erhielt Müschen durch seinen Vater, wie durch seinen fast 8 Jahre ältern Bruder, jetzt Cantor in Teterow (bekannt als Georginenzüchter, und auch eifriger Freund der Pomologie) und unterstützte bis zum vollendeten 18. Jahre den Vater, sowohl in seinen Aemtern in Kirche und Schule, als auch im Garten und in der Baumschule. Sodann bereitete er sich im Seminar selbst für das Seminar vor, und bestand 1832 mit Nr. 1 sein Aufnahme-Examen als Seminarist. Da er aber seiner Militärpflicht noch nicht genügt hatte, so trat er nicht mit den jungen Leuten ein, die mit ihm die Aufnahme-Prüfung machten, sondern nahm eine Hauslehrerstelle an, und zog 1833 ein Loos, welches ihn vom Militärdienst frei machte. Ostern 1833 verliess sein vorgenannter Bruder das Seminar, wo dieser auch den Unterricht in der Obstbaumzucht ertheilt hatte, und unser Müschen wurde zu Johannis des Jahres zum Eintritt als Seminarist aufgefordert, und musste da zugleich den Unterricht im Gartenbau, besonders in der Obstbaumzucht, ertheilen; er blieb bis Michaelis 1837 als Klassenlehrer der mit dem Seminar verbundenen Volksschule, und behielt auch bis Michaelis 1836 den Unterricht in der Obstbaumzucht, wo derselbe einem gelernten Gärtner übertragen wurde. — Da nun sein Vater die Unterstützung jüngerer Kräfte bedurfte, so ging er zu demselben zurück, und wurde demselben am 24. Febr. 1844 adjungirt, und folgte ihm im Amte, als er am 27. Febr. 1847 starb.

Bereits als Seminarist hatte sich Müschen am 5. Juni 1834 mit Sophie Berlin aus Plau, Tochter eines Schmieds, verlobt, aber die Umstände gestatteten erst am 9. Mai 1844 beider Verheirathung, und nicht volle acht Jahre dauerte diese glückliche Ehe, da die Gattin am 1. Mai 1852 starb und vier Kindlein zurückliess. Am 11. November 1853 verheirathete sich Müschen wieder mit seiner jetzigen Frau, Charlotte geb. Grammann aus Güstrow. Von seinen 9 Kindern leben jetzt noch 6, 2 Söhne und 4 Töchter.

Die Liebe zur Pomologie und zur Obstbaumzucht erwachte schon früh bei Müschen, und hatte er ja von Jugend auf Gelegenheit, dieselbe auszubilden, da, wie bekannt, sein Vater schon eine Sammlung von fast 600 Obstsorten besass, grösstentheils aus den Sortimenten von Christ, Diel und Truchsess.

Allein diese Liebe würde wahrscheinlich mehr erkaltet sein, wenn er nicht vor 16 Jahren von Aussen her gewaltsam aufgerüttelt worden wäre, nämlich durch die Naumburger Ausstellung, die er mit seiner Collection beschickte; noch mehr aber durch die Gothaer Ausstellung und Pomologen-Versammlung. Durch erstere wurde er veranlasst, die pomologische Monatsschrift zu halten, was er unausgesetzt, auch mit ihrer Fortsetzung that, und hiedurch wie durch die Gothaer Versammlung kam er dazu, sich mit andern Pomologen in schriftlichen Verkehr zu setzen, und neue Obstsorten zu beziehen. So aus dem Behrens'schen Sortimente durch Präpositus Kliefoth, ferner direkt von Oberdieck, Jahn, Liegel, Clemens Rodt und Referenten, so dass er jetzt im Besitze von über 2000 Obstsorten ist, wovon er etwa 150 Aepfel-, 120 Birn-, 50 Pflaumen- und 50 Kirschenarten in der Baumschule zieht, davon aber vorzüglich die auf den Pomologen-Versammlungen vorgeschlagenen Sorten in grösserer Anzahl. Aber die grösste Anregung kam doch erst durch die Pomologen-Versammlungen, die er persönlich besuchen konnte, Berlin, Görlitz und Reutlingen, wo er die verschiedenen Pomologen persönlich kennen und schätzen lernte, ja mit manchen eine innige Freundschaft schloss und Müschen war einer der ersten, die dem deutschen Pomologenverein beigetreten sind.

Wo er nur konnte hat er für Hebung des Obstbaues gesprochen und geschrieben, sowohl bei Privaten, als bei Behörden. Ausser in der Monatsschrift lieferte er mehrere Aufsätze in dortigen landwirthschaftlichen Blättern, als „Welche Obstsorten soll man pflanzen“, „Ueber das Pflanzen der Obstbäume und deren Behandlung



Weilersche Mostbirne.

auf ihrem festen Standort, in den ersten Jahren nach der Pflanzung“. Ueber „Ernte des Obstes und dessen Aufbewahrung“, über „Probe- und Sortenbäume“ etc.

Manche in Mecklenburg heimische und dort ganz acclimatisirte werthvolle Sorte machte Müschen bekannt und gab nähere Nachricht darüber, namentlich in der interessanten Brochüre: „Welche Obstsorten soll man pflanzen“. Sein reichhaltiger Catalog enthält viele für den Norden Deutschlands höchst schätzbare Sorten. Er erhält oft Obstsortimente zur Bestimmung, welche er mit aller Sorgfalt prüft und den pomologischen Namen feststellt und hat sich überhaupt durch sein eifriges Wirken und Schaffen auf dem Felde der Pomologie die Achtung seiner pomologischen Freunde und vielfache Anerkennung erworben.

Möge er in einem gesegneten Alter noch die Früchte seines Fleisses recht sorgenfrei geniessen, und seine Pflanzungen abermals vom Vater zum Sohn übergehen und gut erhalten bleiben. Dr. L.

Weiler'sche Mostbirn.

(Mit Abbildung.)

Diese kleine, äusserst werthvolle Mostbirn ist wohl am meisten berufen, den Obstmost in Gegenden einzuführen und einzubürgern, wo man noch Vorurtheile gegen den Wohlgeschmack dieses gesunden und labenden Getränkes hat. Der sehr schönwüchsige Baum, an seinem gedrungenen, schönen, geraden Wuchs, sowie an seinen dunkelbraun-rothen Sommertrieben leicht kenntlich, ist gar nicht empfindlich, eignet sich vorzüglich an Landstrassen und hat sich als sehr einträglich bewährt. Jedenfalls taugt diese aus den Samen einer Holzbirn entstandene und im Wald aufgefundene Sorte für die rauheren Obstlagen und an exponirtere Plätze, da die kleine Frucht wenig Ansprüche macht und fest hängt, auch vom Baum, wie später, absolut ungeniessbar ist.

Diese äusserst werthvolle Sorte verdanken wir dem Herrn Bezirksförster Laurop in Sinsheim in Baden, der sie bei dem Ort Weiler an der Landstrasse stehend antraf, und ist dort der Mutterbaum noch zu sehen. Dieser brachte innerhalb 10 Jahren der Gemeindegasse eine Baareinnahme von 95 Gulden.

Der vor einigen Jahren hier bereitete Most wog nach der

saccharometrischen Wägung 83^o, also mehr als alle bekannten Birnsorten; der zur Darstellung eines guten Mostes nothwendige Säuregehalt wurde auf 4 $\frac{1}{2}$ pr. Mille bestimmt. Der Saft lief hell und klar von der Presse und schmeckte nach 3 Tagen ganz vortrefflich, gewürzhaft süß, wie sehr guter, süßser Weinmost.

Dass diese Frucht unansehnlich ist, zeigt die Abbildung; sie ist aber auch so herb, dass Niemand Sehnsucht empfindet, eine zweite zu kosten.

Die grosse Fruchtbarkeit in Verbindung mit dem kräftigen und gesunden Wuchs empfehlen diese Sorte gar sehr; sie trug hier schon mehreremale in der Baumschule. Die Frucht reift Anfang—Mitte October und hält sich 2—3 Wochen. **Dr. L.**

Der Cornwalliser Nelkenapfel.

Herr Fabrikbesitzer H. Uhlhorn in Grevenbroich hatte die Güte, mir im vorigen Winter eine Anzahl sehr schöner Früchte des Cornwalliser Nelkenapfels zu senden. Diese Früchte waren nach Qualität und Schönheit so ausgezeichnet, dass ich Herrn Uhlhorn bat, mir doch gefälligst mitzutheilen, unter welchen Verhältnissen er dieselben geerntet habe. Herr Uhlhorn hatte die Güte, mir Folgendes über seine Obstanlagen mit specieller Beziehung auf den Cornwalliser Nelkenapfel mitzutheilen.

„Was zuvörderst den Boden hiesiger Gegend, der sogenannten Gilbach, anbetrifft, so ist dies durchschnittlich ein tiefgründiger Lehmboden, wo der beste Weizen unserer Gegend wächst. — Mein Garten ist ca. 6 Magdeburger Morgen gross, wurde im Jahre 1838 angelegt und bepflanzt. Mein alter Freund, der Herr Gartendirektor Dr. Funke auf Schloss Dyck, in hiesiger Nähe, hat mir den Plan dazu angefertigt. Es sind verschiedene Obstgruppen in demselben, wovon eine, welche von Nord nach Süd liegt, aus niederstämmigen Aepfelbäumen besteht. Ein schon längst verstorbener Kunst- und Handelsgärtner Namens Theodor Henseler aus Cöln lieferte mir die meisten Obstbäume für meinen Garten, unter denen sich auch der Cornwalliser Nelkenapfel befand. — Es scheint mir indessen, dass die meisten niederstämmigen Aepfelbäume auf Wildlinge, anstatt auf Paradies- oder Johannis-Stämme veredelt waren, weil sie meistens gar zu stark

in's Holz wuchsen. Hiezu gehörte auch der Nelkenapfel, welcher am nördlichen Ende der oben erwähnten Gruppe steht. Da der Nelkenapfelbaum, so viel mir erinnerlich, in den ersten 12—15 Jahren noch nicht trug, so schnitt ich die sämtlichen untern Zweige weg und bildete dadurch einen Hochstamm von 6' Stammhöhe, welcher jetzt im Mittel ca. 5 Zoll dick ist. — Der Baum glich und gleicht nun in etwas einer Kugelakazie, und setzte nun auch endlich Früchte an. Die Blüten sitzen fast alle an den Spitzen der langen, dünnen, glatten Zweige, woran es auch wohl liegt, dass der Baum nicht viele Früchte beibringen kann, da nur selten zwei Äpfel zusammensitzen. Die Krone des Baumes hat jetzt, wo er ausgewachsen zu sein scheint, ca. 8' in der Höhe, bei 12' im Durchmesser, und hängen die vielen langen dünnen glatten Zweige meistens abwärts. Was nun die Fruchtbarkeit anbetrifft, so wechselt dieselbe sehr. Ich habe Jahre erlebt, wie das verflossene, wo der Baum nur 1 bis 2 Dutzend Früchte brachte, welche dann auch nicht einmal besonders schön wurden. Dahingegen kamen auch Jahre vor, wo derselbe über einen Scheffel voll Früchte trug, unter denen sich wahre Prachtexemplare befanden. — Vor dem Nordwinde ist der Baum durch eine Gruppe Strauchholz geschützt, welche nur durch einen ca. 8' breiten Weg davon getrennt ist.“

Demnach verlangt der Cornwalliser Nelkenapfel zu seinem guten Gedeihen weniger ein besonders warmes Klima, als einen kräftigen, tiefgründigen Boden.

Ich füge dieser Nachricht an, dass von dem † Pomologen Donauer in Coburg irrthümlich der London Pepping, welchen derselbe als Cornish Gilliflower aus London erhalten hatte, unter dem Namen Cornwalliser Nelkenapfel öfter verbreitet wurde. Dr. L.

Nochmals einige Bemerkungen über den Sperling.

Von Oberdieck.

In den Monatsheften von 1870 wird S. 151 aus der Schweizerischen Monatsschrift für Obst- und Weinbau, Nr. 3. von 1870 die von Herrn Dr. Kübler gegebene Nachricht mitgetheilt, dass die Sperlinge häufig und namentlich gern an am Hause stehenden Spalieren die Blütenknospen abbeissen und verzehren, und da-

durch häufig die von schönen Bäumen gehoffte Ernte an Obst vernichtet hätten. Ich kann mittheilen, dass die gleiche Wahrnehmung auch in Jeinsen gemacht worden ist. Schon mehrmals hatte Herr Oekonom Petrosilius hieselbst mir mitgetheilt, dass von Aprikosen- und Pflaumenspalieren an seinem Hause alle Blütenknospen abgefressen gewesen seien, wofür er keine andern Thäter in Verdacht zu ziehen wisse, als die Sperlinge, obwohl er noch nicht selbst gesehen habe, dass diese seine Bäume der Blütenknospen beraubt hätten. Dies Jahr theilte er mir nun mit, dass er die Sperlinge dasmal wiederholt bei der Arbeit getroffen habe. Das von Herrn Dr. Kübler angegebene Mittel, solchen Schaden dadurch zu verhüten, dass man keine Holz- und Wasenhaufen in der Nähe der Spalierbäume dulde, möchte wohl nicht stets sicher helfen; denn hat der Sperling Mangel an ihm zusagender Nahrung, so wird er die Blütenknospen der Bäume auch aus der Ferne schon zu finden wissen; doch darf man annehmen, dass der Schaden sich dann mehr auf eine grosse Zahl von Bäumen vertheilt und weniger merklich wird.

Die Sperlinge haben in Jeinsen Herr Oekonom Petrosilius und ich im letzten Winter durch mit Strychnin vergifteten Weizen an unserer Seite des Orts sehr zu vermindern gesucht, (sie irgendwo ganz auszurotten, was man selbst von ganzen Ländern behauptet hat, gehört zu den völligen Unmöglichkeiten), und theilte Herr Petrosilius mir mit, dass vor seinen Augen eines seiner Hühner von dem auf einer niedrigen Mauer für die Sperlinge recht gelegen hingelegten, vergifteten Weizen wohl 12 Körner verzehrt habe, ohne dass es ihm im Geringsten geschadet habe, während ein paar Tauben, die auch 2 oder 3 Körner davon gefressen hätten, sogleich gefallen seien. Man hat schon immer behauptet, dass das Gift der *Strychnos nux vomica* nur blind geborenen Thieren schade, und würde dies dann erklären, weshalb ein Huhn ohne Schaden den vergifteten Weizen verzehren konnte. Auch mehrere von meinen Hühnern hatten im letzten Winter den im Bosquette vor dem Hause auf einem steinernen Tische den Sperlingen hingelegten Weizen aufgefunden, und wenn ich sie auch gleich verscheuchte, als ich das Locken des Hahns hörte, der zu dem guten Funde die übrigen Hühner herbeirief, so hatten doch 3 schon auf dem Tische stehende Hühner sicher bereits mehrere Körner verzehrt und habe ich darnach selbst

kein Unwohlsein an den Hühnern bemerkt. — So viel mag ich hier noch hinzusetzen, dass ich zweimal Beweise hatte, dass alte, etwa durch Schaden klug gemachte Sperlinge den unter Gerste auf dem Futterplatze der Hühner, (die diesmal auf dem Stalle festgehalten wurden), hingestreuten vergifteten Weizen zu unterscheiden wussten, und nur die Gerste gefressen hatten, den Weizen aber liegen liessen. Herr Petrosilius wollte Gleiches nicht bemerkt haben, und meinte, dass mein vergiftetes Korn den Sperlingen wohl dadurch kenntlicher geworden sei, dass ich eine Quantität Zucker zu dem Strychnin-Wasser, in dem der Weizen quellen musste, zugemengt hätte. Er hatte überhaupt die Solution von Strychnin weniger kostspielig selbst bereitet, sich von der Apotheke etwas Strychnin verschafft und ein kleines Stück davon, ohne genau zu wägen, nach Gutdünken, in Wasser aufgelöst, zu dem etwas gewöhnlicher Essig vorher beigemengt worden war, worauf er, ohne Zusatz von Zucker, den Weizen in der Solution hatte quellen lassen. (Vergleiche meinen früheren betreffenden Aufsatz Monatschrift X. S. 241.)

Da es auch in diesem Jahre wieder weniger Maikäfer giebt, während die von den Sperlingen gleichfalls begierig gesuchte *Hoplia horticola* jetzt noch nicht da ist, und es auch Raupen wieder sehr wenig giebt, ich Sperlinge aber auch dasmal in den Blüten öfter suchen fand, versuchte ich es an einem Nachmittage, wo das Wetter leidlich mild war, im Garten vor dem Orte einen Sperling eben dann, wenn er eine Zeitlang in den Blüten gesucht hatte, zu erlegen, um vielleicht dasmal durch Untersuchung von Kropf und Magen zu finden, was er so eben gefressen gehabt habe. Da es dasmal hier weniger Sperlinge gab, ich aber zu viel beschäftigt war, auch das Wetter noch rauh war, konnte ich dasmal nicht dazukommen, in flagranti einen Sperling zu erlegen, was ich früher wiederholt gethan habe, ohne dass ich darnach, bei Untersuchung von Kropf und Magen je hätte finden können, was er eben gefressen gehabt habe. Als ich indess an einem andern Nachmittage eben eine Flinte nicht zur Hand hatte, konnte ich einem Sperlinge beim Suchen in den Blüten in einiger Nähe zusehen, und glaubte ich deutlich wahrzunehmen, dass er Stücke der Blütenblätter und die Köpfe der Staubfäden abbiss, deren Pollen mit dem Mehle des Kornes Aehnlichkeit haben mag; doch bedarf dies noch einer weiteren Untersuchung.

Dass es dagegen ein baares, auf sicheren Wahrnehmungen und Untersuchungen gar nicht beruhendes Vorurtheil der Sperlingsfreunde sei, dass der Sperling durch Vertilgung zahlloser Raupen sich sehr nützlich mache, glaube ich schon in dem Aufsätze: Was? und wie viel frisst der Sperling? (Monatshefte 1868 S. 320) durch angestellte absichtliche Versuche erwiesen zu haben, und kann ich hier hinzufügen, dass es 1869 sich noch wieder sehr einleuchtend darlegte, dass der Haus-Sperling Raupen nicht frisst. Es gab voriges Jahr wieder wenige Raupen, dagegen fanden sich in meinen Gärten wohl wieder acht Nester der Ringelraupe, von der ich bei meinen absichtlich angestellten Versuchen anfangs hätte glauben mögen, dass der zum Versuche benutzte Sperling ein paar davon gefressen habe. Es gab voriges Jahr Sperlinge in reichlicher Menge, dagegen Maikäfer fast gar nicht und auch fast sämtliches Sommerkorn war wieder gedrillt worden, so dass die Sperlinge auf den besäeten Aeckern auch weniger Korn, als sonst, finden konnten, und wäre der vierte Theil der vorhandenen Sperlinge mehr als hinreichend gewesen, die sämtlichen Ringelraupen in Jeinsen zu verzehren. Die Nester auf meinen Bäumen liess ich zum Versuche, ob die die Baumschule täglich durchstreifenden Sperlinge sie fressen würden, sitzen, bis sie grösser geworden waren. Ich musste sie jedoch alle durch Menschenhand vertilgen lassen in der Zeit, wo sie noch, zu gewissen Tagesstunden, am Stamme in Haufen beisammen sassen. Noch augenfälliger stellte sich dasselbe Resultat in dem Garten des mit mir nahe verwandten Herrn Kaufmanns Meyerholz in Elze heraus. Hinter dem kleinen in der Stadt belegenen Garten stehen mehrere alte, hohe Gebäude und dann auch gleich die Kirche, an welchen Gebäuden vielleicht 30 Paare Sperlinge nisteten, die den ganzen Tag den Garten des Herrn Meyerholz durchstreifen. Ich bemerkte an ein paar Aesten der Bäume im Garten die Spuren der Raupen der Neustria, und erkundigte mich, ob er etwa bemerkt habe, dass die Sperlinge die Raupen verzehrt hätten. Die Antwort war, er habe davon nichts bemerkt, vielmehr habe er selbst die Raupen, von denen er wohl ein halbes Dutzend Nester im Garten gehabt habe, als sie etwas grösser geworden seien, durch Bestreichen mit Petroleum, als sie auf Haufen beisammen gesessen hätten, getödtet.

Es liegt eine eigenthümliche Ironie darin, dass dasselbe Heft

der Monatshefte von 1868, welches meinen obgedachten Aufsatz bringt, am Schlusse, S. 320, unter dem Rubrum: Sperlingle gegen Sperlingle, die Notiz enthält, dass man in Australien, wohin man in neuerer Zeit den Sperlingle, zur Vertilgung von Raupen, importirt hatte, (ich hatte in einem früheren Aufsätze zu dieser werthvollen Acquisition Glück gewünscht), bereits einen an die Regierung zu bringenden Antrag auf Schutzmassregeln gegen die Sperlingle, die den Weinbergen und Gärten gewaltigen Schaden zufügten, beschlossen habe, und bei diesem Beschlusse auch geblieben sei, obwohl die Sperlinglefreunde gleich gewusst hätten, dass nicht der Sperlingle, sondern ein anderer Vogel, der White Eye, diesen Schaden anrichte.

Australien ist mit den Sperlingle nunmehr gesegnet, und wird sie auch niemals wieder los werden, wobei noch sehr die Frage ist, ob sie dort, wo es etwa keine Maikäfer und andere Melolonthen, die die Sperlingle gern fressen, giebt, nicht noch weniger nützen, und, wenn sie erst zu Millionen sich vermehrt haben, in Feld, Weinbergen und Gärten noch grösseren Schaden anrichten werden, als bei uns.

Jeinsen, Ende Mai 1870.

Oberdieck.

Roszkos und seine nächsten Umgebungen.

In diesem Jahre hatte Unterzeichneter die Ehre, eine Einladung zum Beitritte des Deutschen Pomologen-Vereins zu erhalten, und folgte dieser ehrenwerthen Einladung mit um so grösserm Vergnügen, als er ein geborner Deutscher und trotz eines 34jährigen Wirkens in Ungarn für seine Kunst, auch stets ein ächter Deutscher geblieben ist.

Bis noch vor wenigen Jahren war ich zwar ausschliesslich kein Jünger Pomona's, sondern zumeist einer Flora's. Da ich jedoch bei dieser Kultur nie bloss empirisch vorging, sondern nächst der Praxis auch stets Belehrung in guten wissenschaftlichen Fachwerken, Zeitschriften und durch Ideenaustausch mit älteren und jüngeren Kollegen suchte, so dürfte ich mich vielleicht berufen fühlen, von meinen Erfahrungen Einiges der Oeffentlichkeit zu übergeben.

Ich diene dem Gartenfache seit 42 Jahren und seit 8 Jahren

mit besonderer Liebe der pomologischen Abtheilung. Erst seit 3 Jahren wurde durch ein glückliches Zusammentreffen von Umständen ein wahrhaft pomologischer „Proselyte“ aus mir, ohne jedoch unbescheidener Weise zu behaupten, „ich sei in der That schon ein Pomologe von ächtem Schrot und Korn“, wie es deren Anerkannte gibt, welche ebenfalls die Ehre haben, dem Deutschen Pomologenvereine anzugehören. Erlaube ich mir daher, auch aus hiesiger Gegend manche Mittheilungen zu machen, so darf ich für dieselben wohl freundliche Nachsicht erbitten.

Nachdem ich erst bei ziemlich hoch vorgerückten Jahren eigentlicher Jünger der Pomologie wurde, so fühle ich mich doch noch in jugendlicher That- und Spannkraft, um die noch für mich zu zählenden Jahre auf's möglichst Nützlichste zu verwerthen und mir viele Monumente selbst zu setzen, in deren Schatten sich der Müde laben und an deren Früchten viele Nachkommende zu zehren haben werden.

Ich habe diese Art Einleitung für nöthig erachtet, um meinen Herrn Vereins-Kollegen mich zu präsentiren und vorzuführen. Es wird dies vielleicht zu seiner Zeit für ein innigeres und leichteres Verständniss in Manchem von Nutzen sein, und damit meine verehrten Herrn Kollegen und Nicht-Kollegen zu meinen Mittheilungen mehr Vertrauen fassen können, so erlaube ich mir hiermit, mein Erstlingsprodukt vorzuführen, als Beschreibung meiner Wohnstätte und der Werkstätte meines Wirkens — genannt:

Roszkos (spr. Roskosch)

und seine nächste Umgebung.

Zu deutsch heisst dies „Paradies“ und wiewohl die Gegend und Aussichten wahrhaft himmlisch zu nennen sind und die Gegend durch die Obstpflanzungen auch paradiesisch geworden ist, so ist es doch kein solches Paradies, wie es uns die Bibel beschreibt, um so weniger, als hier statt Milch und Honig kaum — Wasser fließt. Früher war es ein Urwald, wo Bären grunzten und Wölfe heulten.

Es ist ein integrirend cohärirender Theil zum Gute Zlatno (Goldort) gehörig, und seine Bevölkerung besteht aus dem Obstgärtner, Weinsiedler und einigen Schafhirten. Dieses sagt hinlänglich, wie der einzige Bewohner mit einer geringen Dosis

Intelligenz als Einsiedler leben, und die Baumzucht und das Studium des Obstes schon gezwungen pflegen müsste, wenn es ihm an wahrhafter Neigung und Liebe dazu gebrähe. Nach vielen sorgen- und kummervollen Jahren hinter mir habend, fühle ich mich unter solchen Umständen doch sehr glücklich! —

Die Gegend ist ein langgestrecktes Thal mit einer Abdachung von Norden gen Süden und es werden die Obstplantagen von Norden, Osten und Westen von bewaldeten Bergen flankirt. 3 Stunden von der Kreisstadt Neuthra in der gleichnamigen Gespanschaft entfernt, ist es jene Gegend, wo der Karpathenzug von Pressburg her sich bereits der Kinderschuhe entledigt hat und als erwachsener Jüngling präsentirt. Das Klima ist unter solchen Umständen ein gutes und gesundes zu nennen. Es gedeiht hier Getreide von vorzüglicher Güte und so auch Wein. Wäre der Boden humusreicher, so würde auch der Mais gedeihen. Kartoffeln gedeihen vortrefflich. Das Erdreich ist in der Ausdehnung des Gutes (3000 Catastral-Joche) sehr verschieden. Auf grossen Strecken kommt theils eisenoxydhaltiger Kiesel, theils reiner Quarz, wie er zur Glasfabrikation nöthig ist, anderntheils Glimmer, Feldspath und Kalkgeföze vor. Das Innere birgt in ziemlicher Nähe Stein- und Braunkohle. Weiter unten werde ich nachweisen, wie die hiesigen Obstbäume sich zu diesen Bodenarten verhalten.

Es war in jener Zeit, wo Napoleon I. die österreichische Monarchie hart bedrängte und wo endlich die Völker sich aufrafften, um den viel geplagten deutschen Ländern Ruhe zu verschaffen. Auch vorzugsweise der ungarische Adel nahm Theil an diesen grossen Befreiungskriegen.

Unter jenen Helden befand sich auch ein Mann, Namens „Joseph von Jeszenszky de Nagy.“ Jeszeny (spr. Jessene, zu deutsch „Eschenbaum“), welcher auf seinen grossen kriegerischen Kreuz- und Querzügen Deutschlands Obstfluren zu bewundern Gelegenheit haben mochte, und er liess es nicht nur beim „Bewundern“ allein, sondern er machte das Gesehene nach seiner glücklichen Rückkehr vom Schlachtfelde auf sein ererbtes Gut, zur That.

Er holte im Vorwalde einen schön und einsam situirten Hügel ab, und bepflanzte denselben mit Kirschenbäumen. Als frommer Christ taufte er diesen Hügel mit seinen ihn begleitenden Thaleinschnitten das „Gottes Gnadenthal“ und bestimmte den Ort zu seiner einstigen Ruhestätte.

Ursprünglich mochte er wohl kaum die Absicht haben, seine Obstpflanzungen in Verbindung mit Rebenanlagen in so grossem Masstabe auszudehnen, als er es später gethan hat, und auch noch gethan hätte, wenn nicht widrige Zeitverhältnisse und endlich der Sensenmann dazwischen getreten wäre. —

Wenn ich das Areal und die Zahl der Obstbäume angebe, so wird man vielleicht die Sache nicht so erstaunlich finden, doch muss ich den Leser darauf aufmerksam machen, dass, um Boden zu gewinnen, zuerst ganze Strecken Waldungen gerodet, und Tausende Fuhren Steine aller Dimensionen entfernt werden mussten, um Obstbäume pflanzen zu können.

Das Holz hatte zu damaliger Zeit fast gar keinen Werth und geschenkt mochte man es kaum abführen. Es mussten andere Hilfsmittel zugezogen werden, um doch einigermaßen die Auslagen zu decken, und so entstand eine Pottaschensiederei.

Alles diess deckte jedoch die Anlagekosten keineswegs, und da das Rotten und Bäumeplanzen endlich in eine förmliche Manie ausartete mit einer unbegreifbaren Ausdauer und Beharrlichkeit gegenüber der stupiden und indolenten Bevölkerung, so verschlangen diese Anlagen auch zum grossen Theile die Einkünfte anderer Güter. Baumschulen hatte er Anfangs nicht, und später waren dieselben eben auch nicht bedeutend zu nennen, daher er fast alle Bäume ankaufen musste, und zu dieser Zeit wurden Obstbäume besserer Gattungen in Ungarn so zu sagen mit Gold aufgewogen. Nutzen brachten seine Pflinglinge natürlich lange Jahre keinen und als die Bäume endlich anfangen zu tragen, mochten sich keine Käufer finden.

Rührend muss die lateinische Inschrift auf seinem Grabmonumente Jedem erscheinen, welche er sich nächst ändern noch bei Lebzeiten selbst verfasste und welche ich zum Schlusse anführen werde.

Sein Wunsch ist erfüllt. — Er ruht unter seinen geliebten Kirschbäumen und sein hochherziger Neffe fährt in neuerer Zeit fort, durch Erwerbung des Gutes vor einigen Jahren, das Werk seines Onkels mit wahrer Pietät zu pflegen und das Ganze zweckdienlich zu verschönern.

Mit grosser Umsicht wurde der Eintheilung und der Bodenbeschaffenheit beim Pflanzen Rechnung getragen, und so kamen beispielsweise die Kirschenpflanzungen in eisenhaltigen Sandboden und Quarz, und sind die Früchte dieser Bäume in hiesiger Ge-

gend auf weit und breit berühmt, und fehlt es nie an Käufern, zu oft sehr hohen Preisen.

Die hiesigen Aepfelsorten sind zumeist die längst bekannten als z. B. Rother Stettiner, Gelber Stettiner, Taffetäpfel, ältere Reinettensorten, Edel-Borsdorfer, Calvillen und Ramboure, und erst in neuerer Zeit wurden viele der edelsten Sorten beigebracht und zugepflanzt. Da ich jedoch vermüthe, dass auch viele aus Samen erzeugte Bäume gekauft und gepflanzt wurden, so dürfte sich in gesegneten Obstjahren manche unbekannte Sorte vorfinden und gehören zu dieser Aufklärung allerdings längere Jahre. So weit als ich vor 3 Jahren im Stande war, mittelst Dochnahl's „Der sichere Führer in der Obstkunde“ Obst bestimmen zu können, so fand ich beispielsweise den „zuckerhutförmigen“ Aepfel; Sugar Loaf Pippin, Hort. Soc. Dolquoi Squosnoi in Russland; Doch. 1115 in 2 alten Bäumen vor. Laut Dochnahl wird diese Sorte erst seit 1841 als in England bekannt, beschrieben und aufgeführt. Ich liess mir aus einer renommirten Baumschule Reiser von benannter Sorte kommen und dürfte mich bald überzeugen, ob ich im Stande war, richtig zu urtheilen. Ebenso bin ich auch mit vielen andern Früchten vorgegangen und werde ich mich endgültig durch das Pomologische Institut in Reutlingen überzeugen lassen, von wo ich überhaupt zumeist alle im Kataloge verzeichneten Sorten aufkaufte, welche auf schon veredelte Standbäume aufgesetzt wurden und bereits zumeist Fruchtsprossen angesetzt haben, was hier überhaupt sehr schnell der Fall ist, und ich von vielen Sorten oft kaum Reiser schneiden kann zur Weiterveredlung in der Baumschule. Bedauern muss ich meine dermalige Zeitkürze zu derlei Untersuchungen.

Sämmtliche Obstbäume sind in den Reihen gegenüberständig gepflanzt, wie es auch in einem Hefte der „Illustr. Monatshefte 1869“ angerathen wird, und da die Kirsch-, Nuss-, Aepfel- und Birnbäume zumeist auf 42 Schuhe Entfernung einer vom andern und so auch in den Reihen gepflanzt sind, so ist der Feldbetrieb kein gestörter und ein viel bequemerer als da, wo Bäume im Verbande gepflanzt wären. Zumeist aber dienen die Obstbeständen Flächen zur Zeit als Schafweide. —

Es ist hier eine lange Allee, wo Aepfel- und Birnbäume nur 18 Schuh Entfernung in der Reihe einer vom andern haben. Es sind dies Gattungen der verschiedenartigsten Kronenbildungen

und sind daher sehr breitkronige und ästhängende Sorten darunter, und trotz ihren 50 Jahren sind es kerngesunde Bäume, welche sich kaum gegenseitig zur Last fallen.

Nachdem nahezu 15 Jahre Verhältnisse halber die Obstbäume einer geringen Pflege genossen, so sind bis auf Zwetschenbäume alle übrigen urwüchsiger Natur und benöthigen zumeist nur einer oberflächlichen Pflege.

Die gewöhnlichen Krankheiten der Obstbäume als: Krebs und Brand sind hier eine unbekante Sache und nur zuweilen findet sich ein Baum, welcher an Markfäule laborirt, aber auch meistens nur durch gewaltsame mechanische Verletzungen.

Auffallend muss es erscheinen, wenn ich sage, dass bei Uebernahme der Plantagen ich nicht einmal Baumsägen vorfand, sondern, welcher Ast trocken oder missliebzig befunden wurde, musste ohne Rücksicht auf Stärke sans façon unter's Handbeil. Es ist noch eine Nusspflanzung hier, welche zwar alt, doch in der Stammdicke nur 4—5" Durchmesser hat; da jedoch selbe auf einer Berglehne von äusserst schlechter Bodenbeschaffenheit stehen, so wurden die meisten Kronen dürr, und um ihnen abzuhelpen, ohne Weiteres mit dem Beile geköpft, wie die Weiden, und dennoch trieben dieselben üppige Loden. Man probire diese Operation an dem doch sonst so delikaten Nussbaume in einem üppigern Boden und ich glaube nicht, dass man sich mit dem Erfolge zu rühmen hätte. An alten Zwetschenbäumen that man dasselbe, doch diese Armen bürsteten es durchweg mit dem Leben, soweit sie noch welches hatten. Und trotz dieser barbarischen Kulturweise gibt es hier nur meist gesunde Stämme.

Die Verletzungen durch Wild will ich kurz erwähnen und nur bemerkt haben, dass sämmtliche Bäume mit noch glatter Rinde alljährlich in Stroh eingebunden werden müssen, als das verlässlichste Mittel, trotzdem, dass alle sonstigen bekannten und vorgeschlagenen Mittel zur Anwendung gebracht wurden.

Dem grössten Theile solcher misshandelten Bäume habe ich schon durch Amputation mit der Säge nachgeholfen und sie anschauungswerther gemacht, dennoch ist noch Vieles zu thun übrig.

Die hiesigen Obstpflanzungen bedecken ein Areal von 350 Jochen à 1200 Quad. Kift. und dürfte der Effectivbestand sich auf 22,000 Stück entziffern lassen. Diese Anzahl dürfte für Obstgegenden in Deutschland in kein besonderes Gewicht fallen,

wenn man aber unsere Zustände gegen die deutschen, wo das Grundeigenthum mehr parzellirt ist, bedenkt, so fällt diese Anzahl von Obstbäumen für einen Einzelbesitzer in ein grosses Gewicht, um so mehr, als Dörrobst hier zu Lande geringen Werth hat, Obstwein ein unbekanntes Ding ist, und das ganze Quantum Früchte zumeist nur roh konsumirt wird auf einer verhältnissmässig geringen Bevölkerungsfläche. Vor dem Jahre 1848 und noch ziemlich lange darnach war das Obst ausser den Städten sehr wenig gesucht und der Bauer gab sich auch mit Holzäpfeln zufrieden. Tempora mutantur — jetzt ist auch dem hiesigen Bauer nicht mehr jeder Apfel mundgerecht und er verlangt ausschliesslich nach gutem Obst. Früher ging es mit dem sich gegenseitig Bestehlen, wo etwas zu finden war, und zum Selbstpflanzen und Erziehen ist der hiesige Bauer auch jetzt zumeist noch zu indolent, er kauft lieber anderwärts das — Fertige. Eifert man ihn zum Pflanzen auf seinem Besitze an, so lautet die Antwort wie folgt: Zu was? Soll ich mir das Obst von meinem Nachbar und seinen Kindern sammt Gesinde stehlen lassen? Wenn er etwas pflanzt, so sind dies mit Vorliebe „Zwetschenbäume“ zum beliebten Leezuar (Muss). Dieser dient ihm statt dem Schmalze auf seine täglichen Mehlspeisen. Nimmt man aber solche Pflanzungen in nähern Augenschein, so sieht man meist einen unregelmässigen Wald gleich einem Weidenbestande. Stirbt ein oder das andere Bäumchen ab, so ist der Ersatz mit keiner weitem Mühe verbunden, denn es ersetzt sich durch einen Wurzelaufläufer von selbst wieder. Daher von ordentlich gepflegten Zwetschenbäumen auch nicht viel die Rede ist. Nachdem es keine Regel ohne Ausnahmen gibt, so kommen sporadisch Orte vor, welche einiges Lob verdienen. Von einer, auf gute Büchenschussweite entfernten Ortschaft von hier, lässt sich trotz nächstliegendem bestem Vorbilde nichts Gutes sagen und doch sind die Inwohner zumeist meine täglichen Arbeiter, und ausschliesslich um Obstbäume herum beschäftigt.

Unser deutscher pomologischer Altvater, der hochgeschätzte Herr Superintendent Oberdieck, ergeht sich in Urtheilen in den *Illustr. Monatsheften* 1869 sehr gründlich über die verschiedenen Bodenarten und des mehr oder mindern Feuchtigkeitsgrades desselben und die Rückwirkung auf die Güte der Früchte. Meine vielseitigen Erfahrungen darüber lassen mich ihm vollkommen

beistimmen. Auch Herr Dr. Lucas warnt genug über ein vor-
eiliges Aburtheilen über das Gedeihen dieser und jener Obstsorten
in dieser oder jener Gegend.

Dass Dünger, möglichst leichte Zersetzung von Mineraltheilen
und angemessene Feuchtigkeit die unumgänglich nöthigen Faktoren
zur Erzeugung eines schmackhaften Obstes sind, steht fest und
darf nicht abgeleugnet werden. Anders verhält sich das Klima
zu verschiedenen Sorten und für unsere Gegend kann ich dreist
behaupten, dass zur Prüfung jeder Sorte, stamme sie her von
wo immer, hier einer der geeignetsten Orte wäre. Hier gedeiht
die Obstsorte aus dem Norden eben so gut, als aus dem Süden
und wenn ja gegen etwas zu wettern wäre, so ist es gegen die
Nord- und Weststürme, besonders bei schwerfrüchtigen Birnensorten.

Ich erhielt im Frühjahr 1869 von einem Freunde aus der
Ebene ohnweit des Waagflusses eine Parthie Obstbäume verschie-
denen Alters und Stärke, ebenso Haselnüsse und Beerensträucher.
Seine Gärten haben den besten schwarzen Alluvialboden tüchtig
mit Salpeter geschwängert, und seine Baumschule hält 10 Joche
und ist wohlbestellt. Mit geringen Ausnahmen wuchsen von der-
selben bezogene Bäume hier alle, trotz dem scheinbar geringen
Boden. Auch wir schmachteten vergangenen Sommer unter einer
afrikanischen Hitze und Dürre. Die Erde hatte nicht Zeit, vor
Trockenheit sich gehörig an die Wurzeln zu schmiegen und erst
diesen Herbst nach wochenlangem Regen geschah dieses und
dennoch erfreute ich mich des besten Resultats und würde mich
nicht scheuen, allen Vorrath jener Baumschule hierher zu ver-
pflanzen, wenn es sein könnte und müsste. Bezüglich des, durch
fast ganz Ungarn vorkommenden „Salpeters“ und seiner Wir-
kungen auf Obstbäume behalte ich mir vor, in einem spätern
Artikel zu sprechen

Planmässig werden hier keine Obstbäume gedüngt und ober-
flächlich könnte allenfalls der deponirte Dünger durch's Weiden
der Schafe influiren.

Oben habe ich gesagt, dass in hiesigem Paradiese kaum Wasser
flesse und dennoch haben unsere Bäume in normalen Jahren Feuch-
tigkeit genug. Ist der Herbst und das Frühjahr mit Nieder-
schlägen gesegnet, so treten hier vermöge der Capillarität des
Erdreichs und unter dem Drucke der ganz nahe liegenden Berge
Millionen von Quellchen zu Tage, welche bei eintretender

Trockene sich eben so wieder verlieren und zurückweichen, wie sie auftauchten. Dass im Untergrunde auf lange Zeit ziemliche Feuchte verbleiben muss, wird Jeder erkennen, doch war der Sommer 1869 zu abnorm, um nicht Nachwehen für die Zukunft zurückgelassen zu haben, welche vielleicht erst in 2—3 Jahren auffallen dürften.

Dass hinlängliche Herbst- und Winterfeuchtigkeit auf die Grösse der Früchte von ausserordentlichem Einflusse ist, hatte ich Gelegenheit, mich in der vorjährigen Kirschen-Saison zu überzeugen und diess namentlich bei Süssweichseln. Gegen 1868er Früchte waren die vom Jahr 1869 noch ein Mal so gross und erreichten fast durchgängig die Grösse starker Flintenkugeln. Beim andern Obste wäre gewiss dieselbe Erscheinung vorgekommen, wenn die Bäume zur Zeit der Blüthe nicht den Raupen und Spätfrösten unterlegen wären.

In für's Gedeihen der Obstbäume normalen Jahren und hauptsächlich in Frühjahren ohne Spätfröste, ist in der Regel das Obst gesund und nicht wurmig, wo hingegen nach Frühlingfrösten das Obst durchwegs wurmig und mehr oder weniger verkümmert erscheint.

Regen zur Zeit der Blüthe, wenn selbe nicht mit grossen Stürmen begleitet sind, liess mich die Erfahrung machen, dass wohl weniger Früchte ansetzten, diese aber doch gesund verblieben und sich gut ausbildeten.

Die schönsten Früchte werden hier stets vom Baume auf der Ost- und Westseite gepflückt, und es ist namentlich die letztere, welche das schönste liefert. Auch die Südseite gibt schöne Früchte, doch durchwegs nicht solche.

Dass durchwegs jede fremde Obstsorte hier gedeihen könnte, davon zeugen unsere Plantagen Echter Kastanienbäume. 2 Stunden von hier unter einer alten Burg gibt es einen kleinen Wald davon, welches wohl dereinstens der Schlossgarten gewesen sein mag und auf welche Bäume gewiss 4 Jahrhunderte niedersehen und in deren Schatten sich manche Burgfrau ergötzt und mancher Türke auf der Bärenhaut gewiegt haben mag.

Auf die Wahl der Birnensorten scheint der selige Besitzer weniger reflektirt zu haben. Dominirend ist hier die „Sommerapothekerbirne“ in Ungarn und der Oesterreichischen Monarchie überhaupt unter dem Namen „Plutzerbirn“ gang und gäbe.

Ueberhaupt erscheint diese Sorte längs den Gebirgszügen in Ungarn am häufigsten und bildet in der Nähe von Städten einen guten Absatzartikel. Man zahlt in Pest-Ofen pro Stück 6—10 kr östr. (1—1½ Sgr.) und hausiren zumeist die Weiber deutscher Ortschaften mit dieser Sorte.

Während meiner Anwesenheit haben freilich nicht alle Birnbäume getragen und nach der Kronenbildung zu urtheilen, mögen allerdings noch viele gute Sorten sich beobachten lassen.

Aprikosen und Mandeln gedeihen hier ebenfalls sehr gut. Zwetschen in den Thalschnitten ausgezeichnet und* werden in günstigen Jahrgängen viele Fuhren in die Gegend der Festung Komorn verführt. — Herr Alexander v. Jeszenszky versicherte mich, dass zur Zeit, wo die Bäume im besten Ertragnisse standen und gut gepflegt wurden, durchs Brennen zu Branntwein zuweilen 16,000 fl. Revenue erzielt wurden.

Mit der Beschreibung der hiesigen Weingärten und ihrer Kulturweise werde ich mich vielleicht in einem spätern Aufsätze ergehen.

Während meines kurzen Wirkens habe ich nächst Etablirung schöner Baumschulen und distinkten Obstsorten bereits eingeführt: Aepfel nahezu 500, Birnen über 400, Kirschen und Weichseln 75, Aprikosen 38, Zwetschen und Pflaumen 50, an Beerenfrüchten zumeist das Vorzüglichste im Handel befindliche.

Ich werde nach Umständen mit der Zeit und ihren Erzeugnissen fortschreiten und auch dahin trachten, Neues und Gutes im Lande aufzusuchen und selbst zu erzielen. Ich schätze die alten Sorten von Christ, Sickler und Diel eben so hoch, als ich die Erzeugnisse der Neuzeit achte, deren Bewährung wir zumeist noch abwarten müssen.

Ich habe angefangen, durch die Munifizienz und Opportunität meines hochverehrten Gutsherrn begünstigt, auf gutem Fundamente weiter zu bauen und so Gott will, werden seine und meine Nachkommen des Weitern pflanzen!

Schliesslich komme ich noch auf die Ruhestätte des seligen Herrn Joseph v. Jeszenszky zu sprechen.

Wie gesagt, er ruht auf seinen ausschliesslichen Willen unter seinen gepflanzten und gepflegten Kirchenbäumen in einer einfach ausgemauerten Gruft. Sein trefflicher Neffe liess ihm zum Andenken einen einfachen Obelisk setzen, welcher auf seinen 4 glatten

Seiten die übliche Grabschrift und Sinnsprüche trägt, in ungarischer Sprache. Ich erwähne hier nur die oben berührte lateinische, als auch für den gebildeten Deutschen verständlich:

Insera Daphne

Pyros carpent

Sua poma Nepotes.

Sein Grabhügel wurde einfach mit „Sinngrün“ bepflanzt und fügte ich um das Grab herum einige Obstbäume mit hängenden Aesten zu.

Zur Zeit der Obstreife kommen Käufer aller Stände hierher und es ist nicht selten, dass selbe zum Grabe knien und für den Ruhenden ein aufrichtiges Gebet zum Himmel senden; besonders thun diess Aermere, welche durch Auf- und Wiederverkauf des Obstes sich einer zeitweilig verbesserten Subsistenz erfreuen.

Ein glücklicher Zufall wollte es, dass ich in der Baumschule eines Freundes ein Aprikosenbäumchen mit prägnant ausgedrücktem Trauer-Charakter fand, welches zufällig aus Samen aufgegangen war. Bereitwilligst schenkte er mir dies Bäumchen zu diesem Zwecke, indem auch er den Gründer der Plantagen nach seinem Tode ehrt. — Es gibt zur beliebten Trauerweide nichts analogeres als diese Spielart. Die Früchte kennen wir nicht, wiewohl es schon getragen hat, da die Früchte, laut Versicherung von den Gartenarbeitern, stets entwendet wurden. Es mögen diese sein, wie immer sie wollen, so ist es mein Wunsch als derzeit noch alleiniger Besitzer, dass diese Sorte für die Zukunft den Namen „Jeszenszky-Aprikose“ führen möge.

Zum Grabe eines Pomologen und trefflichen Baumzüchters wüsste ich kein schöneres Symbolum anzubringen!

Roszkos im Frühjahr 1870.

Georg Louis Gillemot,

Obergärtner und Vereinsmitglied.

Nachrichten über die Obsterndte des Jahres 1869,
nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten, die in
ihrem Werthe für unsere Gegend mir erst 1869 näher bekannt wurden.

(Von Oberdieck.)

(Fortsetzung des Artikels von pag. 183.)

Ich lasse nun noch zur Fortsetzung der in den Pomologischen
Notizen gegebenen Bemerkungen eine Nachricht über den ge-
fundenen Werth einer Anzahl neuerer Birnen folgen, von denen

ich 1868 und v. J. Früchte theils selbst erndtete, theils und meistens durch die Güte des Herrn Generalconsuls Ladé zu Villa Monrépos bei Geisenheim erhielt, für welche Unterstützung ich hier nochmals danke, auch aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig und von anderen Orten bekam. ¹

Von den nachfolgenden Sorten konnte ich schon eine vollständige Beschreibung geben, die hoffentlich im folgenden Sommer in ein paar weiteren Heften des Handbuches der Obstkunde noch erscheinen wird.

1) Leckerbissen von Cacaudière (Delices de la Cacaudière) **† gut und schmelzend, reift unter den frühesten, und hat dadurch Werth. Frucht aus meinem Garten beim Hause.

2) Auguste Jurie **†, August, etwas klein, doch delik特, nicht körnig im Fleische und schmelzend; Frucht aus meinem Garten beim Hause.

3) Tyson **†, Anf. Sept., Frucht aus meinem Garten beim Hause, delik特, feinfleischig und schmelzend, erlangte v. J. völlig die Grösse, in der Howell sie abbildet und war auch in früheren Jahren kaum kleiner.

4) Bergamotte von Cuerne (Fondante de Cuerne). Nach der oft ziemlich hohen Form der Frucht hätte ich sie etwa Butterbirn von Cuerne genannt, doch kommt sie als Bergamotte von Cuerne in den Monatsheften schon vor.

5) Püvis' St. Germain **†, Sept., Früchte vom Zwergstamme in Villa Monrépos, ganz schmelzend und gut. Soll in manchen Gegenden nicht ganz so gut sein.

6) Howells Butterbirn (Howell) **†, Anf. Sept., delik特, ganz schmelzende Frucht, nach Exemplaren, die ich 1868 und 1869 von Herrn Generalconsul Ladé erhielt.

7) De Jonghes Colmar **†, Ende Septbr., Frucht aus meinem Garten beim Hause, nur etwa $\frac{1}{3}$ weniger gross als die Figur, welche Herr De Jonghe davon gegeben hat, doch schmelzend, nicht körnig und schmackhaft.

8) Roberts Butterbirn (Beurré Robert) **†, Octbr. Frucht aus meinem Garten beim Hause, ganz feinfleischig und schmelzend und sehr schmackhaft, ja wohl delik特 zu nennen. Wurde 3" breit und hoch.

9) Ermesinde **†, Ende Oct., Nov.; Frucht aus meinem

Garten vor dem Orte; gut, schmelzend und schmackhaft, wenn auch nicht ganz zu den besten gehörend.

10) Palandts Butterbirn **†, Ende Septbr., gehört zu den kleineren, ist aber delikät und ganz schmelzend. Herr van Mons erzog sie und nannte sie vorerst *Forme de Curtet*, welche nichtssagende und so vielen ähnlich gegebene Bezeichnung bei einer vollständigen Beschreibung nicht bleiben konnte. Ich hatte schon früher wiederholt Früchte und erhielt solche v. J. wieder von Herrn Inspector Palandt zu Hildesheim, dem ich das Reis mitgetheilt hatte, und habe sie, bei seinen Verdiensten um den Gartenbauverein in Hildesheim und die Pomologie überhaupt, ihm zu Ehren benannt.

11) Luizets Butterbirn **†, Oct., schöne Frucht; erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé, wie schon früher, so auch v. J.; delikate, grosse, ganz schmelzende Frucht.

12) Grosse Feigenbirn (*La grosse Figue, De Jonghe*) **†, Ende Octbr., Nov.; Früchte, die ich selbst erndtete, jedoch Erstlingsfrüchte waren, blieben klein, wurden aber schmelzend. Früchte von einem Zwergstamme im Pomologischen Garten zu Braunschweig waren gross, schmelzend und sehr schmackhaft.

13) De Jonghes Butterbirn **†, Nov., Früchte aus meinem Garten beim Hause, blieben zwar in Grösse hinter der von Herrn De Jonghe gegebenen Figur zurück, wurden aber ganz schmelzend, waren sehr feinfleischig und delikät.

14) Madame Verté **†, Januar, Früchte aus meinem Garten und aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig, lassen nicht zweifeln, dass die Sorte auch bei uns zu den besonders werthvollen gehören werde. Der Baum wächst wahrhaft prächtig, der Probezweig sass 1869 sehr voll; die schon im Sept. abgeworfenen Früchte welkten nachher stärker, wurden aber noch im Febr. nach und nach gut. Auch später gebrochene zeigten in meinem Boden noch etwas Neigung zum Welken, wurden aber, so wie die Früchte aus Braunschweig, die vom Welken keine Spur hatten, ganz schmelzend und delikät. Bei ihrer starken Berostung ist die Frucht sehr kenntlich.

Von folgenden Sorten ist die Beschreibung nur erst vorläufig gemacht, oder noch nicht ganz vollendet. Um die einzelnen Sorten leichter hier wieder aufzufinden, will ich sie lieber alpha-

betisch ordnen und geben, als nach der Reifzeit, und bemerke nur im Allgemeinen noch, dass bei allen sehr spät reifenden Birnen in unsern Gegenden es sich meistens zeigt, dass sie nicht schmelzend werden und häufig nur gute Kochbirnen bleiben. Die Zahl derer, die, nach dem Januar reifend, doch völlig schmelzend werden, ist für unsere Gegenden noch sehr klein, und kann es nicht angemessen sein, wenn andere Personen als Pomologen, die Versuche machen wollen, angepriesene, spätreifende neue Früchte schon ziemlich allgemein pflanzen. Isset jemand jedoch auch abknackende Birnen, die schmackhaft sind, gern, so bleiben manche spätreifende Sorten auch für den rohen Genuss noch gut.

15) Anna Audusson **†, Früchte erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé schon 1867, 68 und wieder 1869 in sehr verschiedener Reifzeit, Form und Grösse; gewöhnliche Reifzeit wohl Octbr. Ist gute Frucht ersten Ranges, wenn auch manche zu dieser Reifzeit delikater sind. 1868, wo die Früchte am besten waren, bezeichnete ich das Fleisch als fein, schmelzend, saftreich, von gewürztem, süssen Geschmacke; 1867 und 1869 war es weniger fein und gut.

16) Arbre Courbé **†, Früchte bekam ich wieder zu Hamburg aus der Collection des Herrn Jamin-Durand, wo sie 10. Septbr. schon mürbe waren. War dieselbe Frucht, welche ich von Hrn. De Jonghe und der Societé van Mons habe und mir früher schon sehr schmackhafte, ziemlich grosse Früchte lieferte, 3" breit und $\frac{3}{4}$ " höher. Das Fleisch war von Ansehen und auch beim Genusse etwas fein körnig, doch ganz schmelzend, von gewürzt süssem, durch etwas feine Säure gehobenen, delikaten Geschmacke.

17) Baron Deman de Lennick Anf. Dec., der Probezweig trug sehr voll, die Früchte waren aber ziemlich klein und ohne genügenden Werth. Das Reis erhielt ich von der Soc. v. Mons und stimmten die Früchte so ziemlich zu den gegebenen Angaben, doch scheint Herr Leroy im Dictionaire eine andere Frucht zu haben und bleibt die Aechtheit meiner Sorte noch fraglich.

18) Beau Présent d'Artois **, Mitte Aug., Frucht erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé. Ist nicht die Sparbirne, die gleichzeitig reift und auch Beau Present heisst. Zuckerartiger, schwach wemartiger, angenehmer Geschmack.

19) Bratbirn, Hüffels, von dieser Frucht, die ich schon lange habe, erhielt ich endlich einmal vollkommene Exemplare, wo die Sorte aber in Frucht und Vegetation sich völlig identisch mit dem Grossen Katzenkopf zeigte, der in meinem Boden auch nur selten Frucht brachte. Da Diel die Sorte lobte, habe ich mitunter Reiser davon versandt und bitte, die wahrgenommene Identität zu beachten.

20) Landsberger Herbstbergamotte **†, Octbr. ist erzogen von Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe, lieferte in Nienburg gute, doch kaum von der Rothen Bergamotte zu unterscheidende Früchte. Da die Früchte, die ich 1869 in Jeinsen wieder erhielt, hier dieselben Fehler hatten, als die Rothe Bergamotte, klein blieben und nicht gehörig schmelzend wurden, so ist die neue Reproduktion der Frucht ohne genügenden Werth.

21) Beurré Caty *†, Dec., Früchte erhielt ich 1869 von einer Pyramide in Herrenhausen, nach denen sie allerdings nicht die Regentin ist, mit der man sie schon zusammenwerfen wollte, jedoch selbst in dem für Birnen günstigen Herrenhäuser Boden im Fleische stark körnig, fast etwas steinig war; so dass sie in den 2. Rang gesetzt werden musste. Muss spät gebrochen werden.

22) Beurré Delfosse, Nov., Dec., nach Früchten, die ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé erhielt und schon wiederholt in meinem Garten vor dem Orte zog, ist sie nicht die Regentin, mit der man sie hat zusammenwerfen wollen. Die Früchte, die ich von Herrn Generalconsul Ladé erhielt und noch etwas kleiner waren, als meine früheren, konnte ich im Werthe nur mit * bezeichnen; meine früher geernteten waren, besser mit **, doch möchte die Sorte der Regentin im Werthe etwas nachstehen. Der Geschmack ist ähnlich. Herr Leroy hat sie im Dictionaire unter dem Namen Beurré Philippe Delfosse und halbmal so gross dargestellt, wenn auch noch nicht gross.

23) Beurré Mondelle **†, bei mir Ende Octbr. Früchte die ich schon 3 Mal im Garten beim Hause hatte, blieben ziemlich klein, wurden aber schmelzend, von süßem, etwas zimmtartig gewürztem Geschmacke, dem der Winter-Nelis etwas ähnlich. In für Birnen besserem Boden wird sie das ihr gespendete Lob verdienen und war die Frucht auch in Boskoop in Holland werthvoll.

24) *Beurré Stappaerts*, kaum *. Der Probezweig trug bei mir wiederholt und allemal recht voll, so auch wieder 1869, die Früchte, auch spät gebrochen, wurden aber nicht blos wieder nicht schmelzend, sondern blieben stark körnig und hatten selbst für die Küche keinen Werth, waren also noch schlechter, als ich in den Pomologischen Notizen schon angab.

25) *Beurré Ladé*, wohl **†, Frucht ganz neueren Ursprunges, deren nähere Herkunft ich noch nicht kenne. Ich erhielt in Hamburg aus der Collection des Herrn Generalconsuls Ladé 1 Frucht, nach der ich annehmen darf, dass die Sorte werthvoll sein werde. Sie mürbete im Octbr., war gross, merklich höher als breit; gewürzter, mit etwas feiner Säure versehener Zuckergeschmack.

26) *Carl Basiner* **†, Nov., (Charli Basiner, was etwa nur Schweizerische Aussprache statt Charles ist?) Frucht erhielt ich aus Braunschweig; stand in Gestalt, Geschmack, Güte und Reifzeit einer *Marie Louise* nahe, war indess auch nicht besser als diese, eher etwas geringer, so dass dies wieder documentirt, dass die stets fortgehenden Neuzüchtungen schwerlich noch Besseres liefern werden, als wir schon haben, und, weil man bei dem Obste nicht, wie bei Blumen, stets mit andern Sorten wechseln darf, immer mehr anfangen, schädlich zu werden. — Die hier vorliegende Frucht ist nicht die von Herrn De Jonghe gezogene, spät reifende *Poire Basiner* (siehe diese weiter unten) und weiss ich noch nicht, wer sie erzogen hat.

27) *Colmar Delahault* *†, Dec., Jan.; eine gute, ziemlich grosse Frucht, erhielt ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé, die Mitte Januar noch hart war und Ende Januar anfang, am Stiele und ums Kernhaus zu verderben. Geschmack fast wie bei *Winter-Nelis*; das Fleisch blieb aber abknackend. Auch Herr Leroy setzt sie im Dictionaire in den 2. Rang.

28) *Colmar d'été* **†, Anf. Septbr., Frucht nahm ich in Hamburg aus der Collection des Herrn Jamin-Durand mit, wo sie schon mürbe war, und ich das Fleisch fein, saftreich und schmelzend fand, von etwas gewürztem, süssen, durch eine feine Säure gehobenem Geschmacks. Bei der frühen Reife lässt sich erwarten, dass die Frucht auch bei uns werthvoll sein werde. Ein Bäumchen erhielt ich von Jamin.

29) Colmar Josse Smet, Jan., Febr., 1869 in meinem Boden nur †. Der Probezweig trug wiederholt voll und gute Früchte, so auch 1869, deren Fleisch aber abknackend blieb, auch bei recht spätem Brechen, so dass die Frucht für meine Gegend und Boden noch weniger brauchbar war, als ich schon in den Pomologischen Notizen angab.

30) Jamins Dechantsbirn, (Doyenné Jamain), wohl nur ††. Ist erzogen von dem Herrn Jamin-Durand und wurde nach ihm benannt. Schon Herr Leroy sagt im Dictionaire, dass sie in manchen Localitäten sehr gut, in andern weniger schätzbar sei und setzt sie in den 2. Rang. Früchte, die ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé erhielt, waren ziemlich klein, aber ganz so, wie auch Herr Leroy im Dictionaire die Frucht dargestellt und zeigen bisher nur das Gute, dass die Frucht sehr schwer zu faulen scheint und im März noch hart war. Von Herrn Garteninspector Lauche zu Potsdam, der das Reis von Hrn. Jamin-Durand bezog, erhielt ich 1868 2 weit grössere Früchte, wovon die eine 3 $\frac{1}{2}$ '' breit und 4'' hoch war, auch merklich andere Gestalt hatte, jedoch dennoch dieselbe Sorte sein dürfte, die im April 1869 noch haltbar waren, aber nicht schmelzend wurden und angenehmen Zuckergeschmack hatten.

31) Goubaults Dechantsbirn **†. Schöne grosse Früchte, erhielt ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé, deren eine ich Herrn Commerzienrath Arnoldi für sein Obstkabinet zusandte. Die Reife dieser Sorte trat Ende Januar ein und waren die Früchte schmelzend und von delikatem Geschmacke, so dass sie zu den besonders werthvollen gehören. Auch aus Herrenhausen nahm ich ein paar, zwar kleinere, doch sichtbar derselben Sorte angehörende Früchte mit, die, schon um Michalis gebrochen, jetzt, Mitte Febr. noch liegen, aber etwas merklich gewelkt sind, so dass die Frucht spät gebrochen werden muss.

32) Doctor Engelbrecht **†, Nov., ist erzogen von Herrn De Jonghe zu Brüssel, der sie nach Herrn Medicinalrath Engelbrecht zu Braunschweig benannte. Die Früchte, welche ich aus Braunschweig erhielt, waren fleischig, schmelzend und hatten gleichfalls einen der Marie Louise ähnlichen Geschmack. Die Sorte ist an sich recht werthvoll.

33) Doctor Trousseau **†, Nov. Schöne grosse Früchte,

die Herr Gutsbesitzer Rodt zu Sterkowitz mir von dieser Frucht und der Donauers Herbstbutterbirn sandte, thaten, wie er gleichfalls gefunden hatte, dar, dass beide Früchte identisch sind, die auch ganz den kenntlichen, von Jahn bei der Donauers Herbstbutterbirn angegebenen, erfrischenden Geschmack hatten. Die doppelte Benennung rührt daher, dass an Donauer von Herrn v. Mons ein unbenanntes Reis kam, von dem er Früchte an Herrn Dr. Liegel sandte, wornach Liegel sie nach Donauer benannte. Auch Bivort fand in van Mons Nachlasse einen Stamm ohne Namen und dieser benannte die Sorte nach dem Dr. Trousseau. Die Taufe durch Liegel ist, nach den angegebenen Umständen, die ältere, und mögen jedenfalls wir Deutsche die Benennung nach unserm Donauer beibehalten.

34) Die Donville kaum †, Dec., Januar. Von Herrn Generalconsul Ladé erhielt ich 1869 schöne, grosse Früchte, die mit Leroy's Beschreibung sehr stimmten. Herr Leroy gibt ihr im Dictionaire für die Küche den ersten Rang. Die erhaltenen Früchte waren Mitte Januar zwar gelb, aber noch hart und fingen Ende Januar an, von innen zu verderben. Gekocht war die Frucht ziemlich grobfleischig, und gab ein unansehnliches Gericht von ziemlich gemeinem Geschmacke, so dass es für die Küche im Winter bessere Sorten gibt.

35) Herzog von Brabant (Millet) kaum ††, Octbr. Es giebt 2 Sorten des Namens; die eine, die van Mons erzogen haben soll, ist, wie auch schon statuirt wurde und die Vegetation darthut, wohl identisch mit der Köstlichen von Charneu, die von Millet erzogene kam von Herrn De Jonghe nach Herrenhausen, woher ich das Reis und 1868, bei der Ausstellung in Braunschweig, schöne grosse Früchte erhielt. Das Fleisch blieb rauschend und war von schwach zimmartigem Zuckergeschmacke. Da sie sich nur wenige Wochen hielt, hat sie selbst für die Küche nur untergeordneten Werth.

36) Duchesse d'hyver (Synonym Tardive de Toulouse) *†, März, April. Unter dem ersten, anlockenden Namen scheint die, von einigen zugleich gerühmte Frucht sich schon weit verbreitet zu haben, und wird, damit später unbefriedigte Erwartungen nicht rege gemacht werden, es besser sein, den 2. auch von Herrn Leroy adoptirten Namen anzunehmen. Man hat den Baum

in der Umgegend von Calmont, (Haute Garonne) in einer Hecke aufgefunden, und während Einige die Sorte sehr priesen, haben Andere ihr rechten Werth abgesprochen. Als Duchesse d'hyver erhielt ich Früchte aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig 1868 und 1869; als Tardive de Toulouse 1869 schöne grosse Früchte von Herrn Generalconsul Ladé und 1869 erhaltene liegen alle noch hart und werden wohl spät reifende gute Kochfrüchte sein. Das Fleisch der 1868 erhaltenen Duchesse d'hyver war ziemlich saftreich, halbschmelzend, ums Kernhaus etwas steinig, von schwach zimmtartigem, durch Säure gehobenen, ein Geringes herbem Zuckergeschmacke und bezeichnete ich den Werth mit *†.

37) Die Gendron (Beurré Gendron) *††, Dec., Januar. Schöne Früchte, erhielt ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé, die mit Herrn Leroy's Beschreibung stimmten. Die Früchte wurden schmelzend nicht, blieben abknackend; eine faulte an und die letzte fing Ende Januar an, innen zu verderben. Das saftreiche, in bessern Jahren etwa halbschmelzend werdende Fleisch hat erfrischenden, gewürzten, etwas weinsäuerlich-süssen Geschmack. Gekocht gab sie ein recht schmackhaftes, erfrischendes Gericht; für die Tafel hat sie für den noch Werth, der Birnen mit abknackendem Fleische liebt.

38) Graslin **†, Octbr., schöne, grosse Frucht, erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé 1869, die 24. Sept. schon mürbe war. Herr Decaisne hat Graslin als Hauptnamen, und setzt als Synonym Beurré superfín, während Herr Leroy wohl richtiger beide Früchte als eigene Sorten hinstellt. Die erhaltene Frucht war delikat, hatte aber nicht den Geschmack der Beurré superfín, sondern schmeckte eher als meine Esperens Herrenbirn.

(Schluss folgt.) N. 242

Literatur.

Baumann: Beiträge zur Förderung und Verbreitung des Obstbaus, I. Theil, Baden-Baden, Verlag von C. Wild, 8 S. 8.

Eine sehr kleine Vorkchrift, welche eine Anleitung für Anstellung von Baumwärttern und Instructionen für solche enthält und ihre Aufgabe kurz und fasslich gelöst hat.

W. A. C. Niemann: Der Teppichgärtner. Handbuch für Gärtner und Gartenbesitzer u. s. w. Mit 8 Tafeln Abbildungen; Hamburg, J. L. Richter 1870. 24 S. gr. 4.

Alle Gartenbesitzer und Blumisten, welche sich solche Teppichbeete in schönen Formen und reicher Decoration, in geschmackvoller Abwechslung anlegen wollen, finden in dieser sehr gut gehaltenen, kurzen aber inhaltsreichen Schrift die besten Vorbilder und Belehrungen und ist dieses Buch daher in dieser Richtung aufs Wärmste zu empfehlen.

Dr. E. L.

Obst- und Gartenbau, dessen Wichtigkeit und Entwicklungsfähigkeit. Auch als Unterrichtsgegenstand in Schullehrerseminaren und Volksschulen in sittlicher, land-, haus-, volkwirtschaftlicher und materieller Hinsicht nachgewiesen und den Behörden, Lehrern und Eltern dringend empfohlen von **Karl Fischer**, pensionirtem Pfarrer in Kaaden. Mannheim, Druck und Verlag von J. Schneider. 1868. 5½ Bogen. 8. 15 Sgr.

Eine kleine, sehr anregende und schätzbare Schrift des für die Obstcultur, wie den Landwirthschaftlichen Gartenbau überhaupt, unermüdlich thätigen Verfassers, welche wir Lehrern wie Schülern, sowie Behörden warm empfehlen können. Wenn wir auch in einzelnen Sätzen anderer Meinung sind, wie z. B. dass die Kartoffel das vorzüglichste Nahrungsmittel (pag. 1) und dass das unreife Obst ein gutes Futtermittel sei (pag. 3) und dass das Holz aller abgestorbenen Obstbäume durch den Verkauf an Schreiner einen nicht unerheblichen Erlös gäbe (pag. 5), so müssen wir doch in jeder Hinsicht anerkennen, dass nicht leicht eine Schrift besteht, welche mit mehr Wärme die Vortheile der Landwirthschaftlichen Gartencultur bespricht und die in dieser Richtung gleich anregend und überzeugend geschrieben ist. Beispiele blühenden Gartenbaus werden aufgezählt (pag. 11—25) und die hohen erzielten Erträge nachgewiesen, die besten Mittel zur Beförderung des Gartenbaus erörtert (pag. 28 bis 64) und dann folgt eine allerliebste Geschichte über eine Dorfschule, in welcher der Unterricht im Gartenbau eingeführt war. Hier müssen wir einen Druckfehler constatiren; der Schulgarten soll nur 4500 □' halten; dies ist unmöglich und muss wohl 45,000 □' heissen, denn ein Garten, der eine Baumschule, Obstpflanzungen, Mais, Rabatten, Hopfen, Weberkarden u. s. w., Gemüse aller Art und dann noch Mistbeete und ein kleines Gewächshaus enthalten soll, kann unmöglich bloß 4500 □' umfassen.

Dr. L.

Der Deutsche Pomologen-Verein

zählt gegenwärtig (1. Juli 1870) 720 Mitglieder; auf die verschiedenen Länder, beziehungsweise deren Hauptprovinzen vertheilt, ergeben sich folgende Zahlen:

Norddeutscher Bund:		Oldenburg	5
Anhalt	11	Preussen	285
Braunschweig	13	davon:	
Lippe	1	M. Brandenburg	56
Mecklenburg	10	Frankfurt a. M.	8
		Hannover	21

Kurhessen	5	Oberpfalz	1
Hohenzollern	10	Rheinpfalz	8
Holstein	6	Unterfranken	13
Nassau	13	Hessen	21
Pommern	6	Württemberg	79
Posen	4	davon:	
Litthauen	3	Nekarkreis	30
Ostpreussen	10	Schwarzwaldkreis	18
Westpreussen	13	Jaxtkreis	7
Rheinprovinz	58	Donaukreis	24
Prov. Sachsen	32	Oesterreich und Ungarn	130
Schlesien	47	davon:	
Westphalen	13	Böhmen	14
Hansestädte	9	Niederösterreich	9
Kgr. Sachsen	17	Oberösterreich	17
Sachs. Altenburg	1	Galizien	5
Sachs. Coburg-Gotha	7	Kärnten, Krain, Bukowina	7
Sachs. Meiningen	2	Mähren	20
Grossh. Sachsen	9	Militärgrenze	1
Rudolstadt	2	Siebenbürgen	7
Sondershausen	2	Steiermark	8
Süddeutsche Staaten:		Tirol, Vorarlberg	15
Baden	19	Liechtenstein	1
Bayern	66	Ungarn	26
davon:		Nord-Amerika	4
Mittelfranken	11	Dänemark	2
Niederbayern	3	Frankreich	1
Oberbayern	12	Holland	6
Oberranken	10	Russland	6
Schwaben	8	Schweden	1
		Schweiz	11

Es vertheilen sich demnach die Mitglieder des Vereins in folgender Weise:

1) Norddeutscher Bund: Preussen 285, übrige Nordd. Staaten 89	374
2) Süddeutsche Staaten: Baden 19, Bayern 66, Württemberg 79, Hessen 21	185
3) Oesterreich 104 und Ungarn 26	130
4) Ausland	31
	<hr/> 720

Ein nach Ländern geordnetes Verzeichniss der Mitglieder wird jetzt vorbereitet, um dasselbe bei der Generalversammlung in Braunschweig vertheilen zu können.

Dr. L.

Der Verein hat am 24. April d. J. durch den Tod eines sehr eifrigen Mitgliedes des Rittmeister Otto Hermann in Schönebeck einen fühlbaren Verlust erlitten. In Kochs Wochenschrift 1870 Nr. 22 ist seine Biographie enthalten; er war 1806 geboren und wurde sonach 64 Jahre alt. Er war ein

sehr kenntnißreicher Mann und eifriger Pomolog und hatte in seinem Garten eine Menge der bessern Obstsorten in Formbäumen in bester Cultur.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Am 24. Mai (dem Tag, an welchem 10 Jahr früher Se. Majestät der hochselige König Wilhelm das damals eben neu gegründete Institut mit seinem hohen Besuche beehrte, wurde dasselbe durch den Herrn Minister des Innern, Staatsrath von Scheurlen, in Begleitung des Herrn Präsident von Steinbeis besucht. Der Herr Staatsrath nahm in eingehender Weise Einsicht von den Einrichtungen der Anstalt, der Baumschule, dem Obstmuttergarten und sprach sich sehr befriedigt über den Zustand des Instituts, ihm den besten Fortgang wünschend, aus.

Das Institut wird in diesem Frühjahr und Sommer (1870) von 55 Zöglingen und Gehülften besucht. Von denselben kommen folgende Zahlen auf die verschiedenen Länder: Bayern und die Pfalz 18, Preussen 14, Württemberg 10, Oesterreich 2, Hessen 2, Schweiz 2, Hildburghausen, Gotha, K. Sachsen, Baden, Schweden, Russland und Amerika je 1 Zögling. Von diesen haben 20 Ende Mai die Anstalt verlassen, von denen 18 den Baumwärterkurs (8. März bis 22. Mai) besucht hatten und 2 nach Vollendung des Jahreskursus austraten. Den Sommer durch sind demnach 35 Zöglinge und Gehülften hier im Institut. Die steigende Nachfrage nach hier gebildeten Zöglingen gibt den besten Beweis für das steigende Zutrauen zu unserer Anstalt.

Dr. E. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Land- und Forstwirtschaftliche Versammlung in Stuttgart 1870.

Da in diesem Jahr die XVI. Versammlung süddeutscher Wein- und Obstproducenten wieder als Section mit der Allgem. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe zusammenfällt, indem diese Versammlung in einem Weinbau treibenden Lande tagen wird, so theilen wir hier die Allgemeinen Bestimmungen des Programms und die für die Obst-, Wein- und Gartenbausection gestellten Fragen mit.

„Dem Beschlusse der XXVII. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe zu Breslau gemäss, wird die XXVIII. Versammlung zu Stuttgart, und zwar in den Tagen vom 21. bis 27. September abgehalten werden. Wir beehren uns daher, zur Theilnahme an derselben alle deutschen Land- und Forstwirthe, sowie Alle, welche sich für Land- und Forstwirtschaft interessiren, hiemit ergebenst einzuladen.

Der für die Versammlung gewählte Termin trifft mit dem Zeitraum so ziemlich zusammen, in welchem in früheren Jahren die Versammlungen deutscher Land- und Forstwirthe abgehalten wurden, zugleich ist unsern Gästen Gelegenheit gegeben, dem am 28. September beginnenden württembergischen landwirthschaftlichen Centralfest, das alljährlich um diese Zeit in Cannstatt abgehalten wird, anzuwohnen.

Während der Versammlung wird eine Ausstellung von Produkten des Garten-, Obst-, Wein- und Hopfenbaus eröffnet sein. Ebenso ist für die

Dauer der Versammlung eine Ausstellung sämtlicher Rindviehstämme Württembergs beabsichtigt.

Die Mitglieder der XXVIII. Wanderversammlung werden zu diesen Ausstellungen freien Eintritt geniessen. Das Aufnahme- und Geschäftsbureau wird sich vom 21. September ab im Königsbau, Königsstrasse Nr. 28, befinden.

Die von der K. württembergischen Eisenbahnverwaltung in Aussicht gestellte Verlängerung der Giltigkeitsdauer der Retourbillete wird später bekannt gegeben werden.

Am 21. und 22. September werden Angestellte, kenntlich durch eine schwarzerthe Binde am linken Arm, bei der Ankunft der resp. Züge anwesend und bereit sein, jede gewünschte Auskunft zu ertheilen.

Wegen Vorausbestellung von Wohnungen wolle man sich an die Geschäftsführung (Secretär Schickhardt) wenden. Dieselbe befindet sich in dem Finanzministerial-Gebäude, Königsstrasse Nr. 8.

Vom 21. September ab wird ein Tagblatt ausgegeben werden, welches die geehrten Mitglieder täglich auf dem Geschäftsbureau in Empfang nehmen wollen. Das Tagblatt wird sämtliche auf die Versammlung, die Sectionen, die Ausstellungen, Excursionen, geselligen Vereinigungen u. s. w. Bezug habenden Mittheilungen und getroffenen Vorkehrungen publiciren.

Vorläufig haben wir uns für die folgende Zeiteintheilung entschieden:

Mittwoch, den 21. September, Abends 7 Uhr: Gesellige Zusammenkunft zu gegenseitiger Begrüssung im Saale der Museumsgesellschaft (Kanzlei-strasse Nr. 11).

Donnerstag, den 22., Vormittags 11 Uhr: erste Plenar-Versammlung und Bildung der Sectionen im grossen Saale des Königsbaus.

Freitag und Samstag, den 23. und 24.: Plenarversammlung und Sectionssitzungen.

Sonntag, den 25.: land- und forstwirtschaftliche Excursionen; die Einzeichnung für dieselben ist auf dem Geschäftsbureau zu bewirken.

Montag, den 26.: Plenarversammlung und Sectionssitzungen.

Dienstag, den 27.: Letzte Plenarsitzung und Schluss der Versammlung.

Mittwoch, den 28.: Beginn des landwirtschaftlichen Centralfestes in Cannstatt.

Stuttgart, den 21. Mai 1870.

Das Präsidium

der XXVIII. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe.

Graf Friedrich von Zeppelin-Aschhausen.

Werner,

Director der K. land- und forstwirtschaftl.
Akademie Hohenheim.

Fragen für die Section VII. für Obst-, Wein-, Garten- und Hopfenbau.

1) Welche Grundsätze haben sich bei der Düngung und Bearbeitung des Bodens in Rebfeldern am besten bewährt?

2) Welche ergebigen und frühreifen blauen Traubengattungen sind bekannt und geeignet, den miädr ergebigen blauen Clevner zu ersetzen?

3) Ist dem Rahmen- oder Pfahlbau der Vorzug zu geben?

- 4) Welche Vortheile gewährt die reine, und welche die gemischte Bestockung?
- 5) In einzelnen Gegenden Frankreichs (z. B. bei der Bereitung des sogenannten Schaufelweins in Lothringen) wird dem Weinmost möglichst viel Sauerstoff der atmosphärischen Luft zugeführt und in Schwaben sucht man diesen möglichst ferne zu halten; welches Verfahren ist das richtigere?
- 6) Welche Einrichtung ist zweckmässiger, um die Lage der Weinproducenten, namentlich der kleineren Weinbergbesitzer zu verbessern, die nach dem Tonier'schen Principe errichteten Weinhallen, oder die nach württembergischem Muster constituirten Weingärtnergenossenschaften?
- 7) Welche Gemüsesorten eignen sich durch gutes und sicheres Gedeihen und reiche Erträge zum Anbau im Grossen a) aus der Gruppe der Kohlgewächse, b) der Gelbrüben und Möhren, c) der Zwiebeln und der Bohnen?
- 8) Welche neueren Obst- und Rebsorten sind als besonders werthvoll für die Tafel und den Markt nach den darüber vorliegenden Erfahrungen besonders zu empfehlen?
- 9) Welche neueren oder weniger bekannten Obstsorten sind unter gewissen und bestimmten Verhältnissen vorzugsweise zur Ciderbereitung zu empfehlen?
- 10) Sind besondere Lehranstalten für Obst- und Weinbau erwünscht und nothwendig, und welche Resultate haben die seither bestehenden geliefert?
- 11) Warum findet der Cordon oblique, mit welchem Frankreich quantitativ und qualitativ so glänzende Resultate erzielt, in Deutschland bei Anlegung grösserer Obstgärten so wenig Nachahmung?
- 12) Unter welchen Voraussetzungen kann die Verbindung des Feldbaues mit der Obstcultur einen nachhaltig günstigen Einfluss auf den Wirthschafts-ertrag üben?

(Schluss folgt.)

Die VI. Allgemeine Versammlung deutscher Pomologen & Obstzüchter findet am 6., 7., 8. und 9. October in Braunschweig statt. Nähere Anzeige und Programm folgt im nächsten Hefte.

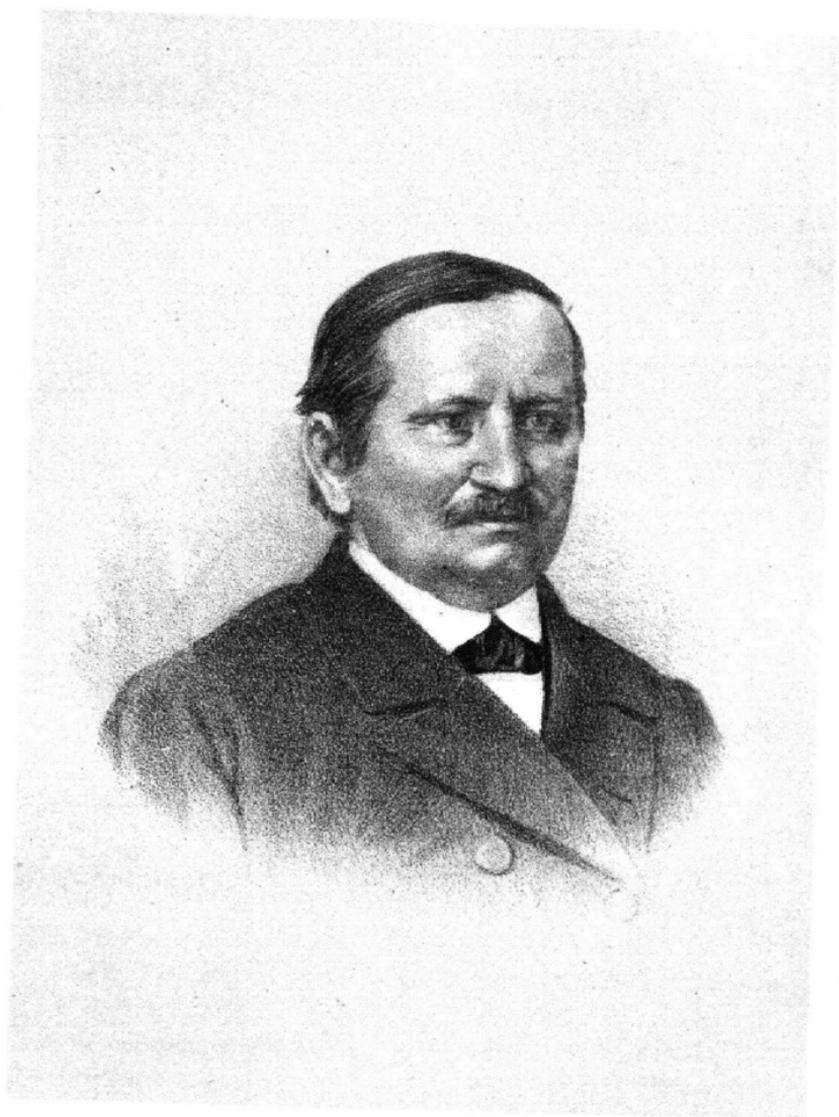
Oberdieckstiftung.

Für die Oberdieckstiftung sind seither folgende weitere Beiträge eingegangen:

G. Pr. in W. 3 Thlr., Guts-V. Cob. 10 fl., O. P. in Gr. 1 Thlr., Dr. H. B. in R. 1 Thlr., Oberg. G. in B. 1 Thlr., S. E. in R. 2 Thlr., v. R. in L. bei B. 5 Thlr., Gr. in Or. 2 Thlr., Obg. D. in A. 1 Thlr., Postexp. E. in H. 1 Thlr., Pr. M. in W. 2 Thlr., G. W. in H. 1 Thlr., Pf. Gr. in S. 5 Thlr., K. J. W. O. in B. 5 Thlr., Oberg. Sch. in W. 1 Thlr., H. F. in M. 1 Thlr., G. R. v. Tr. in W. 3 Thlr., A. W. W. in G. bei N. 5 fl., A. A. D. in A. 1 Thlr., G. D. J. in S. 3 Thlr., Insp. R. in Sch. 1 Thlr., GC. Ed. L. in G. 5 Thlr., L. F. in B. 1 Thlr., L. M. in Z. 1 Thlr., L. Sp. in B. 10 Thlr.

Im Ganzen sind bis jetzt, Ende Juni, eingegangen: 718 fl. 44 kr. = 410 Thlr. 21 Sgr., wovon 400 Thlr. verzinslich auf der hiesigen Gewerbebank angelegt sind. Weitere Beiträge werden bis 1. August dankend entgegengenommen. Namens des Comités:

Dr. Ed. L.



H. Munn

Heinrich Maurer,

Herzogl. Hofgärtner und Handelsgärtnerereibesitzer.

Biographische Skizze mit Porträt.

Wir geben hier das Bild und einen kurzen Lebensabriss eines Pomologen, welcher als Vertreter eines sehr wichtigen Zweiges des Garten- und Obstbaus, der Beerenobstcultur, bekannt geworden ist. Es war ein guter Gedanke, dass sich Maurer als Specialität diese Cultur auswählte, in welcher er auch in der That Ausgezeichnetes geleistet hat. Uebrigens ist der Begriff Beerenobstcultur zu beschränkt, denn Maurer cultivirt ausser allen Arten von Beerenobst mit deren zahlreichen Varietäten, auch das Schalenobst und besitzt namentlich von Hasel- und Wallnüssen grosse Sortimente.

Maurer wurde am 15. December 1818 zu Gottow in der Mark Brandenburg, wo sein Vater Königl. Hüttenbeamter war, geboren, erhielt seine Schulbildung im Collège français in Berlin und erlernte die Gärtnerei zu Golssen in der Lausitz.

Nach beendeter Lehrzeit ging er auf Reisen und conditionirte in Jena, München, Wien, Berlin.

In München war's, wo wir uns erstmals begegneten, und zwar war Maurer ein eifriges Mitglied des damals unter den jungen Kunstgärtnern und Gehülfen der Münchner Gärten bestandenen Gärtnervereins. Maurer war damals längere Zeit Gehülfe in dem K. Hofgarten zu Schloss Biederstein bei München.

Zur Zeit seines Aufenthalts in dem grossartigen Etablissement des Baron v. Hügel in Hietzing bei Wien, das er als erster Gehilfe verliess, wurde M. mit dem verstorbenen Gartendirector Otto in Berlin bekannt, welcher den eifrigen und strebsamen jungen Mann veranlasste, eine Stelle als Gehilfe im K. Botanischen Garten zu Berlin anzunehmen.

Da jedoch die Aussichten auf eine sichere Existenz selbst für tüchtige junge Gärtner damals in Berlin sehr gering waren, und ihm grössere pecuniäre Mittel fehlten, um dort etwas zu unternehmen, so etablirte sich Maurer im Jahre 1842 in Jena,

gründete dort eine Obst- und Gehölzschule, betrieb aber nebenbei auch Pflanzengärtnerei und Samenbau.

Schon in den ersten Jahren seines Geschäftsbetriebs specialisirte Maurer seine Thätigkeit auf die Cultur des Beerenobstes. Hierzu mochte jedenfalls die persönliche Bekanntschaft mit dem damals in Arnstadt lebenden pens. Kais. Russ. Staatsrath von Pansner wesentlich mit beigetragen haben, dessen grosses Werk „Monographie der Stachelbeeren“ Maurer nach Pansners hinterlassenen Manuscripten 1852 bei Döbereiner in Jena herausgab.

Die Maurer'sche Collection von Beerenobst wurde durch bedeutende Erwerbungen fremder neuer Erzeugnisse wie durch eigene Zuchten bald die vollkommenste und reichste in Deutschland und es waren seine Vermehrungen sehr bedeutend. Sein Catalog enthielt immer neben der Aufführung des Preises auch Notizen darüber, ob eine Sorte sich als werthvoll gezeigt habe, oder nicht und mit ungeschminkter Offenheit gab M. sowohl über die bewährten guten, als über werthlose neue Varietäten seine Erfahrungen an.

Er veranlasste auch zuerst die Einführung der Cultur der Brombeeren und grossfrüchtigen Preisselbeeren nach Erfahrungen amerikanischer Züchter.

Im Jahr 1853 war es Maurer, welcher die in der That schöne und durchaus gelungene I. Allg. Deutsche Obst- und Traubenausstellung in Naumburg a. S. arrangirte und dabei sich ein grosses Verdienst um den deutschen Obstbau erwarb.

1856 erschien von ihm eine sehr gute Schrift „das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur“ bei C. Aue in Stuttgart; es war das erste vollständigere deutsche Buch über das Beerenobst.

1867 bearbeitete M. das Heft des Illustrirten Handbuchs, welches das Beerenobst enthält und 1868 erschien von ihm eine deutsche Uebersetzung von Fullers Smal fruits unter dem Titel: Cultur der Fruchtsträucher, Weimar bei Voigt. Ausser diesen Schriften hat M. durch zahlreiche gute Aufsätze in den Gartenzeitungen für die Beerenobstcultur gewirkt.

So war denn die wissenschaftliche wie praktische Thätigkeit Maurers eine fast ganz dem Beerenobste gewidmete und so konnte er darin auch zu einer Autorität werden.

Mannigfache Anerkennungen wurden Maurer für seine Thätigkeit von Nah und Fern zu Theil; namentlich wurde demselben

von Sr. K. Hoheit dem Grossherzog von Weimar das Prädicat eines Grossherzogl. Hofgärtners (1857) verliehen.

Die von Maurer angesammelten sehr reichen und wohlgeordneten Sortimente von Beerenobst aller Arten sind zwar grossentheils durch den Handel in verschiedenen grösseren Collectionen verbreitet, allein doch nicht in der Vollständigkeit, wie man sie bei Maurer findet und es ist sehr zu wünschen, dass seine Sammlungen für alle Zeit rein und echt erhalten werden. Dr. L.

Zur Erinnerung an F. W. Donauer.

Friedrich Wilhelm Donauer wurde geboren am 4. Oktober 1788 Nachmittags, 3 Uhr in Thurnau im Fürstenthume Bayreuth-Anspach, das damals zum Königreiche Preussen gehörte und woselbst sein Vater die Stelle eines Gräfllich Giech'schen Hofrathes und Justizamtmannes bekleidete. Seine Mutter war eine geborene Uz. Dem Knabenalter entwachsen, gedachte er im Jahre 1804 die Artillerieschule in Berlin zu beziehen. Er war dorthin durch den General Tempelhof empfohlen und bereits in die Listen der Anstalt eingezeichnet. Da er aber nach dem in der Schule herrschenden Gebrauche, nur alle drei Jahre neue Zöglinge aufzunehmen, erst nach Verlauf von 2 Jahren eintreten konnte, so zog es der Vater vor, den strebsamen, geistig begabten Jüngling auf die damals weit und breit bekannte, im blühenden Zustande befindliche Forstakademie zu Dreissigacker bei Meiningen zu schicken. Hier studirte er mit regem Eifer Algebra, theoretische und praktische Geometrie, Naturgeschichte in allen ihren Theilen, Physik, Mechanik, die verschiedenen Zweige des Forstwesens und übte sich fleissig im Hand-, Plan-, Civil- und Wasserbau-Zeichnen. Er erwarb sich durch unverdrossenen Fleiss und musterhaftes sittliches Betragen die Zufriedenheit seiner Lehrer, vornehmlich aber die fortdauernde Gunst des ausgezeichneten Directors der Anstalt, des Cammer- und Forstrathes Dr. Joh. Mathias Bechstein, der sich nach dem inzwischen erfolgten Tod seines Vaters des jungen Mannes in freundlichster Weise annahm und es ihm ermöglichte, seine rühmlich begonnenen Studien weiter fortzusetzen. Im März 1807 verliess Donauer mit einem sehr günstigen Maturitätszeugnisse die Forstakademie Dreissigacker und widmete sich nunmehr dem practischen Forstdienste, zunächst im Bureau der

Forstmeisterei Weidenberg auf dem Fichtelgebirge unter dem k. bairischen Oberförster Marquard, woselbst er besonders auch das Flosswesen kennen zu lernen Gelegenheit fand, und später in seinem Heimathsorte Thurnau. Schon damals wurde ihm die Ehre zu Theil, von der technologischen Gesellschaft zu Coburg zum correspondirenden Mitgliede ernannt zu werden.

Bereits eröffneten sich für Donauer Aussichten zum Eintritt in den bayrischen Staatsdienst. Da nahten die entscheidungsvollen Jahre des Befreiungskampfes Deutschlands von dem Joch des französischen Imperators.

Donauer, der sich damals zum Besuche bei Verwandten in Coburg aufhielt, empfing vom Justizamte Thurnau als Conscriptiionsbehörde die Aufforderung, zur Vertheidigung seines engeren Vaterlandes in einem so wichtigen Zeitpunkte eine Officierstelle im bairischen Heere anzunehmen. Da es aber seinem Gefühl widerstrebte, als Deutscher gegen Deutsche zu kämpfen, da die bayrischen Lande noch im Rheinbund befindlich waren und die bairischen Truppen unter französischem Commando standen, schlug Donauer alle ihm gebotenen Vortheile aus und entwich heimlich der für den Weigerungsfall angedrohten Strafe zum Trotze (wer nicht in das Heer eintrat, verlor die Anwartschaft auf Anstellung im Staatsdienst für alle Zeiten; wer zum Feinde überging, wurde mit Vermögenseinziehung bestraft) nach Redwitz und Eger, wo er statt des Degens zum Bajonette greifen musste und sich als Cadet-gemeiner beim 35. österreichischen Infanterieregimente vacat Argentineau, später Baron Herzogenberg, anwerben liess, hiervon auch sofort Anzeige in seiner Heimath erstattete.

Kurz nach der Schlacht bei Culm erhielt er das Porteépée und avancirte zum Fähnrich. Nachdem die Thore von Dresden und Torgau geöffnet waren, nahm Donauer Theil an der Belagerung von Hüningen bei Basel im Jahre 1814, welche drei Wintermonate währte. Während er hier auf dem Piket Nr. 15 stand, traf ihn die Nachricht, dass ihm für eine im Jahre 1810 eingesandte Beantwortung der Preisfrage „über die zweckmässigste Art der Wegräumung von Baumstöcken und Wurzeln aus Wäldern“ von der k. k. niederösterreichischen Landesregierung eine Prämie von 200 fl. zuerkannt sei. Die in Rede stehende Abhandlung sollte anfangs auf Staatskosten gedruckt werden. Es unterblieb dies jedoch in Anbetracht der misslichen Zeitumstände; sie wurde

indess der Landwirthsgesellschaft zu Wien übergeben, um in deren Annalen zur Kenntniss des Publikums zu gelangen.

Donauer war eben bemüht, eine Versorgung im österreichischen Forstdienste zu suchen, und die Verhandlungen darüber versprachen sich einen günstigen Erfolg, als Napoleon I. die Insel Elba verliess und alle Heere auf's Neue gegen sich in die Schranken rief, die ihn für immer zu Boden gedrückt zu haben glaubten. Donauer wohnte damals der Belagerung von Gaëta im Königreich Neapel bei, welches man das zweite Gibraltar zu nennen pflegte. Als die Capitulation dieser Feste erzwungen war, marschirte sein Regiment nach Südfrankreich, nahm das Fort Quarré und erhielt nach der entscheidenden Schlacht von Waterloo Standquartier im Departement du Var. Von hier aus besuchte Donauer Marseille und ging im Spätherbste 1815 über Avignon, Lyon, Basel nach Böhmen zurück. Bei dem Marsche durch Württemberg lernte er den Fürsten Joseph von Waldburg-Wolfegg-Waldsee kennen, zu dem er später in ein näheres Verhältniss treten sollte.

Nunmehr erfolgten im österreichischen Heere weithin sich erstreckende Reduktionen und vor der Hand war an eine Beförderung im Militärdienste nicht zu denken. Donauer benutzte die eingetretene Friedenszeit, um das Forstwesen in Böhmen gründlich zu studiren und militärische Pläne aufzunehmen und zu zeichnen, welche von kundigen Stabsofficieren vielfach als mustergültig anerkannt wurden. Da brach zu Ende des Jahres 1820 die Revolution im Königreich Neapel aus, bald darauf auch in Piemont. Donauer erhielt am 12. November von Pilsen aus Marschbefehl und rückte mit seinem Regimente zum zweiten Mal in Oberitalien ein, wo er drei Jahre zubrachte und besonders in Verona und Alessandria garnisonirte.

Im Jahre 1824 endlich durch wiederholte Dienstanerbietungen des Fürsten von Waldburg bewogen, schied Donauer aus der österreichischen Armee und wurde ihm am 5. Juni des genannten Jahres gestattet, seine Charge zu quittiren. Mit Rücksicht auf seine treuen und guten Dienste und sein in vier Campagnen bewiesenes tapferes Betragen vor dem Feind erhielt er die Erlaubniss, seinen Militärcharakter beizubehalten, die Armeeuniform und das metallene Armeekreuz ferner zu tragen. Das Anerbieten seines Obersten, als Oberlieutenant auszutreten, schlug Donauer aus, weil er sich hiervon keinen Nutzen versprach. Die Trennung

von seinem Regimente und seinen braven Kameraden fiel übrigen Donauer schwer auf's Herz; wenn es möglich gewesen wäre, so hätte er noch im letzten Augenblicke seinen Entschluss wieder geändert.

Donauer begab sich nunmehr nach Waldsee zu seinem langjährigen Gönner, verblieb zur Disposition desselben, hielt sich abwechselnd in dem einsam gelegenen Städtchen, bei einem Freunde in Lindau, dann wieder zu Zeiten bei dem Schwiegersohne des Fürsten, dem Fürsten Generalmajor von Salm-Reiferscheid in Peunth, zuletzt in Altdorf und Ravensburg auf, und später als der Plan, die Erziehung der drei jüngsten Söhne des Fürsten zu leiten, auf unüberwindliche Hindernisse stieß, erhielt er eine lebenslängliche Pension verwilligt. Im Winter 1829 siedelte Donauer nach Coburg zu seinen Verwandten über — es lebten dort zwei Brüder und eine Schwester — und verbrachte daselbst den Rest seines Lebens in unausgesetzter nützlicher Thätigkeit. Von da an begann sein Wirken auf dem Gebiete der Pomologie, seine hervorragende Betheiligung an dem dortigen Verein für Gartenbau und am Landesbienenvereine, den er begründet hat, sowie zur Förderung der Seidenraupenzucht. Durch seine rastlose uneigennützigte Bemühung wurden die edelsten, bis dahin unbekanntes Obstsorten in den Gärten der Stadt und des Landes eingeführt. Den Zöglingen des Ernst-Albert-Schullehrerseminars ertheilte er unentgeltlich theoretische und praktische Anweisung in der Obstbaum- und Bienenzucht. Verschiedene werthvolle Obstsorten wurden nach seinem Namen genannt.

Donauers stilles und anspruchsloses Verdienst fand in der Nähe und in der Ferne die allgemeinste und gerechteste Anerkennung. Schon 1817, während er noch bei seinem Regimente zu Pilsen in Böhmen stand, wurde er seiner vorzüglichen Kenntnisse im Forstwesen wegen zum correspondirenden Mitgliede der Herzogl. Gothaischen und Meiningen'schen Societät der Forst- und Jagdkunde zu Dreissigacker ernannt. 1843 empfing er das Ehrenbürgerrecht der Residenzstadt Coburg, 1844 vom Herzoge von Coburg-Gotha die goldene Verdienstmedaille, 1854 das dem Herzoglich S. Ernestinischen Hausorden affiliirte Verdienstkreuz. Auch eine glänzend ausgestattete Dankadresse von Seiten der Staatsregierung, unterzeichnet zugleich von den Vorständen sämtlicher Gemeindebehörden des Landes, wurde ihm im November

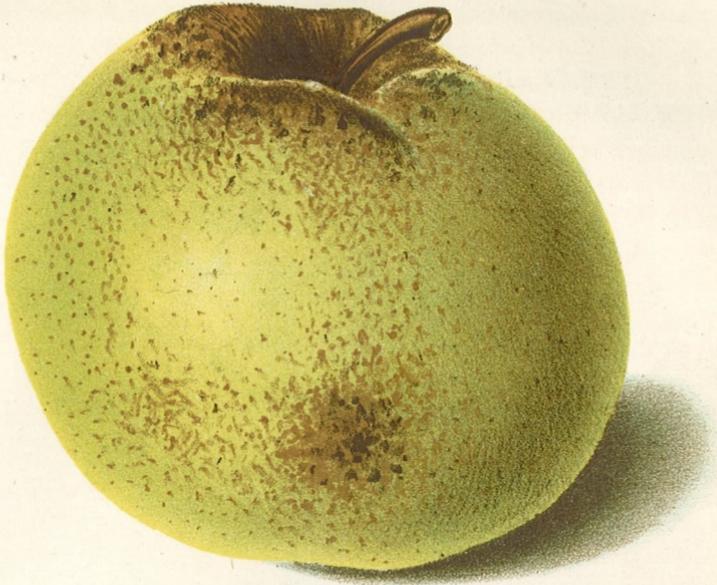
1851 votirt. Der Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, der Coburger Landesbienenverein, der Bienenverein in Neustadt bei Coburg, der Coburger Verein für Gartenbau, der Thüringer Gartenbauverein zu Gotha, der Verein zur Beförderung des Obstbaues in Zittau in der Oberlausitz, ernannten ihn zum Ehrenmitgliede, die Altenburgische pomologische Gesellschaft zum correspondirenden Mitglied. Die Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins im Königreich Württemberg erkannte einen von ihm von Weingarten eingesandten Bienenkorb als sehr zweckmässig an, empfahl dessen Structur zu weiterer Verbreitung und stellte ein Modell desselben auf dem landwirthschaftlichen Centralfeste in Cannstadt im Herbste 1826 aus. Verschiedene Obstausstellungen in Coburg hat er geleitet und insbesondere der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten sprach ihm in einem Diplom, datirt vom 13. October 1857, seine ausdrückliche Anerkennung aus für seine Betheiligung an einer Obstausstellung zu Gotha. Noch in den letzten Jahren wurden ihm von unseren berühmtesten Pomologen, dem Superintendenten Oberdieck und Dr. Lucas, mit denen er in fortwährender Verbindung stand, Namens des deutschen Pomologenvereins zu wiederholten Malen Huldigungen zu Theil.

Mit erfinderischem Sinne und kunstgeübter Hand wusste Donauer aus verschiedenen Arten von Fruchtsteinen, namentlich von Piniennüssen und Kirschkernen, Miniaturschnitzwerke anzufertigen, welche eine seltene künstlerische Begabung und ein entschiedenes Formtalent verrathen und nach dem Urtheile sachverständiger Personen an die berühmten chinesischen Schnitzereien erinnern. In seiner im Januar 1866 zu Koburg zum Besten der dortigen Gewerbswittwenmasse erschienenen Brochüre hat Donauer eine ausführliche, sehr instructive Anleitung zum Schneiden von Fruchtsteinen gegeben und die unendliche Freude, welche ihm die Anfertigung solcher wahrhaft künstlerischer Arbeiten bereitete, characterisirt er am Besten selbst in den Schlussworten jener Druckschrift:

Ihr lacht, dass diesen Steinen liehe
 Ich so viel Zeit und so viel Fleiss;
 Doch Seligkeit liegt in der Mühe,
 Dies sagt das Wort „Mühseligkeit“ —,
 Und wird im Kampf auch heiss das Blut,
 Dem wahren Fleiss fehlt nie der Muth.

Seine gelungensten Schnitzarbeiten hat er in seinem Testamente dem Germanischen Museum in Nürnberg bestimmt, und sie haben daselbst die bereitwilligste Aufnahme gefunden.

Donauer war reich an Erzählungen aus seinem vielbewegten Leben und wo er in Gesellschaft erschien, welche er liebte, da wusste er einen grossen Hörerkreis um sich zu fesseln. Donauer, der unverheirathet geblieben war, wusste sich bis in's höchste Greisenalter die ungetrübteste Frische des Geistes, sogar das Feuer der Jugend, zu erhalten. Auch die Kräfte des Körpers standen ihm lange zur Verfügung. Er besuchte fleissig die Schiessstätte der Coburger Schützengesellschaft, deren eifriges und beliebtes Mitglied er war. Noch im 78. Lebensjahre war er im Stande, mit Erfolg aus freier Hand zu schiessen. So oft er sich schussfertig gemacht hatte, liess er in munterer Laune den Schlachtruf: „Hurrah Praga!“ ertönen. Selbst auf einem fast zweijährigen, schmerzvollen Krankenlager unterbrach er seine gewohnte Thätigkeit nicht. Bis zum letzten Athemzuge pflegte er, was seinen Sinn bewegte — und sein Herz schlug warm und lebendig für des Vaterlandes Wohlfahrt, für Wahrheit, Freiheit und Recht — in klangvollen sinnigen Versen niederzuschreiben. Von seinem patriotischen Gefühle zeugen folgende Worte, die er in seinem an vielfachen Legaten zu mildthätigen Zwecken reichen Testamente verzeichnet hat: Bei den dermaligen leider höchst bewegten politischen Zeitverhältnissen treten sehr leicht ganz ungewöhnliche Umstände ein, wodurch der Wille und die Hände der Menschen gebunden werden, aber Eine Hand bleibt doch, die keine Fesseln kennt und die es auch ungeachtet aller Stürme schliesslich doch dahin leiten wird, dass Deutschland einen so würdigen Standpunkt gewinnt, wie es denselben verdient, und dass alle Diejenigen ihre gerechte Strafe finden, welche unser deutsches Vaterland auf eine schmachvolle Weise beraubt, geknechtet und so vielfach herabgewürdigt haben.“ — Ein sanfter Tod am Mittage des 5. März 1870 machte seinem edlen, dem Gemeinwohl und der Linderung der Noth seiner Nebenmenschen gewidmeten Leben im 82. Lebensjahre ein Ende. Unter herzlicher ehrenvoller Theilnahme seiner dankbaren Mitbürger wurde er am 8. März zur letzten Ruhstätte geleitet und der Redner an seinem Grabe rühmte nach Göthes Worten, wie „edel, hilfreich und gut“ der Vollendete in allen Lebenslagen sich erwiesen habe. — Sein



Olivier de Serres.

Andenken möge stets in Ehren bleiben und das Gedächtniss seiner Werke nicht erlöschen! —

Coburg im Mai 1870.

Dr. Voigtel,

Vorstand des Gartenbauvereins.

Olivier de Serres.

(Mit Abbildung.)

Diese köstliche Winterbirn zählen wir zu der Familie der Bergamotten und zu Kl. IX, 1, 3, d. h. Platte Winterbirn mit grundfarbiger, aber etwas rostfleckiger Schale und hornartigem unausgebildetem Kelch. Die der Zeichnung als Vorlage dienende Frucht erhielt Unterzeichneter durch die Güte des Herrn Generalconsul Ladé in Geisenheim. Im hiesigen Muttergarten steht unter Nr. 442 diese Sorte und zwar der vom Erzieher Boisbunel in Rouen 1861 erhaltene Mutterbaum. Derselbe bildet eine breite Pyramide mit etwas abstehenden Aesten und trug schon wiederholt und hat auch heuer wieder eine Anzahl Früchte.

Boisbunel widmete diese Sorte dem 1619 verstorbenen grossen Landwirth Olivier de Serres, welcher, wie Leroy sagt, den Namen „Vater des Ackerbaues“ in Frankreich verdiene. In Leroy's Dictionaire ist unter Nr. 718 Beschreibung und Abbildung, welche genau mit unserer Frucht harmonirt, nur hat Leroy diese Birn etwas kleiner im Durchschnitt dargestellt. Die Reife ist gewöhnlich im Februar und März; die vorliegende Frucht war 1868 bereits Mitte December schmelzend; allerdings kann dies wohl nur als Ausnahme gelten.

Es ist die Olivier de Serres eine sehr gute, reichtragende späte Winterbirn, welche auf Wildling und Quitte gut gedeiht, allein bei uns nur in wärmeren Lagen angepflanzt werden sollte.

Dr. Ed. Lucas.

Einfluss des Bodens und der Lage auf das Obst.

Hievon will ich einen ganz besonderen, sehr merkwürdigen Fall erzählen. Von meiner Vaterstadt, etwa eine halbe Stunde entfernt, liegt am Fusse des Erzgebirges das Dorf Pokatitz, dessen Fluren ein wahrer Obstgarten sind. Es befinden sich auf den-

selben Riesenobstbäume im buchstäblichsten Sinne des Wortes. Ihr Alter weiss Niemand zu schätzen; denn man erinnert sich nicht, wann und von wem sie gepflanzt worden sind. Besonders zeichnen sich durch ihre Grösse die Bäume der Sommer-Apothekerbirn aus, die noch jetzt kerngesund sind und mit ihren Aesten den Boden berühren. Im Vorbeigehen muss ich bemerken, dass man diese Birne besser Herbst-Apothekerbirne nennen sollte, da man, wie man mir erzählte, Stücke derselben schon bis zum December aufbewahrte. Die Frucht war sonst bei uns vielleicht dreimal grösser, als sie im Handbuche der Obstkunde abgebildet ist und verdiente in der That den Namen „Pfundbirn“, den sie im Munde der Gärtner und Landwirthe führt. Bei den Tachechen in Böhmen wird sie Czaslar*) genannt, wahrscheinlich von der Stadt Czaslau in Böhmen, wo sie häufig gebaut wird und wahrscheinlich zuerst gebaut wurde. Selbst in einigen deutschen Gegenden Böhmens wird sie so genannt. Doch kehren wir wieder zu unserem Gegenstande zurück.

Auf der Südseite des oben genannten Dorfes liegt ein hoher sehr merkwürdiger Berg, Purberg genannt. Er bildet ein längliches Viereck, ist auf allen seinen 4 Seiten sehr steil, wesshalb seine Wände noch ganz kahl sind. Oben bildet er eine ebene Fläche mit einem Dorfe, vielen Feldern und sogar mit einigen Wasserquellen, von welchen letzteren man nicht begreifen kann, wie sie hier zum Vorschein kommen können. Nur auf der nördlichen Seite führt ein schmaler Fahrweg, der sich sehr weit hinzieht, nach der Oberfläche des Berges, der seines Basaltes wegen pseudovulkanischen Ursprunges ist. Das auf seiner flachen Ebene liegende Dorf gleichen Namens mit dem Berg wurde ehemals von Kaaden aus nicht gesehen, ist aber gegenwärtig zum Theil sichtbar durch die Herabschwemmung des verwitterten Bodens.

Ganz unmittelbar am Fusse der Nordseite des Berges stehen sehr viele Obstbäume, die nur an den längsten Sommertagen die Morgen- und Abendsonne geniessen; durch den übrigen Tag hindurch aber von den Sonnenstrahlen kaum berührt werden. Unter diesen vielen Obstbäumen, die, obgleich im Basaltgerölle stehend, dennoch eine ungemein üppige Vege-

*) In Prag nannte man die Frucht auf dem Markt allgemein „Schasslauer Birn“.

tation zeigen, befinden sich sehr viele Bäume mit der gewöhnlichen *Beurré blanc*. Diesen Baum, der überall leicht kennbar sich zeigt, würde man hier kaum als den Baum einer *Beurré blanc* erkennen, denn er ist zu stark und gross; aber auch seine Früchte unterscheiden sich von jenen der *Beurré blanc* so sehr, dass man sie in der Gegend nicht für eine blose Spielart, sondern vielmehr für eine ganz andere Sorte hält. Diese Verschiedenheit betrifft die Gestalt, Farbe und Güte. Die Birn ist grösser und länger, ihre Farbe ist sehr rothbackig und sogar manchmal streifig geröthet; der Geschmack übertrifft weit jenen der gewöhnlichen *Beurré blanc*.

Man sollte meinen, dass diese Spielart oder Sorte von irgend woher in das genannte Dorf gekommen sei, was nicht wahrscheinlich ist, da man hier keine anderen Obstsorten, als die in der ganzen Umgebung gewöhnlichen findet. Ein Versuch löste aber das Räthsel. Man wünschte überall diese sehr schöne, grosse und delikate Butterbirn zu besitzen und nahm Reiser davon; allein man erhielt in anderem Boden und in anderen Lagen die überall gewöhnliche *Beurré blanc*. Ein Beweis, dass Boden oder die Lage jene grosse, schöne und gute Butterbirn erzeugte.

Kaaden.

C. Fischer.

Anmerkung. Dieser interessanten Mittheilung erlaube ich mir zur Erklärung der besprochenen Erscheinung mitzutheilen, dass überhaupt die Obstbäume, besonders aber Birnen und Nussbäume in den kalireichen und daher für den Holzwuchs ungemein zuträglichen Basaltböden äusserst kräftig wachsen. Dieser kräftige Wuchs mag in Verbindung mit der eigenthümlichen Wärme des Basaltbodens, welcher, weil er stets weiter verwittert, wie es auch Fraas bei der Verwitterung der schieferigen Mergelböden beobachtet hat, und der mässigen, aber doch wohl genügenden Sonnenwärme, wie sie der angegebene Standort mit sich gebracht, jene namhafte Vervollkommnung der Früchte bewirkt haben. Ich erinnere an die wunderbar schönen Früchte der *Beurré blanc*, welche Herr v. Hoverbeck aus Ostpreussen in Gotha ausgestellt und welche veranlassten, dass viele Reiser von ihm erbeten wurden. Auch auf einer Ausstellung in Zürich sah ich diese Frucht in einer Schönheit der Färbung und einer Grösse und eleganten Form, dass ich anfangs auch glaubte, eine andere Frucht vor mir zu haben.

Der Mittheilung des Herrn Pfarrer C. Fischer wollen wir die Regel entnehmen, dass die Weisse Herbstbutterbirn in einer nicht zu warmen Lage, in kräftigem, kalireichen, lockeren und warmen, dabei sicher auch genügend feuchten Boden, vorzüglich zu pflanzen sein dürfte.

Dr. L.

Wirkung der Entfernung der Dornen und des Ausputzens der Obstbäume.

Ein hiesiger Bürger hatte in seinem Garten ein Zwetschenbäumchen, das dicht mit Dornen besetzt war. Die Früchte desselben waren sehr klein, mehr rund als lang, lösten sich kaum vom Steine und hatten einen sehr schlechten Geschmack. Schon war er Willens, dieses Bäumchen aus seinem Garten zu werfen; doch machte er noch einen Versuch. Er ist überhaupt ein sehr spekulativer Mann. Er machte sich daran, die vielen Dornen mit einem sehr scharfen Messer zu entfernen und um sich die Mühe zu erleichtern und Zeit zu ersparen, schnitt er auch mehrere Zweige mit ihren Dornen ganz weg. Die Dornen haben gewöhnlich ein sehr hartes Holz und fordern zu ihrer Entfernung ein sehr scharfes Messer. Sind sie an einem Baume sehr häufig, so trägt er gewöhnlich eine sehr schlechte Frucht.

Die Entfernung der Dornen und mehrerer Aeste hatte eine wunderbare Wirkung. Schon im nächsten Jahre waren die Früchte dieses Bäumchens viel grösser und besser; sie nahmen die längliche Form der Zwetschen an und lösten sich vollkommen von dem Steine. Nach wenigen Jahren übertrafen die Früchte dieses Bäumchens alle andern im Garten. Es erschienen keine Dornen mehr an demselben.

Es wird kein Baum stiefmütterlicher behandelt, als der Zwetschenbaum. Weil er wild aufwächst, lässt man ihn auch fast ganz ohne Pflege fortwachsen. Er hat gewöhnlich eine sehr verworrene Krone, oft mit Dornen. So erhalten wir nur kleine und schlechte Früchte. Und doch wünschen wir bessere, ja die besten Früchte. Diesen Wunsch wird nur das fleissige Ausputzen der Kronen erfüllen. Am meisten sah ich Zwetschenbäume mit Dornen und verworrenen Kronen an sehr feuchten Orten, an Wasserläufen. Diese Bäume hatten aber auch gewöhnlich die schlechtesten Früchte.

Ich habe die Erfahrung an zwei wilden, stark mit Dornen behafteten Citronen-Bäumchen gemacht, dass, nachdem ich sie von Dornen gereinigt hatte, dieselben sich nie mehr sehen liessen und die Bäumchen sehr stark trieben, zugleich aber auch grössere Blätter hervorbrachten. Die jungen aus Samen gezogenen Aprikosenbäumchen, welche ich unveredelt fortwachsen liess, zeigten Anfangs viele Dornen und sehr kleine Blätter, was mir sehr unlieb war. Ein sehr starkes Beschneiden und Entfernen der Dornen bewirkte eine erstaunliche Veränderung. Das Bäumchen erhielt schöne Triebe mit grossen Blättern und guten Früchten.

Kaaden.

C. Fischer.

Die Dornen an den Obstbäumen.

Als Nachtrag zu dem vorigen Aufsatz.

Vor mehreren Jahren sendete mir Herr Gutsbesitzer Hary in Kaschau eine Scheere, deren er sich besonders zum Ausschneiden der Dornen bei den Zwetschenbäumen bediente, deren Zeichnung ich hier anfüge.



Fig. 1.

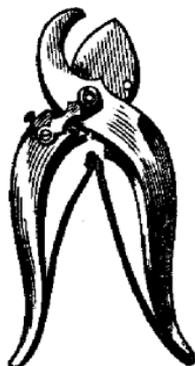


Fig. 2.

Der erwähnte eifrige Pomolog schrieb mir damals: „Die sogenannte Bistrizer Zwetsche, welche sich von Kern sowie durch Ausläufer echt fortpflanzt, hat mich ihrer dornigen Zweige wegen veranlasst, eine besonders starke und dauerhafte Scheere zu construiren. Ich liess mir nun nach einer Zeichnung, die ich anfertigte, eine Scheere von einem Zeugschmid in Pesth im Jahr 1833 anfertigen, zu welcher noch 5 Stück Schneideblätter zugelegt wurden,

da die Schneidefläche angenietet ist und also leicht durch andere Schneiden ersetzt werden kann. Ich schneide mit dieser Scheere bereits 34 Jahre und habe trotz starkem Gebrauch erst vor 2 Jahren das 2. Blatt eingelegt.“

Betrachten wir nun Fig. 1. die Scheere in $\frac{1}{4}$ ihrer natürlichen Grösse geschlossen dargestellt. Hier sehen wir zunächst, dass die Scheere oben nicht, wie andere Scheeren, in Spitzen ausgeht, sondern abgerundet ist, und daher sehr leicht und ohne alle Beschwerde in die Tasche gesteckt werden kann. Geschlossen wird die Scheere auf ganz eigenthümliche Weise. Bei a ist nämlich ein Häkchen, welches in eine Vertiefung in den andern Theil der Scheere eingeschoben wird und somit dieselbe schliesst. Ein noch einfacheres Mittel zum Stellen der Scheere wäre eine sogenannte Ruhfeder, wie sie jetzt häufig angewendet wird, wo die eine Feder in die Mitte gelenkt ist und durch Einschlagen des obern Theils ausser Thätigkeit gesetzt werden kann.

Fig. 2. zeigt dieselbe Scheere halbgeöffnet und von der andern Seite dargestellt. Wir bemerken hier auf dieser andern Seite der Scheere eine Verbindung zwischen dem einen Arm oder Hebel und dem Nietnagel. Hierdurch wird dem Aufbiegen und Verschieben der Schneide wesentlich vorgebeugt. Die Schneideplatte ist, wie schon angedeutet, angenietet. Nachdem ich seit Frühjahr viel mit dieser Scheere geschnitten, kann ich sie sehr empfehlen; sie liegt bequem in der Hand, ist sehr dauerhaft und schneidet vortrefflich. —

Dass die Dornenzweige gewöhnlich verkümmerte Fruchtruthen und Fruchtspiesse sind, ist bekannt, sie produciren nichts, nehmen aber doch eine ziemliche Menge von Säften für sich in Anspruch. Räthselhaft ist oft das Erscheinen von Dornen bei gewissen Obstsorten, während man in andern Baumschulen dieselben Sorten ohne Dornen findet. So zeigte z. B. in einem Schlag der Hohenheimer Baumschule etwa 1856—58 eine Anzahl 2 und 3jähriger Veredlungen von dem Wildling von Motte zahlreiche Dornen, während dies hier nicht oder nur ganz selten vorkommt. Dass die Reiser echt waren, davon war ich überzeugt, da ich sie selbst damals von einem ältern sehr fruchtbaren Standbaum geschnitten hatte.

Dass das Entfernen solcher unnützen Zweige lediglich vortheilhaft für die bleibenden übrigen sein muss, liegt klar auf der

Hand, und spricht sich namentlich bei dem Zwetschenbaum sehr deutlich und schnell aus. Nicht uninteressant ist die hier vielfach gemachte Beobachtung, dass die auf Zwetschenwildlinge veredelten Zwetschen nur äusserst selten einzelne Dornenzweige zeigen, wofür hier viel Hunderte von Beispielen sprechen, während der Mutterbaum, von welchem die Reiser genommen worden, früher sehr dornenreich war, da es auch ein unveredelt aufgewachsener Zwetschenhochstamm ist, welcher aber eine sehr schöne und ziemlich frühe reife Hauszwetsche liefert und sehr reich trägt.

Es ist jedenfalls das Ausschneiden der Dornenzweige, wie aller andern verkümmerten Zweige im Innern der Krone der Zwetschenbäume sehr dringend und wiederholt anzuempfehlen. Dasselbe wirkt oft soviel, wie ein Verjüngen des ganzen Baumes.

Dr. E. L.

Gegen den Sperling.

Schon im Juli v. J. habe ich nach meinerseits erfolgten Beobachtungen und Untersuchungen den grossen Schaden des Sperlings, besonders für die Landwirthschaft, zu beweisen versucht. Gleiche Untersuchungen sind in diesem Frühjahr, als bereits Insekten zahlreich erschienen waren, vorgenommen, und ich erlaube mir, meine Ansichten und Erfahrungen hierüber weiter zu veröffentlichen.

Aus den Fresswerkzeugen eines Thieres lässt sich mit Bestimmtheit auf dessen Nahrung schliessen; der Tiger frisst kein Stroh und die Kuh kein Fleisch, ihre Ernährungsorgane, Zähne, Magen etc. sind dazu nicht eingerichtet. Die insectenfressenden Vögel: Spechte, Kukuke, Fliegenschnäpper, Bachstelzen, Nachtigallen, Rothkehlchen etc., haben einen pfriemförmigen, die körnerfressenden: Hänflinge, Zeisige, Ammern, Lerchen, Finken, Sperlinge etc., einen kegelförmigen Schnabel. Gibt man einem Kanarienvogel, einem vornehmen Verwandten des Sperlings, Raupen, so verschmäht er sie, auch wenn er hungrig ist. Je stärker und dicker der Schnabel, und je kräftiger der Magen der Körnerfresser ist, desto ausschliesslicher leben sie von Körnern. Dies trifft bei dem Sperling zu.

Um aber überzeugende Beweise von der Schädlichkeit der Spatzen heizubringen, untersuchte ich, nachdem am 23. April d. J.

(Hgl.)
1. 192
- 4. 191
- 9. 301

der zu den Rüsselkäfern gehörende, den Obstbäumen höchst schädliche Blütenbohrer (*Anthonomus pomorum*, an den gelblichen Querbänden der schwarzbraunen Oberflügel kenntlich), so wie dessen Maden in den Blüten von mir gefunden waren, am 25 April d. J. in Gegenwart von Zeugen den Mageninhalt mehrerer alten Sperlinge. Es fanden sich ganze und zerbissene Getreidekörner, namentlich Hafer, jedoch keine Insekten vor.

Am 28. April cr. wurde auf mein Ersuchen bereitwillig vom Physiologen der agricultur-chemischen Versuchsstation und Lehrer an der Ackerbauschule zu Dahme, Hrn. Dr. Sorauer, der Mageninhalt von fünf alten Sperlingen einer eingehenden sorgfältigen Untersuchung mittelst eines 450mal vergrößernden Mikroskops unterzogen. Die Masse wurde in Pikrinsäure, welche thierische Stoffe dauernd gelb färbt, dagegen sich gegen Pflanzenstoffe indifferent verhält, verdünnt. Es fanden sich — ausser groben Kieskörnern und Eierschalpartikeln — Gerstenschalen, ovale Kartoffelstärkekörner, Kleberschichten aus Getreidekörnern, Blütenstaub, Staubbeutel mit Pollenkörnern, ein Oberhautstück von einem Blatt mit Spaltöffnung. Durch die Anwesenheit letzterer Pflanzentheile wird meine im vorigen Jahre aufgestellte Behauptung, „dass der Sperling, wenn er im März und Anfangs April an den Obstbäumen herumpickt, nicht Insecten sucht, sondern das erste Grün der keimenden Fruchtknospen abfrisst und sie verdirbt,“ wiederholt bestätigt. Der Inhalt jener Magen wurde dann durch Alkohol, Aether und Kali, die das Fett verseifen, verdünnt; es konnte aber nichts Animalisches entdeckt werden. Nur ein Käferflügelstückchen wurde, nachdem es mit verdünnter Säure gekocht war, als solches anerkannt.

Am 14. Mai d. J. wurde im Beisein und unter Beihülfe des hiesigen Special-Commissarius, Regierungs-Assessors Herrn Kost von sechzehn getödteten, 3—8 Tage alten Sperlingen, die noch keine Augen und Federn hatten, der Mageninhalt mittels einer guten Doppelloupe untersucht. Hierbei stellte sich die Sache anders, aber nicht viel besser heraus. Wir fanden — ausser Kieskörnern und Eierschalstückchen, zerbissenen Erbsen, Getreidekörnern — vorwiegend 1) Theile von Laufkäfern, Raubkäfern, (*Carabus auratus*, 10^{'''} lang, oben goldgrün, mit drei erhabenen, kupferrothen Längsfalten, unten schwärzlich). Diese Käfer aber gehören zu den für die Landwirtschaft und den

Gartenbau nützlichsten, indem sie sowohl, als ihre Larven, was auch die kräftigen Fresszangen beweisen, Jagd auf Raupen, Regenwürmer, Maikäfer, Insectenmaden etc. machen und dadurch Gärten und Feldern ungemein nützen.

Wenn nun der Sperling diese auf jede Weise zu schonenden Käfer mit Vorliebe zum Futter für seine Jungen holt, so thut er dadurch den Feldern und Gärten bedeutenden und empfindlichen Schaden, und sein scheinbarer Segen wird zum Verderben. Man sieht diese grünlichen, flink laufenden Käfer jetzt immer seltener; der Sperling decimirt sie mehr und mehr zum Vortheil des Ungeziefers. Dann fanden sich 2) Theile des Goldkäfers, Rosenkäfers, (*Cetonia aurata*, oben grün, unten kupferroth). Er wird zuweilen auf Rosen angetroffen, ist aber nicht erheblich schädlich. Die Larven findet man in Lohbeeten, im Mulm hohler Bäume, besonders aber in den grossen Ameisenhaufen der Wälder, vornehmlich bei der Ameisenart *Formica rufa*, wo sie den ganzen Winter hindurch faules Holz und Wurzeln finden. (Oken, Allgem. Nat.-Gesch., Bd. V. Abthl. III. S. 1790), 3) mehrere Exemplare vom Springkäfer, Schmied, (*Elatér hirtus*). Sein Brustbein ist nach hinten in einen Dorn erweitert, der in eine Grube der Mittelbrust passt, wodurch er sich mit einem knipsenden Geräusche einige Zoll in die Höhe schnellen kann. Die Larven, von denen wir ebenfalls einige antrafen, leben in modernem Holze, faulen Pflanzenstoffen, und sind dadurch nützlich, dass sie andere schädliche Insectenlarven angreifen und verzehren. (Vgl. Leunis Synopsis, Thl. I. S. 199), 4) einzelne Fliegenlarven, Tonnenpuppen von *Musca domestica*, die in stehendem, faulenden Gewässer, Dünger etc. leben. Dies möchte wohl die einzige schädliche Insectenart sein, die der Sperling, freilich nur höchst vereinzelt, seinen Jungen bringt. Maikäfer, die es jedoch in diesem Jahre weniger gibt, mit denen der Sperling allerdings seine Jungen füttert, sowie Raupen, die in diesem Jahre reichlich vorhanden sind und die er zuweilen auch ausnahmsweise holt, fanden wir nicht.

Nachträglich erfahre ich, dass Hr. Superintendent Oberdieck in Jeinsen bei Schulenburg im Hannöverschen über zweihundert Sperlingsmagen (nicht, wie Hr. Professor Giebel in Halle behauptet, einen Oberdieckschen Weizendieb) untersucht und darin höchst selten Käferlarven, in fünf jungen Sperlingen einzelne Käferreste, namentlich von

der wenig schädlichen *Hoplia* (Julikäfer), aber desto mehr Getreide angetroffen hat. Sein Bericht, der ganz objectiv, klar und ohne Animosität zur Beleuchtung zweier Aufsätze des Herrn Victor Chatel aus Vive in Frankreich, von denen der letzte die Ueberschrift trägt: „Utilité et rehabilitation du moineau,“ geschrieben ist, findet sich S. 78—86 und S. 100—104 in der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 8. Jahrgang, Stuttgart 1862.

In dem zu Jüterbog am 21. Mai d. J. versammelten landwirthschaftlichen Verein, der gegen vierzig anwesende Mitglieder zählte, erstattete ich Bericht über meine oben angeführten Untersuchungen. Es wurden von mir an Ort und Stelle die meisten von den zahlreich eingelieferten Sperlingen secirt. Der Mageninhalt bestand, wie sich die Anwesenden überzeugten, aus Getreide; Raupentheile wurden nicht gefunden, obgleich es bereits Raupen genug gab. Das vom Herrn Vorsitzenden abgefasste Resumé war: Der Nutzen des Sperlings ist sehr unbedeutend, etwa 5 0/0, sein Schaden aber desto grösser, 95 0/0.

Ein ökonomischer Grundsatz ist, das abzuschaffen, was mehr kostet, als es einbringt; er lässt sich auch auf den Sperling anwenden.

Ich habe gesehen, dass Getreidestücke hier in Gärten, die in der Regel kleinen Leuten gehören, von den Spatzen rein ausgefressen waren, und Herr Superintendent Oberdieck sagt in der oben angeführten Monatsschrift, dass man den Getreidebau in Gärten seiner Umgegend der Raubsucht der Sperlinge wegen hätte ganz aufgeben müssen. Es wäre daher wohl billig, dass, ebenso wie ein Gartenbesitzer das Recht hat, die Raupen von seinen Bäumen zu nehmen, dem Landwirth erlaubt würde, seine Getreidefelder von Sperlingen rein zu halten.

Jüterbog, im Juni 1870.

C. Becker,

Erster Mädchenlehrer.

Nachrichten über die Obsterndte des Jahres 1869,
nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten, die in
ihrem Werthe für unsere Gegend mir erst 1869 näher bekannt wurden.

(Von Oberdieck.)

(Schluss des Artikels von pag. 211.) 219

39) Spätes Graumännchen *†† wohl **, Octbr.—Dec.
Diese schöne und werthvolle, nicht grosse, aber volltragende, für
freie Lagen sehr geeignete, ganz mit zimmtfarbenem Roste be-

legte Frucht lernte ich erst 1869 bei Herrn Inspector Palandt in Hildesheim kennen, der selbst einen grossen Baum davon hat, und mir die Nachricht gab, dass man grosse Bäume davon östlich von Hildesheim finde, und die Sorte etwa aus einem der dortigen Klöster abstamme. Sie werde im Novbr. und Decbr. werthvolle, schmelzende Tafelfrucht, gebe aber, was Herr Palandt bemerkt, besonders mit Senf eingemacht, ein delikates Gericht. Auch gekocht fand ich sie höchst schmackhaft. Als Graumännchen erhielt ich durch Herrn Baron von Trauttenberg zu Prag eine in Böhmen verbreitete Frucht, deren Baum prächtig wuchs, während die im Octbr. reifende, sich nicht lange haltende weit kleinere Frucht in meiner Gegend ohne Werth war, so dass ich die Sorte eingehen liess. Ich nannte die von Herrn Palandt erhaltene daher Spätes Graumännchen. Das saftreiche Fleisch hat feinen, zimmtartig gewürzten, süssen, etwas Säure zeigenden Geschmack, und schmeckte die Frucht gut, selbst ehe sie mürbe wurde.

40) Kronprinz von Frankreich (Prince Imperial de France) fast **†, Ende Octbr.; ist erzogen von Herrn Xavier Grégoire zu Jodoigne. Diese viel gerühmte Frucht, von der ich 1867 und 1868 schöne Früchte von Herrn Generalconsul Ladé bekam, auch Frucht von Braunschweig erhielt, war immer noch eine werthvolle Tafelfrucht, stand indess in Güte des Fleisches und Geschmackes den besten Sorten nicht gleich, und hatte angenehmen, etwas gewürzten nur wenige Säure zeigenden Zuckergeschmack. Der Werth ist wohl schon nach den Jahren verschieden. Bei den aus Villa Monrépos erhaltenen Früchten setzte ich 1868 bei **†! Bei denen von 1867 nur *†, wo das Fleisch mehr schmalzartig und weniger saftreich und gewürzt war. In beiden Jahren erhielt ich daher grosse, schöne, vollkommen ausgebildete Früchte vom Zwergstamme. Auch die Versammlung zu Bordeaux hat 1868 die Frucht zu fade gefunden; Herr Leroy dagegen sagt, dass sie bei ihm stets gut, oft sehr gut gewesen sei.

41) Leon Leclerc von Laval ††, Decbr.—April. Schon in den Pomologischen Notizen sagte ich, dass die Frucht bei uns nicht schmelzend werde, aber eine gute, gertragende Kochbirn im Winter sei und fand ich dies durch Früchte von 1869, die ich von Herrn Generalconsul Ladé erhielt, bestätigt und die Frucht gekocht wieder gar sehr schmackhaft. Bei dem zierlich

starken, etwas gewürzten, angenehmen Zuckergeschmacke ass ich sie selbst roh gerne.

42) Madame Gregoire **†, (Greg) Ende Nov., Frucht erhielt ich 1869 aus Braunschweig und war sie eine werthvolle Tafelfrucht, ganz schmelzend, von saftvollem, feinen, nur ein geringes ums Kernhaus fein körnigen Fleische und kalmusartig gewürztem, fast süssweinigen, erfrischenden Geschmacke.

43) Madame Millet *††, März—Mai, ist erzogen durch Herrn Charles Millet zu Tirlemont und nicht zu verwechseln mit der kleineren, in Angers erzogenen Beurré Millet, die in wärmerer Gegend, wie ich sie 1867 von Herrn Dr. Lucas in Reutlingen und zugleich von Herrn Generalconsul Ladé erhielt, schön ausgebildet und eine spät zeitigende, delikate Tafelfrucht war, während Früchte, die ich von dem von Herrn Leroy erhaltenen Reise öfter erhielt, unvollkommen blieben und ganz anders aussahen, so dass ich beide hätte für verschieden halten mögen, wenn ich nicht auf der Ausstellung in Hamburg wieder Früchte der Beurré Millet in Herrn Generalconsul Ladés Collection gesehen hätte, die in dem Jahre 1869, wo es bei Geisenheim vom Juli an nicht geregnet hatte, in Villa Monrépos kleiner und unvollkommener geblieben waren, und nun den von mir abermals geernteten Früchten der Beurré Millet gänzlich gleichsahen. Die Madame Millet ist grösser, von der ich 1867 und 1869 gleichfalls aus Villa Monrépos schöne Früchte vom Zwergstamme erhielt, die sich lange unverdorben hielten, aber halbschmelzendes fast abknackendes Fleisch behielten, von etwas gewürztem, süssem, durch eine merkliche, angenehme Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Gekocht gab sie ein recht schmackhaftes Gericht, und war sie bei ihrer späten Reifzeit auch zum rohen Genusse noch angenehm.

44) Maria von Nantes **†, Novbr. etliche Wochen, der Probezweig von dem von der Soc. van Mons erhaltenen Reise trug 1869 voll und zeigte die Sorte sich ächt. Ist eine etwas kleine, bei mir nur an Grösse einer Volkmarsener Birne gleiche Frucht, scheint aber voll zu tragen und gab eine werthvolle fleischige Tafelfrucht, von saftvollem, theils schmelzenden, bei den früh abgefallenen Früchten nur halbschmelzenden, etwas

gewürzten, süssen Geschmacks. Für die Küche wird sie auch sehr taugen, was zu versuchen ich diesmal versäumte.

45) Missive ††, Ende Decbr. und Januar. Den Namen Missive d'hyver hat Herr Leroy als Synonym von der Curé. Unter dem Namen Missive ohne Beisatz, den ich noch nicht fand, erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé ein paar ziemlich grosse, zum Küchengebrauch nicht recht schön geformte, haltbare Früchte, die schmelzend nicht wurden, um das Kernhaus etwas merklich körnig waren, von nicht sehr saftreichem, etwas zimmtartig gewürzten Zuckergeschmacke; sie waren recht dickbauchig, mit stark ungleichen Hälften und langer, konischer Spitze, fast hochgelb, hatten an der Sonnenseite nur matte rothe Flecken, die undeutliche Streifen anzeigten, und Rost fand sich wenig. War gekocht gut, doch dürfte sie entbehrlich sein.

46) Poire Basiner, ist die spät erst zeitigende, von Herrn De Jonghe erzogene, nach dem leider zu früh verstorbenen Gartendirektor in Kew, der den dortigen Pomologischen Garten leiten sollte, benannte Frucht, von der Herr De Jonghe in einem Separatblatte Figur und Beschreibung gab. Frucht, die ich 1869 aus dem Pomolog. Garten zu Braunschweig erhielt, liegt jetzt, Mitte Febr., noch ganz hart, ist noch ganz grün, und wird möglich für die Tafel noch werthvoll.

47) Prinz Albert **†, Decbr., mässig grosse, doch gute Früchte erhielt ich 1869 von Herrn Inspector Palandt in Hildesheim, der guten Boden für Birnen hat. Das Reis erhielt er von mir und wird die Frucht ächt sein. Sie war hier gute, doch nicht ausgezeichnete Tafelfrucht, von feinem, fast ganz schmelzendem Fleische und gewürztem, süssen, sehr angenehmen Geschmacks.

48) Professor Hennau, in Belgien **†, Novbr., Decbr., in hiesiger Gegend, nach gut ausgebildeten, 1868 und 1869 von Herrn Generalconsul Ladé erhaltenen, 2 bis 2½" breiten und hohen Früchten, kaum *†. Auch Herr Leroy bezeichnet das Fleisch als assez grosse, halbschmelzend, ums Kernhaus stark körnig, von angenehmem, nicht genügend gewürzten Geschmacks, und setzt die Sorte in den 2. Rang. Die Früchte aus Villa Monrépos waren 1869 selbst etwas steinig ums Kernhaus, abknackend, von gewürztem, etwas angenehme Säure zeigendem

gezuckerten Geschmacks und waren sie diesmal für die Tafel nicht brauchbar; 1868, wo sie selbst schon Ende Septbr. mürbeten und um gut $\frac{1}{2}$ "-grösser waren, bezeichnete ich den Werth mit *†. Herr Liron d'Airoles und die Annales schildern die Frucht als saftfleischig, saftreich, schmelzend und loben den guten Geschmack. Will also warme Gegend haben.

49) Ravut **†, Mitte Septbr.; schöne Früchte, erhielt ich 1868 von Herrn Generalconsul Ladé, die in dem heissen Jahre schon Mitte Septbr. verderben. Die Früchte waren für die Tafel werthvoll, von feinem, schmelzenden Fleische, und etwas süssweinigem Geschmacks.

50) Schwester Grégoire (La Soeur Grégoire) **†, Ende Octbr., Novbr. Ist gleichfalls eine, erst neuerdings von Herrn Xavier Grégoire zu Jodoigne erzogene, nach seiner Schwester benannte Frucht. Schöne Früchte erhielt ich 1867 und 1869 von Herrn Generalconsul Ladé. Der Geschmack ist sehr edel und gleicht dem der Winter-Nelis sehr; das Fleisch war indess nur ziemlich saftreich, hatte ums Kernhaus eine breite Lage feiner Körnchen, die jedoch beim Genusse nicht störten, und war nur fast schmelzend, so dass man sie den besten Sorten nicht beizählen kann. Auch bei dieser Frucht fand ich wieder den gar nicht selten vorkommenden Umstand, dass Herr Leroy im Dictionaire die Form der Frucht von der Form der Früchte aus Villa Monrépos sehr abweichend darstellt; dennoch stimmten sonstige Kennzeichen so gut, dass man doch wohl annehmen darf, dass in Angers und Villa Monrépos sich dieselbe Frucht befinde.

51) Dowlers Sämling *†, Januar. Stammt in Deutschland her aus James Booths Collection, woher ich das Reis erhielt. Die Sorte finde ich bisher nur im Londoner Cataloge angegeben und wird eine in England erzogene Frucht sein, die sich etwa, weil die Güte nur mittelmässig gefunden wurde, nicht weiter verbreitet hat. Ein paar schöne Früchte von dem von mir hingesandten Reise sandte mir 1869 Herr Gutsbesitzer Redt zu Sterkowitz. Wurden im Januar zwar noch ziemlich schmelzend, von gewürztem, süssem Geschmacks, schienen jedoch zu den entbehrlichen Sorten zu gehören.

52) Sanator Moselmann; etwas kleine, ganz flach gedrückte

Früchte, erhielt ich 1869 von Herrn Generalconsul Ladé. Sie liegt, ganz unverdorben, jetzt noch hart und mag vielleicht noch gute Tafelfrucht geben. Herr Leroy setzt die Reife auch in den April und die Frucht in den ersten Rang, gibt die Figur zwar nicht viel grösser, doch höher gebaut, fast abgestumpft eiförmig und mag sie in feuchteren Jahren sich auch in Villa Monrépos höher bauen, wie z. B. auch 5 Früchte der Beurré gris, die ich eben daher 1869 erhielt, nicht nur kleiner als gewöhnlich, sondern fast kugelrund waren, so dass ich zuerst gegen die Aechtheit der Sorte stritt, diese aber anerkennen musste, nachdem ich die Früchte essen konnte, die indess diesmal weniger werthvoll als gewöhnlich und ums Kernhaus selbst etwas merklich steinig waren. Ich will bei dieser Gelegenheit auch noch ein Beispiel anführen, wie der Geschmack einer Frucht an verschiedenen Orten ganz verschieden sein kann. Der Weisse Wintercalvill, selbst noch so schön ausgebildet und von den Meisten im Geschmacke sehr gepriesen, hat für mich in hiesiger Gegend eine etwas fein einschneidende Säure, bei der ich die Frucht immer noch sehr gern esse und edel finde, doch Früchte mehr liebe, die diese Säure weniger haben. Aus Villa Monrépos erhielt ich 1869 eine, zwar ohne beiliegenden Namen gesandte, doch leicht zu erkennende, sehr vollkommen ausgebildete Frucht des Weissen Wintercalvills, der von der gedachten Säure nichts enthielt, und weit stärker gewürzt war, so dass ich sie wahrhaft delikatsand.

53) La Transsylvanienne *†. (Jahn wird sie, wie ich meine, bereits als Siebenbürgerin, fürs hoffentlich bald erscheinende Birnenheft beschrieben haben.) Schöne Früchte, die ich 1868 von Herrn Generalconsul Ladé erhielt, und in dem warmen Jahre schon Ende August mürbeten, wurden halbschmelzend, von gewürztem, angenehmen, etwas feinsäuerlichen Zuckergeschmacke.

54) Tavernier von Boulogne, wohl ††, Febr.—April. Von dieser Sorte hatte ich 1869 in Jeinsen von einem Reise aus Baltets Collection gute, ziemlich grosse Früchte, 2 $\frac{1}{3}$ " breit, 3 $\frac{1}{2}$ " hoch, die, Mitte Octbr. gebrochen, nicht welk geworden sind, und Anfang Febr. anfangen, etwas zu gelben. Die Frucht stimmt sehr mit Leroy's Beschreibung und Figur, der die Reife in den April und die Frucht für die Küche in den ersten Rang setzt.

55) William Prince. Von dieser Sorte erhielt ich 1869

2 schöne, gut ausgebildete Früchte aus Villa Monrépos, die jetzt noch hart und unverdorben sind, aber anfangen, etwas zu gelben und viel versprechen. Herr Leroy im Dictionaire hat über die Frucht, II. S. 757, berichtet, dass sie aus Amerika stamme und benennt sie nach dem bekannten Baumzüchter zu Flushing bei Neu-York, gibt die Figur zwar in ähnlicher Grösse und auch ziemlich ähnlicher Form, setzt aber die Reife von Mitte bis Ende Septbr. und die Frucht in den 2. Rang. Eben so auch Downing in der Ausgabe von 1869, die ich bereits einsehen konnte, und ist die nach Villa Monrepos gelangte Frucht daher nicht die rechte, falls es nicht noch eine 2te Frucht des Namens giebt.

56) Wredow **†; 1868 erhielt ich von Herrn Generalconsul Ladé schöne Frucht, die Mitte Septbr. schon fast überreif war, aber zeigte, dass die Sorte werthvolle Tafelfrucht ist. Herr Leroy im Dictionaire hat Poire Wredow als Synonym von Delices de Charles, was möglich unser Carl van Mons Leckerbissen sein wird, und sagt, dass sie von Simon Bouvier zu Jodoigne erzogen sei. Vergleichen konnte ich beide Früchte noch nicht, doch stimmen manche Kennzeichen ganz gut. Es giebt, nach Jahns Angaben in unserm Handbuche wahrscheinlich mehrere Früchte mit den Benennungen Charles van Mons, Delices de Charles (Bouvier) und Delices de Charles van Mons, worüber näher zu entscheiden noch die Mittel fehlen.

Auch eines neuen, delikaten Apfels, Graf Nostitz, will ich hier noch gedenken, den Herr Baumschulengärtner Sonntag zu Zobten aus den Pflanzungen auf dem Gute des Grafen Nostitz mir sandte mit der Bemerkung, dass er dort den falschen Namen Gravensteiner führe. Die Sorte war mir ganz unbekannt, und benannte ich sie nach dem in den Befreiungskriegen bekannt gewordenen Grafen Nostitz.

Schliesslich will ich hier noch eine für die Obstzucht nicht unwichtige Wahrnehmung beifügen, die zu machen ich auch 1869 wieder Gelegenheit hatte. Ich konnte wieder bei mehreren Früchten deutlich bemerken, was ich indess nicht bei allen Sorten eben so fand, dass an Zwergbäumen oder Cordons recht gross und schön erwachsene Birnen weniger fleischig und schmelzend und auch weniger gewürzt waren, als solche, die auf Hoch-

stämmen oder unbeschnittenen Pyramiden weniger gross erwachsen waren. Dies bemerkte ich wieder bei Früchten der Marie Louise, van Mons Butterbirn, der Bacheliers Butterbirn, und noch ein paar anderen, gegen weniger grosse, selbst in meinem Garten erwachsene Früchte. Die Ursache kann wohl nur darin liegen, dass das Fleisch der Früchte an Zwergbäumen und Cordons zu rasch und stark anschwillt und die Säfte der Früchte nicht genügend verarbeitet werden. Herr Medicinalrath Engelbrecht, dem ich kürzlich die Bemerkung mittheilte, erwiederte, dass er die gleiche Wahrnehmung auch wohl schon gemacht habe, die geringere Güte recht gross erwachsener Früchte jedoch nur bei noch jungen Zwergstämmen vorkommen dürfte. Dem steht entgegen, dass ich bereits in Nienburg, bei Vergleichung der Früchte von Esperens Herrenbirn, die auf einem Probezweige an einem grossen Hochstamme und an meiner schönen, schon 12 Jahre stehenden Pyramide, erwachsen waren, die eben gedachte Bemerkung machte, die ich irgendwo auch schon vorgebracht habe. Weitere Erfahrungen müssen ein Näheres ergeben.

Jensen, Ende Februar 1870.

Oberdieck.

Literatur.

Mittheilungen der Section für Obstbau des Vereins für Land- und Forstwirtschaft im Herzogthume Braunschweig; herausgegeben von dessen Vorstände, redigirt von dem Vorstände der Section für Obstbau, Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

Der sehr thätige Verein für Land- und Forstwirtschaft im Herzogthum Braunschweig hat, unterstützt von tüchtigen Kräften, bereits seit einer Reihe von Jahren eine Zeitschrift unter dem Titel: „Mittheilungen des Vereins für Land- und Forstwirtschaft im Herzogthume Braunschweig“ herausgegeben, die sich schon beträchtlich verbreitet, und gewiss, namentlich für das Herzogthum selbst, schon segensreiche Früchte getragen hat. Auch ich folgte diesen Mittheilungen stets mit vieler Aufmerksamkeit und habe selbst diejenigen Mittheilungen, die sich zunächst auf den Landbau und die Viehzucht bezogen, immer mit regem Interesse gelesen. Da das Material stets mehr anschwellt, hat man mit 1870 die Mittheilungen über Garten- und Obstbau von dem übrigen Inhalte der Zeitschrift getrennt und eigene in vierteljährigen Lieferungen (je jährlich $\frac{1}{2}$ Thaler) erscheinende Blätter für beide Branchen gegründet, von denen die Mittheilungen über Obstbau unter obigem Titel erscheinen. — Diese Zeitschrift verdient sehr die Aufmerksamkeit der Pomologen und des Obstbauenden Publikums und da sie zunächst immer die Interessen

des Obstbaus im Herzogthume Braunschweig berücksichtigen wird, und, weil der gesammte deutsche Obstbau schon in umfassender Weise in den illustrirten Monatsheften für Obst- und Weinbau vertreten wird, alles ausschliessen wird, was nicht für die Hebung des Obstbaus auch im Braunschweigischen von Bedeutung ist, zweifelsohne ganz besonders die Beachtung von Pomologen und Obstpflanzern in unsern nördlichen deutschen Gegenden.

Wie im Braunschweigischen sich eine Anzahl gebildeter Männer findet, die sich lebhaft für den Obstbau und dessen Hebung interessiren, so sind auch dort besonders Lokalitäten und Bedingungen vorhanden, welche es begünstigen, Erfahrungen und Beobachtungen zu sammeln, und selbst absichtliche Versuche anzustellen, welche dazu beitragen können, den Obstbau auf eine höhere Stufe der Vollendung und Einträglichkeit zu heben. Es finden sich im Herzogthum nicht nur sehr verschiedene Bodenarten, auch höhere und niedrigere Lagen, welche fast überall für den Obstbau günstig sind, wenn nur für jeden Boden und Lage die dahin passenden Sorten gewählt werden, — und eben über diesen letzten Punkt, durch gemeinsame Bemühungen und anhaltende Beobachtungen Erfahrungen zu sammeln, wird, nach dem Programme, ein Hauptaugenmerk des Vereins bleiben, — sondern es muss dort der bei Braunschweig unter dem Titel „Landesbaumschule“ gegründete, 43 Morgen grosse Pomologische Garten mit der Zeit für Hebung des Obstbaus immer wirksamer werden. Es wird in demselben eine, zunächst für das Herzogthum begründete grössere Baumschule unterhalten, und namentlich muss für Hebung des Obstbaus sehr wirksam werden die auf 23 Morgen angelegte pomologische Pflanzung, in welcher man die wichtigeren Obstsorten immer in verschiedenen Baumformen anzuziehen sucht, und welche bereits ein ausserordentlich reiches Sortiment besitzt, (ich sandte von fast allen meinen zahlreichen Sorten schon Reiser hin), ja für welche man selbst alle gerühmten neuen Sorten stets aus den sichersten Quellen zu beziehen sucht, jedoch entfernt von jeder Neigung, eben Neuheiten zu verbreiten, über denen das bewährte Gute so leicht vernachlässigt wird, sondern neue Sorten erst verbreitet, nachdem sie geprüft sind und auch für die dortigen Gegenden sich als recht werthvoll bewährt haben.

Das erste Heft enthält, ausser dem ausführlichen, lesenswerthen und instructiven Programm, concipirt von Herrn Med.-Rath Engelbrecht, noch einen längern Aufsatz des Herrn Garten-Inspectors Koch (Leiters des dortigen Pomologischen Gartens) über Bildung und Schnitt der Krone bei Kernobstbäumen, besonders an Chausseen und Wegpflanzungen, sodann von Herrn Med.-Rath Engelbrecht Beschreibungen mit guter Durchschnitzzeichnung der Pigeonartigen Reinette, Duiven apple) und der Birne „Späte Basiner“, zweckmässig so genannt zum Unterschiede von der früher zeitigenden, gleichfalls von Hrn. De Jonghe erzogenen Charli Basiner, endlich noch einige kleinere Mittheilungen und Notizen. Möge diese Zeitschrift recht viele Beachtung finden!

Jeinsen im Mai 1870.

Oberdieck.

Deutscher Pomologen-Verein.

Sechste allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Braunschweig vom 6. bis 9. October 1870, verbunden mit einer Obstausstellung.

Nachdem uns von der V. Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen das Mandat ertheilt worden, die VI. Allgemeine Versammlung nach Braunschweig zusammenzuberufen, wir uns auch behuf der erforderlichen vorbereitenden Schritte, insbesondere der Entwerfung des Programms, mit der Section für Obstbau des Vereins für Land- und Forstwirthschaft im Herzogthume Braunschweig in Verbindung und Uebereinstimmung gesetzt haben, beraumen wir die VI. Allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter auf die Tage vom 6. bis 9. October d. J. in Braunschweig an und laden alle Pomologen-, Obst- und Weinzüchter und alle Freunde und Förderer des Obst- und Weinbaues zur Theilnahme an dieser Versammlung freundlichst ein, beziehen uns auch im Besonderen auf das nachstehende Programm des Vorstandes des Vereins für Land- und Forstwirthschaft im Herzogthume Braunschweig, welcher die allgemeine Geschäftsführung zu übernehmen die Gefälligkeit gehabt hat.

Berlin, den 1. Juli 1870.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den K. Preuss. Staaten.

Geh. Ober-Regierungsrath Knerk.

Professor Dr. Karl Koch.

Vorsitzender.

General-Secretär.

Programm.

Die Theilnehmer der vom Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten hierher nach Braunschweig einberufenen VI. Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter wollen sich die nachstehenden, die allgemeine Geschäftsführung betreffenden Bestimmungen zur gefälligen Nachricht und Nachachtung dienen lassen.

1) Wer eine Wohnung vorher zu bestellen wünscht, wolle sich bis Ende September an Herrn Finanzregistrator Steinmeyer hieselbst wenden und dabei bemerken, ob das Unterkommen in einem Gast- oder in einem Privathause gewünscht wird.

2) Am 5. und 6. October werden Mitglieder des Empfangs-Comités, kenntlich an einer weissen Schleife im Knopfloche, beim Eintreffen der Eisenbahnzüge in der Bahnhofshalle bereit sein, die Gäste zu empfangen und zu führen.

3) Das Aufnahmebureau befindet sich in Schrader's Hôtel (Gördelingerstrasse Nr. 7). Es werden die Herren Gäste ersucht, sich daselbst möglichst zeitig einzuschreiben und gegen Erlegung Eines Thalers die Mitgliedschaft zu erlangen. Zu gleicher Zeit wird eine grüne Schleife und eine für alle Tage der Ausstellung geltende Einlasskarte ihnen ausgehändigt werden.

Täglich wird durch ein besonderes Blatt Alles, was mit der Versammlung resp. Ausstellung in Verbindung steht, zur Kenntniss der Mitglieder gebracht; der amtliche Bericht wird ihnen später zugesendet.

5) Alle Sitzungen der Versammlung finden in den Räumen des Altstadt-Rathhauses, alle gemeinschaftlichen Mahlzeiten und geselligen Unterhaltungen in dem nahe gelegenen Schrader's Hôtel statt. An beiden Orten werden die Bestimmungen in Hinsicht auf Zeiteintheilung, Tagesordnung oder Veränderung derselben, insoweit sie nicht schon im Tageblatt der Versammlung enthalten, durch Anschlag bekannt gemacht werden.

6) Anfragen und Wünsche, welche die VI. Versammlung Deutscher Pomologen betreffen, sind an den unterzeichneten Landes-Oekonomierath Griepenkneri zu richten.

A. Die Versammlung.

I. Am 5. October Abends 7 Uhr findet eine Vorversammlung in Schraders Hôtel statt zur Begrüssung der pomologischen Freunde, zur vorläufigen Berathung über die Wahl der Präsidenten und Schriftführer und zur Besprechung etwaiger Anträge.

II. Am 6. October, Vormittags 11 Uhr wird die Versammlung im Saale des Altstadt-Rathhauses durch den Vertreter des berufenden Vereins eröffnet. In dieser ersten Plenarversammlung wird Allgemein-Geschäftliches verhandelt, Wahl der Präsidenten und der Schriftführer, Berathung und Beschlussfassung über Anträge, welche die Geschäftsordnung betreffen u. s. w.

III. Abends 6 Uhr findet in demselben Locale die III. Generalversammlung des Deutschen Pomologenvereins statt, für welche die Tagesordnung bekannt gemacht werden, auch in anderen Zeitschriften (Wochenschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten, Mittheilungen des Vereins für Land- und Forstwirthschaft im Herzogthum Braunschweig, Section für Obstbau u. s.) erscheinen wird.

IV. Am 7. October 11 Uhr allgemeine Sitzung, welche von 6 bis 8 Uhr Abends fortgesetzt werden wird.

V. Am 8. October von 10 bis 11 Uhr Preisvertheilung in der Egydienkirche, um 11 Uhr dagegen allgemeine Sitzung in Schrader's Hôtel, in welcher Beschluss über die VII. allgemeine Versammlung gefasst wird. Von 6 bis 8 Uhr Abends Fortsetzung und Schluss der Verhandlungen.

VI. Am 9. October Morgens 7³/₄ Uhr Excursion nach Harzburg, zu welcher die Karten im Geschäftsbureau der Versammlung (Schrader's Hôtel) Tags zuvor in Empfang genommen werden müssen.

VII. Zur Verhandlung in den allgemeinen Versammlungen stehen:

1) Vortrag über die Entwickelung der Obstfrüchte in morphologischer Hinsicht (Professor K. Koch).

2) Antrag auf Feststellung der pomologischen Terminologie (Director Dr. Lucas).

3) Antrag auf eine Bestimmung hinsichtlich der Benennung neu auftauchender Obstsorten (Medicinalrath Engelbrecht).

4) Welches ist das beste Verfahren in Bezug auf das Beschneiden der Krone und Wurzeln beim Verpflanzen der Obstbäume? (Garteninspector A. d. Koch.)

5) Was ist von dem Pinciren der Blätter — Pincement Grin — zu halten, resp. welche Erfahrung hat man über dasselbe gemacht? (Baron v. Bose.)

6) Welche Form der Obstbäume passt am besten für die Landstrassen und für grosse Pflanzungen auf Aeckern und Weiden? (Director Dr. Lucas.)

7) Welche Form von Obstbäumen passt am besten zur Anpflanzung an Eisenbahnen? (Baumschulbesitzer Späth.)

8) Welche Erfahrungen sind über die während der früheren Versammlungen deutscher Pomologen empfohlenen Obstsorten gemacht, und welche von ihnen sind zum allgemeinen Anbau oder zu dem in besonderen Gegenden und Lagen geeignet? (Superintendent Oberdieck.)

9) Welche Steinobstsorten lassen sich für den Anbau im Grossen empfehlen? (Superintendent Oberdieck.)

10) Sind in neuerer Zeit mit Sicherheit wahrgenommene Erfahrungen gemacht worden über den Einfluss des Wildlings auf Abänderung der Form oder Güte oder der im Allgemeinen sich findenden reichen Tragbarkeit der aufgesetzten Sorte? (Superintendent Oberdieck.)

11) Welche Tafeltrauben sind für den Anbau, namentlich in Norddeutschland zu empfehlen? (Stadtrath Thränhardt.)

12) Welche neu eingeführten Kernobstsorten haben sich in Norddeutschland werthvoll gezeigt? a) Aepfel (Superintendent Oberdieck), b) Birnen (Hofgarteninspector Borchers).

13) Wie können die Obst-Muttergärten am besten zur Hebung des Obstbaues in Deutschland beitragen. (Medicinalrath Engelbrecht.)

14) Bericht über die Einrichtung einiger Obst-Mustergärten: a) in Braunschweig (Geheimer Cammerath Uhde), b) in Geisenheim (General-Consul Ladé), c) in Proskau (Gartendirector Stoll).

15) Bericht über die diesjährige Obstausstellung und ihre Resultate (Baron von Bose).

16) Mittheilungen über den Obstbau einiger Gegenden Deutschlands: a) Ostfriesland (Senator J. ten Doornkaat-Koolman), b) Mecklenburg (Organist Müschen), c) Schlesien (Professor Fickert), d) Nassau (Geheimer Regierungsrath von Trapp), e) Brandenburg (Baumschulbesitzer Späth).

B. Die Ausstellung.

I. Für die in der Egydienkirche stattfindende Ausstellung sind alle Sorten Obst und dessen Produkte, Obstbäume, die dem Obstbaue dienenden Instrumente und Apparate bestimmt. Wir ersuchen die Herren Obst-Aussteller, nur die werthvollen Sorten ihrer Gegend in etwa 3 bis 5 gut entwickelten Exemplaren einzusenden und sich bei der Bezeichnung der Früchte der Namen des Illustrierten Handbuehes, soweit solche schon darin aufgenommen sind, zu bedienen.

II. Es ist wünschenswerth, dass pomologische, gärtnerische oder landwirthschaftliche Vereine sich der Mühe unterziehen, Collectionen der in ihrer Gegend hauptsächlich gebauten werthvollen Obstsorten zusammenzustellen, wie sie schon von einigen wichtigen Obstgegenden in Aussicht gestellt worden sind, um hierdurch ein Bild des Deutschen Obstbaues in seinen verschiedenen Gauen zu bekommen.

III. Die Aussteller werden ersucht, den Umfang ihrer Sammlungen, namentlich auch die Anzahl der auszustellenden Obstsorten bis zum 15. September dem pomologischen Ausschusse unter der Adresse des Herrn Geheime Cammerath Uhde in Braunschweig anzumelden, um sofort für die Obstaustellung besonders gedruckte Formulare zur Anfertigung eines doppelten Verzeichnisses zu erhalten. Das eine Exemplar dieses Verzeichnisses bekommen sie nach der Ausstellung, so weit möglich, revidirt zurück, das andere bleibt zur Benutzung für den Ausstellungsbericht. Die Herren Aussteller werden ersucht, die Verfügung über die von ihnen ausgestellten Gegenstände dem unterzeichneten Comité anzuzeigen, und wird dasselbe dafür sorgen, dass diese Verfügung am zweiten Tage nach dem Schlusse der Ausstellung ausgeführt werde. Einzelne Exemplare von Früchten dürfen für eine etwa zusammenzustellende Mustersammlung oder für wissenschaftliche Untersuchungen den einzelnen Sammlungen entnommen werden.

IV. Die auszustellenden Gegenstände müssen die Adresse „An den Ausschuss für die Obstaustellung in der Egydienkirche zu Braunschweig“ haben und daselbst bis zum 4. October spätestens angekommen sein. Das Auspacken und Aufstellen der Gegenstände wird zwar von Seiten des Ausschusses gern besorgt, doch ist eine Betheiligung der Herren Aussteller selbst, wenigstens beim Ordnen, sehr erwünscht.

V. Ein Ausschuss erfahrener Pomologen wird die ausgestellten Obstsammlungen durchsehen, erforderlichen Falls berichtigen, und über das Resultat der Ausstellung einen besonderen Bericht erstatten. Wir ersuchen zunächst folgende Herren, die bisher an derlei Arbeiten bei früheren Versammlungen Theil genommen haben, in diesen Ausschuss einzutreten, ohne dadurch Andere, welche sich dazu berufen fühlen und Theil nehmen wollen, auszuschließen:

Herr Hofgarten-Inspector Borchers in Herrnhäusen, Herr Baron v. Bose auf Emmaburg, Herr Senator J. ten Doornkaat-Koolman in Norden, Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, Herr Professor Dr. Fickert in Breslau, Herr Oberamtsrichter von Hinüber in Moringen, Herr Baumschulbesitzer Lorberg in Berlin, Herr Director Dr. Lucas in Reutlingen, Herr Hofgärtner Maurer in Jena, Herr Organist Mischen in Belitz, Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen, Herr Waisenhaus-Director Palandt in Hildesheim, Herr Lehrer Remagen in Niederbiber, Herr Oberförster Schmidt in Blumberg, Herr Gutsbesitzer Siemering in Adolphshof, Herr Baumschulbesitzer Späth in Berlin, Herr Gartendirector Stoll in Proskau, Herr Stadtrath Thranhardt in Naumburg a. S., Herr Geheimer Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden.

Das Comité wird gebeten, sich in so viele Gruppen zu theilen, als erforderlich sind, um die Durchsicht aller Sammlungen in den ersten zwei Tagen der Ausstellung zu vollenden.

VI. Zur Auszeichnung derjenigen Sammlungen, welche sich durch werthvolle Obstsorten, gute Entwickelung der Früchte im Verhältnisse zur Baumform auf der sie erzogen sind, und richtige Benennung auszeichnen, stellt der Braunschweiger Verein 10 silberne Vereinsmedaillen zur Verfügung.

Ein besonders dazu ernanntes Preisrichteramt wird darüber entscheiden.

VII. Dem pomologischen Ausschusse liegt es ob, eine Mustersammlung des besseren Obstes, vor Allem die in den früheren Pomologenversammlungen

empfohlenen Früchte zur speciellen Kenntnissnahme des Publikums zusammenzustellen und zu diesem Zwecke die nöthigen Früchte mit Angabe des Bezuges aus anderen Sammlungen zu entnehmen.

Das Lokal der Ausstellung, die Egydienkirche, ist für die ganze Zeit den Mitgliedern der Versammlung gegen Vorzeigung ihrer Mitgliedkarte geöffnet, dem Publikum aber nur von 11 Uhr Vormittags bis 6 Uhr Abends gegen ein Eintrittsgeld von 5 Sgr.

C. Weitere Zeit-Eintheilung.

Ausser der Excursion nach Harzburg am Sonntag den 9. October sind kleinere Ausflüge in der Nähe, namentlich in die Herzogliche Landesbauschule intendirt, worüber das Nähere allemal im Tageblatt oder durch Anschlag bekannt gegeben wird.

Im Allgemeinen sind die Morgenstunden von 7 bis 11 Uhr zum Besuch der Ausstellung, die Stunden von 11 bis 2 Uhr und von 6 bis 8 Uhr Abends zu den Versammlungen, die Stunden von 2 bis 4 Uhr zum Mittagessen, von 4 bis 6 Uhr zu Ausflügen und von 8 Uhr Abends ab zur geselligen Unterhaltung bestimmt.

Braunschweig, den 25. Juni 1870.

Der Vorstand des Vereins für Land- und Forstwirtschaft im Herzogthum Braunschweig als geschäftsführender Vorstand für die VI. allgemeine Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter.

Griepenkerl,
Landes-Oekonomierath.

Krüger,
Geheimer Cammerrath.

A. v. Girsewald,
Vice-Oberstallmeister.

Tagesordnung

für die III. Generalversammlung der Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins, den 6. October Abends 6 Uhr im Saale des Altstadtrathhauses zu Braunschweig.

I. Oberdieckfeier.

- 1) Anrede an den Jubilar und Darbringung der Glückwünsche der Deutschen Pomologen durch ein Mitglied des Oberdieck-Comité's.
- 2) Uebergabe der Oberdieckstiftung und des Oberdieckalbums durch den Geschäftsführer des Vereins.
- 3) Antwort des Jubilars.

II. Vereinsverhandlungen.

- 1) Rechenschaftsbericht über die 10jährige Thätigkeit des Vereins, durch den Geschäftsführer.
- 2) Kassenbericht über die 3 letzten Verwaltungsjahre, durch den Vereinscassier Herrn Maassen.
- 3) Berathung über Anträge der Mitglieder:
 - a) Antrag des Herrn Graf Bismark in Thurnau, die Herausgabe eines Albums Deutscher Pomologen betreffend. Vergl. Monatshefte Heft 6, pag. 190.
 - b) Antrag des Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht, betreffend eine neue Organisation des Vereinsvorstands und Ausschusses.
 - c) Antrag des Geschäftsführers, die Bibliothek des Vereins und die Ernennung von Ehrenmitgliedern betreffend.
- 4) Wahl des Vorstands und Ausschusses für die nächsten drei Jahre.
Das geschäftsführende Mitglied des Vorstands: Dr. Ed. Lucas.

Durch die eingetretenen Kriegereignisse ist diese Versammlung allerdings vorläufig in Frage gestellt; wir hoffen aber, dass dieselbe doch noch, vielleicht etwas später, in diesem Jahre stattfinden kann und werden im nächsten Heft darüber Genaueres mittheilen.

Die Red.

Nach soeben eingelaufener Nachricht findet wegen des ausgebrochenen Krieges die 28. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe nicht statt.

Fragen für die Section VII. der Versamml. Deutscher Land- u. Forstwirthe.
(Schluss von pag. 223.)

13) Welche Methoden der Conservirung des Hopfens haben sich am besten bewährt?

14) Welche Erfahrungen hat man über das Schwefeln und die damit in Verbindung gebrachte künstliche Trocknung des Hopfens gemacht?

15) Welche Vortheile bietet die Drahtanlage gegenüber der Stangenanlage und welches System der Drahtanlagen hat sich am besten bewährt?

16) Ist dem Schnitte des Hopfens im Frühjahr oder im Spätjahr der Vorzug zu geben?

Angekündigte Ausstellungen 1870.

In Giessen wird vom 1.—7. September 1870 der Mitteldeutsche Obst- und Gartenbauverein eine Obst-, Pflanzen- und Gemüseausstellung abhalten mit zahlreichen Geldpreisen für Obst und Gemüse u. s. w.

In Stuttgart soll vom 10.—30. September eine Ausstellung von Blumen, u. a. Gartenerzeugnissen, Früchten u. s. w. stattfinden.

Der Bremische Gartenbauverein wird Ende September oder Anfang October seine jährliche Herbstausstellung von Obst, Blumen u. s. w. halten.

Die K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien wird vom 25. September bis 4. October ihre 56. Ausstellung von Obst, Gemüse, blühenden und Blattpflanzen u. s. w. in den Blumensälen am Parkring Nro. 12 abhalten, wobei sehr zahlreiche Staats-, Privat- und Gesellschaftspreise zur Vertheilung kommen.

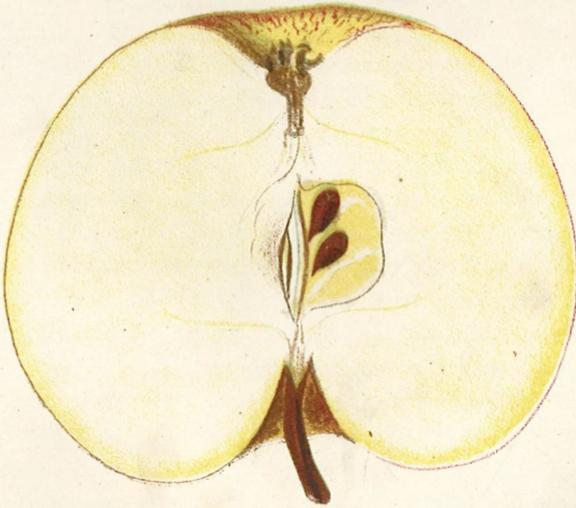
Die Gartenbaugesellschaft Flora in Dresden wird vom 16.—21. September eine Obst-, Pflanzen- und Blumenausstellung im K. Orangeriegebäude in Dresden abhalten, wobei sehr bedeutende Staats- und Gesellschaftsprämien zuerkannt werden sollen.

Im kommenden Herbst, zur Zeit des Octoberfestes, wird in München eine Versammlung von Vertretern aller bayrischen Gartenbauvereine stattfinden, um vorzugsweise über die Obstbaumzucht an den Strassen zu berathen. Mit der Versammlung wird eine bayr. Obst-, Gemüse- u. Blumenausstellung verbunden werden.

Oberdieckstiftung.

Weiter sind eingegangen C. H. in P. 1 Thlr., C. H. j. in P. 1 Thlr., GtV. in Fr. in B. 4 Thlr., J. G. M. in B. 2 Thlr., St. in B. 1 Thlr., H. S. in A. 8 fl.
Die in Berlin und Wien durch gefällige Sammlung eingegangenen Beiträge bitten wir in Balde uns anzeigen zu wollen und die Albumblätter der freundlichen Geber einzusenden.

Namens des Comité's: Dr. Ed. Lucas.



Osnabrücker Reinette.

Osnabrücker Reinette.

(Mit Abbildung.)

Diese alte Frucht, welche sich durch den grössern Theil von Deutschland verbreitet findet, ist, wie ich mich vielfach überzeugt habe, doch noch gar sehr oft unter dem wahren Namen nicht bekannt und wird namentlich in Württemberg, wo sie sich in Oberschwaben ziemlich häufig, auch auf dem Lande, findet, bloss als „Rauhgas t“ bezeichnet; nicht selten kommt die Sorte aber auch als französische GoldreINETTE vor. Christ schon nannte die Frucht Osnabrücker grau überzogene Reinette, Diel nannte sie Graue Osnabrücker Reinette (XIV. 131) und aber auch Rothgraue KelchreINETTE (VL 141), fügt zugleich den holländischen Namen de Graawe Fos-Penet bei und gibt an, dass er die Frucht aus der Gegend von Harlem erhalten habe, in der Beschreibung macht er auf den charakteristisch straussförmigen langblättrigen Kelch, so wie auf die in der That prachtvolle Blüthe des Baumes aufmerksam. Ueber letztere schrieb mir L. Müller von Züllichau auch früher und meinte, dieser Baum habe die schönste aller Apfelblüthen, was ich jedenfalls bestätigen kann.

Trotz jener 1802 gefertigten Beschreibung Diels, gab derselbe 1807 in Heft XIV nach einer unvollkommenen Frucht eine neue Beschreibung unter dem ältern Christ'schen Namen Graue Osnabrücker Reinette, welche Beschreibung in verschiedenen Punkten abweicht und z. B. sagt, der Kelch sei klein-blättrig und offen. Ich fand 1843 in Hohenheim einen schönen Baum dieser Sorte vor, der reich und häufig trug und welcher damals dort als Französische GoldreINETTE gieng. Ich kannte die Sorte nicht und alle mir damals bekannnten Pomologen, selbst der alte Kaufmann Baur in Tübingen, einer der besten damaligen Kenner der in Württemberg vorkommenden Obstsorten, konnte mir den richtigen Namen nicht angeben. Erst auf der Naumburger Ausstellung fand ich diesen Apfel unter seinem richtigen Namen und ich liess daher die von mir intermistisch gegebene Benennung damals gleich fallen. In den „Kernobstsorten Württembergs“ findet sich der dem Apfel damals gegebene Name „Franz Graf von Eggers Reinette“ noch, der jetzt indess vollständig annullirt ist.

Im Illustrierten Handbuch ist unter Nro. 156 Abbildung und Beschreibung gegeben.

Während Diel sagt, dass der Apfel sehr leicht welke und nur als Spalier tauge, gibt J. ten Doornkaat-Koolmann in seinen sehr interessanten und lehrreichen Pomologischen Notizen aus einer der exponirtesten Gegenden Norddeutschlands pag. 35 an, dass der Apfel dort noch, wenn er genügend lange hängen kann, als Tafelfrucht brauchbar ist.

Auch hier ist die Frucht in Bezug auf ihre Güte nur zweiten Ranges, welkt indes sehr selten und ist als sehr fruchtbarer, in der Blüthe gar nicht empfindlicher Baum von kräftigem Wuchs auch für öconomische Anlagen zu empfehlen, zumal die Frucht einen vorzüglich guten Obstwein gibt und sich dieselbe auch als Marktapfel durch Schönheit und Dauerhaftigkeit auszeichnet.

Dr. Ed. L.

Pomologische Notizen.

Unser allverehrter Herr Superintendent Oberdieck hat in seinen Zusätzen und Berichtigungen zu Band I. und IV. des Illustrierten Handbuchs bei manchen Sorten meines Namens Erwähnung gethan, und muss ich mir erlauben, dazu einige Bemerkungen zu machen:

Zu Nro. 4, Alantapfel. Der von Diel erhaltene „Gestreifte Imperial“ hat sich mit dem von Oberdieck erhaltenen „Süssen Königsapfel“ völlig gleich erwiesen.

Zu Nro. 30 unter 3 und 4. 3 ist in der Regel im Fleisch leicht geröthet, wenigstens fehlt eine rothe Ader um das Kernhaus fast nie. 4 sah ich nie mit einer solchen Ader, auch sonst nicht röthlich im Fleisch.

Zu Nro. 72. Hier hat der Herr Superintendent mich ganz falsch verstanden, ich meine nicht, dass der Mecklenburger Königsapfel dem Carmincalvill gleich sei, sondern dass ich auf der Berliner Ausstellung in dem Rothen Wintercalvill meinen Dielschen Carmincalvill erkannte. Meine Frucht, die hier Calvill rouge heisst, benannte der Herr Superintendent „Mecklenburger Wintercalvill“, und ist diese dem Mecklenburger Königsapfel vollkommen gleich.

Zu Nro. 96. Mein Hirschfelds Richard hat mit der Sommer-

parmäne nichts gemein, ist aber gleich mit meinem Buchholzer Calvill. Es ist richtig, dass die Sommerparmäne hier fälschlich allgemein „Sommer Richard“ genannt wird. Meine Behauptung, dass der Rothe Wiener Sommerapfel der Sommerparmäne gleich sei, halte ich aufrecht.

Noch bemerke ich zu 179, dass bei uns im Volksmunde der Danziger Kantapfel allgemein Rosenhäger genannt wird.

Böttz.

G. B. Müschen.

Anm. der Redaction: Für die gegebenen Notizen besten Dank. Ich bemerke jedoch zu Nro. 4, dass die Frucht, welche Herr Organist Müschen mir als Gestreiften Imperial schon in der ersten Zeit meiner Bekanntschaft mit ihm sandte (leider ist der Probezweig, ehe er in Jeinsen trug, mir wieder eingegangen) wohl ganz sicher der Süsse Königsapfel nicht gewesen, sondern wenigstens einige Züge aus Diels Beschreibung des Gestreiften Imperial hatte, so dass ich das Reis zu haben wünschte, um zu erfahren, ob ich den Gestreiften Imperial von Diel möglich nicht richtig erhalten hätte.

2) Zu Nro. 30. Die gegebene Notiz ist mir lieb. Herr Organist Müschen hätte also in meinem Dielschen Rothen Wintercalvill seinen von Diel erhaltenen Carmincalvill erkannt, und dass beide Früchte identisch seien, ist schon lange meine Vermuthung, wengleich es mir seit 1864 noch nicht gelang, beide auf demselben Baume zum Tragen zu bringen. Den Mecklenburger Königsapfel kannte ich zur Zeit der Berliner Ausstellung noch nicht, und werde etwa von der Angabe, dass die Frucht in seiner Gegend allgemein Calville rouge genannt werde, Anlass genommen haben, den Vorschlag zu machen, sie vorläufig und zur Verständigung unter uns beiden, bis ein richtigerer Name sich fände (der nun in dem Mecklenburger Königsapfel vorliegt) Mecklenburger Wintercalvill zu nennen. Vielleicht kommt auch der Mecklenburger Königsapfel noch unter einer schon älteren Benennung vor und hat es nach dem, was ich auch aus Rostock als Königsapfel erhielt, mir scheinen wollen, dass etwa 2 verschiedene und nur ähnliche Sorten „Mecklenburgischer Königsapfel“ heissen, von denen, wenn dies sich bestätigt, der eine dann Mecklenburger Wintercalvill genannt werden könnte. Es waren indess meine Erndten von Kernobst seit 10 Jahren so schlecht, dass ich darüber Vergleichen noch nicht machen konnte.

Die sehr ähnlichen Sorten sitzen jetzt alle auf meiner Pyramide des Rothen Wintercalvilla.

3) Zu Nro. 96. Meine unter dieser Nummer über die Sommerparmäne S. 63 gegebenen Bemerkungen stimmen mit dem, was Herr Organist Müschen hier sagt, überein und habe ich später auch schon definitiv für die Identität des Wiener Sommerapfels mit der Sommer Parmäne mich erklärt. **Oberdieck.**

Wirkung der Winterkälte in dem Pomologischen Garten zu Proskau.

Die ungewöhnlich strenge und anhaltende Kälte vom 2. bis 13. Februar, während welcher Zeit das Thermometer mehrere Male auf fast 26° R. gefallen war, hat unter den älteren Obstbäumen, namentlich den Kirschbäumen, in hiesiger Gegend nicht unerheblichen Schaden angerichtet. Noch härter aber wurden die jungen Pflanzungen, namentlich die Baumschulen betroffen. Auch die Pflanzungen und Baumschulen des hiesigen pomologischen Instituts, woselbst nahe an tausend Obstsorten, theils als Hochstämme, theils als Pyramiden, Spaliere und Guirlandenbäume und (Cordons) angepflanzt sind, sind von dem so ungewöhnlich strengen Froste hart mitgenommen worden.

So beklagenswerth dies auch an sich ist, so sind wir dadurch doch wenigstens theilweise belehrt worden, welche Sorten wir anzupflanzen haben, und welche wir, mit Rücksicht darauf, dass ein ähnlich strenger Winter wieder eintreten könne, nur in möglichst geschützte Lagen bringen dürfen. Interessant ist auch die Erscheinung, dass eine nicht unbedeutende Zahl von Cordons total erfroren, während Hochstämme derselben Sorte vom Froste unverletzt geblieben sind. Die beifolgende Liste zeigt das Nähere.

Zusammenstellung

der in den Pflanzungen und in den Baumschulen des pomologischen Instituts durch den strengen Frost vom 2.—13. Februar a. c. theils ganz getödteten, theils stark beschädigten Obstbäume.

I. Von Äpfeln: 1) Hochstämme: keine stark gelitten. 2) Pyramiden: keine stark gelitten. 3) Spaliere: keine stark gelitten. 4) Cordons: theils todt, theils stark gelitten.

a) Todt: Baumanns Reinette (bis auf 2 Exemplare, die nur stark gelitten), Brinkley Seedling, Reinette Surpasse (bis auf 1 Exemplar, welches stark gelitten), Winter-Postoph (als Hochstamm gesund geblieben), Surprise, Kaiserin Eugenie, Cox's Orange-Pepping, Weisser Astracan (als Hochstamm gesund geblieben), Api rose, Reinette du Bessin (?), Winter-Gold-Parmaene (als Hochstamm gesund geblieben), Rother Herbst-Calvill (als Hochstamm gesund geblieben), Canada-Reinette (als Hochstamm gesund geblieben), Harberts-Reinette (als Hochstamm gesund geblieben), Siegende Reinette, Sommer-Rambour, Burchardt's Carolin, Kapuziner-Apfel von Tournay, Grosse Casseler Reinette (mehrere Exemplare tod, andere stark gelitten und andere ganz gesund geblieben), Gelber Bellefleur (bis auf 2 Exemplare, die nur stark gelitten), Graue Bretagner Reinette, Reinette von Saintonge, Frauen-Calvill (einige sind ganz gesund geblieben), Sommer-Rambour, Jacob Lebel (einige sind ganz gesund geblieben), Wellington (als Hochstamm gesund geblieben), Rother Winter-Calvill (als Hochstamm gesund geblieben), Cooper, Erzherzog Anton, Comte Otto, Muscat-Reinette (einige sind ganz gesund geblieben), Canada-Reinette (einzelne treiben wieder aus), Leardmann Derefordshire (einige gesund geblieben), de Flandre, Tour de Glammy's (einzelne Exemplare gesund geblieben), Calvill St. Sauveur, Huldern's Nonpareil, Goldzeug-Apfel (einzelne Exemplare stark gelitten und andere ganz gesund, als Hochstamm gesund geblieben), Franklin's Gold-Pepping, Bonne de Mai (einzelne gesund geblieben), Rother Ananas-Apfel, Rother Winter-Calvill (als Hochstamm gesund geblieben), Schnee-Calvill, Französische Edelreinette (einzelne haben nur stark gelitten, andere sind ganz gesund geblieben), Pomme Imperiale (mehrere Exemplare nur stark gelitten).

b) Stark gelitten haben, ohne dass ganze Exemplare getödtet sind: Graue Canada Reinette, Graue Bretagner Reinette, Bredow-Pepping, Graue portugiesische Reinette, als Hochstamm gesund geblieben, Titus-Pepping Northern-Spy, Deutscher Gold-Pepping (als Hochstamm gesund geblieben), Belle de Caën, Calville de Luxembourg, Merveille de Faire, Reinette von Sorgvliet (als Hochstamm gesund geblieben), Gestreifter Bellefleur, Roxburg-Russet, Lucas' Tauben-Apfel (einzelne sind gesund geblieben), Orleans Reinette (einzelne sind gesund geblieben), van

Mons Reinette (einzelne sind gesund geblieben), Clochard, Weinapfel, Reinette von Damason, Josephine, Franklins Gold-Pepping, Matter, Gravensteiner (als Hochstamm gesund geblieben), Reinette verte, Findling von Bedfordshire, Calvill rose, Königs-Fleiner (als Hochstamm gesund geblieben), Böhmischer Rosenapfel, Reinette Pepping (?).

II. Von Birnen sind gänzlich getödtet: 1) Hochstämme: keine.

2) Pyramiden: Royale d'hiver, Broom Park, St. Germain d'hiver, Rousselette von Rheims (als Hochstamm gesund geblieben), Tavernier de Boulogne, Holländische Feigenbirn, Hofrathsbirn.
3) Spaliere: Helene Gregoire, Grauer französischer Katzenkopf.
4) Cordons: Volkmarser, Clairgeau (als Hochstamm gesund geblieben), Diels Butterbirn (als Hochstamm gesund geblieben), Souvenir de la reine des Belges.

Stark gelitten haben: a) Hochstämme: Grüne Sommer-Magdalene, Rothe Dechantsbirn, Frühe Schweizer Bergamotte, Runde Mundnetzbirn, William's Christbirn, Grauer französischer Katzenkopf, Forellenbirn. b) Pyramiden: Dumas Herbstdorn, Späte Hardenpont, Marie Therese, Duverny, Orpheline, Erzbischof Hons (als Hochstamm gesund geblieben), Salisbury, Auguste Jurie, Auguste Royer, Colmar Nelis, Professor Henneau, Besä Mai, William's Christbirn, Forellenbirn, Madame Verté, Gute von Ezée, De Schryver, Prince impériale, Emil Heyat, Hofrathsbirn, Liegels Winter-Butterbirn, General Tottleben, Zéphérine Grégoire, Blumenbachs Butterbirn. c) Spaliere: Junker Hans, Gute Louise von Avranches (als Hochstamm gesund geblieben), Blumenbachs Butterbirn (als Hochstamm gesund geblieben), Milot de Nancy, Franzen's späte Colmar, Butterbirn von Nivélles, Belle Angevine. d) Cordons: Seckle pear.

Pflaumenbäume haben mit Ausnahme der Behrens Königsplauwe vom Froste nicht gelitten. Süßkirschbäume haben durchweg mehr oder weniger gelitten. Die vom Sauerkirschbaumgeschlecht sind gesund geblieben. **Stoll.**

Die Verhältnisse des Bodens zur Aufnahme von Nährstoffen durch die Pflanze.

Von Professor Dr. Karl Koch in Berlin.*)

Die Agrikultur-Chemie hat in der neuesten Zeit so grosse Fortschritte gemacht, dass wir auch nur dadurch in den Stand gesetzt wurden, öde und unfruchtbare Gegenden, moorige Gründe u. s. w. zu Kulturfeldern umzuwandeln. Wer vor 20 und 30 Jahren die vor Allem sandige Mark Brandenburg gesehen hat, wird sich auch noch erinnern, wie dürrtig oft früher die Roggenfelder standen, wenn sie überhaupt vorhanden waren. Wie ganz anders ist es jetzt, wo intelligente Landwirthe den Boden rationell bearbeiten und ihn dadurch zwingen, gegen früher reichlichere Erndten zu liefern! Früchte, welche man ehemals an solchen Orten gar nicht zu bauen wagte, wie Weizen und Oelfrucht, nehmen jetzt daselbst bisweilen grosse Strecken ein und geben ganz erfreuliche Erträge.

Diese Bereicherungen durch die chemische Wissenschaft haben aber nicht allein der Landwirthschaft genützt, ebenso der Gärtnerei. Die Gemüsezcucht ist gegen früher ebenfalls eine andere geworden; vor Allem hat die Zunahme der Bevölkerung auch einen grösseren Anbau zur Folge gehabt. Der Gemüsebau fängt schon an, hier und da landwirthschaftlich, d. h. im Grossen, betrieben zu werden, ebenso der Obstbau. In Amerika sind es sogar die leicht vergänglichen Beerenfrüchte, besonders Erdbeeren, die man bereits ebenfalls im Grossen baut und von denen man reichlichen Gewinn erzielt.

Doch auch die specielle Pflanzen- und Blumengärtnerei ist in der Vorbereitung des Bodens zur Aufnahme von Pflanzen der verschiedensten Art nicht zurückgeblieben; sie legt vor Allem auf die Mischung der Erden für den Inhalt ihrer Töpfe einen grossen Werth.

Es dürfte desshalb den Lesern der Wochenschrift von Interesse sein, in kurzen Umrissen den Stand, auf dem jetzt die Kenntniss von der Ernährung der Pflanzen, und zwar zunächst die der Aufnahme der Nährstoffe aus dem Boden, steht, kennen zu lernen.

*) Aus dessen Wochenschrift 1870 Nr. 26, mit spec. Genehmigung des Herrn Autors.

Die Pflanze hat von der Natur die Aufgabe, die sogenannten anorganischen oder mineralischen Stoffe des Bodens in gewissen Verbindungen aufzunehmen, welche zunächst zur grösseren Festigkeit des Pflanzenkörpers dienen und die Bildung der specielleren Nährstoffe oder näheren Bestandtheile zu veranlassen, dadurch aber (direkt durch die Pflanzen, indirekt durch die Fleischfressenden) dem Thiere zur Nahrung dienen können.

Die Materialien zu ihren sonstigen Nährstoffen nimmt die Pflanze nicht allein aus dem Boden, auf dem sie sich befindet, sondern auch aus der Luft, und zwar weniger in Form von Elementen, als vielmehr in Form der allgemein verbreiteten binären Verbindungen, des Wassers, der Kohlensäure und des Ammoniak. Früher glaubte man, dass diese 3 Stoffe es allein wären, welche den Pflanzen zur Nahrung dienen, und hielt die mineralischen Zusammensetzungen des Kali's, Kalks, Eisens u. s. w., welche sich in den Pflanzen befinden, für Beimengungen, welche mit dem Wasser zufällig in den Pflanzenkörper gekommen seien, oder betrachtete sie nur als dessen Skelett. Die neueren Entdeckungen in der Chemie haben aber dargelegt, dass die mineralischen Bestandtheile ebenso nothwendig, wie jene, sind, und dass auch ohne sie keine Pflanze gedeihen kann. Der Landwirth sprach sich über das Bedürfniss mineralischer Nahrungsmittel, ohne sich freilich Rechenschaft davon geben zu können, schon früher in seiner Klee-, Runkelmüdigkeit u. s. w. eines Ackers aus. Klee-, Runkelmüde u. s. w. nennt man nämlich den Boden, wo durch längeren Anbau von Klee, Rüben u. s. w. die durchaus nöthigen mineralischen Bestandtheile des Bodens schliesslich fehlen oder doch wenigstens nicht in der Weise vorhanden sind, dass sie von der Pflanze aufgenommen werden können. Werden diese in Folge äusserer Einwirkungen mit der Zeit aufnehmbar gemacht, so kehrt auch die Fruchtbarkeit des Bodens bis zu einem gewissen Grade zurück und dieselbe Pflanze wird wieder an derselben Stelle mehr oder weniger gedeihen.

Dieser Umstand, d. h. dieses Ausbeuten mineralischer Nährstoffe durch den Anbau einer und derselben Kulturpflanze, war es, der früher die Landwirthe, freilich der Gründe sich nicht bewusst, bestimmte, ihre Aecker nach einigen Jahren einmal nicht zu bebauen, sondern sie brach liegen zu lassen, damit

durch die atmosphärische Luft dergleichen mineralische Nährstoffe, welche sich bisher nicht in einem aufnehmbaren Zustande befanden, aufnehmbar gemacht würden, und auf demselben Boden mit dem Anbau von Pflanzen zu wechseln, um schliesslich in der Wegnahme dieser mineralischen Stoffe möglichst wiederum ein Gleichgewicht herzustellen.

So einfach auch der Bau aller Pflanzen im Allgemeinen ist und ihr Körper in seiner Zusammensetzung bei allen Arten ziemlich gleich erscheint, so muss doch bei diesen eine grosse Verschiedenheit vorhanden sein, in deren Folge weniger verschiedene Nahrungsmittel, als diese vielmehr in verschiedenen Zuständen, dargeboten werden müssen.

Hier kommen wir allerdings an einem Punkte an, wo wir absolut nichts wissen; diese Auswahl der Stoffe oder auch nur deren Zusammensetzung ist eine Erscheinung, die wir weder durch chemische, noch durch physikalische Gesetze erklären können. Sie fällt unter die uns gänzlich unbekanntes und uns unverständlichen Lebensgesetze.

Soll ein Acker, dem man eine bestimmte Menge mineralischer Bestandtheile durch den Anbau einer und derselben Pflanze entzogen hat, wieder für diese fruchtbar werden, so muss man ihm auch das zurückgeben, was man ihm entzogen hat. Würden die darauf gebauten Pflanzen ihm auf irgend eine Weise, hauptsächlich als Dünger, wiedergegeben, so könnte man, ohne eine Abnahme im Ertrage zu bemerken, den Acker stets mit derselben Frucht bebauen. Das ist aber nicht der Fall; die Produkte der Kulturpflanzen: das Getreide, die Runkelrüben, der Wein, das Obst u. s. w., werden ausgeführt und ihre mineralischen Nährstoffe (Kali, Kalk, Phosphor, u. s. w.) daher dem Acker nicht wieder zurückgegeben; man muss also bei dem ferneren Anbau dieser Pflanzen daran denken, auf irgend eine Weise einen Ersatz zu leisten. Dass dieses am besten durch konzentrierte Düngstoffe, durch sogenannten künstlichen Dünger, geschieht, unterliegt keinem Zweifel. An der Mosel bringt man mehr oder weniger verwitterten Thonschiefer wegen seines reichen Gehaltes an Kali auf den sonst humusreichen Boden der Weinberge; in der Pfalz wird Basalt zerkleinert und aus gleichen Gründen den Weingärten aufgestreut, in Württemberg die kalireichen Keupermergel zu demselben Zwecke verwendet.

Es kann aber auch auf andere Weise geschehen. Wir haben bereits gesagt, dass diese mineralischen Nährstoffe bisweilen doch noch vorhanden sind, aber nicht in der Weise, dass sie grade von einer bestimmten Pflanze aufgenommen werden. Trägt man aber dafür Sorge, dass sie aufnehmbar gemacht werden, was einestheils durch allerhand Düngstoffe, sowie durch tieferes Lockern der Erde, andernteils aber durch andere Kulturpflanzen geschehen kann, so wird ebenfalls wiederum bald für die Kulturpflanze Fruchtbarkeit eintreten.

Die deutschen Kolonisten im Osten des kaukasischen Isthmus reinigen ihre Weingärten nicht vom Unkraute, weil sie, wenn es geschieht, schlechte Erndten haben. Wahrscheinlich liegt der Grund darin, dass, abgesehen von der dortigen grossen Wärme, welche zum besseren Gedeihen der Kulturpflanzen einen bedeckten Boden erheischt, durch die Aufnahme von anderen, den Unkräutern nothwendigen mineralischen Nährstoffen auch dergleichen, wie sie die Weinrebe bedarf, dabei in einen aufnehmbaren Zustand umgewandelt werden.

Im tropischen Amerika, wo eine und dieselbe Kulturpflanze, z. B. der Kaffeestrauch, mehrere Jahrzehnte auf einem und demselben Boden gedeiht, lässt man ebenfalls die Unkräuter stehen, wahrscheinlich um mit der grösseren Wärme auch die hinlänglich vorhandenen mineralischen Nährstoffe immer von Neuem in einen von der Kaffeepflanze aufnehmbaren Zustand überzuführen.

Dass trotz des ähnlichen Baues im Innern bisweilen scheinbar ähnliche Arten doch anderer oder auch in anderer Form sich darbietende mineralische Nährstoffe bedürfen, sieht man an den Zwischen- und Unterfrüchten, welche, ohne der Hauptfrucht in ihrer Aufnahme von Nährstoffen hinderlich zu sein, sehr kräftig neben und bei einander wachsen, sich sogar gegenseitig bisweilen zu bedürfen scheinen. Die vielen Arten von Gräsern sind einander beispielsweise so ähnlich, dass Ungeübte sie meist nicht von einander unterscheiden können und Anfänger gewöhnlich eine lange Zeit brauchen, ehe sie die einzelnen Arten herauszufinden vermögen. Und doch verlangen diese Grasarten nicht selten sehr verschiedene mineralische Nährstoffe oder wenigstens eigenthümliche Verbindungen dieser, wenn sie aufgenommen werden sollen.

Zieht man Gräben in einer sogenannten sauren Wiese und legt diese damit mehr oder weniger trocken, so können die bisher auf ihr gewachsenen Sauergräser nicht mehr gedeihen. Sie sterben nach und nach ab und machen Süsgräsern Platz, die in wenig Jahren, da in der Regel keimfähiger Samen rasch zugeführt wird, dieser wohl auch schon vorrätzig im Boden sich befindet, bisweilen die ganze Wiese bedecken. Umgekehrt verschwinden auch diese, sobald stehendes, mit Kohlensäure u. s. w. imprägnirtes Wasser sich einstellt, wiederum und Sauergräser verdrängen die Süsgräser, welche die vorhandenen mineralischen Nährstoffe nicht mehr in der ihnen zusagenden Verbindung finden. —

Selbst unser schlechter Sandboden verliert seinen Bocksbart (*Aira canescens*) und andere diesem entsprechende Gräser und Kräuter, wenn er regelmässig berieselt wird oder wenn ihm mit anderen Nährstoffen geschwängerte Wasser zufließen. Es ist ferner eine bekannte Thatsache, dass, wenn man ein Stück Wald plötzlich ausrottet, die bis dahin daselbst wachsenden Pflanzen nicht mehr gedeihen wollen und schliesslich auch verschwinden. Dagegen erscheinen andere, die vielleicht früher in der nächsten Umgebung nirgends gesehen worden waren. Umgekehrt stellen sich krautartige Waldpflanzen ein, sobald man einen Wald anlegt und die Bäume allmählig heranwachsen.

Dieser Wechsel der Pflanzenarten an einer und derselben Stelle hat jedoch auch einen anderen Grund, der weniger rein-chemischer, als vielmehr physikalischer Natur und in physikalischen Potenzen zu suchen ist. Licht und Wärme haben nämlich bei der Ernährung der Pflanzen einen nicht minder hohen Werth, als die mineralischen Nährstoffe, deren Aufnahme sogar, wenigstens ohne die letztere, und zwar in einem ganz bestimmten Verhältnisse, nicht geschehen kann. Doch hat auch die Intensität des Lichtes oft einen nicht zu läugnenden Einfluss bei der Aufnahme obiger Nährstoffe.

Von grösster Wichtigkeit für das Gedeihen einer Pflanze ist aber eine Eigenschaft des Bodens, welche man seine Absorptionsfähigkeit nennt. Es ist dieses die Kraft, bestimmte mineralische Stoffe, wenn auch lösbar, hartnäckig zurückzubehalten und sie, insofern sie Pflanzennährstoffe sind, nur an Pflanzen abzugeben. Je bestimmter diese Absorptionsfähig-

keit auftritt, um so mehr werden die Pflanzen in einem gewissen Boden gedeihen. Der Sandboden besitzt diese Eigenschaft am wenigsten, Thonboden dagegen am meisten, ausserdem kommt sie aber noch dem künstlich erzeugten Boden, den wir als Grasnarbe oder Humusschicht bezeichnen und der in verschiedener Mächtigkeit und mehr oder weniger rein die Oberfläche unserer Kulturländer hauptsächlich bedeckt, in hohem Grade zu. Wäre diese Kraft nicht vorhanden, so würden nicht allein die rein-mineralischen, sondern auch eine grosse Zahl anderer Nährstoffe, welche auf irgend eine Weise dem Boden zugefügt sind, durch Regen und durchsickerndes Wasser in eine Tiefe geführt werden, wo sie den Pflanzen nicht mehr zugänglich sind.

Diese Absorptionsfähigkeit ist übrigens nur insofern physikalischer Natur, als sie die Flächenanziehung der noch so kleinen Theilchen der Erde betrifft. Die Flächenanziehung tritt besonders gegen Basen wie Ammoniak, Kali und Kalk am deutlichsten hervor, während bei den Säuren der Chemismus vorzuwalten scheint. Die Absorption der Phosphorsäure ist ein chemischer Prozess, abhängig von dem Gehalte der Erde an Eisenoxyd, Thonerde, Magnesia und Kalkerde. Es wirken ferner die wasserhaltigen Silikate und die Humusstoffe des Bodens auf die Zurückhaltung mineralischer Nährstoffe.

Diese Absorptionsfähigkeit des Bodens ist auch für die gesammte Gärtnerei, speciell auch für den Obstbau, von der grössten Wichtigkeit. Dem Gärtner steht in der Regel kein grosser Flächenraum zu Gebote und er sieht sich gezwungen, dieselben Kulturpflanzen mit geringen Abwechslungen auf demselben Boden zu kultiviren. Wenn diesem auch einerseits selbst durch die Kultur grössere Mengen von Humus in seinem Garten zugeführt werden und sein Boden dadurch absorptionsfähiger wird, so entziehen doch besonders Gemüsepflanzen, zumal wenn auf derselben Stelle doppelte Erndten erzielt werden, sehr viele mineralische Nährstoffe, die, da das Gemüse zum geringsten Theile von dem Besitzer selbst genossen, sondern zum allergrössten Theile verkauft wird, auf andere Weise ersetzt oder doch wenigstens aufnehmbar gemacht werden müssen. Abgesehen vom kräftigen, d. h. viele mineralische Nährstoffe enthaltenden Dünger, den man gibt, wird aber auch der Boden weit mehr bearbeitet, als

es in der Landwirthschaft geschieht. Die Erde selbst wird nicht allein weit mehr zerkleinert und dadurch, besonders noch durch die Winter-Einflüsse, poröser gemacht; man lockert auch tiefer und bringt dadurch bereits aufnehmbare Nährstoffe der Tiefe den Kulturpflanzen näher oder macht bis dahin nicht aufnehmbare durch Kontakt mit der Luft und den in dieser befindlichen, die Verwitterung unterstützenden Stoffen aufnehmbar.

Bei den hohen Preisen, welche jetzt der Dünger, besonders in den grossen Städten, hat, ist wohl für den Gärtner die Frage zu stellen, ob er nicht besser thäte, wenn er sich, gleich dem Landwirthe, künstlicher und konzentrirter Düngmittel bediente? Es geschieht dieses zwar schon einigermaßen, indem der Gärtner bestimmte Mischungen verschiedener Erden anfertigt und sogenannte Komposte bereitet. Rasen- und Haide-Erde sind zwei Bodenarten, welche der intelligente Gärtner in Wäldern, Haiden und Mooren sucht und zu Hause in Haufen aufschüttet, ohne oder mit Zusätzen, um sie, der Luft ausgesetzt, verrotten zu lassen. Dadurch werden einestheils die länger dem Verwittern widerstehenden Pflanzentheile der Humusbildung näher gebracht, die Absorptionsfähigkeit also erhöht, andernteils ändern sich die mineralischen Bestandtheile in der Weise um, dass sie aufnehmbarer gemacht werden.

Noch wichtiger ist diese Absorptionsfähigkeit des Bodens für die Topfkultur. Hier erhält die Pflanze eine bestimmte in der Regel kleine Portion von Erde, welche alle der Pflanze nöthigen Nährstoffe auf geringem Raume enthält. Nothwendiger Weise wird die Erde deshalb eine ausgesuchte sein müssen, wie sie am besten durch künstliche Beimengungen gebildet wird. Das weiss auch der Gärtner und mischt sich in Folge seiner Erfahrungen, also empyrisch, seinen Bedarf. Die Wissenschaft hat hier noch nicht einmal einen Versuch gemacht, Prinzipien festzustellen oder Gesetze aufzufinden. Trotzdem sind grade hier von Seiten des Gärtners Erfolge erlangt, auf die dieser mit Stolz blicken kann. Unsere Schau- und Kulturpflanzen, wie sie auf den deutschen, französischen und englischen Ausstellungen gesehen werden, legen lautes Zeugniß davon ab.

Allerdings ist es nicht allein die richtige Zusammensetzung der Erde, welche besonders bei den Schaupflanzen die Erfolge gegeben hat; die weitere Pflege derselben ist nicht weniger von

Bedeutung. Von sehr grossem Gewichte ist ausserdem die Zuführung des nöthigen Wassers, das Giessen. Einer von unsern tüchtigsten Gärtnern, Hofgärtner G. Fintelmann, früher auf der Pfaueninsel bei Potsdam, jetzt bei Charlottenhof unweit Potsdam lebend, hält das richtige Giessen selbst für das Schwierigste. So heilsam und das Wachsthum fördernd ein richtiges Giessen ist, so schädlich kann ein nicht zur Zeit angewendetes sein. Dass die meisten Zimmerpflanzen sehr bald zu Grunde gehen, liegt hauptsächlich an dem unzeitigen Giessen.

Nichts ist den Pflanzen in Töpfen schädlicher, als wenn man in bestimmten Zeiträumen giesst, weil die Pflanze hinsichtlich der Aufnahme des Wassers von den Witterungsverhältnissen abhängt. Es kann vorkommen, dass eine Topf-, resp. Zimmerpflanze an einem Tage mehrmals begossen werden muss, während sie unter anderen Verhältnissen gar keine Bewässerung verlangt.

Das Umsetzen der Pflanze ist überhaupt, je nach dem Bedürfnisse derselben, eine Nothwendigkeit für ihr Gedeihen im Topfe, denn abgesehen von dem eben genannten Uebelstande werden die durchaus nothwendigen mineralischen Nährstoffe zuletzt völlig aufgezehrt und müssen daher ersetzt werden. In welcher Menge grade Topfpflanzen mineralische Nährstoffe aufnehmen, ergibt eine Analyse der Erde, bevor sie in den Topf gethan wird, und dann, wenn man sie ihm wiederum entnimmt. Beim Umpflanzen grosser Orangenbäume findet man bisweilen in dem Kübel zwischen den sparrigen Wurzelästen fast gar keine Erde mehr, weil diese von der Pflanze aufgezehrt wurde. In Frankreich bedient man sich beim Umsetzen grosser Bäume, welche keinen Ballen halten, des flüssigen Kalkes, den man so lange in den Kübel, worin man den zu versetzenden Baum bringt, giesst, bis die Erdmasse vollständig damit ausgefüllt ist. In der Regel wird der Kalk nach wenigen Jahren aufgezehrt sein.

Die anderen Nährstoffe der Pflanze: Kohlensäure, Wasser und Ammoniak, sind allenthalben vorhanden und weniger an einen bestimmten Boden gebunden, als dass sie durch die Luft zugeführt werden. Der Kohlensäure-Gehalt wird nirgends fehlen, mag die Pflanze wachsen, wo sie will; das Wasser hingegen wird ihr ungleich zugeführt, und es hängt das Gedeihen der Pflanze wesentlich von dessen Menge ab. Der Mensch vermag

nur in kleinstem Massstabe etwas dabei zu thun. Dasselbe ist auch mit dem Ammoniak der Fall. Man hat sich lange bemüht, die Quellen des Ammoniaks, welches die Pflanze bedarf, zu finden. Früher suchte man dieselben allein in dem organischen Dünger und gab diesem eine bestimmte Kraft für die Pflanzenerzeugung. Darnach konnte man selbst durch den Dünger auf einem Boden, wo auf eine unbekannte Weise Pflanzen ganz verloren, oder wenigstens an Zahl verringert worden waren, diese wieder hervorrufen. Der Boden war gleichsam ein lebender Organismus, wo durch den Dünger die ins Stocken gerathenen Funktionen zur Erzeugung von Pflanzen wieder frisch belebt wurden. Die Erde wurde durch den Dünger an Humus reicher und dadurch an und für sich für die Vegetation günstiger.

Diese bis zum Jahre 1840 allgemeine Ansicht wurde durch die Lehren Liebig's nicht allein erschüttert, sondern schliesslich über den Haufen geworfen. Man weiss jetzt, dass das den Pflanzen nöthige Ammoniak keineswegs allein durch den Humus und durch den Dünger geboten wird. Selbst alle Quellen des Ammoniaks, welche wir ausserdem kennen, sind bei Weitem nicht ausreichend, um die Massen des von den Pflanzen aufgenommenen Ammoniaks nur einigermassen zu erklären. Erst der neuesten Zeit war es vorbehalten, Licht zu schaffen, indem der Professor Schönbein in Basel fand, dass sich beim Brennen einer Flamme und beim Verdunsten des Wassers, also auch bei dem Ausdünsten durch die Pflanze, sich mit Hülfe des Stickstoffes in der Luft Ammoniak (bestehend aus Stick- und Wasserstoff) und Salpetersäure (Stickstoff in Verbindung mit Sauerstoff), die beide zu salpétrigsaurem Ammoniak rasch zusammen-treten, bilden.

Dieses für das Pflanzenleben überaus wichtige Ammoniak mit seinen Verbindungen ist aber nicht allein Nährstoff, es besitzt ausserdem noch die Eigenschaft im Boden auf die Umsetzung mineralischer, nicht-löslicher Salze zu wirken und diese dadurch für die Pflanze aufnehmbar zu machen. Darin liegt sogar der Hauptnutzen des Humus und des organischen Düngers. Diese beiden allein ernähren aber — wir wiederholen es — keineswegs, wie man gewöhnlich glaubt, die Pflanze, welche ohne die nöthigen mineralischen Nährstoffe nie und nimmer darin gedeihen wird. In Lustgärten vermehrt sich alljährlich durch

die Pflanzenkultur der Humus und der Boden erhält damit eine schwärzere Farbe; versäumt man aber, auch die nöthigen mineralischen Nährstoffe wieder zuzuführen, so kann selbst der scheinbar beste Gartenboden unfruchtbar sein.

Das Ammoniak wirkt mit seinen Verbindungen aber nicht allein ausserhalb der Pflanze auf die Zersetzung von chemischen Verbindungen ein, es scheint, als wenn diese Eigenschaft auch innerhalb der Pflanze fortdaure. Seine stets wechselnden Verbindungen in der Pflanze führen desshalb den Namen Proteinstoffe und fehlen zum grössten Theile in den Magazinen der Pflanze oder sind doch nur in sehr geringen Mengen daselbst vorhanden.

Erziehung hochstämmiger Stachel- u. Johannisbeeren.*)

In neuerer Zeit sind diese hochstämmig erzogenen Beerenobststräucher sehr beliebt und eine wahre Zierde der Gärten geworden. Es ist für manchen Gartenfreund noch etwas ganz Fremdartiges, Stachel- und Johannisbeeren auf 4—6' hohen Stämmchen wachsen zu sehen; zumal wenn auf einem Stämmchen beide Obstsorten zusammenwachsen, was ebenfalls leicht zu erziehen ist.

In meiner früheren Condition in Wessely in Mähren hatte ich Gelegenheit diese Beerenobsthochstämme erziehen und heranzubilden zu lernen. Die folgende Erziehungsart ist vorzüglich in einigen Gärten Böhmens und Mährens verbreitet, von wo sie auch zuerst ausging.

Die alte Methode der Bäumchenerziehung des Beerenobstes, bei welcher von Johannis- und Stachelbeeren schlanke Triebe in die Höhe gezogen wurden und auf diesen die gewünschten Stachel- und Johannisbeerenbäumchen gebildet wurden, ist durch die folgende neuere Cultur vollkommen entbehrlich geworden.

Als Unterlage nimmt man die sogenannte Goldjohannisbeere, *Ribes aureum*, einen sehr harten nordamerikanischen Zierstrauch, welcher in Ziergärten seiner bald im Frühjahr sich

*) Vergl. Monatschrift für Pomologie 1862 pag. 32, wo Herr Obergärtner Slaby in Gross-Ullersdorf in Mähren schon kurz über diese durch Veredlung gewonnenen Beerenobstbäumchen berichtet.

entwickelnden wohlriechenden gelben Blüthen wegen häufig angepflanzt wird. Auf diese Stämme veredelt, gedeihen Beerensobststräucher in üppigster Gesundheit, tragen reichliche und sehr vollkommene Früchte, und es lässt sich bei ihrem kräftigen Trieb auch eine ziemliche Lebensdauer voraussehen.

Die so veredelten Sträucher bilden, vermöge ihres robusten Wuchses eine ebenso grosse Krone wie die nieder gehaltenen Sträucher. Auch tragen sie schnell, denn die hier im pomologischen Institut in diesem Frühjahr angepflanzten Stachel- und Johannisbeerhochstämme hängen sämmtlich jetzt schon voll schöner und grosser Früchte.

Die genannten Unterlagen erzieht man theils aus Stecklingen, theils aus Ausläufern; letzteres wird meistens angewendet, weil man da viel rascher zum Ziele kommt.

Junge kräftige Stöcke von *Ribes aureum* werden über dem Wurzelhals geköpft und die aus dem Wurzelstocke sich entwickelnden Triebe werden, wenn sie etwa 1' lang getrieben haben, mit humusreicher Erde angehäufelt, wodurch sie bald dahin gebracht werden, Wurzeln zu bilden.

Die Mutterstöcke werden feucht gehalten und so lässt man die jungen Triebe 2 Jahre wachsen, bis sie ihre vollkommene und gewünschte Höhe erreicht haben. Im Herbst des zweiten Jahres werden die stärksten und längsten jungen Schosse vom Mutterstocke abgenommen, die schwächeren bleiben noch, bis sie ihre vollkommene Höhe erreicht haben, stehen, wobei zugleich bezweckt wird, dass der Stock nicht durch Wegnehmen aller Triebe auf einmal geschwächt werde.

Zu schwache markige Ruthen taugen nicht zur Veredlung, indem sie keine dauerhaften Stämmchen geben, nur starke gehörig verholzte Triebe sind die besten und geben dauerhafte Stämmchen.

Nachdem die Ruthen im zweiten Jahre im Herbst vom Stock gelöst worden sind, werden sie an Wurzeln und Spitze beschnitten; haben dieselben auch noch keine Wurzeln gebildet, so hat dies nichts zu sagen, wenn nur ein Stück vom Wurzelhals vorhanden ist; in diesem Fall werden sie mit Moos umgeben und in passende Töpfe gepflanzt, die höher sein müssen, als der Durchmesser der Breite beträgt.

Die Erde für diese Ableger muss recht nahrhaft sein und etwas mit Sand vermischt. Nach dem Einpflanzen werden dieselben gut angegossen und auf einen kühlen frostfreien Ort gestellt, bis die Zeit kommt, wo sie zur Vorbereitung zur Veredlung angetrieben werden sollen.

Gewöhnlich um Mitte December werden diese Unterlagen ins Warmhaus genommen und wenn grosse Kälte vorhergegangen ist, dass die Erde zu stark gefroren war, langsam zum Aufthauen gebracht, wonach man dann erst die Temperatur auf 12—15° R. steigen lassen kann.

Diese Unterlagen werden an einem dunklen Ort des Treibhauses aufgestellt, wo sie bei trockener Temperatur recht oft gespritzt werden müssen, um das Austreiben derselben zu beschleunigen; 14 Tage darnach werden sich schon Triebe zeigen, und nun beginnt die erste Periode des Veredelns.

Ich muss noch bemerken, dass bei Mangel an Blumentöpfen die Wurzeln sammt Wurzelhals bloss mit Moos umwickelt werden; man stellt diese Moosballen wieder in ein Moosbeet, oder in ein Erdbeet. Diejenigen Schösslinge, die keine Wurzeln haben, werden auf einen etwas warmen Ort des Treibhauses gestellt, wo sie Bodenwärme bekommen, wodurch die Wurzelbildung beschleunigt wird.

Diese so mit Moosballen versehenen Triebe wachsen eben so gut wie andere und lassen sich sammt demselben dann ins Freie oder auch in Töpfe einpflanzen.

Das Veredeln geschieht gewöhnlich durch Copuliren, Sattelschäften und bei stärkeren Unterlagen durch Pfropfen in den halben Spalt; schon stark angetriebene Unterlagen können auch in die Rinde gepfropft werden.

Das Verbinden und Bestreichen geschieht wie bei den gewöhnlichen Veredlungen im Freien, in unserer Gegend aber, wo vieles im Winter veredelt wird, nimmt man starkes Papier, bestreicht es mit gewöhnlichem Baumwachs, schneidet es in schmale Streifen, und so umwindet man jede Veredlung, dass man kein Band mehr und Anstrich braucht und dies Geschäft schnell vor sich geht.

Man künstelt auch auf die vorn angedeutete Art, um auf einem Stocke Stachel- und Johannisbeeren wachsen zu machen, indem man Stöcke wählt, die Seitentriebe haben, so dass man

auf die Spitze der Unterlage Johannisbeeren und auf zwei untere Seitenzweige, die sich gegenüberstehen, Stachelbeeren setzt, oder umgekehrt. Diess macht einen ausserordentlich hübschen Effekt und gelingt meist sehr gut. Sehr praktisch ist es beim Veredeln zweijähriges Holz aufzusetzen, da dasselbe sehr gern anwächst und bis zum Herbst prächtige Kronen da stehen, welche gleich wie zweijährige Veredlungen abgegeben werden können.

Nach dem Veredeln werden die Beerenobststräucher auf einen lichten Ort nahe zu den Fenstern gestellt, um das Vergeilen und die Bildung von Mehlthau zu verhüten, in 8—10 Tagen werden sie nachgesehen, die wilden Triebe weggenommen und die zurückgebliebenen Stämmchen nachveredelt; die gut angewachsenen werden ganz ans Licht gestellt; öfteres Spritzen bewirkt einen schönen und gesunden Trieb.

Haben die Veredlungen 1—1½ Zoll getrieben, so werden sie in ein Haus von 5—6° R. gebracht, wo sie etwas abhärten müssen, um den Mehlthau zu verhindern, von dem sehr oft viel Schaden angerichtet wird und um recht schöne kräftige und nicht etwa vergeilte Kronen zu erhalten.

Findet man bei einigen Veredlungen, dass die Bänder einschneiden, so müssen letztere sorgfältig gelöst werden; sollten sich bei einigen Veredlungen bereits Fruchtsätze entwickeln, so werden diese ausgebrochen, weil sonst die Früchte zu viel Saft verbrauchen, welcher nöthiger zum Trieb erforderlich ist, indem die Bäumchen sonst nur schwach wachsen würden.

Ist einmal die Zeit gekommen, dass keine starken Fröste mehr zu befürchten sind, so werden die Beerenobststräucher an einen geschützten Ort im Freien aufgestellt, wo sie gegen starken Sonnenschein oder gegen unerwarteten Frost noch gedeckt werden können. Beim Herausstellen ins Freie wird jeder Veredlung ein Stab angebunden und zwar so, dass derselbe etwa 4" an die Unterlage anzuliegen kommt, wo er 2 Mal angeheftet wird, und ebensoviel über die Veredlungsstelle emporragt, wo er wieder locker angeheftet wird, um das Abbrechen der oft zu schweren Triebe zu verhindern.

So bleiben die Bäumchen im Halbschatten den Sommer über, wenn sie nicht zum Auspflanzen nöthig sind, stehen; sie werden reichlich begossen, gespritzt und die sich bildenden wilden Triebe

von Zeit zu Zeit entfernt. Man kann solche sehr gut zu krautartigen Stecklingen verwenden.

Zum Winter müssen die Veredlungen oder jungen Stämme gut befestigt werden, um vom Schneedruck nicht abgebrochen zu werden.

Im zweiten Jahre werden die hochstämmigen Beerenobst-Culturen entweder in grössere Töpfe umgetopft, wo sie als Topfobst behandelt werden können, oder werden ins Freie auf ihre bestimmten Plätze ausgepflanzt, wo sie dasselbe Jahr noch reichlich mit Früchten beladen sein werden, wie es hier in Reutlingen an zweijährigen Veredlungen zu sehen ist, welche ganz voll Früchte hängen und die allgemeine Bewunderung der Besucher erregen.

Diese Methode verdient allgemeine Anwendung und es ist zu hoffen, dass in derselben noch weitere Fortschritte gemacht werden.

Der Schnitt und die weitere Behandlung der Kronen stimmt mit den für Stachel- und Johannisbeeren sonst gültigen Regeln überein.

Reutlingen im Juli 1870.

Arnold Ruziczka aus Sadek in Mähren,

Gehülfe im Pomol. Institut in Reutlingen.

Fruchtultur in Wisconsin.

Herr L. L. Sairchild von Dodge Co. Wisconsin, schreibt wie folgt über den Fortschritt der Fruchtultur in seiner Gegend in Wisconsin:

Es gibt viele Fruchtgärten in diesem County, die 200—500, ja sogar bis 1500 Bushels (Bushel etwa 3 Simri, demnach etwa $1\frac{1}{4}$ Ctr.) Obst jährlich im Durchschnitt liefern.

Wir sind hier $43\frac{1}{2}^{\circ}$ Breitengrad nördlich, und die Strenge des Winters lässt nur zu, dass die allerkräftigsten Sorten hier angepflanzt werden.

Die Sorten, die am zuverlässigsten für diese Verhältnisse scheinen, sind die folgenden: Duchess of Oldenburg, (unser Charlamovski), Red Astrachan (unser Rother Astracan), Golden und Perry Russet, Winesap, Sallman's Sweet, Fameuse etc. Die Qualität unserer Früchte ist besser, als die der Früchte des südlichen Illinois.

Wir haben wilde Pflaumen genug, und einige sind sehr gute Sorten, denn da sie eine zähere Schaale haben, so sticht sie der *Curculio* nicht so häufig an, wie die zahmen, veredelten Sorten. Die kräftigeren herberen Sorten der veredelten Pflaumen gedeihen sehr gut, aber der *Curculio* sticht alle Früchte an.

Wilde Kirschen gedeihen sehr gut, aber alle feinem Arten sind ganz und gar nicht viel. Die gewöhnliche Sauerkirsche gedeiht gut, aber trägt wenig. Ebenso die Early Richmond-Kirsche.

Bei sorgfältiger Pflege reift die Isabella-Traube vielleicht in einem Jahr aus dreien. Ein Züchter aus dieser Gegend sagt aus, dass er, durch ein starkes Zurückschneiden, die volle Reife der Trauben erreicht.

Die Hartford Prolific, Concord, Diana, Northan Muscadine, Delaware und einige andern gedeihen hier so ziemlich; im Winter muss man sie aber einlegen und bedecken.

Letzten Winter liess ich je einen Stock der Hartford Prolifik und des Clinton an dem Spalier ohne sie einzulegen, und obwohl der Thermometer einmal 32° unter Null stand, so treiben sie jetzt doch wieder frische Fruchtaugen aus.

Die Brombeeren: Purple Cane, Jellow Cap, und die Cincinnati Red Himbeeren gedeihen gut und liefern ergiebige Erndten; aber Brinckles Orange (Himbeere) ist zu empfindlich, um hier gezogen zu werden.

Von Erdbeeren gedeihen die folgenden Sorten: Wilson's Albany, Russell's Prolific, Agriculturist, und einige andern. Die Triumph de Gand trägt hier nicht. Die Erdbeeren muss man im Winter bedecken, da der Frost die Wurzeln herauszieht.

Johannisbeeren, Stachelbeeren und Tomaten (Liebesäpfel) gibt es hier im Ueberfluss.

Aus den Reports of Agriculture in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika 1868, übersetzt von Albert Kuhn.

Literatur.

- Le Jardin fruitier par Decaisne.** Livr. 107 und 108. Diese beiden letzt erschienenen Lieferungen enthalten folgende Beschreibungen:
Pirus Kotschiana Boiss, eine Zierfrucht aus Kappodocien, deren Baum 6 Meter Höhe erreicht, mit kleinen rundlichen langgestielten Früchten.
Pirus Boveana Decaisne, Zierbirn mit rundlichen kleinen Früchten und

langem schmalen Blatt aus Kleinasien früher als *P. angustifolia* von Decaisne beschrieben.

Pirus sinaica, Thouin, eine bekannte, in unseren Gartenanlagen hier und da vorkommende Zierfrucht, mit graulich grünen Blättern und kleiner-platztunder Frucht; aus Kleinasien.

Pirus Michauxii, Bosc, ein ebenfalls kleinasiatischer Zierbirnstrauch, mit rundlichen grünen Früchten und eiförmigen stumpf zugespitzten Blättern.

Pirus Balansae, ebenfalls eine kleine Zierbirn mit ziemlich grossen, fast herzförmigen, zugespitzten Blättern, aus den Laristein'schen Wäldern bei Khaba-Kher, über 5000' über dem Meere wachsend.

Pirus synaica Boiss, ebenfalls eine Zierbirn aus den Gebirgen Syriens, ebenfalls bei 5000' Höhe gefunden; der Halbbaum wird 25' hoch.

Pirus cordata Desv., ein Strauch aus Persien mit sehr kleinen runden grünbräunlichen Früchten.

Pirus Sauger rouge, eine geschätzte Ciderbirn von der Grösse einer weissen Herbstbutterbirn. Schale grün, Sonnenseite rothbraun. Decaisne sagt, es sei diese Sorte die berühmteste und verbreitetste Ciderbirn, ihr Laub wird im Herbst roth. Auch zu Syrup soll die Birn sehr gut zu brauchen sein.

Flora, neue Garten- und Obstbauzeitung, in polnischer Sprache herausgegeben von Herrn Professor Tyniecki in Lemberg.

Diese sicher für jeden Obst- und Gartenfreund in Polen sehr werthvolle und interessante Zeitschrift erscheint in Monatsheften, deren Jedes mit einer sehr gut ausgeführten colorirten Abbildung geschmückt ist und 2 Bogen gr. 8. Text hat. Es liegen 4 Hefte vor, in welchen wir die Abbildungen der *Marschall Veilhanbirn*, *Libania floribunda*, der *Schönen Siebenbürgerin*, (la *Transylvaniense*) und *Lilium tenuifolium* finden. Die Arbeiten sind theils blumistischen theils pomologischen Inhalts.

Dr. E. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Die 6. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter, welche nach Braunschweig ausgeschrieben war, findet der kriegerischen Ereignisse halber in diesem Jahre **nicht** statt.

Die Übergabe des Albums und der Oberdicksstiftung wird durch eine Deputation, welche dem Jubilar die Glückwünsche des Pomologenvereins zu überbringen hat, geschehen.

Dr. Ed. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Ein Mittel gegen die Rebenlans. Im jüngst erschienenen *Vigneron du Midi* für 1870 gibt J. K. Planchon Bericht über die Verfahren zur Unschädlichmachung des Rebenzerwärters *Phylloxera*, welche während des verflorbenen Winters in Montpellier angestellt worden sind; ihnen zufolge scheint nun endlich das

ersehnte Ziel erreicht und ein Mittel gefunden zu sein, das dem Parasiten tödtlich, den Reben aber unschädlich ist und dabei ohne grosse Kosten angewandt werden kann. Es ist die Kalkschwefelleber (Bisulfure de calcium), die selbst in sehr bedeutender Verdünnung von ungewöhnlich energischer Wirkung auf das schädliche Insekt ist: die gewöhnliche Auflösung derselben, 20 Theile des Salzes auf 100 Theile Wasser enthaltend, kann um das Vierzigfache ihres Volumens verdünnt werden, ohne an ihrer tödtenden Kraft einzubüssen. Man machte die ersten Versuche in der Weise, dass man inficirte Wurzelstücke in solche verdünnte Lösung brachte, und nachdem man den guten Erfolg constatirt, schritt man dazu, Erde, in die solche Wurzeln gepflanzt waren, mit dem Phylloxeraterod zu begiessen und erhielt auch auf solche Weise günstige Resultate. Dieses Salz zersetzt sich sehr leicht und lässt dann Schwefel in sehr zertheilter Form aus seiner Lösung fallen; es geschieht das besonders rasch in der Erde, so dass die getödteten Parasiten mit einer wahren Kruste solchen Schwefelniederschlags (Schwefelmilch unserer Apotheker) überzogen erscheinen. Planchon glaubt aus diesem Grunde die Wirkung dieser Schwefelleber mit der, welche die Schwefelblumen auf Oidium üben, vergleichen zu dürfen und nennt den Process, den er vorschlägt, „unterirdische Schwefelung“; sei dem nun, wie ihm wolle, so werden ihm die geängstigten Winzer des Rhonethales und des Bordelais Dank genug wissen, wenn die Entdeckung bei ausgedehnterer Anwendung sich bewährt. Derselbe Forscher hat sich der Mühe unterzogen, alle die Substanzen, die man zu gleichem Zwecke angewandt hat oder für wirksam und anwendbar erachten konnte, genau zu prüfen. Den Tabaksabsud, von dem neulich in den Blättern so viel Aufhebens gemacht wurde, fand er nur bei sehr starker Concentration erfolgreich; besser bewährte sich Rindsharn, der aber leider in Südfrankreich nicht in genügender Menge zu beschaffen ist; ferner Phosphorsäure, die neben der tödtenden Kraft noch die eines vorzüglichem Düngmittels besitzt, leider aber die erstere in der Erde zu rasch durch Neutralisation verliert. Am empfehlenswerthesten scheint ihm zu weiteren Versuchen nach der genannten Schwefelleber eine alkalische Auflösung des empyreumatischen Oeles, das als Oleum oadi bekannt ist: ferner die ammoniakalischen Abwasser der Gasfabriken. Das reine Wasser, welches man bekanntlich im Anfange der Calamität anzuwenden versuchte, ist so durchaus unschädlich, dass die Thierchen volle 13 Tage in ihm untergetaucht zu leben vermochten; Auflösungen von Eisenvitriol, Glycerin u. dgl. gaben ebenfalls ungenügende Resultate, und nicht besser bewährten sich Abkochungen von Quassia (Fliegenholz), Brechnuss, Aloe und andere scharfe oder bittere Substanzen, die von verschiedenen Seiten angepriesen worden waren. Ueber die Resultate ausgedehnter Anwendung des neuen Mittels werden wir nicht verfehlen, zu berichten, sobald dieselben an das Licht getreten sein werden; soviel aus Privatmittheilungen zu entnehmen ist, bestätigen sich die Planchon'schen Angaben über die günstige Wirkung desselben in verschiedenen Versuchen mit inficirten Stöcken durchaus.

Gegebenk. Das Pomologische Institut in Reutlingen erhielt vom Herrn Kunstgärtner Ed. Plossel, welcher am 20. Aug. als Obergärtner und Lehrer in das Institut eingetreten ist, ein sehr schönes und genau bezeichnetes Herba-

rium deutscher Gräser, ferner die auf den Obstbäumen vorkommenden Moose und Flechten, alles sehr schön und elegant aufgeklebt und ganz besonders für den Unterricht eingerichtet, zum Geschenk. Dr. E. L.

Obstbananstalt in Ragnit. In Verbindung mit der grossen Baumschule des Herrn Rittergutsbesitzers Mack in Althof Ragnitt wird eine Obstbauschule ins Leben treten. Der dortige sehr tüchtige, theoretisch und praktisch gebildete Obergärtner Bonstedt wird sicher dort Ausgezeichnetes leisten.

Eine **Gartenbauschule für Jungfrauen** ist in Ithaca, New-York, unter der Patronage einer grossen Zahl hervorragender Persönlichkeiten und unter Beihilfe des berühmten Horticulturisten und Schriftstellers Andr. Fuller ins Leben getreten.

Im Jahr 1871 und zwar schon Anfang Juni soll in **Berlin** eine Internationale Landwirthschaftliche Thierschau und Ausstellung veranstaltet werden, mit welcher auch eine Ausstellung von Gartenerzeugnissen aller Art und eine Blumenausstellung verbunden sein wird.

Die angezeigte Generalversammlung des **Magdeburger Gartenbauvereins** zur Feier des 25jährigen Bestehens des Vereins, sowie alle die früher für 1870 angezeigten Versammlungen und Ausstellungen finden **nicht** statt.

Personalnachrichten.

Dr. Ed. Lucas wurde von dem Kunstgärtnergehülfsverein Flora in Wien zum Ehrenmitglied ernannt.

Oberdieckstiftung.

Für die Oberdiecksstiftung sind im letzten Monate folgende weitere Beiträge eingegangen: Landw. V. in B. 5 Thlr., F. in B. 1 Thlr., Gartenb. V. in D. 10 Thlr., H. U. in G. 8 Thlr., D. U. jr. in G. 2 Thlr., Th. Gartenb. V. in G. 17 Thlr., L. W. K. in G. 1 Thlr., v. H. in W. 2 Oest. G., J. G. B. in W. 2 Oest. G., Hauptm. L. in W. 6 Oest. G., O. v. A. in W. 2 Oest. G., Pastor J. in H. 1 Thlr., Prof. Dr. K. in B. 3 Thlr., Th. Gartenb. V. in A. 2 Thlr.

Pomologisches Institut in Rentlingen.

Beschreibendes Verzeichniss der Erdbeersorten.

Eine Auswahl der empfehlenswerthesten neuesten, neuen, wie ältern Sorten, welche hier cultivirt und um beigesetzte Preise abgegeben werden.

Vorbemerkungen.

Wir kultiviren fünf Species der Gattung *Fragaria* oder Erdbeere — in unsern Gärten und zwar jede dieser Arten in mehr oder minder zahlreichen Varietäten oder Sorten.

Die charakteristischen Unterschiede der fünf Species der Erdbeergattung sind kurz in Folgendem dargestellt und zugleich auch einige beachtenswerthe Cultur-bemerkungen beigelegt.

1. Die Walderdbeere, *Fragaria vesca*, hat kleine, rundliche oder kegelförmige Früchte, deren Kelch zurückgebogen ist; die Blattstiele sind meistens mit anliegenden Haaren versehen. Die Pflanzen bilden eine Menge dünner Ranken; die Monatserdbeeren, *Fragaria vesca semperflorens*, blühen mehreremal und liefern fast den halben Sommer hindurch fortwährend Früchte. Der Geschmack ist angenehm und fein gewürzt, doch meist etwas zu säuerlich.

Die Wald- und Monatserdbeeren sind sehr genügsam in ihren Anforderungen an den Boden; öfteres Zwischenstreuen von zerriebenem alten Mist oder Compost zwischen die Stücke trägt sehr zu ihrem Gedeihen bei; man kann die Beete mit diesen Pflanzen dann 5—6 Jahre immer gut benutzen, ohne sie umzupflanzen. Sie lieben sonnigen Stand und werden da viel süsser als im Halbschatten.

2. Die Moschuserdbeeren, auch Caprons und Hautbois genannt, *Fragaria elatior*, liefern die vorzüglichsten und am reichsten gewürzten Früchte, doch sind sie etwas weniger tragbar und werden auch nicht selten diöcisch, d. h. manche Pflanzen tragen bloß Staubfäden, und diese geben dann keine Frucht. Zum Einmachen sind diese Erdbeeren wegen der grösseren Festigkeit ihres Fleisches sehr zu empfehlen. Der Stengel ist ziemlich hoch wachsend, der Blütenkelch zurückgebogen, die Haare an den Blatt- und Blüthstielen sind abstehend. Die Stücke sind mittelgross und die Blätter oberseits mattglänzend und gefaltet.

Die Moschuserdbeeren sind in ihrer Cultur anspruchsvoller als die vorhergehenden und lieben viel Feuchtigkeit des Bodens vor und bei dem Fruchtansatz, wenn sie gut tragen sollen. Die unfruchtbaren Pflanzen müssen von Zeit zu Zeit herausgerissen werden. Das wahre Gewürz erhalten diese Früchte nur bei der vollsten Reife. Auffüllen der Beete mit Compost ist sehr zu empfehlen, sowie auch ein Umpflanzen alle 2—3 Jahre hier unerlässlich ist.

3) Die Scharlacherdbeeren, *Fragaria virginiana*, haben einen abstehenden Kelch, die Haare der Blattstiele sind aufwärts gerichtet, die der Blütenstiele angedrückt, die Blätter oberseits glatt und glänzend. Die Frucht ist rundlich und wird nur mittelgross. Die Ranken sind meistens dünn und rüthlich angelaufen; die frühesten Erdbeersorten gehören hieher.

Die Scharlacherdbeeren tragen sehr bald und schon im ersten Jahr reichlich; sie dürfen aber nicht über 3 Jahre unverpflanzt und auf demselben Beete bleiben. Auch ist fleissiges Begiessen während des Fruchtansatzes sehr zu empfehlen.

4. Die Chilierdbeere, *Fr. chilensis*, hat einen aufgerichteten Kelch, die Blätter sind behaart und daher von weissgraulichem Anflug. Die Blüten sind gross und haben 7—8 Blumenblätter, sind auch hie und da diöcisch; die Frucht ist gross, sehr edel von Geschmack, und diese Art liefert gewöhnlich die spätesten Früchte. Die Chilierdbeeren verlangen die beste Lage, und liefern die grössten und zugleich köstlichsten Früchte, verlangen aber auch einen sehr guten, milden, humusreichen Lehmboden; einzelne Sorten gedeihen nur sehr gut in Heide- oder Walderde. Bei guter Lage, sorgfältiger Cultur, Erneuerung des Beets alle 3 Jahre, ist der Anbau dieser Erdbeeren sehr lohnend. Besonders für feine Desserts sehr zu empfehlende Früchte.

Die Ananaserdbeere, *Fragaria grandiflora*, bildet starke, kräftige Stücke und hat grosse, lederartige, oberhalb ziemlich glatte Blätter und grosse Blumen mit sehr ausgebreiteten Petalen und aufrechtstehenden Kelchblättern, deren Zahl 10—12 ist. Hieher gehören unsere werthvollsten Erdbeersorten und die weitaus

grösste Zahl der gegenwärtig cultivirten Varietäten. Unter denselben sind die grössten und schönsten Erdbeeren, theils haben sie einen sehr edeln, theils aber auch einen zu wenig gewürzten Geschmack. Zu reiche Düngung, namentlich stickstoffreiche Düngmittel, verschlechtern, namentlich im Frühjahr angewendet, den Geschmack. Diese Erdbeeren verlangen einen kräftigen Lehmboden, freien sonnigen Stand und bei trockenem Wetter besonders vor und zur Zeit der Blüthe reiches Begiessen. Feuchtes Wetter zur Zeit der Fruchtreife, sowie zu oft es Giessen schadet der Qualität sehr, wie denn überhaupt die Grösse nicht immer der innern Güte gleich kommt. Eine Düngung mit Compost im Spätsommer oder Herbst um die Stücke herum ist sehr gut.

Alle hieher gehörigen Sorten müssen alle 3 Jahre umgelegt oder eigentlich neu angelegt werden. Man nimmt 2 Jahre lang alle Ranken stets weg, häufelt jeden Herbst Compost um die Stücke und lässt zur Neuanlage im 3. Jahre soviel Ranken wachsen und Pflänzlinge treiben, als man zur Neuanlage der Beete braucht.

Diese unterscheidenden Artenmerkmale sind bei den direkt aus dem Samen der einzelnen Species hervorgegangenen Varietäten constant, dagegen unsicher bei den vielen durch gegenseitige Befruchtung erhaltenen Hybriden. Letztere gehören meistens unter die Abtheilung Ananaserdbeeren.

Alle die Erdbeersorten, bei denen nicht angegeben ist, welcher Art (Mosschus-Erdb., Monats-Erdb., Chili-Erdb., Scharlach-Erdb.) sie angehören, sind Varietäten der Ananas-Erdbeere oder der Englischen oder Amerikanischen Race angehörig. Mit letzterer Bezeichnung werden alle Hybriden der Ananas-Erdbeere bezeichnet.

Um die wahre Grösse und Güte einer Erdbeersorte recht beurtheilen zu können, nehme man nur die Früchte von Pflanzen, welche sich mindestens $\frac{1}{2}$ Jahr (wenn es kräftig mit Ballen versehene Pflanzen waren), sonst aber über 1 Jahr auf ihrem festen Standort und in günstigen Verhältnissen befanden, wobei noch hinsichtlich des Geschmackes ein grosses Gewicht auf die herrschende Witterung zu legen ist. Bei nasskaltem Wetter sind die meisten Erdbeeren wässrig und sauer, während dieselben Sorten nach einigen Tagen guter warmer Witterung sehr edel und gewürzhaft süss schmecken.

Bei den grossfrüchtigen-Sorten tritt dieser Umstand ganz besonders stark hervor.

Die Versendungen der Erdbeerpflanzen geschehen vom August an bis Frost-eintritt und während des ganzen Frühjahrs.

Die Preise sind für je 1—2 Pflanzen in Kreuzern (60 kr. = 1 fl. rhein., 1 Thaler = 1 fl. 45 kr.) und in Groschen (30 = 1 Thlr.) ausgedrückt. Wo kein Preis genannt ist, werden 1—2 Pflanzen mit 7 kr. = 2 sgr. berechnet; 5 Stück einer solchen Sorte 4 sgr. = 14 kr., 10 Stück einer Sorte 6 sgr. = 21 kr.

Ausserdem werden folgende Sortimente nach unserer Wahl abgegeben, wobei ein grosser Theil der neueren Sorten immer mit ausgewählt werden:

ein Sortiment von 12 Sorten à 3 Stück	1 fl. 20 kr.
" " " 25 " " "	2 fl. 20 kr.
" " " 50 " " "	4 fl. 40 kr.
" " " 10 Sorten à 1 Stück	35 kr.
" " " 20 " " "	1 fl. 10 kr.

Für Gartenfreunde haben wir ausserdem ein Sortiment von 10 der besten

und grössten, tragbarsten, frühen und mittelfrühen Ananas-Erdbeersorten, 3 Sorten 3—5 Pflanzen zusammengestellt, welches wir zu 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr. erlassen.

Aufzählung der Sorten.

207. **Abraham Lincoln**; (aus Amerika erhalten.) Neue, sehr schöne, sehr grosse und delikate Beere, mittelfrüh; Stock kräftig und sehr fruchtbar; sehr zu empfehlen; 35 kr. = 10 sgr.
228. **Agriculturist, the greath**; eine sehr gerühmte neuere Erdbeere aus Nordamerika, deren Cultur im Grossen als ganz besonders vortheilhaft geschildert wird; Frucht gross, von eigenthümlicher moist rhombischer Gestalt und leuchtend dunkelrother Färbung; Fleisch roth, fest, saftig, von angenehmem gewürzten Geschmack, Pflanze sehr fruchtbar, robust und lange forttragend; Reifzeit mittelfrüh; war 1870 sehr ergiebig und gut.
21. **Ananas-E., Gewöhnliche**; frühreifende, grosse, rundliche Frucht von weisserlicher Färbung und schneeweissem, sehr gewürzten Fleische; Pflanze sehr kräftig und sehr fruchtbar.
205. **Ananas-E., Remontirende**, (Ananas perpetuel, Gloede); mehrmals tragende Ananaserdbeere; neue immertragende Erdbeere, welche alle bisher bekannte mehrmalstragende Erdbeeren an Grösse und Güte überragt.
212. **Ascot Pine apple**; Frucht gross, oval oder kegelförmig, glänzend kirschroth, Fleisch weiss mit rothen Adern, saftig, süss, mit Ananageschmack, Pflanze kräftig und ausdauernd, mittelfrüh. 35 kr. = 10 sgr.
54. **Avenir**, (Dr. Nicaise); sehr grosse länglich ovale Frucht, lebhaft zinnoberroth, Fleisch weiss, saftig, süss mit erhabenem Parfüm. Pflanze reichtragend, frühe Reife. 35 kr. = 10 sgr.
195. **Baron Deman de Linnik** (Mackoy); Frucht sehr gross von länglicher und plattgedrückter Form und zinnoberroth glänzender Färbung; Fleisch röthlich, gezuckert, saftig, von erhabenem Geschmack; Pflanze kräftig und fruchtbar. 28 kr. = 8 sgr.
89. **Barnes large white = Blanche de Bicton** (Barnes); grosse vortreffliche plattrunde Frucht von weisslicher Färbung, Samen röthlich; Fleisch weiss, sehr fein, reich gewürzt; Pflanze sehr kräftig und ungemein fruchtbar; eine der besten Erdbeeren.
71. **Belle Bordelaise**; sehr gute mittelgrosse, lange forttragende Moschus-Erdbeere; Frucht kegelförmig, bei voller Reife düsterroth gefärbt mit sehr gewürztem, gelblich weissen Fleisch; sehr zu empfehlen.
232. **Belle Cauchoise** (Acher); sehr grosse ovale Frucht, kirschroth, Fleisch rosa, butterig, süss mit sehr reichem Parfüm, sehr fruchtbar, mittlere Reifezeit. 21 kr. = 6 sgr.
224. **Belle Lyonnaise**; grosse runde Frucht, lebhaft rosa; Fleisch rein weiss, fest, schmelzend süss, sehr gewürzt; späte Reife. 35 kr. = 10 sgr.
47. **Belle de Vibert** (Vibert); frühreifende sehr fruchtbare Sorte, mit grosser unregelmässiger, leuchtend rother, sehr süsser Frucht.
51. **Bonté de St Julien** (Carré); schöne Frucht von mittlerer Grösse, leuchtend roth mit rosenrothem, gewürzten Fleisch; sehr fruchtbar.
222. **Boule d'or** (Boisselet); grosse, oft auch sehr grosse, ziemlich späte Frucht,

- von rundlicher Form u. glänzend oranger. Farbe; Fleisch schneeweiss, butterh., gezuckert von einem ausgezeichn. Parfüm; s. kräftig u. s. fruchtbar. 14 kr. = 4 sgr.
67. **British Queen** (Myatt); kräftig wachsende, frühreifende, ziemlich fruchtbare Varietät, Frucht mittelgross von scharlach- oft auch dunkelrother Farbe, rundlich; Fleisch hellrosa, von angenehm säuerl. Geschmack; g. z. Einmachen.
36. **British Sovereign** (Stewart & Neilson); Frucht gross bis sehr gross, von unregelmässiger Form, hellzinnberroth gefärbt, Fleisch hellrosa, von erhabenem reich gewürzten Zuckergeschmack; Pflanze kräftig und fruchtbar.
253. **Carolina Superba** (Kitley); sehr grosse, schön geformte, rundherzförmige, den Chilierdbeeren sehr ähnliche, orangenrothe Beere, mit festem, weissem, vortrefflichem Fleisch; sehr kräftige und fruchtbare Pflanze; zu empfehlen.
217. **Charles Downing** (de Jonghe); Frucht mittelgross, oval, lebhaft glänzend roth, Fleisch weiss, sehr fest, schmelz. u. süss; mittlere Reifezeit. 35 kr. = 10 sgr.
218. **la Chatelaine** (Lebeuf); grosse, sehr längliche Frucht, lebhaft kirschoth; Fleisch weiss, fest, süss und gewürzig; Pflanze reichtragend, mittlere Reifezeit. 28 kr. = 8 sgr.
12. **la Constante** (de Jonghe); grosse, sehr schöne, regelmässig stumpf kegelförmige Frucht von glänzend rother Färbung und blassrothem, festem, erhabenem, sehr edlem Fleisch; reift etwas spät, ist sehr fruchtbar und lässt sich gut treiben für eine spätere Ernte; sehr zu empfehlen.
233. **Cornucopia** (Nicholson); grosse herzförmige Frucht mit rosenrothem süsssem Fleisch; sehr fruchtbar; vorzüglich.
246. **Ceres** (Lebeuf); Frucht länglich gross mit glänzendem Hals, dunkelroth mit rothem Fleisch, sehr fest, saftig, süss und gewürzig, Pflanze ausserordentlich üppig und ungewöhnlich fruchtbar. 42 kr. = 12 sgr.
87. **Crement** = **Général Havelock** (Crémont); tragbare schöne, sehr grosse, wohl geformte rothe Beere, von guter Qualität; gut zum Treiben.
127. **Delice du Palais** (Dr. Nicaise); grosse, rundliche, völlig dunkelrothe, späte Frucht; Fleisch rosa, sehr gewürzt, fruchtbar.
239. **Director Fürer** (Goethe); sehr grosse, hahnenkammförmige Frucht, Farbe hellrosa, zinnberroth angehaucht. Fleisch rein weiss, butterig, angenehm säuerlich mit Ananasegeschmack; Wuchs kräftig, mittlere Reife, Tragbarkeit reich. 54 kr. = 1/2 Thlr.
185. **Doctor Nicaise** (Nicaise); enorm grosse Frucht, welche in Folge ihrer Grösse und vielfachen Theiln wie aus mehreren einzelnen Beeren zusammengesetzt erscheint und hier ein Gewicht von 2/4 Loth erreichte; die Beere ist leuchtend roth gefärbt; Fleisch weiss, am Rande röthlich, saftig, von angenehmem gewürzten Geschmacke; Pflanze robust, fruchtbar.
31. **Duo de Malakoff** (Gloede); eine der grösstfrüchtigsten Sorten von dunkelrother Farbe, festem, süsssem, aprikosenartigem Fleisch; sehr kräftige und fruchtbare Pflanze, welche sich vorzüglich treibt; sehr zu empfehlen.
73. **Duchesse de Beaumont** (Lorrio); Frucht gross, Farbe glänzend roth; Fleisch rosa mit rothen Adern, saftig, süss von kräftigem Geschmacke; Pflanze kräftig und tragbar, mittelfrüh.
248. **Duke of Edinburgh** (Dr. Roden); ausgezeichnete Sorte, Frucht erster Grösse, von hübscher dickkugliger Form; Farbe glänzend lachsfarbig; Fleisch weiss, fest, süss, schmelzend und gewürzig; mittlere Reifezeit.

- 247. Early prolific** (Dr. Roden); Frucht gross, Form länglich oval; Farbe glänzend scharlach; Fleisch weiss, voll, fest, schmelzend, zuckerig und gewürzig; Wuchs üppig mit unvergleichbarer Fruchtbarkeit; sie eignet sich sehr zum Treiben. 54 kr. = 15 sgr.
145. Eliza (Myatt); sehr grosse, glänzend rothe, vorzügl. Frucht; s. z. empfehlen.
3. **Empress Eugènie** (Knevet); ausserordentlich grosse, oft monströse, hahnenkammartige purpurrothe Frucht mit roth geadertem, sehr delikatem Fleisch; kräftige, s. fruchtbar. Pflanze; ausgez. z. Treiben u. sehr zu empfehlen.
- 251. Emma** (de Jonghe); runde, lebhaft rothe, grosse, frühe Frucht, von guter Qualität; lässt sich gut treiben.
35. **Excellente** (Lorio); sehr grosse, plattrunde, dunkelrothe Frucht mit rosenfarbigem Fleisch; sehr fruchtbar, auch zum Einmachen gut; s. z. empfehlen.
- 172. Fertile, la** (de Jonghe); unregelmässig gef., sehr grosse, späte Frucht, von lebhaft rother Färbung und süssem gewürzten Geschmack; Pflanze kräftig, sehr fruchtbar, macht aber wenig Ranken; passt gut für den Markt.
42. **Fertilized Hautbois**; Moschuserdbeere von ausserordentlicher Tragbarkeit; sehr gut, reich gewürzt; spät reifend; gut.
77. **Filbert Pine** (Myatt); (Uebergangsform zu den Chilierdbeeren); sehr ausgezeichnete, äusserst fruchtbare Sorte, grosse, länglich runde rothe Beere mit weissem festem Fleisch, von erster Qualität; sehr zu empfehlen.
7. **Fillmore** (Feast de Baltimore); regelmässig runde, grosse, glänzend purpurrothe Frucht; Fleisch roth, sehr schmackh., s. zu empfehlen u. g. z. Treiben.
- 243. Ferdinand Gloede** (de Jonghe); herzförmige Frucht erster Grösse, dunkelkirschroth; Fleisch röthlich weiss, fest, süs, von ausserordentlichem Wohlgeschmack; Wuchs kräftig, Tragbarkeit gross, s. zu empfehlen. 54 kr. = 15 sgr.
- 216. Flora**; s. starke kräftige Pflanze; reichtrag.; s. wohlschmeckend. 35 kr. = 10 sgr.
- 151. Garibaldi** (Nicholson); sehr grosse, ovale, lebhaft rothe Beere mit sehr festem, reich gewürztem Fleisch; zu empfehlen.
- 175. Globe** (de Jonghe); sehr robuste, fruchtbare Pflanze mit dunkelroth gefärbten grossen, oft sehr grossen runden Früchten erster Qualität, mittelfrüh; eine sehr zu empfehlende Sorte.
- 197. Goldfinder** (Scalter); frühreife, mittelgross—grosse Frucht, leuchtend orangefarbig gefärbt; Fleisch von einem sehr parfümirten Zuckergeschmack, weiss; Pflanze sehr kräftig und fruchtbar. 14 kr. = 4 sgr.
40. **Grande-mère de Bollwiller** (Baumann); mittelfrühe, sehr grosse, etwas unregelmässig gebaute rothe gute Beere; Pflanze s. tragbar; zu empfehlen.
- 250. Graf Bismark** (Göthe); Frucht ersten Ranges, gross, Farbe glänzend carmoisin bis dunkelpurpur, Fleisch unter der Haut zinnoberroth, dann weiss und nach der Mitte zu wieder roth, butterig, süs und gewürzt, Wuchs kräftig, Reifezeit eine mittlere; Tragbarkeit reich und anhaltend; empfehlenswerth. 54 kr. = 1/2 Thlr.
- 249. Germania** (Gloede); sehr grosse Frucht von ovaler Form, hellkirschroth, Fleisch weiss, butterig, süs und sehr gewürzig; Pflanze kräftig und reichtragend, ziemlich frühe Reifezeit. 54 kr. = 1/2 Thlr.
- 209. Green prolific**; Frucht orangenroth, mittelgrosse, frühreifend; Fleisch rosa gefärbt, fest, sehr wohlschmeckend; die Pflanze ist sehr fruchtbar und kräftig. 14 kr. = 4 sgr.

202. **Gweniver** (Madame Clement); in Bezug auf Boden sehr gemüßsam, fruchtbare, kräftige, sehr frühe Sorte, mit runder oder hahnenkammförmiger, lebhaft orangefarben gefärbter Frucht; Fleisch rosa, saftvoll, süß, von einem ausgezeichneten Parfüm.
231. **Her Majesty** (Mdm. Clément); ausgezeichnete Frucht von erster GröÙe und hübscher Kegelform, sehr regelmäÙig, carmoisinroth, Fleisch weiß, fest saftig, süß, u. von s. gutem Aroma; reichtrag., mittlere Reifez. 35kr. = 10sgr.
34. **Hovey Seedling** (Hovey); grosse, rundliche, lebhaft rothe Frucht; Fleisch rosenroth, gewürzt; früh und sehr fruchtbar.
244. **James Veitch** (Gloede); sehr grosse hübsche Frucht, lebhaft rosa, Fleisch rosa, butterig, süß mit erhabenem Aprikosengeschmack; ausdauernde Pflanze von guter Tragbarkeit; Reife sehr spät. 35 kr. = 10 sgr.
223. **Jean Hachette** (Gloede); Frucht gross, regelmäÙig, von abgestumpft conischer Form, blassrosa; Fleisch schneeweiss, fest, sehr süß, schmelzend, gewürzreich; Pflanze kräftig u. dauerhaft, reichtrag., spätreif. 28 kr. = 8 sgr.
61. **Jenny Lind** (Fay); Frucht von mittlerer GröÙe und schöner conischer Form, Farbe lebhaft scharlach, Fleisch rosa, fest, saftig, süß. Pflanze kräftig und ausserordentlich tragbar, eine der frühesten Sorten.
219. **L'Impériale** (Daval fils); meist hahnenkammförmige, sehr grosse orangefarbene Frucht von sehr angenehmem Geschmack.
98. **Large flat Hautbois**; grosse, ganz plattgedrückte, hellröthliche Frucht von s. gewürztem Geschmack; s. kräftige u. fruchtbar. Pflanze; beste Moschuserdbeere.
176. **Léonce de Lambertye** (de Jonghe); mittelfrühe sehr grosse neue Beere von kegelförmiger Gestalt und leuchtend rother Färbung; Fleisch fest, süß, sehr wohlschm.; die Pflanze s. kräftig u. von enormer Fruchtbarkeit.; z. empfehl.
190. **Louis Vilmerin** (Robine); sehr frühe, sich gut zum Treiben eignende Sorte, mit grosser, säuerlicher, saftreicher, dunkelrother Frucht, von veränderlicher Gestalt; kräftige und sehr fruchtbare Pflanze.
4. **Lucas** (de Jonghe); eine der vollkommensten und edelsten Erdbeeren, die bis jetzt gezüchtet worden; sehr grosse, schöne, ovalrunde, leuchtend carmoisinrothe Frucht; Fleisch blass rosa, sehr süß und reich gewürzt; kräftige und fruchtbare Pflanze; sehr zu empfehlen.
184. **Madame Elisa Vilmorin** (Gloede); aus der Chili, befruchtet mit British Queen erhalten und ganz den Charakter der Chili-Erdbeeren zeigend; sehr gross, meist hahnenkammförmig rosa in Orange übergehend, weissfleischig, spätreifend, mittelfruchtbar, aber von ausgesuchter Güte. 14 kr. = 4 sgr.
1. **Marguéríte** (Lebeton); sehr frühe und sehr grosse, oft enorm grosse, eigenthümlich lange, lebhaft rothe prachtvolle Beere; Fleisch gelbröthlich; die Pflanze bildet grosse Stöcke, ist sehr fruchtbar und kräftig, eignet sich auch gut zum Treiben und für den Handel; sehr zu empfehlen.
92. **Marquise de Latour-Maubourg** = Vicomtesse Héricart de Thury, Duchesse de Trévise (Jamin et Durand); sehr gute zu empfehlende, frühe u. tragb. Sorte, grosse, sehr arom. glänz. rothe arom. Beere; s. fruchtbar.; z. empfehl.
213. **May-Queen** (Nicholson); Scharlachbeere, die früheste aller Erdbeeren; die Frucht ist mittelgross, von angenehmem Geschmacke, meist rund, oft aber auch länglich; eignet sich zum Treiben und ist eine empfehlenswerthe Sorte; die Pflanze ist fruchtbar.

113. **Monatserdbeere, Rothe**; allbekannte gute Sorte; besonders zu Einfassungen zu empfehlen. 6 Stück 7 kr. = 2 agr.
114. **Monatserdbeere, Weisse**; gelbliche, mittelgrosse, fruchtbare und wohl-schmeckende Monatserdbeere. 6 Stück 7 kr. = 2 agr.
214. **Monatserdbeere, Blanche d'Orléans (Vignerons)**; Frucht gross, von gelblich weisser Farbe, Pflanze sehr tragbar. 3 Stück 7 kr. = 2 agr.
236. **Monatserdbeere, Janus (Bruant)**; die schönste unter den Monatserd-beeren; Frucht sehr schön roth, sehr gross und oft gelappt; Pflanze kräftig und sehr tragbar. 6 Stück 14 kr. = 4 agr.
188. **Monatserdbeere von St. Gilles**; grosse Monatserdbeere von meist rundlicher Form und scharlachrother Färbung; Fleisch weiss, am Rande roth angeflogen, locker, von sehr angenehmem reichgewürzten Geschmacke. Pflanze sehr kräftig und ungemein fruchtbar. 6 Stück 14 kr. = 4 agr.
111. **Monatserdbeere, Versailler**; sehr empfehlenswerthe, äusserst frucht-bare und wohlschmeckende Sorte. 6 Stück 14 kr. = 4 agr.
240. **Mistress Wilder (De Jonghe)**; grosse kegelförmige abgeplattete Frucht, glänzend dunkelroth, Fleisch roth, sehr saftig u. süss; reichtragende, ziemlich späte Sorte. 35 kr. = 10 agr.
206. **Monitor**; neue amerikanische, sehr delikate Sorte, Frucht mittelgross, hell-carminroth, spätreifend, Fleisch gelblich, butterhaft und sehr saftig, Pflanze sehr buschig und fruchtbar; sehr zu empfehlen. 14 kr. = 4 agr.
230. **Newton Seedling (Challoner)**; Frucht gross, von schöner conischer Form, Farbe glänzend roth, Fleisch rosa, saftig, süss, kräftig. Pflanze hart und ausserordentlich tragbar, mittelfrüh und liebt feuchten Boden.
234. **la Paysanne, (de Jonghe)**; mittelfröhe, grosse, ovale, zinnoberrothe, saftige, süsse Beere; Fleisch lachsfarben; Pflanze sehr kräftig u. ungemein fruchtbar.
100. **Petite Marie, la (Boisselot)**; Frucht mittelgross, von länglicher abge-platteter Form, Farbe lebhaft glasirt roth, Fleisch roth, voll, fest, fein, schmelzend, von sehr kräftig süssem Geschmacke. Pflanze hart, reichlich tragend. 21 kr. = 6 agr.
179. **le Président (Green)**; eine vorzügliche, der vorigen sehr ähnliche Varietät, die ebenfalls sehr vortheilhaft getrieben wird.
252. **Président Wilder (de Jonghe)**; Frucht gross, von schöner ovaler Form, sehr eingeschnürt, glänzend carmoisinroth, Fleisch voll, roth, süss, sehr gewürzreich, Pflanze zwergartig, sehr tragbar u. spät reifend. 35 kr. = 10 agr.
18. **Prince Impérial (Grainderge)**; sehr frühreife, mittelgrosse, glänzend rothe Beere von veränderlicher Form; Fleisch rosearoth, süss; reichlich und lange tragend, sehr gut zum Treiben.
193. **Prinze of Wales (Toyne)**; sehr grosse, längliche, schöne rothe Beere, Fleisch weiss, vorzüglich; sehr fruchtbar, eine der besten Sorten.
237. **Prinzess Alice (Maud)**; grosse kegelförmige blassrothe Beere; Fleisch weiss, süss, erhaben; frühreifend und gut zum Treiben.
241. **Prinzess Dagmar (Mdm. Clement)**; grosse, rundliche oder ovale Frucht, lebhaft rosa, Fleisch gelblich weiss, süss, sehr parfümirt, Pflanze reichtragend und sehr früh reifend. 21 kr. = 6 agr.
163. **Reine des fraises**; sehr grosse, schöne runde, weisse, sehr zu empfehlende Beere; sehr fruchtbare und robuste Pflanze.

236. **Sabreur** (Madame Clement); grosse, mittelfröhe, sehr regelmässige, zugespitzt kegelförmige, blassorangerothe Frucht mit weissem Fleische und einem deliciaensen, gewürzreichen Zuckergeschmack; Pflanze sehr fruchtbar u. kräftig.
19. **Sir Harry** (Underhill); ausgezeichnet werthvolle Sorte von delicatem Geschmacke; grosse, regelmässig geformte, rothe Beere, früh reifend, sehr gut zum Treiben; sehr zu empfehlen.
229. **Sir Joseph Paxton** (Bradley); Frucht gross, rund oder oval, Farbe lebhaft glänzend carmoisinroth, Fleisch lachsroth, fest, voll, saftig, sehr gewürzreich. Pflanze sehr volltragend und frühreifend, trägt sehr gut in Töpfen. 14 kr. = 4 sgr.
254. **Souvenir de Kieff** (de Jonghe); grosse, meist sehr grosse, stumpfkegelförmige, späte, schön rothe Beere mit festem, saftigen, blassrothen Fleisch; sehr kräftige und ungemein fruchtbare Pflanze; sehr zu empfehlen.
2. **Surpasse Mammuth** (Souppert & Notting); sehr grosse hahnenkammförmige, der gewöhnlichen Mammouth, aber dieselbe an Güte übertreffend, ähnliche Frucht; sehr zu empfehlen.
210. **Triomphe de Liège**; sehr grosse, schöne und volltragende Sorte.
242. **Triomphe de Paris** (Souchet); köstliche Frucht, sehr gross, rund, hahnenkammförmig, glänzend orangenroth, Fleisch rosa, saftig, schmelzend, süss und sehr gewürzig; kräftige Pflanzen, gute Tragbarkeit und spät reifend. 35 kr. = 10 sgr.
99. **Vierlander Moschuserdbeere**; bekannte gute und in den Vierlanden bei Hamburg vorzüglich gebaute, sehr gewürzreiche Sorte.
194. **Virginie** (de Jonghe); eine mittelfröhe Sorte von ungemeiner Fruchtbarkeit und sehr buschigem Wuchse; Frucht gross, schön roth gefärbt, von sehr angenehmem Geschmack u. meist ovaler oder rundlicher Gestalt; zu empfehlen.
221. **Virginiana Asa Gray**; Scharlacherdebeere von mittlerer Grösse, sehr frühreifende, gute tragbare und empfehlenswerthe Beere.
192. **White Pine apple**; eine neuere amerikanische Varietät mit grosser runder, ganz weisser und nur an der Sonnenseite hellrosa angeflogener Frucht; Fleisch völlig weiss, schmelzend, mit sehr gewürztem Zuckergeschmack; Pflanze sehr fruchtbar u. vom kräftigsten Wuchse; sehr zu empfehlen.
220. **Wilson's Albany**; neue amerikanische Marktbeere; grosse und gute schöngebildete Frucht, lebhaft geröthet; Pflanze sehr kräftig und äusserst volltragend; sehr zum Anbau im Grossen zu empfehlen. 14 kr. = 4 sgr.

Die fettgedruckten Sorten sind theils neue, theils besonders zu empfehlende Sorten; die neuen und neuesten Sorten sind durch die ausgeworfenen höheren Preise kenntlich. Bei Bestellungen genügt die Angabe der Nummern.

Pomologisches Institut in Reutlingen
im August 1870.

Dr. Ed. Lucas.



Rudolfs grüne Butterbirn.

Rudolph's grüne Butterbirn.

(Mit Abbildung.)

Classification: Fam. der Butterbirnen, VII. I. a. (Längliche Herbstb. mit einfarb. Schale und sternförmigem Kelch.)

Heimath und Vorkommen: Die Sorte wurde von Herrn Rudolph in Arnstadt aus Samen gezogen und von unserem pomologischen Freund, Herrn Kantor Eberhardt in Branchewinde hierher mitgetheilt, dem wir über diese Birn folgende Notizen verdanken:

„Im Jahr 1847 säete Herr Rudolph in Arnstadt, ein sehr geschickter Gartenfreund, Kerne von Wildling von Motte aus. Von den hieraus gezogenen Stämmchen pflanzte er mehrere als Wildling in seinem Gemüsegarten aus und liess sie unveredelt. 5 derselben sind jetzt zu ansehnlichen Bäumen von 5–6“ Durchmesser herangewachsen, und sind seit mehreren Jahren tragbar. Vor 4 Jahren wurde ich durch Rudolphs Sohn, meinen damaligen Schüler und gegenwärtigen Baumwärter in Arnstadt auf Obiges aufmerksam gemacht und habe nun seit jener Zeit Bäume und Früchte einer sorgfältigen Beobachtung unterstellt.

Rudolph war so glücklich die Pomologie mit einer sehr guten Frühbirn (die beste unter den bis jetzt 5 tragbaren) Birnen zu bereichern, und wurde diese schon damals von mir Rudolphs Butterbirn benannt. 1866 trug sie zum ersten Male und erregte meine ganze Aufmerksamkeit, während sie in folgenden Jahren schon reich trug und mich von ihrem hohen Werthe überzeugte. Ich notirte sie mir damals (2. September 1867) als eine etwas längliche Butterbirn mit offenem Kelche und flacher Kelchhöhle. Farbe auch in der Reife grünlich mit etwas düster gerötheter Sonnenseite. Fleisch grünlich weiss, ganz schmelzend, stark gezuckert mit mandelartigem Aroma, nur leider etwas körnig um das Kernhaus. Kann sich mit der besten mir bekannten Frühbirn messen. — 1868 trug sie ebenfalls, doch nur weniger reich, während sie 1869 abermals reich trug.“

Literatur und Synonyme: Diese Birn ist noch nicht beschrieben.

Gestalt: beinahe regelmässig eiförmige, mittelgrosse gut gebaute Septemberbirn; der Bauch liegt etwas nach dem Kelch zu, wo die Frucht kugelförmig und regelmässig abrundet, während sie nach dem Stiel zu mit einer fast unmerklichen Einbiegung eine etwas verlängerte Spitze bildet.

Kelch: fast regelmässig blättrig, in einer flachen, kleinen, ebenen Senkung stehend, Blättchen lang und stumpfspitzig.

Stiel: $\frac{3}{4}$ " lang, fest, holzig, an seinem Ende wie eingesteckt in die Frucht und von einigen Fleischbeulen umgeben.

Schale: glatt, vom Baum grasgrün, bei voller Reife nur wenig gelb werdend. Sonnenseite mit einer schwachen, wie verwaschenen Röthe leicht bedeckt. Punkte zahlreich, fein, mit einem grünen Hof umgeben.

Fleisch: weiss, schmelzend, saftreich, von sehr angenehmem, erhabenen, fein mandelähnlichen Bergamottgeschmack.

Kernhaus: etwas hohlachsigt, engkammerig, Samen gross, hell caffeebraun.

Reife: Diese Frucht zeitigte 1869 vom 12.—15. September, sie gehört zu den besseren Tafelbirnen dieser Periode und verdient den ersten Rang.

Beschreibung des Baumes: Der Wuchs des Mutterbaumes ist ziemlich kräftig und hochpyramidal, seine Sommertriebe sind röthlich braun und ziemlich stark punktirt. Die Blätter der Fruchtriebe sind rundlich langgestielt mit nur kurzer aufgesetzter Spitze; die der Holztriebe sind breitelliptisch. Die jungen veredelten Stämmchen dieser Sorten zeigen kräftiges Wachsthum, haben nur wenig Dornen und bilden ohne Pfahl schöne Hochstämme.

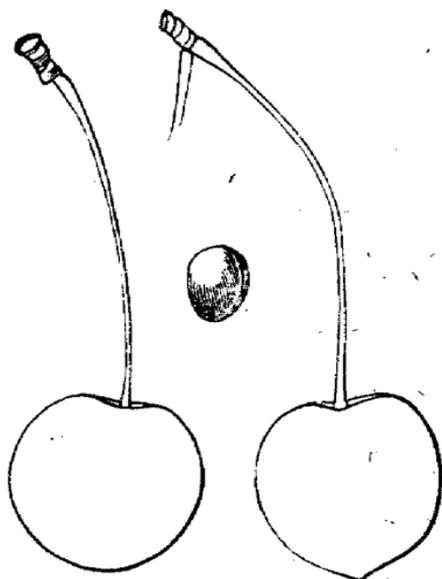
Bemerkungen. Herr Rudolph erzog aus den Kernen der Wildling von Mottebirn noch vier andere Sämlinge, die bereits trugen, von welchen aber nur einer die Form der Mutterfrucht beibehalten hat. Auffallend ist, dass alle diese Sämlinge zu den Sommerbirnen zählen; sie sind sämmtlich wie die Muttersorte ausserordentlich fruchtbar.

Dr. Ed. Lucas.

Liefelds Braune.

**†, 2. W. der Kirschen-Zeit.

Heimath und Vorkommen: Diese in Werder, unweit Berlin verbreitete Sorte ist neuerlichst erzogen von einem Herrn Liefeld daselbst. Ich erhielt die Sorte anfangs falsch*), habe aber in einem zweiten Reise sie ganz ächt erhalten. Nach den



Früchten, die ich 1869 und 1870 erhielt, ist die obige Sorte durch recht reiche Tragbarkeit, frühe Zeitigung (noch ein paar Tage vor der Werder'schen frühen Herzkirsche), und guten Geschmack sehr schätzbar. In Werder wird sie nur darum etwas weniger geschätzt, weil völlig schwarze Kirschen sich besser verkaufen als schwarzbraune.

*) Ich beschrieb diese im Handbuch VI. 2. Lieferung S. 345 als Werdersche bunte Herzkirsche, die auch 1870, einem recht günstigen Kirschenjahre, wieder äusserst voll trug. Reiser dieser Sorte habe ich bis 1870 meistens von einem jungen Baumschulenstamme genommen, von dem es sich 1870 erwies, dass er von dem zum 2. Male erhaltenen Reiser erzogen sein muss, was ehe die Irrung sich zeigte, nicht genau genug beachtet worden sein muss, und werden die Meisten, an welche ich 1868, 69 und 70 Reiser der Werderschen bunten Herzkirsche sandte, die ächte Liefelder Braune erhalten haben.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Stumpfherzförmig, stark zum kurzen ovalen neigend, fast gross. Am Stiele ist sie nur mässig stark abgeschnitten, am Stempelpunkt macht sie ein bald flaches, bald und meistens sehr sichtbares etwas vorgeschobenes Spitzchen, auf dem der Stempelpunkt sitzt, die Bauchseite zeigt allermeistens eine starke Furche und neben ihr herabgehende Erhöhungen; der Rücken hat eine breite, bald flache, bald tiefere Furche, und feine Linie darin; oft bildet sich auch in der Rückenfurche ein kleiner Höcker. Zu beiden Seiten ist sie etwas und auf dem Rücken am stärksten gedrückt.

Stiel: 2—2½" lang, mittelstark, grün, meistens ohne Röthe, sitzt in tiefer, etwas enger Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft, und nach dem Rücken meistens etwas stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: straff angezogen, in voller Reife dunkelbraunroth.

Fleisch: nur wenig heller, als die Haut, mehr weich als hart, saftreich, der Saft stark gefärbt, der Geschmack süss, durch etwas Säure gehoben und recht angenehm.

Der Stein löst sich leicht vom Fleisch, ist mässig dickbackig, eioval oder oval; die Seitenkanten sind breit und stumpf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit, meist noch einige Tage vor der Werder'schen frühen Herzkirsche. Das Fleisch ist so consistent, dass die Frucht gut verfahren werden kann.

Der Baum wächst gesund und recht kräftig und ist reich fruchtbar, so dass er an Fruchtbarkeit die Werder'sche frühe Herzkirsche noch übertrifft.

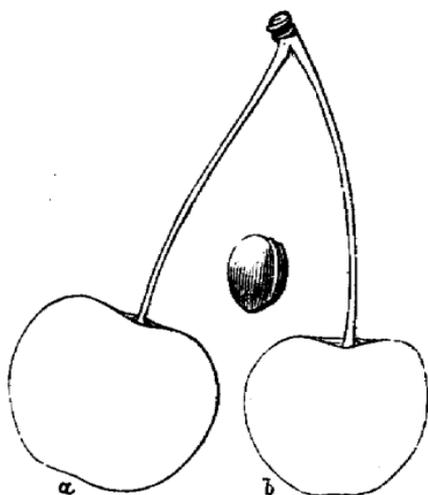
Oberdieck.

Elfners Kirsche.

••†, Ende der 4. und Anf. der 5. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen. Schon bei der Röschers Kirsche (Handbuch Nr. 110, 16. Lieferung p. 1) ist auch der Elfners Kirsche gedacht worden, welche Herr von Langsdorf zu Carlsruhe unter den in der Monatschrift von 1863, S. 55, aufgeführten 3 Kirschensorten, die an der Bergstrasse, zwischen Heidelberg und Weinheim als die frühesten und für den Export wichtigsten Sorten am meisten gebaut wurde, mit benannt. Alle drei

genannten Sorten, deren Reis ich durch die Güte des Herrn v. Langsdorf erhielt, wuchsen im Baume stark, und trug die obige 1869 zuerst, auch 1870 wieder, wobei sich dieselbe als eine sehr gute grosse Sorte auswies, wenn sie auch nicht gerade



als eine Bereicherung des Sortimentes schon länger bekannter Kirscharten bezeichnet werden konnte, indem sie zu ihrer Reifzeit an Grösse von mehreren andern Sorten noch übertroffen wird. Sie steht an Grösse der Grossen schwarzen Knorpelkirsche nahe und reift noch etwas früher als diese, hatte aber kaum mit dieser trefflichen Sorte ganz gleich vorzüglichen Geschmack. Da die obige Frucht nicht mehr zu den früh reifenden gehört, konnte die Frage entstehen, ob ich das Reis von der rechten Sorte erhalten haben möchte; indess wurde die Sorte mir etwa mitgeteilt, als für den Export besonders wichtig, wie ganz ähnliche Kirschen auch auf dem Alten Land viel exportirt und auf die Märkte der grossen Städte zum Verkauf gebracht werden. Benannt ist die obige, eben so wie die Röschers Kirsche, wahrscheinlich nach dem, bei dem der Baum zuerst erwuchs.

Literatur und Synonyme. Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Stumpfherzförmig, fast rundherzförmig. Die meisten Exemplare hatten die Grösse von Fig. b, manche waren so gross als Fig. a. An Grösse wird sie an der Bergstrasse und in anderen, für den Kirschenbau besonders günstigen Oertlichkeiten, wohl noch beträchtlicher ausfallen, als sie oben, nach

in Jeinsen erwachsenen Früchten gezeichnet ist; indess würden Früchte, die in Jeinsen gross sind, in den gedachten Gegenden verhältnissmässig nur um so grösser ausfallen. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur wenig gedrückt und fast zugerundet, am Bauche ist sie nur wenig, am Rücken etwas stärker gedrückt; Bauch und Rücken zeigen nur sehr flache Furchen, oder die Furche fehlt ganz; der Stempelpunkt sitzt in mässigen, ziemlich flachen Grübchen, über welches die Spitze des Rückens sich meistens etwas erhebt und oft steht der Stempelpunkt auch noch fast oder wirklich auf der Spitze der Frucht und ein Grübchen findet sich erst neben ihm nach der Bauchseite hin.

Stiel ziemlich stark, hellgrün, $1\frac{1}{2}$ "— $1\frac{3}{4}$ " lang, und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklicher erhebt.

Haut: consistent, glänzend, in voller Reife schwarzbraun, zuletzt schwarz.

Das Fleisch ist halbhart, so dass sie noch zu den Knorpelkirschen gerechnet werden mag, dunkelroth, der Saft stark gefärbt, der Geschmack süss, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

Der Stein ist schön eioval, oft oval; die mässig stark vorstehenden Rückenkannten sind ziemlich breit und erheben sich am Stielende wenig.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigte 1869 und 1870 nach der Grossen Prinzessinkirsche nur wenig vor der Grossen schwarzen Knorpelkirsche und noch einige Tage später als die Gubener schwarze Knorpelkirsche; Ernte der vierten Woche der Kirschzeit.

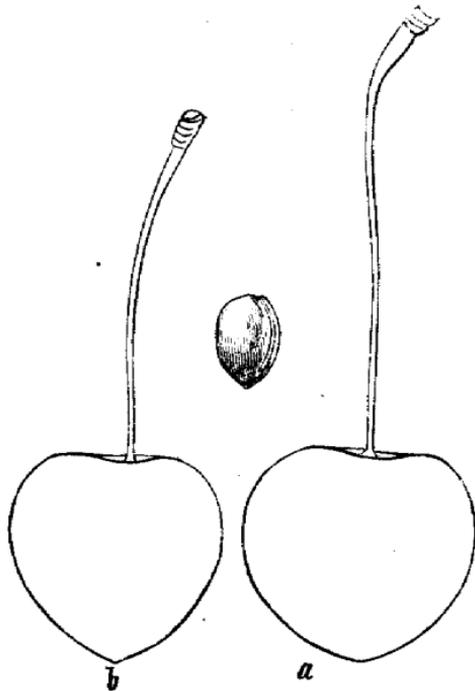
Der Baum wuchs, wie schon gedacht, stark und gesund, wird gross werden und ist sehr fruchtbar. Oberdieck.

Resack's Knorpelkirsche.

**†, 5. W. der K. Z.

Heimath und Vorkommen: In dieser Frucht liegt abermals eine neuere Gubener Samensorte vor, die durch einen Herrn Resacke daselbst (früher habe ich den Namen irrig Rosack

gelesen und ihn so auch schon aufgeführt), gewonnen ist. Durch die Vermittlung des Herrn Conditors Groth zu Guben kam mir von dem öfters schon genannten Herrn Kleindienst, 1867, das Reis zu, der die Sorte als sehr vorzüglich gerühmt hatte. Der



Probezweig trug schon 1869 auch wieder, und gleiche Früchte von der oben dargestellten Grösse, so dass diese wahrscheinlich an Grösse noch gewinnen werden. Sie ist in Form und Grösse der Grossen Prinzessinkirsche ähnlich, wird aber stärker roth gefärbt als diese letztere. Auch diese Sorte dürfte sich bald weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme. Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: herzförmig, in kleineren Exemplaren noch spitzer herzförmig, als in der oben dargestellten Figur A. Am Stiele ist sie mässig stark abgeschnitten, am Kopfe mit erhabener Linie fast zugerundet, doch bildet sich daselbst oft ein ganz kurzes vorgeschobenes Spitzchen. Am Bauche ist sie nur etwas gedrückt mit unbedeutender Furche, am Rücken stärker gedrückt, doch ohne Furche. Der Stempelpunkt liegt unvertieft auf der Spitze der Frucht.

Stiel: ziemlich stark, hellgrün, nicht geröthet, meist 2" lang, sitzt in weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten merklich erhebt und nach dem Rücken hin am stärksten abfällt.

Haut: fest, in der Reife überall mit schönem Kirschroth, zuletzt einer schönen, etwas dunklern Röthe überzogen, welche, genauer besehen, in Strichelchen, Punkten und Flecken aufgetragen ist, durch welche die gelbe Grundfarbe heller und gelbroth noch durchscheint.

Das Fleisch ist halb hart, etwas hellgelb, der Saft ungefärbt, der Geschmack süß, mit etwas feiner Säure versehen, und sehr angenehm, ja vorzüglich.

Der Stein ist eioval, welche Form dadurch entsteht ist, dass die ziemlich breiten und stärker vortretenden Rückenanten mit flacher Mittelkante am Stielende sich stark erheben, so dass der Stein an der Seite der Rückenante viel länger ist, als an der andern.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit der grossen schwarzen Knorpelkirsche, etwas später als die grosse Prinzessinkirsche.

Der Baum wächst sehr kräftig und gesund und trug der p. robezweig voll. Oberdieck.

Himbeeren im Nordwesten von Nordamerika.

Von C. C. Miller in Marengo, Illinois.

(Aus Hortie. and Floriesty Comp. übers. von A. Kuhn.)

In den besseren Gegenden gibt es mehrere Himbeerarten, die die allgemeine Beachtung beanspruchen und in letzterer Zeit sind mehrere Sorten hinzugekommen, die mir besonders werthvoll scheinen. Aber bei dem strengen Klima des Nordwestens von Nordamerika ist es zweifelhaft, ob alle diese in grösserem Massstabe gezogen werden. Darum ist bei ihnen das erste Erforderniss, dass sie dauerhaft und kräftig sind, d. h. einigen Wechsel der Witterung ertragen können. Darum sind in dieser Hinsicht die Lawton Brombeeren und die Philadelphia

Himbeere in dieser Gegend untauglich, obwohl sie weiter im Osten den ersten Rang einnehmen.

Die American Black Cap Himbeere wächst hier wild, ist sehr kräftig und trägt sehr viel und regelmässig. Ein Jeder, der sich die Mühe machen will, sie vom Walde zu verpflanzen und etwas zu düngen, und die Stengel bis auf etwa 2' zurück zu schneiden, braucht keinen Mangel an Beerenobst zu leiden, das sich für die Tafel und den Markt eignet. Die beste Art sie zu beschneiden ist, dass man die Triebe, wenn sie etwa 2' hoch geworden sind, abschneidet oder pincirt; auch lasse man höchstens 4—6 Stengel aus einem Stock aufwachsen. Diess verursacht, dass Nebenschösslinge austreiben, die man im Winter oder Frühjahr wieder bis auf 1' einstutzt.

Der Anfänger wird gewöhnlich streben soviel Frucht wie möglich zu erzielen, wird die Stengel bis zur ganzen Länge wachsen lassen, ohne sie einzustutzen; diese Stengel werden ziemlich voll Blüthen hängen und daraus auf eine ergiebige Ernte hoffen lassen; will man nun ernten, so findet man anstatt reifen saftigen Beeren nur eingetrocknete Hülsen und Samen, die gerade vor der Reife abstarben und eintrockneten.

Sollte man durch irgend etwas abgehalten worden sein, die Stengel während des Wachstums einzukürzen, so hole man es ja im Winter oder Frühjahr nach.

Die Dnolittle's Improved Blackcap ist der wilden Blackcap sehr ähnlich, aber grösser. Da man sie durch Spitzenableger fortpflanzen kann, so werden sie in gewöhnlichem Preise geliefert.

Eine andere Art ist die Golden Cap, die in allem der Black Cap gleich ist, nur dass Holz und Frucht gelblich sind. Der Geschmack ist dem der Black Cap gleich, aber im allgemeinen wird die letztere vorgezogen.

Da die Golden Cap reichlich trägt und das Verpacken und Verschicken gut aushält, so eignet sie sich wohl als Marktfrucht.

Ein Moment, welcher für diese Sorte einnimmt, ist, dass die Vögel sie nicht anrühren; manchmal stehen die Büsche der Golden Cap und Black Cap neben einander und die Beeren der ersten sind unberührt, während die letztern ganz geleert sind.

Man nimmt als Ursache an, dass die Vögel durch das dunkler Färben als Vorzeichen der Reife angezogen werden.

Die Purple Cane, röthlich, dunkellila, ist eine sehr gute Beere, die sich zur Tafel und zum Markt eignet, wenn man sie nicht weit zu verschicken braucht, denn diess hält sie nicht gut aus. Man vermehrt sie durch Wurzel- und Spitzenableger.

Obwohl die Himbeere auf demselben Raume nicht ganz so viel einträgt, wie die Erdbeere, so liefert sie doch eine sichere, nicht so mühevollte Ernte, wie die letztere.

Die Bepflanzung kahler Berge und Bergabhänge.

So manche kahle Höhen in Deutschland sind ein trauriges Zeugniß früherer Zerstörung der Wälder; die Bäche des Thals versiegen, Quellen, die sonst freudig hervorsprudelten, fließen nur noch kurze Zeit nach stärkerem Regen oder Schneefall, die Atmosphäre zeigt einen für viele Gewächse zu hohen Grad von Trockene, rauhe Stürme, Gewitter und heftige Regenschauer verwandeln die Thäler in Flussbetten und indem sich die vom kahlen Bergabhang abströmenden Gewässer schnell verlaufen, ist trotz der Ueberschwemmung der Thalgründe doch gar bald wieder alles trocken und dürr.

Diese für eine ganze Gegend so äusserst nachtheiligen und schlimmen Zustände zu ändern, ist Pflicht der Regierungen, der Localbehörden, der Landwirthschaftlichen Vereine, je nachdem die eine oder andere dieser Corporationen diesen Fragen näher liegt.

Die gewöhnliche Einrede, welche man in dieser Hinsicht zu hören hat, ist: „hier wächst nichts, jede Mühe ist umsonst.“ Dadurch möge sich aber Niemand irre machen lassen; allerdings wird es da und dort schwer gehen, allein mit Ausdauer und tüchtiger und richtiger Arbeit ist auch das Schwere zu überwinden.

Hier im Pomologischen Institut in Reutlingen ist ein ziemlich steiler südwestlicher Abhang, welcher einen absolut schlechten Boden hat, so dass derselbe bei dem Ankauf des Gutes als Oedung, worauf nichts wachsen kann, angeschlagen wurde. Es war ein Spielplatz für Knaben, die da auf dem Kiesgerölle herunterrutschten. Einige daselbst angepflanzte Obstbäume standen ganz erbärmlich. Jetzt ist dieser Abhang eine herrlich gedeihende und sehr einträgliche Obstpflanzung. Es sind drei Terrassenbeete gebildet, die Erde derselben durch 2' tiefes Rigolen verbessert

und der grobe Kies (hier Grehn genannt) ausgehoben und so Streifen guten Landes von $2\frac{1}{2}'$ Breite erzielt. Hierauf stehen nun Obstbäume und zwar, um bald den Abhang zu beschatten, ziemlich dicht bepflanzt. Jeder staunt diese Pflanzung an; unter den Bäumen wächst das schönste Gras und da wo früher nicht ein grünes Blatt zu sehen war, ist jetzt eine üppig gedeihende Obstpflanzung.

Auf den Terrassenbeeten wird das herabfliessende Regenwasser aufgehalten und kommt nun den dastehenden Gewächsen in reichem Maass zu Gute.

Dies wäre eine solche Pflanzung in kleinerem Maassstabe, allein um diese handelt es sich weniger. Jene baumleeren Höhen, jene steilen kahlen Berghänge sollten belebt und wieder grün gemacht werden. Hier sehen wir, dass allgemein in kleine mit der Hacke gemachte Setzgruben einzelne Pflanzen wie Acacien, Tannen oder dergl. angepflanzt werden. Ein Jahr darauf sind die Hälfte der Pflanzen gewöhnlich vertrocknet, die andern kümmerlich; oft stehen nach 4—5 Jahren nur einzelne Büsche als Beweis des Nichtgelingens der Pflanzung da. Natürlich ist der Boden zu schlecht, das Klima zu trocken und Gott weiss, was Alles Ursache ist.

Allein wo wächst denn in der Natur eine Pflanze allein in etwas schwierigem Verhältniss gut auf? Sind es nicht immer mehrere, die zusammenstehend sich gegenseitig schützen und beschatten und in ihrer Jugend gleichsam zusammen und durch Vereinigung gestärkt die verschiedenen Unbilden der Witterung, der Ungunst von Boden und Klima kräftigen Widerstand entgegenzusetzen?

So müssen wir auch die kahlen Berghänge bepflanzen.

Um dies nun zu können, sollte man kleine, etwa 3' lange, sanft bogenförmige Gruben machen, welche nach Maassgabe des Böschungswinkels einander näher oder entfernter wären. Diese kleinen halbmondförmigen Gruben müssen ziemlich im Verband gemacht sein, damit das herabfliessende Regenwasser sich nicht geradelaufende Rinnen bilden kann, sondern bei jedem Grübchen aufgehalten wird. In diese Grübchen werden passende Straucharten entweder gepflanzt oder als Stecklinge gesteckt oder gesäet und auf solche Art lässt sich am leichtesten und wohl-

feilsten, schnellsten und zweckmässigsten eine Böschung mit Gehölzarten bepflanzen. Es versteht sich, dass die Erde in den Grübchen von den Pflanzen mindestens $1\frac{1}{2}$ ' gut aufgelockert und wenn nöthig, passend verbessert werden muss.

Wenn in jede dieser Baumgruben, welche an dem Abhang aufgeworfen werden, 3, 4, 5 oder selbst noch mehr Gehölzpflanzen einer Art gebracht werden, so bilden sich bald starke Büsche von kräftigem Wachsthum.

Werden z. B. unsere Eichen so angepflanzt, so gibt eine solche Anlage nach 15—20 Jahren die schönsten Stangen zur Rindebenutzung und kann dann als Eichenschäl Schlag für lange Jahre benutzt werden. Werden Sumacharten so angepflanzt, so geben diese ebenfalls namhafte Erträge an Gerbehölzern; im Allgemeinen sind derartige Buschpflanzungen, welche, wie gesagt, dadurch gebildet werden, dass mehrere Gehölzpflanzen nahe zusammen, aber doch in verschiedene Pflanzlöcher gesetzt werden, in jeder Hinsicht für die Anlage von Gehölzen zu empfehlen.

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

Wird diese Anlage etwas malerisch, d. h. nicht zu steif und engherzig, sondern mehr gruppirt angelegt, so gewähren solche Pflanzungen das Bild von landschaftlichen Anlagen und bieten den Reisenden eine sehr angenehme Abwechslung. Sie geben zugleich Zeugnis von dem hohen Culturzustand des Landes, dem Bildungsgrad der Bewohner und gewähren schliesslich einen sehr schätzbaren Ertrag an Früchten, Nutzholz aller Art, während der Grasertrag im Grund nur wenig geschmälert wird, da unter

dem Schutz nicht zu dichter Gehölze die meisten Gräser, besonders bei trockenem Wetter noch gut gedeihen, wie dies unsere Baumwiesen darthun.

Mögen diese Zeilen, welche theilweise aus meiner Schrift „Die Bepflanzung der Eisenbahndämme u. s. w.“ entlehnt sind, recht vielfache Beachtung finden; mit grosser Freude sah ich ähnliche Pflanzungen von Kirsch- u. a. Obstbäumen an den Böschungen in der Nähe von Göttingen, welche, wie ich hörte, der Bahnmeister Höbel, früherer Zögling des Pomologischen Instituts, anlegte und pflegt.

Dr. Ed. Lucas.

Einfluss der Witterung

auf die Farbe und Früchte der Obst-, insbesondere der Pflaumenbäume.

Raupen aller Art, besonders aber die Ringelraupe, wurden im Frühjahr 1870 den Obstbäumen sehr gefährlich. Letztere Raupe umspann nicht selten die Krone der Obstbäume so, dass die Blätter wie vertrocknet aussahen. Nicht nur in meiner Heimath, sondern auch auf meiner längeren Reise durch mehrere Länder Deutschlands machte ich die Beobachtung, dass die Ringelraupe den meisten Schaden den Bäumen auf der Obstseite zufügte; während die übrigen Seiten weniger, oder gar nicht angegriffen waren. Wahrscheinlich kriechen diese Raupen auch grösstentheils auf der Ostseite aus ihren Eiern aus, die zu Hunderten in einem grauen, sehr harten, einige Linien langen Ringel um die dünneren Zweige der Obstbäume zu finden sind. Man suche also recht fleissig und aufmerksam vorzugsweise auf der Ostseite des Baumes nach, wo sie in grösserer Anzahl zu finden sein dürften.

Man kämpfte zwar in diesem Frühjahre in den meisten Obstgärten, besonders in jenen bei dem Hause täglich gegen das Heer der Raupen, konnte aber doch nicht ganz verhüten, dass die Obstbäume mehr oder weniger entlaubt wurden. Dazu erhielten die Obstbäume gleich beim Ausschlagen im Frühjahre eine etwas spärliche Belaubung, da viele Knospen durch den Winter gelitten haben mochten, daher entweder gar nicht oder doch sehr spät zur Entwicklung kamen. Das Aussehen der Obst-

bäume war also sehr kahl, es schien, als wenn ein grosser Theil ihrer Knospen und Zweige erfroren wäre. Diese Erscheinung nahm man besonders bei den Birnbäumen wahr.

Man musste sich aber wundern, wenn man bei dem Heere von Raupen und beim Zurückbleiben so vieler Knospen im Frühjahre dennoch im Monate Juni und ganz besonders im Monate Juli die Obstbäume sehr dicht belaubt fand. Die zurückgebliebenen Knospen trieben nach und nach Blätter, welche freilich fast alle an der Basis der schuppenartigen Umhüllung hervorbrachen, weil letztere wahrscheinlich zu hart war. Ja, es kamen häufig Blätter hervor an Stellen, wo man gar keine Knospen bemerken konnte. Die Bäume zeigten nach und nach eine sehr dichte Belaubung, trotzdem dass sehr viele Augen sich nicht entwickelten, sondern todt blieben. Das Laub zeigte eine sehr frische, lebhaft grüne Farbe. Sah man auf die Kronen der Obstbäume von einem etwas erhabenen Standpunkte herab, so bildeten die sehr zahlreichen, grossen, grünen Blätter ein so dicht geschlossenes Laubdach, dass man von der Grösse der Bäume gar nichts sehen konnte. Die vielen angesetzten Früchte hingen ziemlich fest an den Bäumen und es fielen nur jene herab, die von Insekten angestochen waren. Die Obstbäume mussten also viel Saft und grosse Kraft haben.

Es war aber bis zum 28. Juli für den Obstbaum ein ziemlich günstiges Wetter; es fehlte nicht an Feuchte. Zwischen den Regentagen gab es viele heitere, sonnige Tage; Gewitter gab es nur selten.

Ganz anders gestaltete sich der Zustand der Obstbäume, als vom 28. Juli an bis zum 15. August und noch darüber hinaus fast täglich mehrere Gewitter und stärkere Regengüsse sich einstellten und die Atmosphäre mit vielen nebelartigen Wasserdünsten geschwängert war, durch welche nur selten Sonnenblicke drangen; die einherziehenden schwarzen Wolken brachten bei Tag oft eine solche Dunkelheit, dass man nicht schreiben und lesen konnte. Bei den Gewittern zeigte sich das Auffallende, dass sich immer mehrere von allen Seiten herziehende Gewitter vereinigten, und dann, sehr langsam dahinziehend, längere Zeit über einer Gegend still zu stehen schienen. Die Blitze folgten fast ununterbrochen auf einander. Die bei Tage auftretenden Gewitter kamen fast immer wieder zur Nachtzeit und verursachten eine sehr

grelle, plötzliche Beleuchtung in der stockfinsternen Nacht. Die Blätter der Bäume wurden nur selten ganz trocken.

Nach einem solchen fast einen Monat lang andauernden täglichen Regen- und Gewitterwetter nahm man gar bald wahr, dass die so frische, grüne Farbe der Blätter der Obstbäume ins Graue übergehe; diess bemerkte man recht auffallend bei den Blättern des Zwetschenbaumes. Die Ränder der Blätter der edleren Pflaumen erschienen vertrocknet und abgestorben. Viele Blätter und noch mehr Früchte fielen von den Bäumen; besonders litten an diesem Uebel die Zwetschen- und Pflaumenbäume. Es erfolgte gegen alle Erwartung dasselbe, was bei sehr grosser Trockene der Fall ist. An den Früchten der Pflaumenbäume hingen ganze Tröpfchen Harz; letzteres drang auch häufig aus der Rinde dieser Bäume. Der Pflaumenbaum scheint überhaupt durch die ungünstige Witterung am meisten zu leiden; hier und da sprangen sogar die Birnen auf. Diesem Uebelstande unterlag besonders die Beurré gris, von welcher man wohl kaum eine gesunde Frucht finden dürfte. Die Ostheimer Weichsel, die Amarelle und Glaskirsche verloren ihren angenehmen Geschmack gänzlich, während dies bei den übrigen Weichseln nicht der Fall war. Jene Süsskirschen, welche mit ihrer Reife in die Regenperiode hineinkamen, waren kaum mehr geniessbar, sie waren bitter und wässerig. Merkwürdig war es, dass einige Obstsorten, welche in der Regenperiode oder nach derselben reiften, einen ausgezeichneten Geschmack besaßen, wie z. B. der Astrakan-Apfel, die Margarethenbirn = Jakobibirn, die frühe Witze. Doch klagt man allgemein über den schlechten Geschmack aller bis Ende August reif gewordenen Obstsorten. Die meisten waren kleiner als sonst und faulten sehr.

Im Nachfolgenden wollen wir unsere Aufmerksamkeit nur der Veränderung der Farbe der Blätter an den Obstbäumen während der langen Regen- und Gewitterperiode zuwenden und gedenken eine Erklärung davon zu versuchen. Die Blätter sind wohl der wichtigste Theil einer jeden Pflanze, so auch des Obstbaumes. Ihre Funktionen sind sehr vielfach, können durch günstige Witterung gefördert, durch ungünstige Witterung geschmälert werden. Jenen Einfluss wollen wir zuerst betrachten.

Zuvörderst ist die durch das Sonnenlicht bedingte grüne Farbe der Blätter derjenige normale gesunde Zustand derselben,

in welchem sie ihre vollen Funktionen vollführen können. Eine dieser Funktionen der Blätter besteht in der Verdunstung des aus dem Boden mit den Nahrungsstoffen aufgenommenen überflüssigen Wassers. Je mehr sie dieses verdunsten können, desto mehr wird das Wachsthum der Pflanze gefördert. Die Blätter der Pflanzen können aber um so mehr Wasser verdunsten, je weniger die Atmosphäre Wasserdünste enthält und je länger und je mehr sie vom Wasser unbenetzt bleiben.

Obgleich auch durch die Wurzeln der Pflanze ihr Hauptnahrungsmittel, die Kohlensäure, zugeführt wird, so sind doch die Blätter vorzugsweise die Organe zur Aufnahme der Kohlensäure aus der Atmosphäre, die Blätter nehmen aber aus dieser desto mehr auf, je heiterer die Tage sind. An diesen enthält die Atmosphäre am meisten Kohlensäure, während die Regentage diese mit dem fallenden Regen der Erde zuführen.

Die Blätter zersetzen nur im Sonnenlichte die Kohlensäure in ihre 2 Bestandtheile, in Kohlenstoff und Sauerstoff. Letzteren haucht die Pflanze aus in die Atmosphäre, ersteren behält sie für sich zur Erzeugung aller ihrer Theile und Organe. Diese Funktion der Zersetzung der Kohlensäure geschieht aber desto leichter, je mehr die Blätter sich des Sonnenlichtes zu erfreuen haben, je heiterer die Tage sind.

Der durch die Wurzeln zugeführte Saft ist noch ein roher, zur Bildung der Bestandtheile der Pflanze noch unfähiger Saft; er steigt empor bis zu den Blättern und wird durch diese erst in den eigentlichen Bildungssaft umgewandelt, der wieder von oben nach unten rückwärts bis zu den Wurzeln geht. Von der Wahrheit dessen liegen viele Beweise vor. Alles in der Pflanze wird von diesem in den Blättern zum Bildungssaft umgewandelten von der Wurzel aufsteigenden rohen Saft erzeugt. Diese Erzeugung kann nur dann normal und fördernd vor sich gehen, wenn Ein- und Aushauchung durch die Blätter ungehindert vor sich gehen, was ebenfalls vorzugsweise in heiteren Tagen geschieht und gefördert wird durch die normal grüne Farbe der Blätter, welche wieder nur erzeugt wird und sich behauptet im hellen Sonnenlichte, obgleich auch noch andere Umstände auf die Erzeugung des Blattgrüns förderlich oder hinderlich einwirken können.

Die Kunst kann ganz gelbe Pflanzen hervorbringen. Zieht man Pflanzen in wässerigen Lösungen von salpetersaurem Kali,

salpetersaurem Kalk, phosphorsaurem Kali, Bittersalz unter Zusatz von phosphorsaurem Eisen, so erhält man bisweilen ganz gelbe Pflanzen, welche aber nur eine Zeit lang fort vegetiren und dann bald wieder eingehen.

Die grüne Farbe der Blätter besteht aus einem Stoffe, den man Blattgrün oder Chlorophyll nennt, ein Stoff, dessen chemische Natur noch völlig unbekannt ist; nur soviel wissen wir von ihm, dass er immer eine Eiweisssubstanz zur Grundlage hat; seine Gestalt ist gewöhnlich in körniger Form zu sehen, wenn man das Mikroskop zu Hilfe nimmt.

Alle Pflanzen, welche im Lichte Kohlensäure zersetzen, enthalten Chlorophyll. Kein chlorophyllfreies Organ vermag diesen Akt zu vollziehen. Im Dunkeln entwickelt sich kein Chlorophyll; dagegen werden bei Abschluss des Lichtes farblos gebliebene Pflanzenorgane, manche in wenigen Stunden, andere in wenigen Tagen, wenn man sie dem Lichte aussetzt, wieder grün.

Es ist sicher, dass die grüne Farbe der Blätter und ihre weiter oben angeführten Funktionen der Ausdünstung des Wassers, der Aufnahme der Kohlensäure aus der Atmosphäre, der Zersetzung der Kohlensäure, der Ausscheidung des Sauerstoffes, der Erzeugung des Bildungssaftes in dem gegenseitigen Verhältnisse von Ursache und Wirkung zu einander stehen. Jeder Moment, kann man sagen, ist Ursache und Wirkung zugleich, über alle steht aber das Sonnenlicht in der alleinigen ursachlichen Wirkung, welche freilich durch den Zustand der Atmosphäre bald gefördert wird, bald Hindernisse erfährt.

Letzteres erfuhren wir heuer in Bezug der Witterung vom 18. Juli bis 15. August und noch darüber hinaus. Wir wollen einige Momente davon hervorheben und ihren ungünstigen Einfluss zu erklären suchen. Im Vergleiche mit dem Vorangeschickten wird die nachfolgende Erklärung desto klarer hervorgehoben werden.

Zuvörderst muss erwähnt werden, dass die fast immerwährenden trüben Regentage ohne Sonnenschein sehr dunkle Tage waren und dass es, wie schon weiter oben erwähnt wurde, oft mitten am Tage so dunkel wurde, dass das Auge ein angezündetes Licht hätte brauchen können. Wer weiss es aber nicht, dass die Blätter im Dunkeln ihre frische grüne Farbe verlieren, wenn diese Dunkelheit längere Zeit anhält. Die Bildung des Chlorophylls wird dadurch beeinträchtigt, was einen nachtheiligen

Einfluss auf die Funktionen der Blätter hat. Die gewöhnlich bei Tage im Sonnenlichte erfolgende Ausscheidung von Sauerstoff und Aufnahme von Kohlensäure kann bei der eintretenden, länger anhaltenden Dunkelheit am Tage sogar in ihr Gegentheil umschlagen, wie es bei der Nacht stattfindet.

Durch die lange Regenperiode waren die Blätter fast immer vom Regenwasser benetzt, wodurch die so nothwendige Ausdünstung des Wassers aus den Blättern geschmälert wurde. Dazu trug auch die mit vielen Wasserdünsten geschwängerte und wie mit einem Nebel behaftet erscheinende Atmosphäre bei. Diese Ausdünstung hätte um so mehr gefördert werden sollen, da die Obstbäume gerade zu dieser Zeit in den 2ten Saft traten und aus dem durchnässten Boden um so mehr Nahrungsstoffe mit Wasser zugeführt bekamen. Die Schmälderung der Wasserausdünstung durch die Blätter verursachte ganz wahrscheinlich, besonders da später noch dazu eine sehr kühle Witterung eintrat, dass nicht nur die Stämme und Aeste der Bäume viel Harz ausschwitzten, sondern noch an den Früchten kleine Tröpfchen von Harz zu sehen waren.

Der Einsaugung von Kohlensäure von den fast immerwährend mit Wasser besetzten Blättern wurde sehr Abbruch gethan, nicht nur dadurch, dass die Kohlensäure einen gehinderten Zutritt fand, sondern auch dadurch, dass Regentage in der Atmosphäre weniger Kohlensäure aufzuweisen haben, weil letztere durch den Regen dem Boden zugeführt und von diesem aufgenommen wird.

Die Zersetzung der Kohlensäure, die ohnediess von den Blättern in trüben Regentagen spärlicher aufgenommen wird, wird in solchen Tagen erschwert und verlangsamt; nur im hellen Lichte und bei Sonnenschein wird die für das Gedeihen so nothwendige Zersetzung der Kohlensäure beschleunigt.

Selbstverständlich wird durch den erwähnten ungünstigen Einfluss der länger dauernden Regentage auf die Funktionen der Blätter auch der Erzeugung des Bildungssaftes durch die Blätter Abbruch gethan, von welchem Bildungssaft das Wachstum und die Gesundheit der Pflanze abhängt; sogar das Wachstum der Wurzeln hängt davon ab.

Wir werden aber kaum irren, wenn wir auch dem Blitze einen ungünstigen Einfluss auf die Funktion der Blätter zuschreiben; durch die so lange Regenperiode hatten wir, wie schon erwähnt,

fast täglich mehrere Gewitter, bei Tag sowohl als bei Nacht. Die Gewitter standen oft sehr lange über derselben Gegend. Es vereinigten sich oft mehrere Gewitter, welche jede Sekunde und oft mehrere zugleich ihre Blitze durch die Atmosphäre dahin fahren liessen und bei der Nacht eine grelle Beleuchtung verursachten.

Schon von jeher glaubte man, dass der Blitz den Blüten der Obstbäume Schaden bringe. Es kann aber auch dasselbe in Bezug der Blätter und deren Funktionen der Fall sein, wenn die Gewitter zu häufig auftreten.

Durch den Blitz wird nämlich eine Gasart entwickelt, die man Ozon nennt. Diesen Namen hat sie von ihrer Eigenschaft, die Geruchsnerven zu affiziren, erhalten. Das Ozon soll elektrisch erregter Sauerstoff sein, der auf den Schleimbäuten der Nase die Empfindung des Schnupfens erzeugt und einen stechenden Geruch hat. Schönbein verglich die Häufigkeit der catarrhalischen Affectionen mit dem Ozon der Luft zu verschiedenen Zeiten und meinte, dass jene von diesen herrühren.

Professor Hauman behauptet, dass der Ozongehalt der Luft ihrem Feuchtgehalte und der Elektrizität derselben entspreche. Wäre dies wahr, so müsste der Ozongehalt der Atmosphäre in der langen Gewitterperiode vom 28. Juli bis 15. August einen sehr hohen Grad erreicht haben.

Das Ozon soll sehr zerstörende Wirkungen haben und in denselben dem Chlor, Jod und Brom zu vergleichen sein. Sollte damit nicht in Verbindung stehen der Tod so vieler Schweine, den sie durch die so lange Gewitterperiode durch die Bräune erlitten! Auch die Menschen klagten während dieser Periode über häufigen Schnupfen; was auf eine Affizirung der Athmungsorgane hindeutet.

Wenn das Leben der Pflanze auch ein ganz verschiedenes ist vom animalischen Leben, so ist zwischen beiden doch eine gewisse Aehnlichkeit. Menschen und Thiere sowie Pflanzen bedürfen zu einem gesunden Athmen des Sauerstoffes. Je reiner und verhältnissmässiger dieser in der Atmosphäre vorhanden ist, desto förderlicher ist er für die Gesundheit. Die Blätter der Pflanzen haben viel Aehnlichkeit in ihrer Funktion mit den Lungen der Menschen und athmen zum wenigsten in der Nacht Sauerstoff ein. Es ist dies ihrer Natur angemessen. Es wird dadurch

ein Oxydationsprozess bei der Pflanze, wie bei Menschen und Thieren eingeleitet. Wenn ein Theil des Sauerstoffes bei häufigen Gewittern zu sehr in Ozon umgewandelt wird und Letzteres zerstörende Wirkungen hat, so wäre dessen ungünstiger Einfluss auf die Vegetation der Pflanze sehr wahrscheinlich.

Sollte nicht auch die durch häufige Gewitter bei der Nacht verursachte grelle Beleuchtung einen ungünstigen Einfluss auf den Athmungsprozess der Pflanze haben; indem Licht mit Finsterniss unaufhörlich wechselt, wodurch das Athmen der Blätter sehr alterirt wird!

So ist denn nichts gewisser, als dass die lange Regen- und Gewitterperiode einen nachtheiligen Einfluss auf die Vegetation der Obstbäume hatte. Die grüne Farbe der Blätter wurde ins Graue umgewandelt, die Blätter wurden in ihrer natürlichen Funktion beeinträchtigt. Blätter und Früchte fielen von den Bäumen stark ab, so dass die Kronen merkbar lichter wurden. Die reifen Früchte waren in der Regel nicht so schmackhaft und so gross wie gewöhnlich, Früchte und Holz schwitzen sehr viel Harz aus, die Zwetschen und edleren Pflaumen hatten in ihrem Innern, an Fleisch und Steinen viele rothe Flecken, über das schnelle und häufige Faulen des Obstes hörte man bisher laute Klagen.

Kaaden in Böhmen am 31. August 1870. **K. Fischer.**

Einige Bemerkungen über Obstkultur.

1) Kaltflüssiges Baumwachs.

Allerdings ist es zum Wundern, dass man über das Misslingen des kaltflüssigen Baumwachses immer noch Klagen hört. Wir Gärtner hier haben die Erfindung desselben wegen seiner Billigkeit, leichter Bereitung und Verwendung mit Freude begrüsst, benützen es bis heute und nimmt deren Verbreitung hiergegens von Jahr zu Jahr mehr zu, ohne dass viele Experimente nothwendig waren. Nachdem das gut gereinigte Fichtenharz wegen der vielen Bleichen hier schwer zu haben ist, dicker Terpentin beinahe eben nicht theurer kommt, so verwenden wir durchgehends diesen anstatt Ersterem. Auf 1 Pfund dicker Terpentin wird ein genaues $\frac{1}{2}$ Seidel Spiritus, ungefähr 3 Loth schwer, aus den hiesigen Brennereien verwendet und zugleich

wird der Terpentin vollständig zerlassen, der Spiritus dazu geschüttet, tüchtig umgerührt, das Ganze in das Aufbewahrungsgefäss gegossen, gut verstopft und während dem Erkalten öfter durchgeschüttelt. So aufbewahrt, hält es sich über ein Jahr. Hierzu muss bemerkt werden, dass der Weingeist oder Spiritus vollkommen fuselfrei sein muss, weil die Fuselöle eine innige Verbindung mit dem Harze nicht zulassen, die Masse körnig bleibt und zur Verwendung schlecht zu brauchen ist. Dies mag vielleicht oft die Ursache vom Nichtgelingen des flüssigen Baumwachses sein. Die etwaige Entfuselung soll auf kaltem Wege mittelst mehrmaligem Filtriren durch Holzkohlen leicht zu bewerkstelligen sein.

Die Anwendung des flüssigen Baumwachses bei Veredlungen erfordert zum guten Gedeihen derselben einige Vorsicht, so z. B. ist es nothwendig, die Stumpfflächen stärkerer Aeste an der Veredlungsstelle wegen Austrocknen nebstbei noch mit Papier zu überbinden, ebenso trocknen Kopulanten bei wochenlangen trockenen Winden oder heissem Wetter öfter ein, wenn sie nicht nebstbei mit Papier umwunden oder der Baumwachsüberzug wiederholt wird. Mit sehr guten Erfolgen werden hier alle Veredlungen mit Papier eingehüllt. Es wird nämlich altes Handpapier beim Kopuliren in schmale Streifen geschnitten, auf einer Seite mit Baumwachs bestrichen, die Veredlung anstatt mit Wollfaden, mit diesen Streifen, bei andern Veredlungen mit ebenso bestrichenen Papierstücken vollkommen eingewickelt und dann zur momentanen Befestigung mit Bast festgebunden. Das Bast wird beim Anschwellen einfach aufgeschnitten, das Papier bleibt kleben und schützt durch alle fernere Zeit die Veredlungsstellen vor Nässe, trocknen Winden und heissen Sonnenstrahlen. Diese Prozedur verlangsamt allerdings Veredlungen im Grossen, dafür gibts aber später kein mühsames, unangenehmes Loswickeln des eingewachsenen klebrigen Wollfadens. Das Papier reisst erst wenn die Veredlung gut angewachsen ist und stark anschwillt, deshalb kommt auch das Lostrennen des Edelreises beim Anwachsen, wie bei zu frühem Abwickeln des Wollfadens, hier nicht vor.

2) Ein Wort über Sperlinge.

Auf die Gefahr hin von den, auch hier, vielen heissblütigen Spatzenfeinden verurtheilt zu werden, kann ich doch nicht umhin,

auch an dieser Stelle für unsere munteren Hausfreunde eine Lanze einzulegen. Wer die weise Eintheilung im Naturleben mit einiger Aufmerksamkeit beobachtet hat, muss eingestehen, dass unter den lebenden Geschöpfen auf unserer Erde wohl nicht ein Einziges da ist, welches nicht einen eigenen Zweck zu erfüllen hat. Dem Menschen, als Herrn der Schöpfung, ist es Aufgabe, diese Zwecke zu erforschen und nutzbringend auszubeuten. Man könnte sagen, der Tiger sei nur da, um Nutzthiere zu zerfleischen, doch nein, er zwingt den Menschen, vorsichtig zu sein, er lernt den Menschen, sich durch diese Bekämpfung den moralischen Muth, die Würde des Herrn der Schöpfung zu erwerben, um die stärksten Mitgeschöpfe auf dieser Erde zu bewältigen, welche Vorsicht, welcher Muth zu seiner Existenz in betreffender Gegend gewiss nothwendig ist. Der Spatz? — nun, der soll zum Aerger des Menschen da sein. Ob Aerger dem Menschen gerade nothwendig ist, weiss ich nicht. Eher sollte es heissen, der Spatz ist ein besserer Geschäftsmann, als der Mensch. Gibt sich der Mensch, der Herr der Schöpfung, nicht ein Zeugniß der Schwäche, wenn er sich von einem seiner kleinsten Hausgeschöpfe überlisten lässt? oder ärgert er sich vielleicht aus dieser Ursache? Der Spatz ist klug, um ein gutes Geschäft machen zu können, zeigt er sich zur Zeit der Vermehrung seines Gleichen äusserst nützlich, sucht unablässig mit kleinen Spannpengattungen, kleinen Raupen der Blattwespen, Mai- und andern schädlichen Käfern seine Jungen zu füttern und sich dadurch dem Menschen verdienstlich zu machen, überlässt die sichtbareren grösseren Haufen der Ringelraupen etc. dem Fleiss des Menschen, damit dieser auch seinen Antheil beim Geschäfte sichere, nimmt sich aber dann als Gewinn die Kirschen und überlässt alles werthvollere andere Obst seinem Herrn zur Benützung. Ist das nicht reell genug gehandelt?

Unsere Aufgabe ist es, das Thier möglichst nutzbringend auszubeuten, seine etwaige schädliche Vermehrung aber zu verhindern. Hiefür haben wir in unsern Nistkästchen ein vortreffliches Mittel. Man bringe selbe, aber mit beweglichem Deckel, überall an Bäumen, Mauern, Dachböden etc. an. Der Spatz nistet gerne darin und wird alsbald das Nest bauen. Beim Aufziehen der Jungen wird er sich uns durch Abraupen, was uns doch auch der Spatzenfeind zugeben muss, als nützlich erweisen.

Sind die Jungen grösser, so nehme man sie aus, die nächste Brut wieder und allenthalben. Auf diese Art haben wir die Vermehrung der Spatzen in der Hand und dieselben haben uns doch genützt. Es wäre ebenso unklug als gegen die Moral des Naturlebens gehandelt, wollte man die Spatzen ganz vertilgen. Solche Uebergrieffe im Haushalte der Natur rächen sich gewöhnlich später an der Unvoraussichtlichkeit des Herrn der Schöpfung.

3) Obsternte 1870.

Trotzdem der vergangene Winter von seltenen hohen Kältegraden begleitet war, trotzdem Raupen des Baumweisslings, Ringelspinners, Spannensorten und Apfelmotte in solcher Menge unsere Obstpflanzungen verheerten, dass wir faktisch das Abraupen nicht bestreiten konnten und nicht unbedeutend Bäume abgefressen wurden, ist der Schaden doch nicht so gross, als man befürchtet hatte. Mit Ausnahme einzelner Lagen und den Baumschulen, wo üppiger gezüchtete Zöglinge und Sortenbäumchen zahlreich erfroren, sind stärkere Bäume in den Alleen nur vereinzelt abgestorben, eine grössere Anzahl zeigte dürre Astspitzen, nach deren Entfernung die übrige Krone sich wieder erholen dürfte. Die Feuerprobe haben die Bäume der neu eingeführten edlen und feinen Obstsorten hiemit vorzüglich bestanden. Sie sind vollkommen gesund, nur haben sie, und zwar die Aepfel, kein oder nur vereinzelt Obst angesetzt, dagegen tragen die alt hier bestanden Sorten als Danziger Kantapfel, Böhmischer gelber Scheibenapfel, Weisses Winter-Taffetapfel, Grüner Fürstenapfel, Rother Stettiner, Gravensteiner, Weisses geflammter Kardinal, Weisses Sommer-Calvill, Edelborsdorfer, Pasamaner, Beetlinger, Grauer Kurzstiel etc. wieder reich. Birnen tragen reicher als sonst, besonders die bei unsern Frauen hier sehr beliebten verschiedenen Quatsch-, Zapfen-, Speck-, Würfel- und viele andere Backbirnen. Zwetschen und Pflaumensorten gaben gute Erndte, sind besonders gesund und dürften in dem voraussichtlich warmen Herbst — wir hatten im September einige Gewitter — gut ausreifen. Kirschen waren, reichlich und gut ausgewachsen, vorhanden, deren Absatz sich gut verwerthet hat. Die regnerische, kühle Witterung im August — auf den Gebirgshöhen Eis und Schnee — dürfte zur Erholung der Bäume nach so vielen voraus-

gegangenen Strapazen kräftigend gewirkt haben. Raupen dürften uns künftiges Jahr wieder zahlreich belästigen und zeigt sich der Räupchenfrass des Baumweisslings schon sehr häufig. Die Benützung kleiner Nistkästchen für Meisengattungen auf den Obstbäumen kann durch wieder erprobte gute Erfolge wiederholt warm empfohlen werden. Ein Praktiker empfiehlt sehr billige Nistkästchen damit. Man nehme Stangenholz von 4—5" Dicke und 2 Klafter Länge, lasse dieselben mit den Wasserleitungsröhrenbohrer durchbohren, schneide die Stangen in 10—12" lange Stücke und fertige daraus Nistkästchen.

Ullersdorf im Tessthale.

Franz Slaby, Gärtner.

Correspondenz aus Ungarn, Frühjahr 1870.

Obstbau überhaupt. Weinbau in Ungarn. Obsternte des Jahres 1869. Weinfechtung 1869. Export von frischen Trauben. Hegyaljaer Weinbaugesellschaft.

Der Obstbau ist in Ungarn im Allgemeinen auf einer sehr niederen Stufe, obwohl das Land, besonders in den hügeligen Gegenden, eine sehr günstige klimatische Lage für Obstbau hat. Ursache des so langsam sich entwickelnden rationellen Obstbaus ist einerseits die im Volke herrschende Indolenz, sich mit einer verbesserten Culturmethode in ihrem landwirthschaftlichen Betrieb zu befreunden, andererseits die noch allgemein übliche Hutweidung des Viehes, wodurch jede freistehende Pflanzung und Allee, sei es Obst- oder Waldbaum, vernichtet wird, ja selbst die ländliche Bevölkerung aus Bosheit mit der Hacke die Bäume beschädigt. Von der Landesregierung wird mehr oder weniger oder nichts für diesen so nützlichen Zweig der Industriewirtschaft und die landwirthschaftlichen Vereine — specielle Obst- und Weinbau-Vereine sind im Lande sehr wenige — sind noch nicht in jener Entwicklung in Ungarn, wie dies das ausgebreitete landwirthschaftliche Vereinswesen in Deutschland ist.

Grosse Verbreitung hat der Weinbau, da er die Hauptnahrungsquelle eines grossen Theiles der Bevölkerung ausmacht — doch auch in der Weincultur fängt man erst seit einigen Jahren an, einen rationelleren Betrieb einzuführen, meistens von Seiten der Privaten, welche grössere Weinbergbesitzungen (Weinberggüter)

besitzen, der Bauer aber ist schwer von seiner althergebrachten und üblichen Methode des Setzens der Rebe und des Schnittes abzubringen. Die Rebe wird in den Weinbergen eben dort ergänzt, wo sie wegen Alter herausgenommen worden ist, und ist hier das Graben allgemein angewendet, es entsteht dadurch ein solches Durcheinander der Reben, dass eine ordentliche Bodenbearbeitung schon von vorn hin ausgeschlossen ist. Zwischen den Reben wird Kürbis, Kartoffeln und Bohnen gebaut, sowie Obstbäume gepflanzt, meistens Apricosenbäume. Die hier zu Lande gepflanzten Rebsorten liefern meistens ganz kleine Trauben und ist deren Benennung theils ortsüblich oder nach einer Gegend, wo sie am meisten gebaut werden. Bessere Sorten finden nur langsam Eingang und werden nur von einzelnen rationellern Weinbauern im Grössern eingeführt, wie dies mit Riesling in den bessern Weinbergen geschieht, wo etwa grössere Weinberge ganz rein mit Riesling bepflanzt werden, während die Bauern immer bei ihrem gemischten Satz verbleiben. Ebenso sind einzelne Anpflanzungen von Reben aus Bordeaux, welche in der Nähe Pressburgs, einer sehr viel Wein erzeugenden Gegend, ein ausgezeichnetes Product liefern, und glaube ich, dass dieser Sorte das ungarische Klima sehr angenehm wäre. Der landesübliche Rebenschnitt ist der Kahlschnitt und in sogenannten Hecken, weniger in Bögen, welche einfach in die Erde gesteckt werden. — Drahtanlagen gehören zu den Seltenheiten und sind nur in sehr rationell betriebenen Weingärten der grössern Grundbesitzer zu finden.

Die Obsternte des Jahres 1869 kann als eine sehr geringe bezeichnet werden durch die anhaltende Dürre und den sehr starken Raupenfrass. Die Obstbäume standen Mitte Juni vollständig kahl da, so dass man einen frischen Baum nicht unterscheiden konnte von einem alten abgestorbenen Stamme. Da hierzulande selten ein Abraupen der Bäume stattfindet, so war die Verheerung des Raupenfrasses um so empfindlicher, ebenso thaten starke Fröste das Ihrige, um die noch übrig gebliebenen Bäume ganz zu verwüsten, so dass von einer Obsternte im Jahre 1869 in Ungarn gar keine Rede war.

Besser fiel die Weinerndte aus, es wurde zwar weniger geerntet als vergangenes Jahr, aber die Qualität des Weines ist gut, im Mai traten mehrere empfindliche Fröste auf, welche der

Weinfechtung in einigen Gegenden Abbruch machten, doch ist dies nur vereinzelt gewesen.

Grosse Dimensionen hat der Export von frischen Trauben angenommen, besonders nach Berlin und Petersburg. In den Ofener Gebirgen wurden circa 40000 Ctr. frische Weintrauben zur Lieferung abgeschlossen und der Ctr. wird mit 12—14 fl. loco der nächsten Bahnstation hier bezahlt, die Versendung geschieht in Körben zu 5—25 Pfd. Die Verpackung mit starkem Papier. Für den Weinbauer ist der Absatz für die Trauben sehr vortheilhaft, wie aus nachfolgender Berechnung ersichtlich. Zu einem Eimer Wein benöthigt man hierorts im Durchschnitte 2 Butten Weintrauben. Die Preise der Weine stellen sich — wie sie der Bauer verkauft — auf 5—6 fl. Oesterr. W. Brutto, während bei Verkauf von frischen Trauben à Butte zu 4—5 fl., zwei Butten einen Nettogewinn von 8—10 fl. abwerfen, denn die Arbeit der Lese besorgen meistens die Familienglieder.

In der Hegyalja, eines sehr viel Wein bauenden Landes theils hat sich vor einigen Jahren eine Gesellschaft zur Hebung des Weinbaus durch Einführung einer rationellen Cultur der Rebe, guter Sorten und einer guten Kellerwirthschaft gebildet.

Alljährlich gibt die Gesellschaft einen Bericht über ihre Thätigkeit unter dem Namen „Hegyaljæer Album“ heraus, aus demselben ist zu entnehmen, dass die Gesellschaft in Baarvermögen und Gründen ein Vermögen von 14,470 fl. besitzt. Ferner vier Mutterweinberge von einer Ausdehnung von 1½ Joch, = 3 preussischen Morgen, 150 Mutterbäume. Abgegeben wurden im Jahre 1868: 36,810 bewurzelte Stöcke, 178,600 bewurzelte Stöcke wurden ausgesetzt, 40,000 2jährige bewurzelte Stecklinge und 75,000 2jährige bewurzelte Stecklinge, sowie 2000 ein- und zweijährige Aepfel, Birn etc. und 3000 Wildlinge wurden aus der Reb- und Baumschule abgegeben.

Ferner ist die Gesellschaft bestrebt, zur Ausbildung tüchtiger Kellermeister eine Weinbauschule zu gründen. Es ist dies von höchster Wichtigkeit für das Land, da der Weinbau eine grosse Fläche des landwirthschaftlich benützten Bodens einnimmt. S.

Zur Düngung der Reben.

Als im Jahre 1867 ein Theil unserer Reben gelb geworden und ein sehr missliches Aussehen hatte, wurde mir das Begüllen

der Reben empfohlen, um dem erwähnten Uebelstand abzuhelpfen. Ich befolgte diesen Rath, bereitete die Gülle (Jauche), wie am Zürichsee üblich, durch Auswaschen des Rindviehmistes und begoss damit anfangs Juli etwa einen Vierling Reben. Der Erfolg war, dass die Reben ziemlich schnell grüntem, und sich erholten. Beim Abreifen der Trauben aber bemerkten wir zu unserm nicht geringen Erstaunen, dass diese an sämtlichen begüllten Reben aschgrau aussahen, d. h. von der Traubenkrankheit befallen waren. Da diese glücklicherweise erst spät aufgetreten, die Trauben dessenungeachtet reif geworden, so war der Schaden nicht gross; und doch gross genug, um daraus die Lehre zu ziehen, dass der Schaden bei der Anwendung dieser Düngerart im Sommer eventuell grösser werden kann, als der dadurch gewonnene Nutzen, wir daher selbstverständlich von derselben seither abstrahirten und eher davor warnen als unbedingt empfehlen. Die Erfahrung ist ja bekanntlich die beste Lehrmeisterin. Im vorliegenden Fall kann mit Sicherheit angenommen werden, dass dieser Vierling Reben die Krankheit nicht bekommen hätte, wenn er im Juli nicht begüllt worden wäre, dafür spricht, dass im ganzen übrigen Rebberg und weder vor noch nach dem 1867ger Jahr keine Spur von der Rebenkrankheit zu finden war; dafür spricht ferner Folgendes: Wir erinnern uns noch recht gut, als wir einem Weinländerbauern seine schöne Rebenlaube bewunderten, derselbe zu uns sagte: „Ja, jetzt sei sie wieder schön, allein die Krankheit habe dieselbe fast ruinirt; seitdem wir aber aufgehört haben, den Spalter alljährlich mehrere Mal mit Jauche zu begiessen, um mehr Trauben zu bekommen, statt dessen mit Mist zu düngen angefangen, ist auch die Krankheit wieder verschwunden.“

Letzten Spätherbst haben wir einen Güllenbehälter geleert, und den Bodensatz auch den Reben gegeben, und trotzdem ist kein Zeichen der Traubenkrankheit vorhanden. Ich glaube demnach, dass der flüssige Dünger (Jauche), im Spätherbst und über den Winter in den Reben angewendet, ohne Nachtheil sein kann; während diese Düngung im Frühjah, Sommer und Herbst weder für unser Klima noch für unsere Boden- und Rebenarten passt.

Der Obstbau in Württemberg.

Württembergs Obstcultur ist seit vielen Jahren durch ihre grosse Ausdehnung berühmt und unsere wahren Obstwälder werden von vielen Fremden, besonders von den Besuchern aus dem Norden Deutschlands mit Bewunderung betrachtet.

Fragen wir, woher eine solche ausserordentliche Entwicklung des Obstbaues in Württemberg rühren mag, so ist die Antwort, dass mehrere frühere Landesfürsten, namentlich Herzog Christoph und Herzog Karl von Württemberg den Obstbau sehr energisch förderten, dass vor 150 Jahren eine sehr grosse und sehr gut gehaltene herzogliche Baumschule auf der Solitude bestand, welche Major Schiller (Vater Friederichs v. Schiller) leitete, aus welcher während einer längern Reihe von Jahren viele hunderttausende von Obstbäumen in meist passenden und guten Wirthschaftssorten um sehr billige Preise abgegeben wurden, wodurch es möglich war die herzoglichen Befehle bezüglich der Bepflanzung der Strassen mit Obstbäumen leicht und zweckmässig zur Ausführung zu bringen.

Allein diese höhern Anordnungen hätten es nicht vermocht, den Obstbau zu einer solchen Ausdehnung und Bedeutung zu bringen; es war das Bedürfniss des Volkes, es war das Verlangen nach dem ihm zum Lieblingsgetränk gewordenen Obstmost, welches der mächtigste Hebel zur Ausbreitung der Obstcultur wurde.

Wie oft hörten wir die Frage von Auswärtigen, „was geschieht mit der Masse von Obst, welche in guten Jahren geerntet wird“, und jeder Frager staunt, wenn er hört, dass das ganze Obsterzeugniss für den menschlichen Haushalt zur Verwendung kommt. Nur in dem Jahre 1847 war die Masse des geernteten Obstes so bedeutend, dass ein Theil dem Vieh gefüttert werden musste und es wäre dies wohl kaum geschehen, wenn der Vorrath an Fässern einem so beträchtlichen Bedarf, wie er damals sich herausstellte, entsprochen hätte.

Aber wir verdanken die Volksthümlichkeit und die Verbreitung unseres Obstbaues auch vorzugsweise zwei Obstsorten, dem Luikenapfel und der Knausbirne, welche beide Sorten sich durch vorzügliches Gedeihen auch in minder günstigen Lagen, durch sehr reiche Fruchtbarkeit und hohen Nutzungs-

werth der Früchte für wirtschaftliche Zwecke auszeichnen. Diese beiden Sorten sind durch das ganze Land verbreitet und werden noch jetzt von den Landleuten vorzugsweise gerne gepflanzt. Beide Sorten finden sich wohl in allen Baumschulen des Landes und wenn auch der Knausbirn in qualitativer Hinsicht als Mostbirn manch andere Sorten jetzt vorgezogen werden, so steht sie als fruchtbarer und eichenartig wachsender, herrlich gedeihender Baum doch noch unübertroffen da, sowie auch der Luikenapfel mit allem Recht noch heute, wie vor 100 Jahren als der schätzbarste Wirtschaftsapfel gilt.

Diesen beiden von jedem Landmann schon am Baum gekannten Sorten schliessen sich noch viele werthvolle Wirtschaftsobstsorten an, welche aber doch mehr nur eine lokalere Verbreitung haben, wenigstens den beiden genannten bezüglich ihres allgemeinen Werthes nachstehen.

Verbreitung des Obstbaues in den verschiedenen Bezirken des Landes.

Der Obstbau ist über alle Theile des Landes verbreitet; am entwickeltsten finden wir ihn im Gebiet des Keupers, des Lias, des braunen Jura, der Lettenkohle und einen Theil des Muschelkalks, wogegen er sowohl im bunten Sandstein, wie im weissen Jura und auch in den Diluvialböden Oberschwabens namhaft zurücktritt. Ausser den Thälern, sind es besonders die gegen Norden und NO. abdachenden Gebirgshänge, welche reich mit Obstbäumen besetzt sind.

Nach einer möglichst genauen Ermittlung über die Anzahl der im Lande angepflanzten Obstbäume vom Jahr 1852 ergeben sich folgende Zahlen:

	Kernobstbäume.	Steinobstbäume.
Im Neckarkreis	1,742,413	879,881
„ Schwarzwaldkreis	1,040,854	855,614
„ Jagstkreis	1,073,882	1,038,717
„ Donaukreis	866,953	449,360
	<u>4,724,102</u>	<u>3,223,572</u>

Somit beliefe sich die ungefähre Gesamtzahl der im Lande vorhandenen Obstbäume auf ca. 8 Millionen. Seit dem Jahre 1852 muss die Zahl der Obstbäume jedenfalls erheblich zugenommen haben.

Der Ertrag einer mittlern Obsternte berechnet sich nach

dem Durchschnitt der Jahre 1852—1861 zu 4,297,925 Sri. Kernobst und 771,709 Sri. Steinobst.

Rechnet man $2\frac{1}{2}$ Sri. = 1 Ctr., was als Durchschnitt für Aepfel und Birnen gilt, so ergeben 1,719,170 Ctr. Kernobst und das Steinobst (1 Sri. = 40 Z) zu gleichem Gewicht berechnet 308,684 Ctr. zus. 2,027,854 Ctr.

Diese obigen Zahlen sind für die einzelnen Landesgegenden und die einzelnen Jahrgänge ausserordentlich abweichend. Wenn man sich ein Dreieck denkt, dessen Grundlinie der Altrauf von Rottenburg bis Göppingen bildet und dessen Spitze am Ende des württembergischen Neckarlaufes bei Gundelsheim liegt, und welches etwa 50 Quadratmeilen umfasst, so sind auf dieses Areal mindestens 3 Millionen Obstbäume zu rechnen, und es kommen somit auf die Quadratmeile etwa 60,000 Obstbäume. Auf den Kopf der Bevölkerung treffen trotz einer relativen Bevölkerung von 9000 E. noch 7 Obstbäume mit einem Durchschnittsertrag von 3 Centnern Obst. In den Bezirken Stadt Stuttgart, Ludwigsburg, Canstatt, Esslingen, Kirchheim, Nürtingen stehen 80—100,000 Obstbäume auf der Quadratmeile. In dem Stadtbezirk Stuttgart zählte man 1852 auf 5445 Morgen landwirtschaftlich benützter Fläche 105,000 Obstbäume.

Wie bedeutend der Obstbau der Stadt Reutlingen ist, geht aus folgenden auf genauer stadträthlicher Schätzung berechnenden Zahlen hervor:

Die ganze Markung besitzt 1500 Morgen Baumfeld (etwa 1850 Magdeb. Morgen.) Nach annähernder Schätzung stehen auf dieser Fläche:

60,000 Stück Kernobstbäume,

18,000 Stück Steinobstbäume,

was durchschnittlich 52 Stück auf den Morgen ausmacht, oder richtiger 36 bis 40 Kernobstbäume und 60—70 Zwetschenbäume, die je auf 1 Morgen kommen.

Der Obst-Ertrag 1860 ist geschätzt auf

300,000 Simri Kernobst,

40,000 Simri Steinobst.

340,000 Simri.

Rechnet man $2\frac{1}{2}$ Simri durchschnittlich = 1 Ctr., so hat Reutlingen in dem Jahr 1860 136,240 Ctr. Obst geerntet.

Es ist uns nicht bekannt, dass in irgend einem deutschen Lande ähnliche Ziffern auf einem Areal von gleicher Ausdehnung nachgewiesen werden konnten.

Dr. E. Lucas.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Pfarrer Pfeiffer von Achern, Baden. Rittergutsbesitzer W. Schemmann auf Gross Slupia bei Schroda, Pommern. Oberstallmeister General Freiherr von Gerswald in Braunschweig. Hofcommissär Schaper in Braunschweig. Vereinsgärtner E. Bouché in Braunschweig.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die Beschädigung der Früchte durch beschattende Bäume hat von Rosenberg-Lipinsky nach einer Mittheilung im „Landwirth“ durch Anwendung von Chilisalpeter beseitigt. Er schreibt: Auf meinem Vorwerke durchschneidet eine, mit starken Kirschbäumen besetzte Strasse, sämtliche Schläge. Soweit der Schatten und die Wurzeln reichen, verkümmern stets alle Halmfrüchte im hohen Grade. Durch eine Gabe von Chilisalpeter, als Kopfdüngung im zeitigen Frühjahr, hatte ich auf diesen Flächen in den letzten Jahren überaus günstige Erfolge erzielt. Dies bestimmte mich auch in diesem Jahre bei zwei verschiedenen Ackerstücken längs jener Strasse diesen Dung im grösseren Massstabe zu wiederholen, und zwar in der Zeit, wo die Weizenpflanzen bereits fünf Blätter getrieben hatten und in lebhafte Vegetation traten. Auch in diesem Jahre war der Erfolg eminent; während auf den Centralflächen (ohne Salpeter) die Halme recht bald citronengelb leuchteten und schliesslich kaum die Höhe von 1½ Fuss erreichten, wuchs der Weizen auf den Versuchsflächen nicht bloss normal aus, sondern übergeilte sogar auf einigen Stellen. Der Dung wurde reichlich ersetzt.

Reiserversendung und Baum-Abgabe. Allen, die wünschen sollten, im nächsten Frühlinge von mir wieder Reiser zu beziehen, zeige ich hiedurch an, dass, wie jetzt mein Befinden ist, ich im nächsten Frühlinge nochmals wieder Reiser zu versenden gedenke. Ich wiederhole aber die jährlich geäusserte Bitte, mir wegen zu sendender Reiser schon im Herbste oder spätestens bis Ende Februar zu schreiben, damit ich die anzubindenden Namenhölzer schon im Winter schreiben und Alles für eine rasche Expedition der Reiser-Versendung vorbereiten kann. Einzelne Collectionen können auch schon im Herbste versandt werden.

Zugleich bemerke ich, dass dasmal ein grösserer Vorrath von gesunden und schon völlig starken Hochstämmen abgegeben werden kann von denjenigen Sorten, die auf den Pomologen-Versammlungen und in meiner Schrift „Pomologische Notizen, Ravensburg bei Ulmer, 1868“ zur Anpflanzung am meisten

empfohlen werden sind. Preis à Stamm ist 8 Ngr., für Birnen 10 Ngr. nebst einem Aufschlage von 1/2 Ngr. für Emballage und Versendung der Bäume zur Bahn.

Jeinsen bei Schulenberg unweit Hannover, im September 1870.

Oberdieck.

Von Oberdiecks „Kurzer Abriss meines Lebens“ nebst einem Anhang von Denksprüchen aus dem Oberdiecksalbum, 3 Bog. gr. 4 mit sehr gelungenem Portrait, cart., sind noch eine kleinere Anzahl Exemplare vorrätbig, welche gegen fr. Einsendung von 10 sgr. oder 35 kr. in Marken franco zugesendet werden können. Bestellungen sind zu richten an den Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins

Dr. Ed. Lucas.

Oberdieckstiftung.

F. Sch. in B. bei O. 3 Thlr., E. Pl. in R. 1 Thlr., A. in H. 1 Thlr., M. v. W. in L. 1 Thlr., A. in L. 1 Thlr., Zögl. d. P. I. in R. 4 fl., v. T. in J. 1 Thlr., H. in Sch. bei K. 2 Thlr., Hfg. J. in L. 1 Thlr., H. F. in R. 1 Thlr., Fr. K. in Z. 1 Thlr., Gtb.-V. C. 5 Thlr., Ap. G. in C. 1 Thlr., C. Br. in W. 1 Thlr., G. J. G. in M. bei B. 2 Thlr., v. K. in P. 2 Thlr., A. M. I. in B. 1 Thlr., E. M. II. in B. 1 Thlr., HB. A. H. in M. 5 Thlr., Pr. v. K. in B. 1 Thlr., Pr. M. in B. 2 Thlr., Gtb.-V. Hild. 10 Thlr.

Indem der Unterzeichnete, Namens des Comité's für die Oberdieckstiftung, den hochgeehrten Gebern hiermit den wärmsten Dank ausspricht, erlaubt er sich, hier kurz zu bemerken, dass am 6. October in Braunschweig die Feier des 50jährigen pomologischen Jubiläums Oberdiecks statthatte, wobei dem würdigen Jubilar der Betrag der Stiftung (500 Thlr.) und das sehr schön ausgestattete Oberdiecksalbum überreicht wurde.

Ueber die Feier selbst werden wir im nächsten Heft berichten.

Jeder der geehrten Vereine, Pomologen und Freunde Oberdiecks, welche einen Beitrag zur Oberdieckstiftung einsendete, wird dieser Tage die Selbstbiographie des Jubilars zugesendet erhalten.

Dr. E. Lucas.

Diesem Heft ist das Beschreibende Verzeichniss des Pomologischen Instituts beigelegt.

Ein besonderes Verzeichniss über das Erdbeerensortiment wird auf Verlangen besonders versendet.

Ein Beschreibender illustrirter Catalog von Geräthen und Materialien für den Garten-, Obst- und Weinbau wird im Laufe des Winters erscheinen und auf Verlangen versendet.

Dr. Ed. Lucas.



Montrose Citronen.

Citrus medica digitata.

Monströse Bildungen von Orangen.

(Mit Abbildung.)

Durch die Güte des Herrn Obergärtner Jedlika in Schebetau erhielt ich im Lauf des Frühjahrs eine sehr interessante Sendung von monströs gebildeten Orangen, von welchen hier Abbildung von 2 dieser Früchte gegeben ist. Es sind wahrhaft wunderbare Formen, die da vorkamen und einige Früchte hatten rein animalische Gestalten; die eine hier oben abgebildete war wie ein Affe gestaltet mit langen Armen und Füßen, die andere, unter obiger dargestellt, gleicht Krallen oder Händen.

Die Literatur, soweit sie mir zugänglich, gab nur unbedeutende derartige Monstrositäten an. In Risso und Poiteau *Histoire naturelle des Orangers* Paris 1818 ist auf Tab. 95 die Frucht als *Limonier à fruit digité*, Citrone mit gefingerter Frucht, abgebildet.

Es besteht die Orangenfrucht aus 10 Theilen, welche durch hellfarbige Häute von einander getrennt sind und es lässt sich die Frucht dadurch einzeln sehr gut in 10 Theile zerlegen. Bei der normalen Frucht umgibt die theils dicke und saftige, theils trockene und grubige, immer aber mit Oeldrüsen reich versehene Schale diese 10 Theile, in deren Innerem je 1—2 Samen sich befinden.

Bei diesen wunderbaren Bildungen haben sich nun die einzelnen Theile der Frucht bis zur Hälfte oder noch weiter hinauf von einander losgetrennt und es erhielt nun jeder Theil seine Schale. Es kann wohl daraus sicher gefolgert werden, dass die Orangenfrucht aus 10 Carpellen besteht, welche nur hier in der monströsen Ausbildung zur deutlichen Geltung kommen.

Mit einigen dieser Früchte waren auch frische kleine beblätterte Zweige, an denen sie sassen, geschickt worden. Ich steckte diese Zweige in ein Vermehrungsbeet und zwar in eine Steinkohlenasche und schon nach 3 Wochen waren sie bewurzelt und ich habe nun so mehrere Pflanzen, welche ganz echt und sicher jene monströse Bildungen wieder geben werden.

Die Früchte habe ich trocken werden lassen und sie dienen

zur Bewunderung aller Fremden, welche unsere Sammlungen besuchen.

Es hat sich bei der diesjährigen Vermehrung die gesiebte Steinkohlenasche zur Vermehrung der verschiedensten holzartigen und krautartigen Gewächse des freien Landes (Gesträuche) wie des Kalt- und Warmhauses, wieder sehr bewährt.

Dr. Ed. Lucas.

Die Bepflanzung der Eisenbahnen mit Fruchtbäumen und Obstzäunen.*)

Der Handel mit Tafelobst nimmt eine immer grössere Ausdehnung an. Die naturgemässe Folge hiervon ist, dass sich auch die Cultur derselben immer mehr hebt und verbessert. Es liegt dieses im Interesse des Eigentümers, sei er eine Privatperson oder eine öffentliche Verwaltung. Dieses mag auch wohl Ursache sein, dass man auf den Gedanken kam, Felder in Obstgärten umzuschaffen.

Man kann in vielen Fällen sich überzeugen, dass durch diese Verfahrungsweise sich das Einkommen mancher Gemeinden verdoppelt ja verdreifacht hat, die Bebauer haben sich bereichert, unwirtschaftlich und ärmlich aussehende Gegenden verschafften sich in kurzer Zeit das Ansehen von Wohlhabenheit.

Die Eisenbahngesellschaften entschlossen sich nur langsam, ihr freies Terrain zur Obstbaumzucht zu benützen. Die Ausführung dieses Vorhabens würde ihnen gewiss eine schöne Uebernahme sichern. Allein es blieb zum grossen Theil bei dem guten Willen. Die alte Gewohnheit, die Böschungen beim Baue neuer Eisenbahnstrecken mit oft nutzlosen unfruchtbaren Gesträuchen zu bepflanzen und die Abhänge frei zu lassen, liess sich so schnell nicht verdrängen.

Aber ist es nicht ähnlich wie bei Chausseen. Die zum grössten Theil hiezu benützten Strassenbäume bestehen in Ulmen, Eschen und in Maulbeerbäumen. Die Ingenieure fürchten getadelt zu werden, wenn sie statt dieser Baumarten Mostbirnen

*) Aus der kleinen interessanten Brochüre „Les clôtures fruitières von Ch. Baltet.

und Aepfel, Kirschen zur Bereitung des Kirschegeistes, Pflaumen, Mispeln, Nuss- und Kastanienbäume pflanzen würden.

Hätten wir die Verwaltung des Terrains, welcher der Eisenbahn gehört, so würden wir vorschlagen

1) die lebenden Hecken durch zaunartige Anpflanzungen von Birnen, Aepfeln oder Wein zu ersetzen;

2) die Böschungen mit Zwergbäumen von Kirschen, Aepfeln, Pflaumen, Johannisbeeren, Himbeeren oder Geländer von Weinreben von beliebiger Sorte einzufassen;

3) die Bildung kleinerer Baumschulen auf ausgedehnteren Terrainflächen, welche für den öffentlichen Dienst unnütz sind und der Eisenbahn gehören, zu veranlassen. Diese Baumschulen werden nöthig sein, um ohne besondere Ausgaben den Bedarf zur An- und Nachpflanzung zu liefern.

Es wird, um dieses Alles auch richtig bearbeiten zu können, nicht zu schwierig sein, unter dem Bahnpersonal die nöthigen Arbeitskräfte herauszufinden.

Wir haben die Frage der Bepflanzung der Eisenbahnen schon öfter aufgeworfen; es wurde ihr beigestimmt, aber man that nichts hiefür. In Frankreich findet man bis jetzt Obstpflanzungen theilweise auf den Linien von Chatillon, Orleans, Midi, Charente, in Belgien auf den Staatsbahnen. Selbst der grösste Gegner muss sich als überwunden erklären, wenn er Kenntniss erlangt von den glänzenden Resultaten, welche man auf diesen Strecken damit erzielte.

Wir haben das Angenehme, an einer Route zu wohnen (von Bar sur Seine nach Chatillon) welche mit Birn- und Apfelbäumen und Weinreben auf das Beste bepflanzt ist. Nach einem Rechnungsabschluss der Administration, (derselbe wurde im Jahre 1867 gemacht) beträgt die Bahnstrecke eine Länge von 16,000 Kilometer; zur Einfriedigung dieser Strecke hat man nun Zäune nöthig, welche eine Länge von 32,000 Kilometer repräsentiren; der Meter Zaunlänge kostet einen Franken, die jährliche Erhaltung macht die Ausgabe von 5 Centimes à Meter nothwendig. Dieses giebt zusammen die Summe von 1,600,000 Franken. Wenn man nun 90 Jahre seit dem Betriebe dieser Strecken annimmt, so erhöht sich die Summe auf 144,000,000 Franken. Während dieser 90 Jahre war man nun dreimal gezwungen, die Pflanzung gänzlich zu erneuern, was noch 96 Millionen Franken macht.

Die Kosten belaufen sich daher im Ganzen

3 Anpflanzungskosten 96,000,000 Frcs.

Die Unterhaltung während 90 Jahren 144,000,000 Frcs.

Summa: 240,000,000 Frcs.

Diese immense Summe hat die Einfriedigung von einer Strecke von 16,000 Kilometer nach dem alten Systeme gekostet.

Wenn man nun die noch im Bau befindlichen Strecken, Luxusausgaben und den Interesseverlust hinzurechnet, so erhält man eine Summe von 500 Millionen Franken. Dieses wurde verausgabt für Herstellung und Erhaltung von durchaus unfruchtbaren Gestrüchern auf einer Fläche von 8000 Hectaren Land.

Die Obstbäume in Zwergform, Palmetten u. s. w. unter sich verbunden, sind eben so abschliessend als Gesträuche. Jedes dieser Bäumchen in der Entfernung von einem Meter gepflanzt wird einen jährlichen Ertrag von 1 Franken ergeben, was auf der Strecke von einem Kilometer 1000 Franken macht.

Die Errichtung und Erhaltung von Fruchtzäunen ist kostspieliger, es vermehren sich die Kosten für das ganze Bahnnetz um 500 Millionen, was im Ganzen zu einer Summe von 1 Milliarde führt. Der jährliche Ertrag von 1000 Franken für 1 Kilometer macht 25 Millionen Franken für 25,000 Kilometer, was in 90 Jahren die Summe von 2 Milliarden 280 Franken ergibt. Die Verwaltung wird daher anstatt 500 Millionen zu verlieren, nach Deckung aller Auslagen, noch einen Gewinnst von 1,280,000,000 davontragen.

Wenn man nun auch diese Summe etwas vermindert, es wird immer ein ansehnlicher Gewinnst bleiben.

Die Unterhaltung der Bäume gibt man an Unternehmer in Accord und die Obsterndte wird verpachtet. Diese Manipulation wird die Einführung und den Betrieb dieses Systems sehr erleichtern und vereinfachen. Diese Obstpflanzungen haben noch den hohen Nutzen, ein gesundes und angenehmes Nahrungsmittel für den allgemeinen Gebrauch zu liefern. Sollte der Localverbrauch ein zu unbedeutender sein, so wird sich alsbald der Handel der Früchte annehmen und dieselben in weniger begünstigte Länder, woselbst dieselben bestens verwerthet werden, versenden.

Wir empfehlen es sehr, die Obsterndte zu verpachten, indem wir der Verwaltung nicht rathen möchten, die Einerndtung und den Verkauf der Früchte selbst in die Hand zu nehmen. Es

genügt eine jährliche öffentliche Versteigerung oder noch besser ein Contract für eine längere Periode, indem im letzteren Falle es mehr im Interesse des Pächters liegt, seine Bäume möglichst zu schonen, um dadurch auch für das folgende Jahr eine gute Ernte anzubahnen.

Der Pächter, dem der Ertrag gewiss am Herzen liegt, wird wohl für eine geeignete Bewachung sorgen, welche mit der, welche von der Verwaltung aufgestellt ist, Hand in Hand gehen kann.

Ein Bahnbeamter aus dem Departement Oberrhein, welcher Kirschbäume auf einer Route gepflanzt hatte, erzählte uns, dass nach 4 Jahren der erste Verkauf der Frucht genügt habe, um die Anpflanzungskosten vollkommen zu decken; die folgenden Erträge müsse er daher als einen reinen Gewinn betrachten.

Die Verpachtung nimmt man nach der Blüthezeit vor, der Pächter verpflichtet sich, sein Pachtgut zu beaufsichtigen.

Wir fügen noch bei, dass man, um zunächst der Dörfer die Begierde nicht zu sehr zu reizen, wohl eine Tannenhecke pflanzen kann. Im Uebrigen durchschneidet die Bahnlinie sehr selten ein Dorf und sollte die Route auch hindurch gehen, oder doch das Dorf eng begrenzen, so wird durch die Gegenwart so vieler Bahnbediensteten das Eigenthum wohl gut gehütet, was ja auch durch das Kommen und Gehen des Publikums geschieht.

Bei der allgemeinen Ausstellung zu Billancourt, woselbst wir verschiedene Methoden ländlicher Fruchtzäune, um sowohl die Eisenbahnen hiemit einzufassen, oder um zwei Grundstücke von einander zu trennen, aufwies, fragte uns der Regierungschef, ob das durch die Bewegung des Zuges hervorgerufene Zittern des Bodens oder der Rauch und Dampf der Locomotive nicht ein Hinderniss sein würden für die Vegetation und für den normalen Ertrag der Bäume. Es war uns ein leichtes, den gegen-theiligen Beweis zu liefern, ja zu constatiren, dass dieses vielmehr Hilfsmittel zur Cultur seien.

Es ist selbstverständlich, dass man den gepflanzten Bäumen nur eine einfache Behandlung angedeihen lassen kann und dass man nicht gezwungen ist, dieselben in Formen zu halten, welche man nur in mustergiltigen Obstgärten findet. Es genügt, wenn wir die einzelnen Bäumchen zur Fächerform oder zu Palmetten oder auch zu Cordons, überhaupt zu einer Form, von welcher das Astwerk eine lebendige Hecke darstellt, heranbilden. Die

Sorge um den Schnitt oder um das Pincement reduzirt sich dann zu einer leichten Sache. Ein intelligenter gewandter Arbeiter genügt vollkommen zu dieser Arbeit.

Pflanzenabfälle, Sand, Asche von Steinkohlen, Schlacken, alte Gerberlohe als Düngmittel angewendet begünstigen sehr die Cultur. Die Anschaffungskosten des Gitterwerkes, welches zum Anfang der Pflanzung nothwendig ist, kommt nicht höher zu stehen, als die Anlage eines gewöhnlichen Holzzaunes. Ersteres hat auch noch den Vortheil, dass es nicht erneuert zu werden braucht, indem die Aeste der Bäume, welche unter sich verwachsen, sich auch gegenseitig stützen, ohne dass es einer Stütze zwischen ihnen bedarf.

Wenn es die Lage des niederen Obstzaunes erlaubt, pflanze man einzelne Hochstämme dazwischen, welche von einer Sorte sind, die zu ökonomischen Zwecken, als zu Cider, zum Kochen, zum Dörren, zur Verfertigung von Kirschwasser und auch zum Aufbewahren geeignet sind.

Sind die Bäume bestimmt, Böschungen einzufassen, so wähle man hiezu Zwergbäumchen, Halbhochstämme und Pyramiden, welchen man keine weitere Sorgfalt mehr schenkt, und welche man später sich selbst überlässt. —

Baltet giebt nun einen Nachweis über die in allen Theilen Frankreichs vorherrschende Massenproduction von Früchten und von der Rentabilität der Cultur derselben, hinweisend auf die bekannte grosse Consumption von Früchten in Paris, welcher keine Geldopfer zu hoch sind, um ihre Anforderungen zu befriedigen. Der in der Gegenwart betriebene grossartige Handel mit Früchten, fährt Baltet fort, verdankt seinen Aufschwung lediglich den Eisenbahnen, welche die sonst leicht dem Verderben ausgesetzten Früchte mit grosser Schnelligkeit von einem Orte zum andern befördern.

Wir sind aber der Meinung, dass man sich mit dem in dieser Richtung bisher von der Eisenbahn geleisteten nicht begnügen solle, indem dieselbe zugleich die Eigenschaften besitzt, um selbst als eine hervorragende Producentin auftreten zu können. Wir würden mit all' unseren Stimmen den Tag begrüßen, wo die Bahnen mit ihren Früchten den europäischen Markt bereichern würden.

Die Eisenbahnverwaltungen werden dadurch beitragen zur

allgemeinen Alimentation und zugleich ihren Einnahmen eine wesentliche Zugabe beifügen.

30. Sept. 1870.

Frei übersetzt von J. Möhl,
K. Controll - Obergehilf in München;
derzeit Hospitant im Pomol. Institut in Reutlingen.

Ueber Erdbeercultur.

Die Erdbeercultur, die ich seit 12 Jahren zu meinem Vergnügen betreibe, behandle ich folgendermaassen. Ich lasse ein Stück Grund auf $1\frac{1}{2}$ Fuss tief rigolen, und theile es in 5 Fuss breite, beliebig lange Tafeln oder Beete ein und lasse auf je 1 □' Entfernung kleine Grübchen graben. Die Grübchen werden mit gesiebter Laub- oder Holzerde gefüllt, und dann die jungen Pflanzen etwas tief, ohne sie stark einzudrücken, hineingesetzt und darauf gut eingegossen. Bei trockener Witterung muss so lange öfter gegossen werden, bis die jungen Pflanzen sich angewurzelt haben. Sobald die Kälte eintritt, so lasse ich die Beete oder hauptsächlich die Grübchen, wo die Pflanzen eingesetzt sind, über deren Wurzeln mit Lohe oder Sägespähnen einen Zoll stark decken, hat man deren zur Genüge, so belege man das ganze Beet und lasse nur die Blätter herauschauen, vorausgesetzt, dass das Beet von Unkraut rein ist. So bleiben die Pflanzen in dieser Art bis nach der zweiten Ernte.

Den zwei- und dreijährigen Pflanzen, die ebenfalls die erwähnte Deckung erhalten haben, werden sogleich nach der Ernte die Blätter abgeschnitten und die vorangegangenen Deckungen eingehackt. Die Ausläufer, wenn nicht schon geschehen, werden zur Vermehrung in ein Mistbeet gegeben, um schneller stärkere Setzlinge für die neu rigolten Beete zu haben.

Nach dem Hacken werden die abgeschnittenen zwei- und dreijährigen Pflanzen reichlich gegossen, damit sie sich neu bestocken und werden in dieser Art bis zum Eintritt des Frostes gepflegt, wo die vorangegangene Düngung wieder neu vorgenommen wird. Selbe Decke bildet zugleich im nächsten Jahr den Früchten Schutz gegen Schnecken, wie auch bei Platzregen die Bespritzung derselben durch Erde abgehalten, und bei trockener Witterung die Feuchtigkeit in der Erde erhalten wird.

Ist ein Beet 4 Jahre alt, so wird sogleich nach der Ernte das Beet rigolt, die Pflanzen sammt den Sägespähen mit unterrigolt, und diese dienen als Dünger für die zukünftige Rückrigolung, welche diese Erde wieder an die Oberfläche bringt.

Ist das Beet geregelt, so sind auch die Pflanzen, die im Mistbeet vorbereitet waren, stark genug und werden daher so schnell als möglich in das Beet nach angegebener erster Art ausgepflanzt und bei fleissigem Vorgehen kann man auch für's nächste Jahr auf eine reichliche Ernte der einjährigen Pflanzen rechnen.

Nachdem ich zugleich sehr schweren trockenen Mergelboden habe bei allerschlimmstem Mangel an Wasser und dennoch meine Erdbeeren in grossen Massen so wie auch in Qualität und Grösse alle Beschreibungen und Zeichnungen übertreffen, so glaube ich dies der Düngung mit Holzspähen oder Lohe zuzuschreiben.

Mein Garten liegt ganz nach Süden, somit scheint die Sonne den ganzen Tag auf die Erdbeeren, daher habe ich die Sonnenseite der Erdbeerbeete mit Spalierbäumen ausgesetzt, um den Erdbeerpflanzen etwas Schatten in der Mittagszeit zu gewähren.

Nachstehendes Sortiment, welches grösstentheils aus dem Pomologischen Institut in Reutlingen stammt, hat sich mir bis jetzt am besten bewährt: Admiral Dundas, Bijou, British Sovereign, Carolina Superba, Christal-palast, Dr. Nicaise, Dr. Regel, Dr. Hogg, Duc de Malakoff, Excellente, Marguerite, Hoveys Seedling, Kaminsky, Leonce de Lambertye, Perle von Rastede, President, Prinz Alfred, Riese von Franken, Sir Charles Napier, Sir Josef Paxton. Die zwei Sorten Graf Bismark und Mr. Radcliffe habe ich noch nicht vollkommen erprobt.

Garten Vöslau nächst Prag.

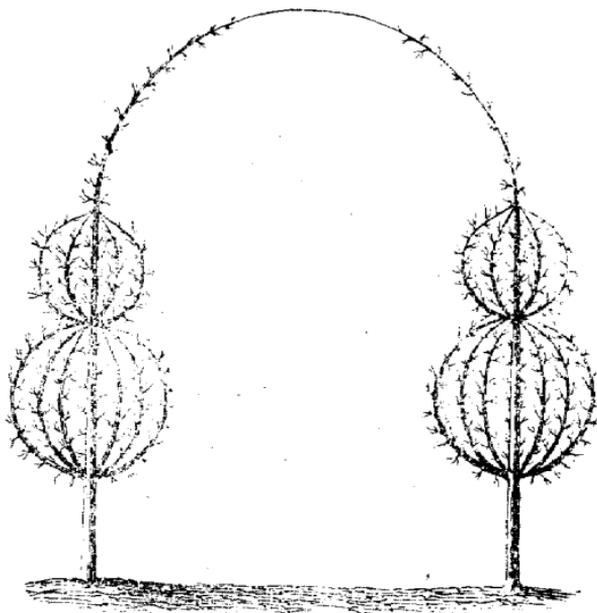
Ulrich Huber.

Ueber zweckmässige Umbildungen künstlicher Baumformen. *)

Häufig kommt es vor, dass Pyramiden oder Spalierbäume, welche auf Wildling veredelt sind, nach Vollendung der vor-

*) Aus dem Taschenbuch für Pomologen 10. Jahrg. 1869.

geschriebenen Form noch so viel überflüssigen Saft haben, dass man nicht weiss, wie man den zu starken Holztrieb bewältigen kann. Hier ist es am Platze, der Phantasie freien Lauf zu lassen und irgend eine Veränderung, welche mit der Hauptform in Harmonie steht, vorzunehmen.



Nachfolgend will ich einige derartige Veränderungen, wie sie im Sommer 1870 im hiesigen Pomologischen Garten vorgenommen wurden, beschreiben.

Etwa in der Mitte des Hauptwegs des Gartens stehen zwei schöne Kronenpyramiden, wie solche in „Lucas' Baumschnitt“, II. Aufl. Seite 129 §. 395 beschrieben sind. Schon seit 3 Jahren ist diese Form vollendet und musste der Stammtrieb, in welchem die sechs Aeste, welche die Krone bilden, einablaetirt wurden, stets stark zurückgeschnitten werden. Dies ging seither gut; durch den starken Rückschnitt wurde der Saft zurückgedrängt und in die übrigen Theile des Baumes vertheilt. Da aber die Bäume ausserdem schon sehr starktriebzig waren, verwandelten sich die zu Fruchtholz bestimmten Nebenzweige in Aferleitzweige und es musste, um die beiden Bäume recht fruchtbar zu machen, irgend eine Abänderung getroffen werden. Ich liess jedem Baum

eine etwa 10' hohe, starke Stange dicht an der Hinterseite des Stammes einschlagen und befestigte an derselben einen grossen starken, aus Rundeisen geschmiedeten, 12' im Durchmesser haltenden und circa 15' hohen Bogen. An diesen Bogen heftete ich, wie aus beifolgender Zeichnung ersichtlich, die beiden Gipfel des Baumes an, und werde solche, sobald sie sich einander in der Mitte kreuzen, zusammen ablaetiren.

Eine zweite Abänderung traf ich an einem Spiral-Cordon, welcher aus einem Kaiser-Alexander-Apfel gebildet, aber auf Wildling veredelt, sehr stark ins Holz wuchs und sich nicht mehr bewältigen liess.

Ich legte erst einen Kreis von 2' und einen zweiten grösseren von 4' Durchmesser so um den Baum, dass letztere die Achse der Kreise bildet. Dann theilte ich den innern Kreis in 4 gleiche Theile, den äussern in 8 solche Theile, schlug an die 4 Punkte des innern Kreises je einen 8—10' langen Pfahl ein, während an die 8 Punkte des äussern Kreises nur ein je $3\frac{1}{2}$ —4' langer Pfahl eingeschlagen wurde, verband dann sowohl die inneren als die äusseren Stangen durch je zwei Reife mit einander und es war somit das Gerüste des Baumes ziemlich fertig. Nun begann ich mit dem Umliegen der 4 vorhandenen Aeste, welche die Spirale bildeten, gab denselben eine schwache Steigung und wand sie, sobald sie die Grenze des äussern Kreises erreicht, an den innern Kreis, gab den Aesten dort etwas mehr Steigung, und leitete, oben angekommen, je einen Ast an einen der vier für sie bestimmten Halbkreise herum. Um eine schönere Windung bei dem Uebergang der Aeste von dem äussern bis an den innern Kreis zu erhalten, ist die Beihülfe eines Leitstabes, welcher am besten aus einem Reif besteht, unerlässlich. Der Schnitt der Leitzweige muss stets lang, der der Fruchtzweige kurz ausgeführt werden.

Fr. Lucas.

Ueber Vertilgung der Engerlinge.

Der enorme Schaden, welchen diese gefrässigen Feinde der Vegetation schon seit einer langen Reihe von Jahren fast in allen Gegenden Deutschlands anrichten, lässt es dringend geboten erscheinen, alle Versuche zu ihrer Vertilgung sowie überhaupt jede

Erfahrung auf diesem Gebiete zu veröffentlichen, um auch in dieser Beziehung das Interesse der Obstbaumzüchter und Gärtner fortwährend rege zu erhalten.

Der Schaden, welchen diese Thiere im letztvergangenen Jahre im hessischen Odenwalde angerichtet haben, ist so ausserordentlich, dass er sich nur nach Hunderttausenden bemessen lässt.

Auch ich sollte leider dabei eine bittere Erfahrung machen.

Ich hatte nämlich die Absicht, auf einen tiefgründigen, kräftigen Lehmboden eine 1 Morgen haltende Baumschule anzulegen und liess zu diesem Zwecke im Monat März das Land 1½ Fuss tief herumgraben. Es fanden sich zwar einige Engerlinge, welche ich aber sorgfältig aufliesen und tödten liess. Die Pflanzung erfolgte bald darauf und ich hatte die Freude zu sehen, dass von 7000 Pfleglingen nur äusserst wenige ausgeblieben waren. Gegen Ende des Monats Juni schien es mir, als wenn, insbesondere bei den Handveredlungen, ein plötzlicher Stillstand im Wachsthum eingetreten wäre. Mein erster Gedanke war, sofort die Wurzeln zu untersuchen, und ich gewahrte zu meinem grossen Schrecken, dass unter 1200 Handveredlungen sich auch nicht eine einzige finden liess, deren Wurzel nicht von 5—12 Engerlingen benagt wurde. Ich zog darunter sogar sehr viele aus dem Boden, deren Wurzel aus nichts mehr als einem glatt benagten Stumpf der Pfahlwurzel bestand, obgleich die Pflanze oben noch ganz grün und lebensfähig erschien. — Mit Hülfe mehrerer Arbeiter machte ich sogleich auf einer kleineren Fläche Versuche, die Engerlinge mit Anwendung eines breiten Messers, so gut es ohne die Pflanze zu beschädigen ging, rundum abzulesen ⁹¹ und tödten zu lassen, fand aber schon nach einigen Tagen, dass die ⁹² getödteten nur eben so vielen anderen Platz gemacht hatten. Ich verfiel nun auf Anwendung von Petroleum, vor dem die meisten Insecten bekanntlich eine grosse Aversion besitzen. Zuerst liess ich an mehreren Reihen die Wurzeln aufräumen und dieselben mit einer Mischung von Petroleum und Wasser, und als dieses nichts fruchtete mit purem Petroleum begiessen; allein obgleich es inzwischen nicht geregnet hatte und das Oel unmöglich sich so rasch wieder verflüchtigt haben konnte, war auch nicht die mindeste Spur von Wirkung zu erkennen, indem die zuvor sorgfältig gereinigten Pflanzen wieder schaarenweise von ihren Peinigern befallen wurden. Ausserdem machte ich noch mehrere vergebliche Versuche

mit einem starken Absud von Nussbaumblättern und einer sehr concentrirten Lösung von Aloe. — Salat und Reppsamem, welche ich zwischen die Reihen gesät hatte, verschwanden ebenso rasch wieder, ohne ebenfalls dem Frasse an den Bäumen nur im Geringsten Einhalt gethan zu haben.

Da ich einsah, dass alle Zeit, Mühe und Kosten vergeblich waren, verzichtete ich auf alle weiteren Versuche.

Im Spätherbste, als ich den Plan, die Baumschule zu verlegen, ausführen und sämmtliche Pfleglinge ausziehen liess, fand ich, dass circa 5000 Stück total ruinirt, circa 1000 Stück beträchtlich beschädigt und circa 1000 Stück so ziemlich unversehrt geblieben waren. — Von Engerlingen war nichts mehr zu sehen. Sie hatten sich bereits wieder in die Tiefe zurückgezogen, um im nächsten Frühjahr ihr Zerstörungswerk fortzusetzen und im Jahr 1871 als Maikäfer den Erdboden wieder zu verlassen.

Merkwürdigerweise war eine kleinere Baumschule, etwa 400 Schritte von der meinigen entfernt, von jedem Schaden verschont geblieben, obgleich die Runkeln auf den ringsum liegenden Aeckern total zerstört waren. Es ist also mehr als wahrscheinlich, dass die Engerlinge diese zartere Kost den Bäumen vorgezogen und mithin diese verschont hatten. — Es dürfte sich daher wohl sehr empfehlen, da wo Engerlinge in grösseren Massen auftreten und wo es überhaupt angeht, die Baumschulen mit einem Gürtel von Runkeln zu umpflanzen oder solche zwischen die Reihen zu setzen. Die Kosten, welche eine solche Pflanzung veranlasst, würden sich gewiss sehr wohl rentiren; ausserdem könnte in günstigen Fällen eine wenn auch geringe Ernte an Runkeln dieselben zum Theile decken.

Bei dem noch gänzlichen Mangel eines Radicalmittels gegen diese furchtbaren Feinde der Obstbaumzucht möchte ich auch dem so viel verläumdeten Maulwurfe noch einmal das Wort reden. Es ist schon von vielen Seiten heftig bestritten worden, dass derselbe überhaupt den Engerlingen nachgehe und dieselben verzehre. — Um mich in dieser Hinsicht zu überzeugen, brachte ich einen Maulwurf, welchen mein Hühnerhund zufällig gefangen hatte, in eine bis zur Hälfte mit Erde gefüllte Giesskanne. Zu seiner Nahrung gab ich ihm 10 Engerlinge und 10 Regenwürmer, welche letztern bekanntlich eine Lieblings Speise derselben sind. Nach 24 Stunden sah ich wieder nach, fand aber leider, dass

der Maulwurf todt war, wahrscheinlich in Folge des Bisses, welchen ihm der Hund beigebracht hatte. Uebrigens hatte er bei genauer Untersuchung der Erde 6 Engerlinge und 5 Regenwürmer vertilgt. Von den anderen fanden sich noch die unverdauten Köpfe im Magen. — Es ist also erwiesen, dass der Maulwurf Engerlinge verzehrt und ist wohl kein Zweifel vorhanden, dass er dies auch im Freien thut, nachdem er in der Gefangenschaft dieselben sogar den Regenwürmern vorgezogen hatte.

Angesichts so furchtbarer Verheerungen, wie ich sie oben erwähnt habe, ist es mehr als je an der Zeit, die Landleute aufzuklären und auf den Nutzen dieses Thieres, dessen geringer Schaden von jenem bedeutend überwogen wird, aufmerksam zu machen. Es schmerzt mich immer in der Seele, wenn ich die Landstrasse daherwandelnd oder die Felder durchstreifend so einen armen Teufel an der Schlinge baumeln sehe zum Lohne dafür, dass er sich dem Besitzer des Grundstücks nützlich gemacht, und dabei ein paar Haufen Erde, die in vielen Fällen gar keinen Schaden bringen, aufgeworfen hat.

Auch sollten die Verwaltungsbehörden mit unnachsichtlicher Strenge darauf sehen, dass die Gemeindevorstände bei Strafe angehalten würden, zur Zeit eines Flugjahrs, wie wir es voraussichtlich in 1871 wieder haben werden, die Maikäfer auf Kosten der Gemeinden einsammeln und tödten zu lassen. Es würde hierdurch, wenn auch das Uebel nicht vollständig beseitigt, doch demselben ganz sicher gehörig vorgebeugt werden und die etwaigen Kosten und Mühe würden sich mehr als tausendfach verlohnen.

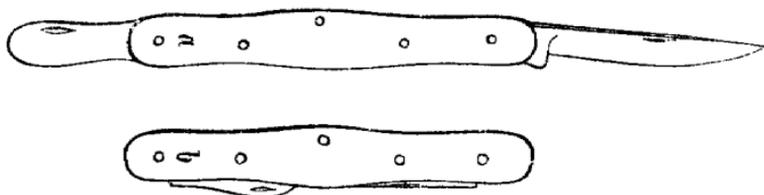
Th. Jäger,

Landwirth und Baumschulenbesitzer
zu Bensheim an der Bergstrasse.

Neues Reutlinger Oculirmesser.

Bei der grossen Zahl vorhandener guter Oculirmesser ist es gewagt, noch ein neues zu empfehlen und doch ist es mir und meinem Sohn gelungen, ein Messer zu construiren, welches sicher allen Anforderungen entspricht, sowohl in Klinge, Heft als Bein-

chen. Wir benutzten das sehr practisch eingerichtete Heft des Siebenfreudschen Veredlungsmessers; auf die eine Seite desselben wurde die Klinge wie gewöhnlich eingesetzt, auf der andern ein Beinchen von Elfenbein mit Messing beschlagen, zum Auf- und



$\frac{1}{2}$ natürlicher Grösse.

Zuschlagen eingerichtet, angebracht. Die Zeichnung zeigt das Messer in halb verjüngtem Maassstab. Die Schneide ist fast geradlinig und nur gegen die Spitze hin nach hinten gebogen, sie ist genau 6 Centimeter lang, wovon 5 Centimeter auf die eigentliche Schneide kommen.

Es lässt sich dieses Messer sehr gut zum Oculiren anwenden, aber auch zum Copuliren und Schäften ist es sehr brauchbar und hat dabei das Angenehme, dass es 1) einen so langen Griff hat, dass es gut und sicher in der Hand liegt und 2) das Beinchen nicht hervorsteht und dadurch gar oft Veranlassung zum Zerreißen der Tasche giebt, sondern bequem wie die Klinge zugeschlagen und nach Bedarf wieder aufgemacht werden kann.

Ein solches sehr zu empfehlendes Oculirmesser, welches wir Neues Rentlinger Oculirmesser nennen wollen, kostet hier 1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ Sgr.

Dr. Ed. L.

Der Obstbau in Böhmen.

Der Obstbau in Böhmen dürfte vielen Lesern der Monatshefte noch ziemlich fremd sein, ich werde desshalb nicht den Zweck verfehlen, wenn ich ein kleines Bild dieses bei uns nicht unbedeutenden Erwerbszweiges veröffentliche; es wird mancher Leser Nutzen daraus ziehen, uns auch wohl die Mängel unseres Obstbaues angeben, damit wir solche beseitigen.

Vor Allem ist ein Unterschied zwischen dem böhmischen Obstbau und dem böhmischen Obsthandel zu machen, und ich will mich zuvor mit Ersterem befassen. Das nordöstliche,

Böhmen ist vorzugsweise, doch eigentlich fast ganz Böhmen mit wenig Ausnahmen, dem Obstbau, was Klima und Bodenverhältnisse anbelangt, günstig, desshalb ist es auch so weit gekommen, dass sich Klein und Gross desselben annimmt, so dass man im nordöstlichen Böhmen selten eine Strasse ohne Obstbaumalleen findet, ebenso sind auch die meisten östlichen, südlichen und westlichen Abhänge mit Obstanlagen versehen, und dies würde noch mehr geschehen sein, wenn nicht theilweise Mangel an jungen Obstbäumen wäre, denn eigene Handelsetablissemments mit grösseren Baumschulen, wo Obstbäume hochstämmig gezogen werden, gibt es in Böhmen wenige und die vorhandenen können kaum den 50. Theil des jährlichen Bedarfs liefern. Dafür sind aber fast an jedem grösseren, rationell bewirthschafteten Grossgrundbesitz, deren es hier sehr zahlreiche gibt, Obstbaumschulen, aus denen die erübrigten Bäume an kleinere Grundbesitzer verkauft werden, daher es auch kommt, dass manche Gegend eine oder die andere Obstgattung in Massen liefert, je nachdem solche in den Baumschulen des Grossgrundbesitzers mehr oder weniger vermehrt wurde. Den Obstbaumkäufern bleibt da wenig Wahl übrig, sie müssen eben nehmen, was der Erstere erübrigt.

Von Gemeindebaumschulen, welche diesem Uebel steuern könnten, wird zwar oft gesprochen, aber wenig dafür gethan, und wird eine solche angelegt, so überlässt man gewöhnlich die Pflege und Aufsicht derselben ganz unerfahrenen Leuten, um möglichst kleine Auslagen zu haben, ohne zu bedenken, dass mit solchem Gebahren der eigentliche Zweck nicht erreicht ja sogar ganz verfehlt wird.

Von Bezirksbaumschulen ist noch keine Rede gewesen, der pomologische Vereinsgarten bei Prag ist nicht besonders gut situirt,*) für das lernbegierige Publikum, wie auch den Baumkäufern ist er zu entfernt gelegen, als Mitglied können auch nur wenige mitwirken, indem der Zutritt sehr umständlich ist, da der pomologische Verein nur als Tribus (Section) der Patriotisch öconomischen Gesellschaft betrachtet wird, wesshalb auch sehr viele ausgiebige Kräfte dem Vereine fremd bleiben. Die hiesigen Handelsgärtner befassen sich zumeist mit Einführung neuer

*) Dieser soll indess in letzterer Zeit durch den Herrn Obergärtner Horazek und den seinem Vater als Adjunct beigegebenen Herrn Horazek jun. wesentlich nach neuern Grundsätzen verbessert worden sein.

Obstgattungen, und verkaufen dieselben in 1- und 2jährigen Veredlungen (als Pyramiden), selten jedoch als Hochstämme.

Ein gutes Viertel der gesammten Obstbaumzahl in Böhmen dürfte die Hauspflaume (Zwetsche) ausmachen, die je nach Oertlichkeit wieder von einander merklich verschiedene Varietäten bildet. So z. B. zeichnet sich die Dollaner-, Kraluper- und Welt-ruszswetsche am meisten, die Melniker und die sogenannte Thal-zwetsche von den Uebrigen namentlich von der Gebirgswetsche ebenfalls bedeutend aus. Die Vermehrung derselben geschieht gewöhnlich durch Wurzelschösslinge, welche Methode zwar Bäume von echten Sorten, die früh und auch reich tragbar sind, liefert, aber nicht der Dauerhaftigkeit der aus Samen gezogenen Zwetschenbäume entsprechen, da ihnen auch die Widerstandsfähigkeit gegen grosse Stürme fehlt.

Ueber die Verwerthung der Zwetschen werde ich später sprechen. Das Urtheil über den Werth der böhmischen Aepfel- und Birngattungen überlasse ich den Obstkäufern und Konsumenten an der Elbe, welche alljährig Gelegenheit haben, böhmisches Obst in Hunderttausenden von Zentnern zu sehen und zu kaufen, nur will ich noch bemerken, dass es in Böhmen ausser den bereits im Handbuch der Obstkunde von Jahn, Lucas und Oberdieck genau bestimmten Obstsorten noch viele unbeschriebene gibt, was ich erst in den letzten Jahren eingesehen und davon Veröffentlichung ich seiner Zeit nicht unterlassen werde. Hoffentlich wird der neue „Physiokratische Verein“ in Prag, welcher mit dem „pomologischen Comité“ (der patriotisch-öconomischen Gesellschaft) vereint ist, sich zur Aufgabe machen, eine richtige Nomenklatur des in Böhmen gezogenen Obstes herzustellen und so zur Ermittlung des Werthes jener unbeschriebenen Obstsorten beitragen.

Der Obsthandel in Böhmen liegt am meisten in den Händen der sogenannten (Sadari) Obstkäufer, welche den Obsthandel als einen eigenen Erwerb betrachten.

Der Kleingrundbesitzer bringt grösstentheils sein alljährig erwachsenes Obst selbst zum Markt, oder aber er verkauft es an Obsthändler, welche immerfort die obstreicheren Gegenden durchziehen, solches aufkaufen und in grösseren Parthien wohlverpackt weiter versenden. Ganz anders ist es aber bei dem Grossgrundbesitzer, welcher das Obst nicht selbst aberntet,

sondern sobald es die entsprechende Grösse erlangt hat, um es, wenn auch nicht mit der bestimmten Sicherheit, doch annäherungsweise, abschätzen zu können, wie viel die eine oder die andere Allee oder Obstgarten an Quantum liefern wird, und der Obstertrag ermittelt werden kann, entweder Parthieweise oder alles Obst um einen Besitz oder Maierhof herum, im Liquidationswege auf einmal öffentlich veräussert.

Gewöhnlich werden alljährlich zwei solche Auktionen vorgenommen, wo bei der ersten das Rothobst, *) bei der zweiten alles übrige Sommer-, Herbst- und Winterobst zum Aufbot kommt.

Die Bedingungen, unter denen der Obsthändler das Obst kauft, sind zwar verschieden, kommen aber im Wesentlichen darin überein, dass der Obstkäufer, nachdem er das Obst in einer Anlage oder Garten ersteigert, nicht nur Eigenthümer des Obstes ist, sondern ihm auch alle in der betreffenden Anlage befindlichen Obstdarren, Wachbuden etc. zur unentgeltlichen Benützung frei stehen.

Das Obst ist gewöhnlich durch den Grundbesitzer selbst gegen Hagelschaden versichert oder geschieht es sogleich nach der Liquidation durch den Obstkäufer; gewöhnlich wird bestimmt, wenn der Obstkäufer den Garten räumen muss, und es ist derselbe fast allorts, für etwa bei der Obsternte vorkommenden Baumfrevel, zum Schadenersatz verpflichtet. Der ersteigerte Geldbetrag wird entweder gleich am Tage der Liquidation baar oder zur Hälfte und die andere Hälfte beim Beginn der eigentlichen Haupternte gezahlt, so muss auch bei den meisten Domänen vor Beginn der Liquidation von den Käufern eine bestimmte Garantiesumme erlegt werden.

Diese Obstkäufer zerfallen wieder in verschiedene Categorien; einige kaufen das Obst, um es gleich bei der Ernte an Wiederverkäufer zu überlassen, welche es zu einem grösseren Markte bringen, von wo es oft wiederum durch andere Händler exportirt wird und dann erst in die Hand des eigentlichen Verkäufers gelangt; andere lagern das Obst in eigens hierzu erbaute Obstkammern und verwerthen es in seiner vollkommenen Lagerreife um den höchst möglichen Betrag und wieder andere, welche das meiste Obst dörren oder zu Muss (Povidla) verkochen und solches oft erst 2 bis 3 Jahre nach der Ernte verkaufen.

*) Wahrscheinlich sind hier die Kirschen gemeint.

Besichtigt man das ganze Personal, welches mit dem Obsthandel einer einzigen Domäne beschäftigt ist, wo oft der Grossgrundbesitzer allein für das Obst jährlich 30,000 fl. österr. Währ. bekommt und berechnet man, wie viel die Käufer ihren Aushilfsarbeitern beim Bewachen, Einernten, Dörren, Verpacken und Verfrachten zu zahlen haben, was Heiz- und Packmaterial kostet, dass diese Händler aber ausserdem so viel verdienen müssen, um das ganze Jahr hievon leben zu können, so lässt sich mit Sicherheit annehmen, dass für jenes Obst beim Detailverkauf mehr als das Doppelte des zuerst angesetzten Preises erzielt werden muss, und es ist mithin anzunehmen, dass durch den Obstbau Böhmens ein sehr bedeutender Geldumsatz und Geldgewinn erzielt wird.

Beachtet man ausserdem den angenehmen Frühlingsduft, mit dem die Obstbäume uns in der Blüthezeit erquicken, den unentbehrlichen Schatten und manchen Leckerbissen, den sie uns gewähren, so ist, abgesehen davon, dass bei ihrer Respiration eine nicht unbedeutende Menge Feuchtigkeit und Sauerstoff ausgesondert wird, der namentlich in unbewaldeten Gegenden nicht zu unterschätzen ist, sowie dass die Bäume unsere Landschaft verschönern, der Obstbau überall, wo er mit Erfolg betrieben werden kann, eine grosse Wohlthat für den Bürger und Bauer ist und muss als solche nach Kräften gefördert und unterstützt werden und sollten alle ihm im Wege liegenden Hindernisse beseitigt werden.

In erster Hinsicht sollte Sorge getragen werden, dem Baum- und Obstdiebstahl Einhalt zu thun, namentlich das Erstere liesse sich vielleicht durch einfache Mittel bewerkstelligen. Ferner sollten in den verschiedenen Bezirken erfahrene Männer gewählt werden, welche die für diese Bezirke sich eignenden Obstsorten bestimmen und in dieser Hinsicht Versuche anstellen, die Baumschulen inspiciren und das Recht haben, diejenigen Obstbaumbesitzer, welche ihre Obstanlagen in gewissen Arbeiten vernachlässigen, wie es beim Ueberhandnehmen der Raupen und der Maikäfer oft der Fall ist, dass die Nachbarn dadurch Schaden erleiden, aufzumuntern und in manchen Fällen auch mit Geldstrafen zu belasten.

Dobravice in Böhmen.

S. Schorsch, Obergärtner.

Die Oberdiecksfeier

oder das 50jährige Pomologische Jubiläum des Herrn Superintendent
Oberdieck.

Die 6. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter musste abbestellt werden; — die Aegidiikirche, das Local der Ausstellung, dient 600 gefangenen Franzosen zum unfreiwilligen Aufenthalt. Allein die Abbestellung der Ausstellung schloss eine kleinere Zusammenkunft von Pomologen nicht aus, um unsern verdienten Oberdieck zu seinem 50jährigen pomologischen Jubiläum zu beglückwünschen und die Oberdiecksfeier in beschränkter Ausdehnung doch abzuhalten.

Ein Jubiläum sollte nie verlegt werden, man kann ja eine Nachfeier halten, wenn die Hauptfeier nur klein und durch die Verhältnisse beschränkt stattfinden kann; allein in demselben Jahre, auf welches ein Jubiläum fällt, sollte es immer auch abgehalten werden.

Die Bethheiligung der Mitglieder des deutschen Pomologenvereins an der Ehrengabe für Oberdieck war trotz den Kriegsereignissen dieses Sommers doch eine sehr erfreuliche und es lag die Summe von 500 Thirn. als Oberdieckstiftung bereit. Das zugleich mit zu übergabende Album zählte bereits etwa 250 Gedenkblätter mit den Namen und Sinnsprüchen unserer bedeutendsten Pomologen, Obstzüchter und Förderer und Freunde dieser Cultur. So war Alles gerichtet und nur der Tag der Feier noch zu bestimmen.

Da traf die Einladung der Vorstände der Obstbausection in Braunschweig, der Herren Engelbrecht und Uhde zu einer kleinen Obstausstellung in den Localen der Herzoglichen Landesbauschule ein und zugleich zu der daselbst auf den 6. October anberaumten Oberdiecksfeier. Herr Superintendent Oberdieck wurde zunächst nur zum Besuch der Ausstellung eingeladen, welcher Einladung zu entsprechen, er sich gerne bereit erklärte. Die Ueberraschung des geehrten Jubilars war allerdings sehr gross, wie er so manche seiner näheren Bekannten und Freunde aus weiter Ferne dort traf.

Für diejenigen Leser dieser Blätter, welche den historischen Gang der ganzen Angelegenheit nicht näher kennen, füge ich Folgendes hier bei.

Herr Superintendent Oberdieck feierte im Jahr 1869 sein 50jähriges Dienstjubiläum. Wir erfuhren dies aber so spät, dass es rein unmöglich war, ein Angebinde zu diesem schönen Feste zu besorgen, wozu so viele Freunde und Verehrer Oberdiecks sehr gerne eine Beisteuer gegeben hätten. Da nun Oberdieck im Jahre nach dem Antritt seiner kirchlichen Wirksamkeit sich vermählte und dann auch sofort eine Baumschule anlegte, Kerne sammelte, Wildlinge pflanzte, und dann auch bald anfang, Obstsorten zu studiren, so fiel das 2. Jubiläum, die goldene Hochzeit und das 50jährige Jubiläum als Pomolog auf das Jahr 1870 und nun konnte das Versäumte nachgeholt werden. Die goldene Hochzeit sollte nach dem bestimmt ausgesprochenen Wunsch der Frau Superintendentin ganz im Stillen und bloß im engsten Familienkreis gefeiert werden und deshalb vermied es auch Oberdieck, seinen Freunden den Tag dieser Feier vorher mitzutheilen.

Wir wollten es uns aber nicht nehmen lassen, das goldene Jubiläum Oberdiecks als Pomolog zu feiern.

Es bildete sich zu diesem Zweck schon bei Beginn dieses Jahres ein Comité aus Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, Herrn Geheimen-Regierungsrath von Trapp in Wiesbaden und Unterzeichnetem, welches an die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins ein Circular erliess und zu Beiträgen zu einem des Jubilars würdigen Angebinde einlud.

Wir sagten in diesem Circular:

„Oberdieck's Verdienste um die deutsche Pomologie — von den allermeisten Pomologen und Freunden der Pomologie und Obstzüchtern nach Verdienst gekannt und gewürdigt — bedürften hier eigentlich keine nähere Begründung. Jeder weiss, dass Diel und Oberdieck Deutschlands grösste Pomologen sind. Doch wollen wir uns daran erinnern, was wir Oberdieck schon allein für seine eifrigen und fortgesetzten Bemühungen zur Erforschung der Synonyme und der Feststellung eines gültigen Namens für unsere Obstsorten verdanken, wie viele sehr schätzbare neuere Obstsorten er nach sorgfältiger Prüfung und Beobachtung in zahlreichen Edelreisern verbreitet und so zum Gemeingut gemacht hat. Welche grosse und eifrige Thätigkeit entwickelte Oberdieck für das Illustrierte Handbuch der Obstkunde und welche zahlreichen Belehrungen enthalten unsere Monatshefte für Obst- und Weinbau, sowie die ersten 10 Jahrgänge unserer Pomologischen Monatsschrift aus seiner Feder.

Wollen wir aber einen Schritt weiter gehen, so sehen wir den edlen

Greis unermüdetlich und oft schon um 4 Uhr Morgens am Schreibtisch beschäftigt, um die vielen und oft sehr umfassenden und oft nur mit weit gehenden Auseinandersetzungen zu beantwortenden Fragen der zahlreichen Pomologen und Freunde der Pomologie, welche sich an ihn brieflich wenden, zu beantworten und zwar mit einer Geduld und Unermüdetlichkeit, welche alle, welche mit Oberdieck schriftlich verkehrten, zum Dank verpflichtet. Hier bestätigend, dort mit Gründen widerlegend, immer belehrend und das Thema erschöpfend: so sind alle Briefe, welche er an Bekannte, oder auch an ihm persönlich völlig Fremde richtet. Jeder, der ernstlich auf dem Felde der Pomologie und Obstcultur forscht, wird von Oberdieck als geistesverwandter Freund betrachtet und jeder hat sich eines gleichen Wohlwollens und gleicher Freundlichkeit von ihm zu erfreuen, sei es ein einfacher Obstzüchter vom Lande oder ein hochgestellter Beamter.

Wenn wir so das ungemein vielseitige und uneigennützig wirkende Oberdiecks für Pomologie und Obstcultur uns vergegenwärtigen, so drängt sich gewiss Jedem, welchem der Obstbau Deutschlands am Herzen liegt, der Wunsch auf, an dem kommenden Ehrentage Oberdiecks seinen Dank dem würdigen Vorkämpfer und Veteranen der deutschen Pomologie auszudrücken.

Allein dieser Ausdruck soll auch ein des Empfängers unseres Dankes würdiger sein.

Oberdieck hat einen Enkel, den er zu seinem Nachfolger in der Pomologie heranziehen möchte.

Ein Fond, aus welchem die Bildungsmittel für den jungen Mann, welcher durch unglückliche Verhältnisse sehr wenig bemittelt ist, bestritten werden und welcher als „Oberdiecks Stiftung“ bezeichnet würde, würde sicher unserm verehrten Oberdieck die allergrösste Freude machen und für die Zukunft auch für die Pomologie segensreich wirken.

Jedenfalls würden wir vorschlagen, zu einer Oberdieck-Stiftung deren nähere Bestimmung wir dem Empfänger anheim stellen, uns Beiträge einzusenden.“

„Zugleich wollen wir aber ein elegantes Album mit den Namen der Geber dem Herrn Superintendent überreichen und bitten daher die verehrlichen Pomologen und andere Freunde und Verehrer Oberdiecks auf das beigeschlossene Blatt, welches auf ein Albumblatt geheftet zu werden bestimmt ist, Name und Wohnort, wo möglich auch ein Motto zu schreiben und mit dem Beitrag einzusenden.“

Auf dieses Circular hin trafen bei dem Comité zahlreiche Beiträge ein, grösstentheils mit danksagenden Schreiben für die Anregung dieser Angelegenheit begleitet.

Es wurde nun eine Oberdiecksfeier in Verbindung mit der angekündigten Versammlung in Braunschweig berathen und eine bestimmte Tagesordnung dafür festgesetzt.

Da brach der Krieg los und nun dachten nur Wenige mehr an die Werke des Friedens. Zahlreiche Mitglieder unseres

Vereins rief die Pflicht zu den Fahnen und es zeigt gewiss von dem allgemeinen Interesse und von dem allgemeinen Wunsch, unserm Oberdieck eine Freude zu machen, dass wir, wie oben erwähnt, die namhafte Summe von 500 Thln. als Ehrengabe und Oberdieckstiftung zusammen erhielten.

Inzwischen kaufte ich aus den Mitteln des Pomologenvereins, ermächtigt durch Beschluss des Ausschusses, ein sehr elegantes Album, auf welches mit grossen Goldlettern „Oberdieck-Album“ gedruckt wurde und liess die zahlreich eingegangenen Gedenkblätter theils mit und theils ohne Denksprüche, wie sie eingelaufen waren, einkleben, welches Album sich des ungetheilten Beifalls aller erfreute, welche es sahen und welches als bleibendes Andenken an diese Jubelfeier nun vom Jubilar aufbewahrt wird.

Mehrere Monate vergingen und wir wussten nicht, ob wir eine Oberdieckfeier halten konnten; die herrlichen Siege unserer tapfern deutschen Truppen ermuthigten uns aber, doch noch in diesem Jahre eine solche Feier, wenn auch in sehr beschränkter Ausdehnung zu halten.

Da traf Mitte September folgende oben schon erwähnte Einladung aus Braunschweig ein, welche einer Anzahl mit Oberdieck näher befreundeter Pomologen und zwar vorzüglich denen in der Nähe des Jubilars zugesandt wurde.

Hochgeehrter Herr!

Am 6. October d. J. wird das fünfzigjährige Jubiläum des Herrn Superintendenten Oberdieck als Pomolog im Kreise seiner pomologischen Freunde zu Braunschweig gefeiert werden, und beabsichtigen wir, mit dieser Feier eine kleine Obstausstellung zu verbinden.

Die Theilnehmer werden sich am bezeichneten Tage Morgens 11 Uhr in Schrader's Hôtel (Gördelingerstrasse Nr. 7) versammeln, und gemeinschaftlich die Landes-Baumschule besuchen. Im festlich geschmückten Ausstellungssaale der Landesbaumschule findet die Beglückwünschung des Jubilars und die Ueberreichung der Festgabe der Deutschen Pomologen statt. Um 3 Uhr Festmahl in Schraders Hotel und nachher pomologische Unterhaltung. Der 7. October wird noch ferner dem Besuche der Landesbaumschule und der Ausstellung gewidmet werden.

Wir fordern Sie zur Theilnahme an der Feier und Ausstellung auf, und ersuchen Sie, werthvolle oder interessante Früchte Ihrer Gegend mitzubringen, oder schon vorher an Herrn Garteninspector Koch auf der Landesbaumschule bei Braunschweig zu senden.

Braunschweig, den 18. September 1870.

Obstbau-Section des Vereins für Land- und Forstwirtschaft.

C. Uhde.

Th. Engelbrecht.

So machte ich mich denn auch auf den Weg und langte am 5. October Nachmittag glücklich in Braunschweig an.

Ueber meine Reise, auf welcher ich manch pomologisch Interessantes sah und kennen lernte, werde ich in einem der nächsten Monatshefte berichten.

In Braunschweig empfing mich mein Freund und College und zugleich freundlicher Wirth Garteninspector Koch an der Eisenbahn und wir fuhren sogleich in die Landesbaumschule, von wo wir denn zusammen bald nachher zu Medicinalrath Engelbrecht gingen, wo Oberdieck bereits eingetroffen war.

Am Abend und mit den Frühzügen des Festtages waren nun Gäste von da und dorther angelangt und es war ein ganz stattlicher Zug, welcher sich von Schraders Hotel gegen 11 Uhr von Engelbrecht geführt nach der herzoglichen Landesbaumschule hinbewegte.

Dort angelangt, fanden wir eine in der That sehenswerthe reiche Ausstellung pomologisch interessanter und werthvoller Früchte, wozu besonders auch der Jubilar einen recht interessanten Beitrag mitgeliefert hatte.

Herr Generalconsul Lade hatte aus seinem Obstpark zu Geisenheim ein vortreffliches Sortiment bestcultivirter Tafelbirnen und Aepfel gesandt, welches er dem Jubilar zum Geschenk bestimmte.

In dem neben dem Ausstellungslocal, welches Inspector Koch sehr sinnreich und geschmackvoll decorirt hatte, gelegenen Zimmer versammelten sich nun die Festgäste und Herr Medicinalrath Engelbrecht hielt an Oberdieck eine in allen Theilen vortreffliche und von jedem Anwesenden innig mitgeföhlte Anrede, worin er die Verdienste des Jubilars um die deutsche Pomologie und Obstcultur hervorhob und sagte, dass diese Feier nur ein schwacher Ausdruck des Dankes sein könne, für das Viele und Bedeutende, was Oberdieck als Pomolog geleistet hatte. Der Redner schloss mit dem Wunsch, dass dem theuern und allgemein geehrten Greis noch lange vergönnt sei, auf der seither eingeschlagenen Bahn zum Besten der deutschen Pomologie fortzuwirken.

Hierauf brachte Referent, als Geschäftsföhrer des deutschen Pomologen-Vereins, die Glückwünsche dieses Vereins dar und überreichte dem Jubilar die Oberdieckstiftung und das Oberdieckalbum.

Herr Oberregierungsrath H e y d e r von Berlin beglückwünschte nun Oberdieck Namens des Herrn Minister von Selchow, als dessen Commissarius er erschienen war und sprach zugleich auch als langjähriger Verehrer der Verdienste Oberdieck's seine herzliche Freude über diesen Tag aus. Zugleich überreichte Herr Heyder dem Jubilar ein Schreiben Se. Excellenz des Herrn von Selchow.

Hierauf beglückwünschte der Vorstand des Landwirthschaftlichen Vereins für Braunschweig, Landesöconomierath Kriepenkertl den Jubilar, zugleich im Auftrag dieses Vereins, der hoffe, dass Oberdieck ihm noch lange Jahre als Mitglied angehören werde.

Herr Professor Dr. Karl Koch von Berlin beglückwünschte Oberdieck als Generalsecretär des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in Preussen im Namen dieses Vereins, dem der Jubilar ja auch schon seit einer Reihe von Jahren als Mitglied angehöre und welcher Verein durch die Berufung der allgemeinen Pomologenversammlungen seine Interesse für den deutschen Obstbau deutlich bekundet habe. Dass der Verein Oberdieck's Jubelfeier recht innig begrüße und mitfeiere, davon sei das Erscheinen mehrerer Herren von dort, die mit ihm hierher gereist seien (Späth, Gaerd, Sonntag, Hänel) gewiss genügender Beweis.

Mit innigen und tiefbewegenden Worten sprach nun auch der greise weither gereiste Oberförster Schmidt aus Blumberg bei Stettin seine herzliche Freude aus, dass es ihm vergönnt sei, seinen alten lieben Freund an diesem festlichen Tag zu beglückwünschen.

Der Vorstand des sehr thätigen Gartenbauvereins in Cassel, Apotheker Glässner von dort, sprach hierauf Worte des Dankes und der Anerkennung für Oberdieck's Verdienste Namens seines Vereins und bat den Jubilar, die Ernennung als Ehrenmitglied dieses Vereins freundlich anzunehmen.

Hierauf begrüßte noch Schiebeler in Celle Namens der Landwirthschaftsgesellschaft in Celle, Gutsbesitzer Simmering in Adolphshof, Herr v. d. Decken, Namens des Hannöverschen Pomologischen Vereins und Herr Inspector Palandt von Hildesheim, Namens des dortigen Gartenbauvereins den Jubilar mit herzlichen und erhebenden Worten.

Hierauf sprach Oberdieck, bewegt und ganz durchdrungen

von der erhabenen Feier in herzlichen und uns alle tief ergreifenden Worten seinen Dank gegen die anwesenden Theilnehmer, sowie für alle Freunde und Gönner aus, welche zu dieser Feier beigetragen hatten. Ich hätte gerne die Worte Oberdieck's einigermassen wiedergegeben, allein auf ein diesfalsiges Schreiben erhielt ich die Antwort, dass sich unser guter Oberdieck nicht mehr genau entsinne, was er gesprochen, da der Eindruck des Festes ein zu mächtiger für ihn gewesen sei und er gerade nur unter diesem Eindrucke gesprochen habe.

Als Schluss wurde vom Referenten das Schreiben Se. Excellenz des Herrn Ministers von Selchow vorgelesen, in welchem derselbe in sehr anerkennender Weise Oberdieck's Verdienste um die deutsche Pomologie rühmt und seine Bereitwilligkeit ausspricht, wenn der Enkel Oberdieck's sich im Gartenbaufach ausbilden wolle, ihn dabei unterstützen zu wollen, wenn sich Oberdieck deshalb an ihn wenden wolle.

Ein donnerndes Hoch auf Oberdieck schloss diesen Haupttheil der Feier, welche sicher bei allen Theilnehmern trotz ihrer äussern Einfachheit, stets in warmem Andenken bleiben wird.

Nun wurden einige Stunden der Besichtigung der Ausstellung, des Besuchs der Landesbaumschule (über welche ich bei meinem Reisebericht einiges mittheilen werde) und dem gegenseitig belehrenden Verkehr gewidmet, worauf die Theilnehmer vom Fest wieder zur Stadt zogen, um in Schrader's Hotel um 3 Uhr auch zusammen die Freuden der Tafel zu geniessen.

Es waren etwa 30 Theilnehmer am Festmahle. In der Mitte sass natürlich der Jubilar, dessen Haupt mit einem Lorbeerkrantz würdig geziert wurde und nun entspann sich bald eine lebhaft Unterhaltung, welche nur durch die verschiedenen Gänge und zahlreiche Toaste unterbrochen wurde.

Der Abend war zu pomologischen Besprechungen bestimmt. Auf Vorschlag Engelbrechts wurde Herr Landesöconomierath Griepenkerl einstimmig zum Vorsitzenden gewählt.

Ueber die verhandelten Gegenstände wird eine spätere Mittheilung erfolgen.

Den folgenden Tag wurden von früh bis Mittag fleissig pomologische Studien gemacht; es waren mit den Nachtzügen schon verschiedene Gäste abgereist, aber doch noch die Hälfte der Theilnehmer war anwesend.

Freitag Mittag reiste auch ich wieder ab und zwar schnellstens der Heimath zu und kam, in Folge mehrfachen Liegenbleibens der Züge doch Sonntag den 9. Vormittag wieder glücklich in Reutlingen an.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

In den Berichten für Obst- und Gartenbau der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur, Jahrgang 1869 finden wir mehrere für den Obstbau wichtigere Mittheilungen; wie überhaupt das Bestreben dieses Vereins nach dieser Richtung hin ein höchst reges und thatkräftiges genannt werden kann.

Herr Hofgärtner Goetz in Slawentzitz empfiehlt, um die unseren Obstbäumen oft lästig werdenden Ameisen abzuhalten, ein jedes Stämmchen an seinem untern Theil stark mit einem Kreidering zu bemalen, worauf auch nicht eines dieser Thierchen es wagen wird, denselben zu überschreiten. Selbstverständlich muss diese Arbeit nach starken Regen wiederholt werden, um nachhaltig zu wirken.

Von Herrn Kittel in Eekersdorf wird das Verjüngen und wo nöthig das Umveredeln alter Obstbäume empfohlen, und auch wir machen auf dies Verfahren, welches hier allgemein Anwendung findet, aufmerksam. In Folge dieser Behandlung wird so mancher lebenskräftige Baum, der schonungslos der Axt verfiel, nach kurzer Zeit wiederum vollkommene Früchte in reichstem Maasse zu liefern im Stande sein.

Herr Sectionsgärtner Jettinger hebt in Folge von Klagen über das häufige Fehlschlagen der Pflanzung bei Anlage von Weinspalieren hervor, dass in der Regel zu alte, oft 6 bis 8jährige Pflanzen zu einer solchen Neuanlage verwendet werden, welche, da sie dann schon mit einer Anzahl kräftiger Fruchtruthen versehen, ohne genügenden Rückschnitt gepflanzt werden, was zur Folge haben wird, dass derartige Pflanzungen in den ersten Jahren ein nur kümmerliches Wachsthum zeigen werden, indem die Pflanzen durch Verdunstung eine Menge von Säften verlieren, welche sie, da sie noch nicht genügend eingewurzelt sind, unmöglich ersetzen können. Junges Holz wird sich fast gar nicht bilden, vielmehr der Stock unten kahl werden.

Herr Jettinger gibt mit volstem Recht den 2 bis 3jährigen gut bewurzelten Pflanzen den Vorzug, deren unterste der Bewurzelung am nächsten stehenden Reben bis auf 2 gesunde Augen zurückgeschnitten werden müssen. Ebenso ist ein tiefes Pflanzen von grösster Wichtigkeit, da dadurch die Verdunstung der Säfte behindert, die zarten Augen, wann sie einen Zoll tief beim Pflanzen in die Erde kommen, vor Spätfrösten geschützt und auch die jungen sich entwickelnden Triebe an ihrer in der Erde befindlichen Basis leicht bewurzeln werden, was zu einem kräftigen Wachsthum und Gedeihen wesentlich beitragen wird.

Herr Kunstgärtner Frickinger in Laasan bespricht ein ziemlich einfaches Schutzmittel gegen den Bruch reichtragender Obstbäume, welches hier

bei älteren Pyramiden wie bei jüngern Hochstämmen seit Jahren angewandt und als höchst zweckmässig empfohlen werden darf.

Da sich bei jüngern Hochstämmen wie bei Pyramiden die auf Stützen ruhenden mit Früchten oft reichlich beladenen Aeste häufig sehr leicht verschieben, von diesen herabfallen und dann in Folge eines Bruches verloren gehen, ist es vortheilhaft, eine nach Verhältniss starke Stange, die über die Krone des Baumes hinausragt, mittelst mehrerer starker Bänder an den Stamm in senkrechter Stellung zu befestigen, und um Reibungen zu vermeiden, bei jedem Bande, zwischen Stange und Stamm, ein entsprechendes Moospolster anzubringen. Hierauf werden die Aeste entweder von ihrer Mitte oder Spitze aus mittelst starker und haltbarer Leinen nach der Stange zu gebogen und an dieselbe befestigt. Schwächere Aeste können auch dann, wie es hier geschieht, in gleicher Weise an die stärkeren herangezogen werden, in welchem Fall die Stange nicht in den Boden eingelassen zu werden braucht.

Das gleiche Verfahren empfiehlt sich überhaupt beim Formiren regelmässiger Pyramiden als höchst vortheilhaft.

Plossel.

Zwanzigster Rechenschaftsbericht des Ausschusses des k. k. steiermärkischen Gartenbau-Vereins. Graz 1870.

In einem Erlasse des k. k. Ackerbauministers Herrn Grafen v. Potocki wurde der Ausschuss des steiermärkischen Gartenbau-Vereins zu Graz auf ein im südlichen Frankreich sich ziemlich verbreitetes blattlausähnliches Insekt, *Phylloxera vastatrix* genannt, welches an den Wurzelspitzen der Rebstöcke saugend, die Zerstörung und das Absterben der ganzen Pflanze verursacht, aufmerksam gemacht. Um diesem Uebel gleich im Beginne entgegenzutreten zu können, solle dieser Krankheit die ganze Aufmerksamkeit geschenkt werden, und hat die k. k. zoologische Gesellschaft in Wien bei etwa vorkommenden krankhaften Erscheinungen die Leitung der bezüglichen Untersuchungen übernommen.

Herr Kunst- und Handelsgärtner Matern theilt über die allfällige Entstehung des erwähnten Insectes mit, dass dasselbe nur auf erkrankten Wurzeln erscheine, dieses Auftreten daher als ein partielles bezeichnet werden könne, dass aber auch in Folge zahlreicher Vermehrung auch die nebenstehenden gesunden Stöcke angegriffen werden.

Zeigt sich dies Insekt in einem Weingarten allgemein verbreitet, so sei es wohl das beste Mittel, die Stöcke auszuroden, den Boden zu rigolen, und einen neuen Satz anzulegen.

Einzelne Stöcke könnten auch dadurch gerettet werden, wenn man die Erde über den Wurzeln, so weit als solche reichen, auflockert und dann mit zur Hälfte in Wasser verdünnter Seifenlauge begiesst.

Der sehr thätige Herr Vereinssecretär Jos. Winter, jubil. städtischer Bauinspector sorgt sehr für die Obstcultur und deren allseitige Förderung durch Einführung und Verbreitung edler Obstsorten durch Verbreitung guter Bücher u. dgl.

Pl.

Der Verein für Pomologie und Gartenbau zu Meiningen hat laut seinem XIV. Jahresbericht auch im verflossenen Jahr zur Hebung und Förderung des Obstbaues nach besten Kräften hingewirkt. Besonders wurde

ein grosser Werth auf die Kenntnisse der rationellen Pflege der Obstbäume gelegt, da Unkenntniss hierin als das grösste Hinderniss für Verbreitung der Obstbaumzucht anzusehen sei.

So wird unter anderm in den Berichten dieses Vereins hervorgehoben, dass nicht immer der Boden und das Klima Ursache eines schlechten Erfolges sei, sondern es lediglich an einer richtigen und zweckmässigen Baumpflege mangle, und wurde vom Verein beschlossen, hierüber so weit wie möglich zu belehren, in welcher Art und Weise diese Pflege auszuüben sei. Herr Hugo Feistkorn, Besitzer der Jahn'schen Baumschulen, demonstirte dieserhalb den Schnitt an jüngeren wie älteren Obstbäumen, wobei auf die Entstehung und den Endzweck der an Obstbäumen befindlichen Zweige und Knospen hingewiesen wurde.

In einer Versammlung desselben Vereins am 7. März stellte Herr Hofgärtner Sell zu Sinnershausen 6 Aepfel der Ernte 1868 in mehreren gut erhaltenen Exemplaren aus, indem er über die Aufbewahrungsweise wie folgt berichtet: Die Früchte werden einzeln in Papier gewickelt, schichtweise zwischen Häcksel mit dem Stiele nach oben in einem kühlen Keller aufbewahrt, nachdem sie nach der Ernte in einem kühlen Ort gelagert und da den überflüssigen Wassergehalt verloren hatten. Herr Sell bemerkt ferner, dass das Lagerobst gehörig reif sein müsse, und erst dann vom Baum zu nehmen sei, wenn die Ränder und Spitzen der Blätter bei normaler Witterung die grüne Farbe verlieren, sowie dass die Lagerung in nicht allzu trockenen Räumen, bei möglichst niedriger und gleichmässiger Temperatur erfolgen solle.

Vereinsdirector ist der sehr thätige und eifrige Herr Steuerrath Abesser, welcher sich auch ganz besonders mit pomologischen Studien beschäftigt. Von ihm enthält der Bericht einen am 18. September 1860 in Eisfeld gehaltenen sehr gediegenen Vortrag über Baumpflege und einen zweiten am 1. November 1869 gehaltenen Vortrag über Obstbaumzucht in Töpfen.

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Entwurf einer Instruction für Vereins-Obstbaumwärter.

Die Agronomische Zeitung gibt in Nro. 23 pag. 271 ff. die folgenden von dem Pomologen Industrie-Inspector Richter in Schwarzenberg, entworfene Instruction, beziehungsweise Vertrag für einen Vereins-Obstbaumwärter, welchen wir hier abdrucken, da er sehr einfach, gut und fasslich ist und für ähnliche Verhältnisse als Muster dienen kann.

Nachdem auf Veranstanen und Kosten des landwirthschaftlichen Vereins zu — der N.N. zu N. als Obstbaumwärter ausgebildet worden ist, wird er als solcher von dem Vereine angestellt und auf nachstehende Dienstinstruction verpflichtet.

§. 1. Der landwirthschaftliche Verein zu N. überträgt dem Baumwärter die Pflege und Behandlung der ihm, resp. seinen Mitgliedern zugehörigen Obstbäume auf die Dauer von . . . Jahren.

§. 2. Der Baumwärter hat alle erforderlichen Arbeiten bei der Anpflanzung und Pflege der Obstbäume nach bestem Wissen und Gewissen selbst zu verrichten oder unter seiner Aufsicht und Verantwortlichkeit ausführen zu lassen und wird dabei durch das Direktorium des Vereins oder einen von diesem beauftragten Sachverständigen kontrollirt.

§. 3. Vorausgesetzt, dass die Arbeiten bei dem Vereine und seinen Mitgliedern nicht beeinträchtigt werden, ist der Baumwärter auch gehalten, die zur Baumpflege gehörigen Arbeiten bei Nichtvereinsmitgliedern zu übernehmen.

§. 4. Nichtvereinsmitglieder, welche die Dienste des Baumwärters in Anspruch nehmen wollen, haben sich deshalb an den Vereinsvorstand zu wenden, welcher je nach der Dringlichkeit der Arbeiten, sowie nach der Reihenfolge der Anmeldungen dem Baumwärter die Ausführung der Arbeiten überweist.

§. 5. Für die zu gewissen grösseren Geschäften nöthigen Hilfsarbeiter hat der Baumwärter zur rechten Zeit selbst zu sorgen und dieselben nach Massgabe ihrer Leistungen zu bezahlen. Die Besitzer von Obstanlagen rechnen nur mit dem Baumwärter ab. Hierbei hat der Baumwärter darauf Rücksicht zu nehmen, dass zu solchen Arbeiten besonders lernbegierige jüngere Arbeiter, sowie auch ältere Schulknaben verwendet werden.

§. 6. So oft wie nöthig hat der Baumwärter die sämmtlichen, seiner Pflege übergebenen Pflanzungen durchzusehen und nöthig gewordene Arbeiten sofort zu erledigen. Ausserdem ist er besonders verpflichtet, nach Stürmen sich sogleich zu überzeugen, ob die des Pfahls noch bedürftigen Bäume nicht losgerissen, oder ob durch Windbruch, Schlossen, Hagel etc. andere Schäden verursacht worden sind.

§. 7. Ueber den Zustand der zur Pflege überkommenen Obstbäume hat der Baumwärter dem Besitzer alljährlich (Anfang Herbst) genaue Angaben vorzulegen, sowie die abgängigen alten Bäume, wie auch die fehlenden und zu ergänzenden jüngeren zu bezeichnen und Vorschläge zu Veränderungen, resp. Neuanlagen zu machen.

§. 8. Er ist ferner gehalten, die in der Gegend heimischen werthvolleren Obstsorten kennen zu lernen und zu deren weiterer Verbreitung beizutragen, desgleichen darauf hinzuwirken, dass nur in guten Baumschulen gezogene, schöne, kräftige und gesunde Bäume angekauft und angepflanzt werden.

§. 9. Ueber alle diese Arbeiten hat der Baumwärter ein Tagebuch zu führen und darin über diese, sowie über seine sonstigen Wahrnehmungen und praktischen Erfahrungen kurze Notizen zu machen.

§. 10. Die erforderlichen Werkzeuge wie Spaten, Schaufelspaten, Haue, Schaufel, gute Baumsäge, Spaltpropfeisen, Garten- und Veredlungsmesser, Rindenscharren, Wundenreiniger, Baum- und Raupenscheeren, Obstpfücker und gute Leitern hat der Baumwärter selbst anzuschaffen und zu erhalten, bekommt jedoch hierzu besonders, damit neue verbesserte Werkzeuge und Instrumente von praktischem Werthe gekauft und verbreitet werden, einen jährlichen Beitrag aus der Vereinskasse.

§. 11. Die nöthigen Baumpfähle, Stützen, Schienen oder Klammern, Düngungsmaterialien und Kompost liefert der Besitzer der Baumpflanzung, wo hingegen gegen die §. 10 angegebene Entschädigung für Bindeweiden,

Baumwachs, Pflöpflehm, Bast, Baumwollfäden, Steinkohlentheer und Baumörtel der Baumwärter zu sorgen hat.

§. 12. Für alle diese Arbeiten erhält der Baumwärter, sofern sie im Tagelohn ausgeführt werden, bei täglich 11 bis 12stündiger Arbeit den Tag 20 Ngr., die einzelne Stunde $2\frac{1}{2}$ Ngr.

§. 13. Für Tagelohnarbeiten eignen sich besonders Stützen der fruchtbaren Obstbäume, Aufriichten alter Bäume, Abraupen, Ausputzen des trockenen Holzes im Sommer, Düngung der Obstbäume, Bewässerung derselben, Ein-ernten des Obstes, Neuanlagen.

§. 14. Für Akkordarbeiten ist der Baumwärter zu fordern berechtigt:

1. Baumlöcher auszugraben

das Loch 2' tief und im Durchmesser 8' 6' 4'

a. im gut zu bearbeitenden Boden 2,5. 1,8. 1,2. Ngr.

b. im schweren 3.—2,4. 1,8. „

c. im sehr schweren 3,6. 3.—2,5. „

2. Obstbäume zu pflanzen, sammt Anbinden der Bäume 3. Ngr. 6 Pf.

3. Obstbäume nachzupflanzen für den Baum 4 Ngr. 5 Pf.

4. Kronenschnitt in den ersten 3 Jahren nach der Pflanzung, ein Kernobstbaum 5 Pf., ein Steinobstbaum 3 Pf.

5. Ausputzen älterer Bäume im Winter und Frühjahr, für alle 3 Jahre wiederholtes Ausputzen, ein Kernobstbaum je $1-2\frac{1}{2}$ Ngr., für das erstmal Ausputzen eines stark verwilderten Baumes 3—4 Ngr., für einen Steinobstbaum $1-2$ Ngr.

6. Verjüngung der Baumkrone, ein Kernobstbaum $1-2$ Ngr., 1 Steinobstbaum $\frac{3}{4}-1\frac{1}{2}$ Ngr.

7. Umpfropfen à Pflöpfstelle incl. Bindmaterial, Baumwachs etc. (§. 11) mit Risiko $1-1\frac{1}{2}$ Ngr.

8. Die alte Rinde abkratzen für den Stamm $\frac{1}{2}-1$ Ngr.

9. Das Ueberwaschen und Ueberstreichen der Stämme à Stück $\frac{1}{2}-1$ Ngr.

10. Theerbänder anlegen und unterhalten à Stamm 1 Ngr.

11. Umschoren der Bäume im Winter à Stamm 3—6 Pf.

12. Aufgraben und Anhäufeln der Erde bei Bäumen auf Aeckern zum Schutz gegen den Pflug à Baum $1\frac{1}{2}$ Ngr. —

§. 15. Der freien Vereinbarung mit dem Baumwärter bleibt es überlassen, diesem für einen jährlichen Lohn Baumpflanzungen, Gärten etc. in Behandlung und Pflege zu geben.

§. 16. Nichtvereinsmitglieder haben für Arbeiten des Baumwärters, sei es in Akkord, Tage- oder Stundenlohn 2% höhere, als die §§. 12, 14 angegebenen, Löhne zu bezahlen.

§. 17. Diesen Mehrbetrag hat der Baumwärter in seinem Tagebuche zu vermerken und je nach Bestimmung monatlich oder vierteljährlich an den Vereinskassirer abzuliefern.

§. 18. Werdem dem Baumwärter für Vereinspflanzungen (Gemeindepflanzungen) allgemeine Arbeiten, wie allgemeine Aufsichtsführung, regelmässige periodische Umgänge, Berichterstattung über den Stand der Pflanzungen, Schutz der neugepflanzten, Anbinden der des Pfahla bedürftigen Bäume, nöthige Hilfe bei Krankheiten und Unfruchtbarkeiten, Aufsicht bei

der Obsternte, Hilfe beim Einernten des Obstertrags etc. übertragen, so erhält er aus der Vereinskasse (§. 17) einen jährlichen Lohnbeitrag, wenn nicht, so nur eine Beihilfe zur Beschaffung und Instandhaltung von Werkzeugen und Instrumenten (§. 10).

§. 19. Ebenso wird ihm die Hälfte der Geldstrafen zuerkannt, die für durch den Baumwärter angezeigte und bewiesene Baumfrevel aller Art von der Behörde verfügt werden und es wird ihm besonders zur Pflicht gemacht, jeden Baumschädiger sofort anzuzeigen.

§. 20. Erfüllt der Baumwärter seine Obliegenheiten nicht, wie sie ihm vorgeschrieben sind und nach Recht und Billigkeit verlangt werden können und müssen, so wird ihm für mangelhafte Arbeiten der Lohn ganz oder theilweise entzogen. Ist der Baumwärter bei seinen allgemeinen Dienstleistungen (§. 18) nachlässig, so kann ihm der allgemeine Lohnbeitrag bis zur Hälfte vorenthalten werden.

§. 21. In zweifelhaften und streitigen Fällen wird zur Entscheidung mit Zustimmung beider Parteien ein auswärtiger, erfahrener Baumzüchter zu Rathe gezogen, dessen Entscheidung massgebend ist. Die hieraus erwachsenen Kosten trägt zur Hälfte die Vereinskasse, zur Hälfte die Partei, welche Unrecht erhält.

§. 22. Der Baumwärter kann erst nach Ablauf seiner kontraktlichen Dienstzeit seine Stelle aufgeben. Kündigt er eher oder verlässt seine Stellung ohne Genehmigung des Vereinsdirektoriums, so hat er die auf seine Ausbildung verwendeten Kosten ganz oder theilweis der Vereinskasse zu restituieren. Das Direktorium hat dagegen das Recht, bei erwiesenen grösseren Dienstvergehen den Baumwärter, nach vierteljähriger Kündigung, zu jeder der gewöhnlichen Ziehzeiten zu entlassen.

Deutscher Pomologen-Verein und Pomologisches Institut.

Zur Oberdieckstiftung ging noch nachträglich ein und wird der Empfang dankend bescheinigt: von Hrn. B. Gr. in T. 1 Thlr., von Hrn. v. H. in N. 10 Thlr.

Dem Pomologen-Verein trat als neues Mitglied bei Herr Particulier L. Fehr in Untertürkheim bei Cannstadt.

Dr. E. L.

Pomologisches Institut in Troja bei Prag.

Herr Professor Dr. Lambi wurde zum Director des Pomologischen Gartens in Troja bei Prag berufen und der seitherige Adjunct, Herr Kunstgärtner K. Horáček jun. (früher Zögling unseres Pomol. Instituts), sowie Herr Professor Eckert als Lehrer an dem dort zu gründenden Pomologischen Institut angeschlossen. Am 1. Februar 1871 soll die Anstalt mit 12 Eleven eröffnet werden.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Dasselbe wird diesen Winter von 27 Zöglingen frequentirt und zwar besuchen die höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau 15, die Obst- und Gartenbauschule 12 Zöglinge.

Nach Ländern und Provinzen vertheilen sich die Zöglinge wie folgt: Württemberg 6, Baden 2, Mark Brandenburg 2, Frankfurt a. M. 3,

Provinz Sachsen 1, Hohenzollern 1, Rheinpreussen 1, Schlesien 1, Holstein 1, Altbayern 1, Pfalz 1, Königreich Sachsen 1, Mähren 2, Bukowina 1, Russland 1, Nord-Amerika 2.

Die diesen Winter vorgetragenen Lehrfächer sind: Morgens 6—7 Botanik 2 Stunden, Gemüsebau 2 Stunden, Geometrie 2 Stunden, Morgens 7—8 Geognosie und Agriculturchemie 3 Stunden, Physik und Meteorologie 3 Stunden, Mittags 11—12 Pomologie 4 Stunden, Blumenzucht 2 Stunden, Abends 6—7 Theorie des Gartenbaus 2 Stunden, Gehölzzucht und Gehölzkunde 2 Stunden. Encyclopädie der Landwirtschaft 1 Stunde.

Abends 7¹/₂—9 Uebungen in Geschäftsaufsätzen, 1mal wöchentlich (für die jüngeren Zöglinge).

Sonntag 7—9 Uhr Planzeichnen.

Der Unterricht wird ertheilt durch Unterzeichneten und durch dessen Sohn Herrn Fr. Lucas, Herrn Obergärtner Plossel, Herrn Cassier Maassen, Herrn Professor Kohler und Oberlehrer Grumbach.

Ausserdem finden Uebungen im Feldmessen und Aufnehmen unter Leitung des Herrn Oberamtsgeometer Heyd statt.

Das Wintersemester wurde am 10. October begonnen. **Dr. Ed. Lucas.**

Danksagung.

Von einer kleinen Obst-Ausstellung in Braunschweig zurückgekehrt, die, wie mir ersichtlich wurde, zunächst, ja lediglich, dazu veranstaltet worden ist, um, — nachdem die beabsichtigte grosse Obst-Ausstellung und Pomologen-Versammlung für dies Jahr, wegen des Krieges, weggefallen war, — mein pomologisches Jubiläum, auf eine mir erfreuliche Weise zu feiern, kann ich nicht umhin, für die, Namens des Deutschen Pomologenvereins, sowie im Namen einzelner Vereine, mir warm ausgesprochene Theilnahme und Anerkennung meiner bisherigen Bestrebungen für Hebung von Obstkunde und Obstbau, und für das schöne von so vielen Personen mir verehrte Album, meinen herzlichsten und innigsten Dank auch in unsern Monatsheften nochmals auszusprechen. Dank insbesondere nochmals auch den Männern, die eine, theils selbst weite Reise gemacht haben, um zu meiner Feier mit beizutragen. Dank auch allen denen, die freundlich zu der Ehrengabe für mich beigetragen haben, die für die Ausbildung meines kleinen Enkels für das Gartenfach, der, wie ich erwarte, sich demselben widmen wird, wirksam werden möge. Gott wolle meine Kräfte mir noch einige Jahre erhalten, um, durch fortgesetzte Bestrebungen für Pomologie, für die mir gewordene Auszeichnung mich dankbar zu bezeigen.

Jeinsen, 10. Oktober 1870.

Oberdieck.

General Duvivier.

(Mit Abbildung.)

Diese delikate Winterbirne trug seit mehreren Jahren im hiesigen Obstmuttergarten und zeigte sich sehr fruchtbar und gar nicht empfindlich, auch sehr bald tragend; sie hat die Nummer 185 im Rentlinger Verzeichniss. Das Institut erhielt den Mutterbaum direct vom Erzieher, dem bekannten Pomologen Boisbunel zu Rouen. Die Saat erfolgte 1845 und 1856 wurden vom Erzieher die ersten Früchte geerntet. Vier Jahre später (1860) brachte Boisbunel diese Sorte, welche er zu Ehren des berühmten in Rouen geborenen General Duvivier wie oben benannte, in den Handel.

Die Reifzeit ist Mitte Februar und es hält sich die Birne bis Ende März und oft noch länger.

Das Fleisch ist gelblich weiss, fein, schmelzend und von sehr delikatem, süssem, gewürztem, durch eine feine Säure gehobenem Geschmack und es gebührt der Frucht entschieden der 1. Rang als Tafelfrucht.

Der Baum wächst hier mittelstark, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und bildet schöne Pyramiden. **Dr. Ed. Lucas.**

Clapp's Liebling.*)

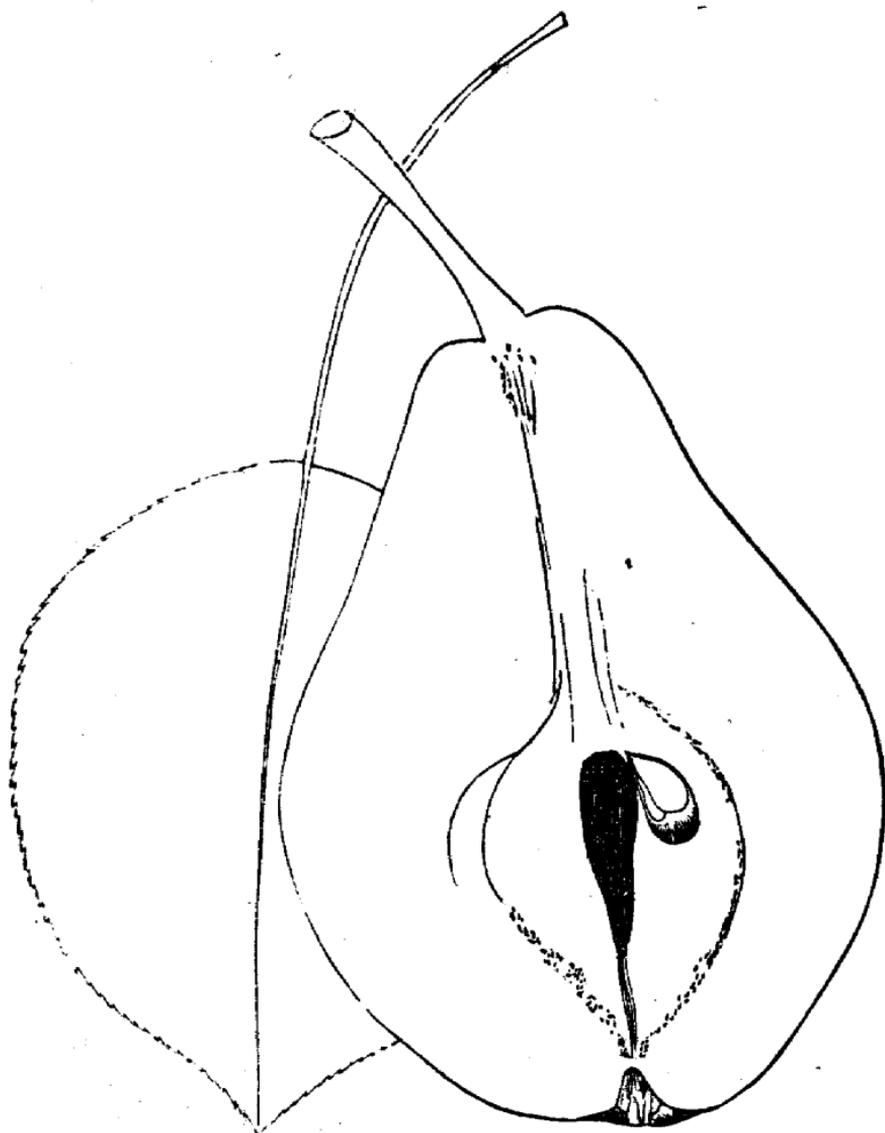
Diel I. 3. a.; Lucas I. 1. b; Jahn V. 1.

Clapps Liebling **†! Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine amerikanische Frucht ganz neueren Ursprungs, die, nach der von Downing in der Ausgabe von 1869 gegebenen Nachricht, (Seite 720) erzogen ist von Herrn Thaddäus Clapp zu Dorchester im Staate Massachusetts. Downing lobt sehr die Güte und Fruchtbarkeit und setzt die Reife auf Ende August bis Anfang September. Früchte,

*) Vergl. 2. Heft 1870, pag. 33.

die von Herrn General-Consul Lade 1870 mir und 1868 Herrn Medicinalrath]Dr. Engelbrecht freundlich mitgetheilt wurden, und mit]Downings Beschreibung stimmten, waren bereits Mitte August



zeitig und wird es vielmehr darauf ankommen, dass sie früh genug gebrochen werden, um für die Tafel ihre ganze Güte zu

entwickeln, in der sie vielleicht die beste Tafelfrucht ihrer Reifezeit ist, indem eine, mir 1870 um etwa 8 Tage später gesandte, nicht mehr noch grüne, als gelbe, sondern schon gelbe Frucht lange nicht die Güte des Geschmacks entwickelte, die die erstgesandte Frucht hatte. — Mein Reis erhielt ich von Downing durch Herrn Präsidenten Mas und sandte auch Herrn Hofgärtner Glocker in Enying in Ungarn ein Reis mir unaufgefordert zu. Reide stimmen in der sehr kenntlichen Vegetation überein und hatte auch das aus Villa Monrépos gesandte Reis dieselbe sehr kenntliche Farbe.

Literatur und Synonyme: ist nur erst von Downing, Ausgabe von 1869 S. 720, beschrieben worden mit beigegebener Figur.

Gestalt: Nach schönen Früchten, die ich am 8. August und 8 Tage später von Herrn General-Consul Lade zu Villa Monrépos erhielt und vom Zwergbaume gebrochen waren, ist sie birnförmig und einer grossen Köstlichen von Charneu in Gestalt etwas ähnlich. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich birnförmig zurundet, oder noch näher, stumpf zuspitzt und nur etwas abstumpft, so dass sie nicht aufstehen kann. Nach dem Kelche macht sie schöne Einbiegungen und eine starke ziemlich abgestumpfte Kelchspitze.

Kelch: hartachalig, ziemlich feingespitzt, an der Basis der Ausschnitte fleischig und in voller Reife der Frucht ganz gelb, ist durch Beulen etwas geschnürt, stark halb offen, oft fast geschlossen und sitzt in enger flacher Senkung, aus der ziemlich deutliche Kanten sich bis zum Bauche und fast ober den Bauch hinziehen.

Stiel: stark, holzig, etwas knospig, sanft gebogen, $1\frac{1}{2}$, bis gegen 2" lang, mit Lederhäutchen ganz belegt, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt und durch die sich erhebende eine Seite der Frucht etwas zur Seite gebogen.

Schale: glänzend, nicht stark, am Baume hellgrün, später gelblichgrün, in voller Baumreife ganz gelb und ziemlich hochgelb. Die Sonnenseite ist, mit bräunlichen, meist lang abge- spitzten Streifen fast über die ganze Sonnenseite reich gezeichnet und zwischen diesen stellenweise noch etwas hellroth überlaufen, meistens nur roth punktirt, welche Färbung in voller Reife freundlich und schon etwas gelblich karmoisinroth wird. Die

Punkte sind zahlreich, fein, erscheinen in der Grundfarbe nur als mehr grüne, feine Schalendupfen. Rost findet sich nur etwas um Kelch und Stiel und ist nicht bedeutend; Geruch ist bemerklich.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiss, fein, saftreich, ganz schmelzend, von merklich und angenehm gewürztem, süssem, durch etwas Säure gehobenem delikatem Geschmack.

Das Kernhaus hat eine ziemlich starke hohle Achse, die mässig geräumigen Kammern enthalten eiförmige, noch halb weisse Kerne. ♦

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1868 und 1870 in Geisenheim im halben August und wird viel später auch in meiner Gegend nicht zeitigen, wo ich Früchte noeh nicht hatte, die etwa gleichzeitig reifende Sparbirn steht ihr in Güte nach, wird auch, zu spät gebrochen, wenigstens nicht so rasch moll werden als die Sparbirn.

Der Baum wächst bei mir bisher gemässigt, zeichnet sich aber durch schönes, grosses, dunkelgrünes Laub aus, und ist auch an der dunkelbraunen Farbe der Triebe kenntlich. Die Sommertriebe sind lang und stark, nehmen nach oben etwas ab, biegen sich gern hörnerartig und sind von Farbe etwas violett dunkelbraunroth, schön glänzend, ziemlich zahlreich punktirt. Das Blatt ist gross, dunkelgrün, glänzend, flach, stark von Gewebe, lang elliptisch mit schöner starker Spitze oft mehr zu etwas breit lanzettlich neigend, seicht und etwas grob gezahnt. Die zahlreich vorhandenen Afterblätter sind lang, fast fadenförmig, Blatt der Fruchtaugen oval, gleichfalls seicht und flach gezahnt, noch nicht recht ausgebildet, Fruchtauge mehr lanzettlich, Augen stark, konisch spitz, schwarzgeschuppt, sitzen auf etwas vorstehenden, kurz, doch deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

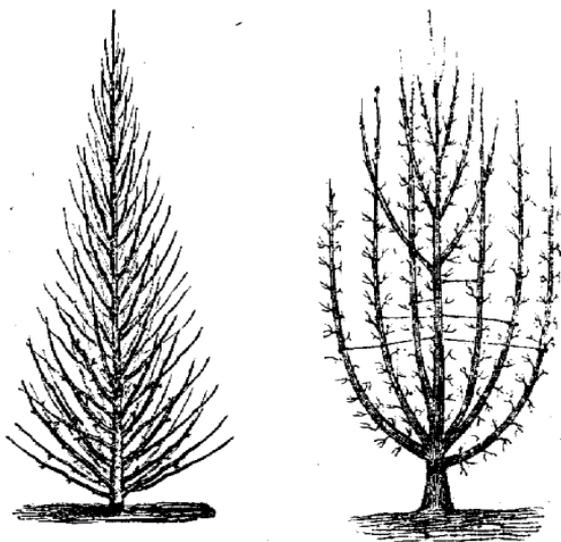
Praktische Umänderung der deutschen Pyramide.*)

Wir unterscheiden zwei in ihrer Form verschiedene Arten von Pyramiden. Die gewöhnliche und bekannteste ist die französische Pyramide, welche dadurch sich charakterisirt, dass die seitlichen wendeltreppartig gestellten Aeste in ihrer vom Stamme diver-

*) Aus dem Taschenbuch für Pomologen etc. 1870.

girenden Richtung bis an ihre Spitze gradlinig fortlaufend erhalten werden.

Solche Pyramiden brauchen einen ziemlich grossen Raum und verlangen Rabatten von mindestens 6' Breite, wenn die untern Zweige nicht in die Wege hineinreichen sollen.



Die deutsche Pyramide ist für das Auge viel wohlthuerender und schöner, indem ihre Aeste nicht in dem Grade abstehen, wie bei der französischen künstlich gezogenen Form, sondern schön gerade in die Höhe wachsen.

Es ist dies bei Pflanzungen auf Rabatten ein bedeutender Vorzug gegen die oben erwähnte französische Pyramide, man muss aber, um in dieser Form wirklich schöne Bäume zu erhalten, eine sorgfältige Auswahl der hiezu geeigneten Sorten vornehmen. Passende Sorten sind z. B. Liegels Winterbutterbirn, Colomas Herbstbutterbirn, Weisse Herbstbutterbirn, Capiaumont, Wildling von Motte, van Mons Butterbirn und viele andere, welche sehr schöne deutsche Pyramiden geben.

Sehr häufig trifft es sich nun, dass solche Bäume, deren Wuchs wunderschön pyramidal und geschlossen ist, wenig Früchte tragen und kann man dadurch auf eine sehr einfache und praktische Art abhelfen.

Zu einer vollkommenen und reichen Entwicklung der Früchte

gehört vor allen Dingen Licht und Luft. Bei den oben erwähnten Bäumen fehlt dies sehr häufig und ist der Grund der Unfruchtbarkeit meist hierin zu suchen. Dieser Umstand führte daher zu dem Versuch, entbehrliche und zu dicht stehende Aeste und Zweige aus dem Innern der Räume zu entfernen und hauptsächlich nur auf die unteren 5—6 Aeste, welche jedoch in diesem Fall vollkommen entwickelt und schön garnirt sein müssen, Rücksicht zu nehmen.

Durch dieses Ausschneiden ist nicht nur für eine frühere Fruchtbarkeit der Bäume Sorge getragen, sondern es wird die Form dadurch leichter und gefälliger, auch werden die stehbleibenden Aeste nicht mehr so nach aussen drücken, sondern mehr senkrecht in die Höhe wachsen und dadurch weniger in die Wege einhängen.

Sollten einzelne Aeste, welche vielleicht mehr abstehen, nicht in die Form passen, so müssen sie durch einige Weiden oder Stricke in ihre richtige Richtung gebracht werden; im entgegengesetzten Falle müssen Sperrhölzer angewendet werden.

Fig. a zeigt eine französische Pyramide, Fig. b eine deutsche Pyramide in dieser abgeänderten leichteren Form.

So hergestellte Pyramiden haben sich in neuerer Zeit sehr praktisch und einträglich erwiesen und verdienen daher alle Empfehlung.

Johannes Wisser aus Gleiszellen bei Bergzabern,
Geh. im Pomol. Institut.

Einige Erscheinungen in der Obstbaumzucht im Frühjahr 1870.

In der Obstbaumzucht zeigten sich im Jahre 1870 einige beachtungswerthe Erscheinungen. Schon im zeitigen Frühjahr nahm man wahr, dass viele Knospen der Obstbäume, insbesondere der Birnbäume, am Ende der vorjährigen Triebe nicht wie gewöhnlich aufbrechen wollten. Die Obstbäume zeigten Anfangs eine so geringe Belaubung, dass sie mehr denn halb abgestorben oder im Winter erfroren zu sein schienen. Dass das Innere so vieler zurückgebliebenen Knospen denn doch nicht abgestorben sei, zeigte sich sehr bald. Die Blätter drangen wohl nicht an der Spitze der sie umhüllenden Knospen-Schuppen, sondern an deren

Basis hervor, und zwar Anfangs in einer horizontalen, mitunter sogar nach unten gekrümmten Richtung, streckten sich aber bald nach oben, so dass sich die Bäume vollkommen und naturgemäss belaubten, sehr stark blühten und ziemlich reichlich Früchte ansetzten; obgleich viele Blütenknospen zum Aufbruche nicht kamen und abgestorben blieben. Es scheint die äussere Schuppen-Umhüllung zu hart und fest gewesen zu sein, so dass die innere noch lebende Knospe sie nicht durchbrechen konnte; dass aber die innere Knospe dennoch viel Kraft hatte, zeigte sie dadurch, dass sie die Basis der harten Umhüllung auf einem unnatürlichen Wege durchbrach. Wahrscheinlich hat der etwas sehr kalte Winter diese Verhärtung der Knospenhülle verursacht.

Diese Verzögerung der vielen todt scheinenden Knospen im Aufbruche hatte zur Folge, dass sonst schlafende kaum bemerkbare Knospen sich belaubten, ja dass an Stellen Blätter zum Vorschein kamen, wo man nicht die geringste Spur von einem Auge wahrnahm. Dieser Umstand beweist zugleich, welche grosse Kraft in den Bäumen vorhanden war und ihnen auch späterhin noch blieb, trotz der vielen Ringelraupen und der grossen Trockene, denn schon im Monate Juni standen alle Obstbäume in einer sehr reichen, lebhaften Belaubung da.

Eine zweite nun zu erwähnende Erscheinung steht wohl mit der eben beschriebenen in Verbindung. Von den zur Veredlung benützten Reisern schlugen jene sehr wenig an, von denen man die schwächeren Endspitzen nahm, während die unteren stärkeren Theile der Reiser sehr gut bekamen und zwar desto besser, je stärker sie waren. Jene Reiser, welche die Stärke des kleinen Fingers hatten, wuchsen am leichtesten an. Dieser Fall trat besonders bei der Veredlung der Pflaumen ein. Nicht nur ich, sondern auch Andere machten diese traurige Erfahrung. Ich veredelte viele Pflaumen mit schwächern Reisern; aber auch nicht ein einziges Reis bekam; obgleich ich die Veredlung mit allem Fleisse vornahm und zum Ueberflusse noch das Begiessen anwendete, so lange ich merkte, dass die Reiser noch frisch sind. Es scheint also, dass dünnere Theile der Reiser von der Kälte des Winters mehr gelitten haben, als die stärkeren. Vielleicht reiften die Spitzen der vorjährigen Triebe nicht vollkommen aus, was wahrscheinlich der Fall gewesen sein mag, da das Laub ziemlich lange an den Obstbäumen blieb. Der harte Winter

konnte ihnen desto eher schaden, aber freilich nur an ihren dünneren Enden. Mein Nachbar überzeugte sich davon vollkommen. Bei seinen vielen Veredlungen nahm er nicht nur schwache, sondern auch ungewöhnlich starke Reiser, welche letztere man oft gar nicht verwendet und siehe da, keines von den schwächern Reisern kam, wohl aber die stärksten.

Es ist wohl rathsam, die Reiser vor Winters zu schneiden und sie schützend vor der Kälte aufzubewahren.

Man ist hier gewohnt, zur Veredlung die Spitzen der Reiser zu wählen, weil man glaubt, dass die besser ausgebildete Endknospe dazu geeigneter ist und kein Verkleben einer ebenen Schnittfläche stattfindet; allein man hat sich diesmal sehr geirrt.

Noch eine dritte Erscheinung ist zu erwähnen, welche nur aus dem obigen Berührten zu erklären ist. Man hat mehrere Bäumchen bei der Musterwirthschaft der Kaadener Ackerbauschule ausgesetzt und wollte damit einen Versuch machen nach dem Vorschlage des Hrn. Dr. Lucas, vermöge welchem beim Versetzen die Krone nicht beschnitten werden soll; das Beschneiden hat vielmehr erst im zweiten Jahre zu erfolgen. Es kam schon das Ende Juni heran und die Bäumchen wollten nicht ausschlagen. Bei näherer Untersuchung zeigte es sich, dass die unteren, dem Stämmchen näheren Augen eher Lust haben zu treiben. Ich erinnerte mich an das traurige Schicksal der zur Veredlung genommenen dünnen Reiser, welche dieses Jahr nicht anwachsen wollten, weil sie wahrscheinlich durch die Kälte des Winters gelitten hatten; ich erinnerte mich an das so zögernde und unregelmässige Ausschlagen der Knospen im Frühjahr und hatte nun nichts eiliger zu thun, als die Kronen sehr stark zu beschneiden, um das Treiben der unteren Augen zu beschleunigen, was auch schnell erfolgte.

Ich muss hier noch erinnern, dass beim Setzen ein Fehler geschehen ist. Man hat nicht nur die Zweige nicht beschnitten, sondern liess an jedem Bäumchen an der Krone noch 7 bis 9 Zweige stehen, wovon 4 bis 5 gänzlich zu entfernen gewesen wären. Diese Unterlassung trug sicher mit bei zur Verzögerung des Ausschlagens der Augen.

Es ist also ob dieses besonderen Falles die Theorie des Herrn Dr. Lucas nicht in Zweifel zu ziehen, da zwei Bedingungen zur Bestätigung derselben fehlten. Wir haben nur eine Ausnahme

von der Regel vor uns, herbeigeführt durch eine wohl seltene Schwächung der Terminalknospen von Seite der Natur und durch einen Fehler von Seite des Setzers durch Belassung von zu vielen Zweigen an den Kronen.

Eine 4te Erscheinung, die nicht nur in Kaaden vorfiel, sondern von der ich noch in Zeitungen von andern Gegenden las, ist die, dass viele Bäumchen, die die Quitte zur Unterlage hatten, nach dem heurigen Winter abgestorben oder doch sehr kränklich gefunden wurden. Doch darüber will ich nächstens Mehreres schreiben, weil eine längere Erklärung nothwendig ist.

Da ich hier von Veredlungen gesprochen habe, will ich noch eine Erfahrung über die Veredlung der Aprikosen beifügen. Man war bisher mit derselben nicht sehr glücklich. Gewöhnlich hatte man es mit Reisern zu thun, welche schon vor längerer Zeit gebrochen waren; man versuchte es nun mit Reisern, welche man unmittelbar vor der Veredlung vom Baume nahm und siehe da, die Veredlungen glückten alle.*)

Die heurige Kirschenernte naht nun ihrem Ende und man kann also ein Urtheil über dieselbe fällen. Es gab Kirschen in Hülle und Fülle, aber über den faden, zum Theil bitteren Geschmack klagte man allgemein, sowie auch über die mindere Zuträglichkeit für die Gesundheit, insbesondere klagte man in letzterer Hinsicht über die Schädlichkeit des Genusses jener Kirschen, welche strichweise vom Hagel etwas litten und faule Flecken bekamen. Man musste deren Genuss gänzlich meiden, wollte man nicht empfindlich krank werden. Der Hagel übt überhaupt auf die Pflanzen einen sehr nachtheiligen Einfluss. Es ist ganz sicher gestellt, dass ganze Rindviehstallungen ausstarben, wenn man stark mit vom Hagel geschlagenem Futter fütterte. Man fürchtet sogar den noch grünen vom Hagel getroffenen und abgemähten Roggen den Thieren als Futter vorzulegen. Die Untersuchungen haben erwiesen, dass die Stelle der Pflanze, die vom Hagel getroffen wurde, in Fäulniss übergeht.

Die schwarzen Kirschen waren sehr stark mit Maden behaftet, was deren Genuss eckelhaft machte. Leider werden bei uns in Böhmen noch sehr viele schwarze Kirschen gebaut, wäh-

*) Gleichen Erfolg hatte 1870 mein Arbeiter in der Baumschule, der mit einem eben geschnittenen Reiser der Ambrosia Aprikose ein Dutzend Pflaumenstämmchen copulirte; die aufgesetzten Reiser schlugen fast sämmtlich an. O.

rend ich auf meiner heurigen ziemlich weiten Reise in Deutschland gar keine schwarze, sondern lauter rothe Kirschen sah. *)

Von den Weichseln sind die meisten von Insekten angestochen. Nur die Ostheimer Weichsel erhielt sich in ihrer vollkommenen Reinheit; so auch die Glaskirschen und Amarellen. Viele Weichselbäume blühen zum 2ten Male.

Im Monat Juli wurden auch 2 Birnsorten reif und zwar im Anfange des Monats die hier sogenannte Witze, eine kleine gelbe, längliche Birne, zum Genusse für die Kinder besonders beliebt. Gegen das Ende reifte die Margarethen-Birne, mittelgross, rothbackig, sehr häufig angebaut und sehr beliebt; macht hier den höchsten Baum unter allen Birnbäumen. Beide Birnsorten haben heuer einen besseren Geschmack als sonst, besonders süß und saftig und wahrhaft erquickend ist die Margarethen-Birn. Schade, dass ein grosser Theil wurmig, daher nicht vollkommen ausgewachsen ist. Sie ist heuer eine wahrhafte Tafelfrucht. Man braucht zu ihrem Genusse keinen Zahn.

Es ist zu hoffen, dass auch die späteren Obstfrüchte heuer im Vergleiche zu den genannten Erstlingen eine entsprechende Qualität erhalten.

Leider macht man die Erfahrung, dass die Insecten fressenden Vögel immer mehr ab- und alle Arten von Ungeziefer zunehmen, worunter vorzugsweise der Obstbaum mit seiner Belaubung und seinen Früchten leidet. Man erzählte mir auf meiner Reise in Deutschland, dass man zwar viele Staarenester an den Bäumen anbringt, aber nicht etwa zum Schutze dieser Vögel; man bringt vielmehr die Jungen derselben zum Verkaufe auf den Markt, wo sie dann auf dem Tische zum Verspeisen dienen.

Ich besuchte auf meiner erwähnten Reise Herrn Schmid in Adorf im Vogtlande, einem passionirten Obstbaumfreund, der sogar eine Sendung von seinen Obstbäumen nach Amerika machte. Indem ich seinen Obstgarten in Augenschein nahm, sah und hörte ich etwas, das mir noch nicht vorgekommen ist. Ich fand in diesem Obstgarten viele junge Bäumchen, welche nicht viel

*) Dies kann doch nicht als überall gültig betrachtet werden. Im Hannoverischen baut und verkauft man viel schwarze Herz- und Knorpelkirschen und diese werden vorzugsweise gern gekauft, weil man sie für süßser hält. Auch in Werder bei Berlin ist man der Meinung, dass braune Herz- und Knorpelkirschen sich schlechter verkaufen als schwarze.

mehr als einen Zoll stark waren. Alle waren vom Boden an eine Elle hoch mit Dörnern armirt. Auf meine Frage: „warum und wozu diese Armirung?“ „Betrachten Sie,“ sprach er, „diese Stämmchen hinter den Dörnern nur näher. Sie werden selbe ganz zerkratzt finden. Es kommen zu mir die Katzen meiner Nachbarn, stellen sich mit den Hinterfüßen auf den Boden, erheben die Vorderfüße an dem Stämmchen und zerkratzen dasselbe so weit, als sie lang können. Ich kann nur annehmen, dass die Katzen diese für die Obstbäumchen so gefährliche Gewohnheit nur der Wollust wegen üben“. Die Katzen sind nach dem Urtheile aller Gartenbesitzer die schlimmsten Feinde der Gartencultur. Sie beschädigen die Kulturen nicht nur sehr, sondern vertreiben auch die so nützlichen Vögel aus den Obstgärten, besonders aus denen, die bei dem Hause liegen.

Der Streit über den Nutzen und Schaden der Sperlinge wird noch immer fortgeführt. So viel wissen wir aus Erfahrung von vielen Jahren und aus sorgfältigen Beobachtungen, dass wir unter den Vögeln nicht leicht einen fleissigeren Nachsteller der Spannruppe kennen *) Uermüdet ist er thätig im Nachsuchen derselben, besonders wenn er Junge hat. Er legt dann seine bekannte Scheu vor den Menschen ab. Ich sah vor Kurzem auf der gemauerten Einfriedigung eines Wasserbehälters eine Anzahl Sperlinge sitzen, die bald ab- und zuflogen und sich sehr thätig zeigten. Indem ich sehen wollte, auf was sie ihre Thätigkeit richten, wurde ich gewahr, dass sie auf die, über dem Wasser sich aufhaltenden Insecten Jagd machen. Dass sie aber auch bei starker Vermehrung dem Getreide, den Kirschen, Zwetschen und Weintrauben grossen Schaden zufügen, ist gewiss. Eine ganze Weinplantage wurde von ihnen aller Trauben beraubt. Sie scheinen besonders auf die blauen Trauben zu gehen. Die Sperlinge werden also, wenn sie sich zu sehr vermehren, zu beschränken sein.

*) Beim Untersuchen von mehreren hundert Sperlingsmägen in verschiedenen Jahren, auch wenn es Raupen des Frostnachtschmetterlings gab, habe ich zwar öfter den Balg von Raupen des Frostnachtschmetterlings im Magen des Baumsperlings, aber nicht ein einziges Mal im Magen des so schädlichen Haussperlings gefunden, selbst dann nicht, wenn ich solche schoss, als sie eben recht in Blüten und Blättern zu suchen schienen. Man scheint beide Arten des Sperlings noch nicht genügend zu unterscheiden. O.

Ein hiesiger, sehr gelehrter Naturforscher, der einen sehr grossen Garten besitzt, theilte mir mit, dass er ein Mittel gegen die Spannraupe, beziehungsweise gegen das Hinaufkriechen des fast unbeflügelten Frostschnetterlings, besitze, das viel leichter anzuwenden wäre als die gewöhnlichen Theerbänder und mehr Schutz gewähre. Trotz alles Bittens, mir dieses Mittel bekannt zu geben, war er dazu doch lange nicht zu bewegen, obwohl er einer meiner intimsten Freunde ist und mich wöchentlich besucht. Endlich nach mehr als einem Jahre liess er sich dennoch zur Bekanntgebung bewegen, da er vorher sich immer damit entschuldigte, dass er die Sicherheit seines Mittels recht erproben wolle. Und worin besteht dieses Mittel? Es werden ganz kleine Tuch oder andere Läppchen mit Petroleum getränkt und an jedem Stamme ein solches Läppchen mit einer Stecknadel befestigt, am wirksamsten an jener Seite des Stammes, welche vom herrschenden Winde berührt wird. Sobald der Frostschnetterling in die Nähe des Läppchens kommt, kehrt er um.

Könnte man nicht 2, solche Läppchen, einander entgegengesetzt, auch mit einem Bindfaden am Stamme befestigen?

Man versuche doch dieses Mittel, um zu erforschen, ob es probat sei. Ameisen kann man damit von den Pflanzen abhalten.

Während obige Zeilen geschrieben wurden, hatten wir einen stärkeren Regen, welcher den so angenehmen Geschmack der Ostheimer Weichsel sehr verschlechterte, was bei den übrigen Weichselsorten nicht der Fall war.

C. Fischer.

Mittheilung über einen gelungenen Versuch,

Hochstämme aus der Baumschule mit möglichster Schonung der Wurzel auszuheben.

Zu genanntem Zwecke liess ich zuerst den Hebel anwenden, allein hiebei war eine Quetschung der Rinde an den stärkeren Wurzeln, unter welchen der Hebel angesetzt wurde, nicht ganz zu vermeiden, auch wenn man zuerst eine Unterlage von Lappen, Stroh etc. zwischen Wurzeln und Hebel anbrachte. Einer der Arbeiter kam nun auf den Einfall, die Bäume durch Strick und Hebel herauszunehmen, was besser gelang. Zuerst wird die Erde von den Wurzeln sorgfältig abgehoben, bis der Strick unter der Wurzelkrone hindurchgezogen und befestigt werden kann; dann

wird das lange Ende des Strickes um den Hebel geschlungen, der Hebel mit einem Stück Holz oder einem Stein unterlegt und nun versucht, den Baum langsam zu heben, indem das längere Ende des Hebels niedergedrückt wird, oder wenn dies nicht gut geht, ein Mann in niedergebückter Stellung das längere Hebelende auf seine Schultern legt und sich allmählig erhebt, wobei ein anderer den Stamm gerade hält und sanft Nachhülfe leistet. Meist kann es auch Ein Mann allein besorgen.

Ist die Wurzelkrone nicht stark genug, oder liegt dieselbe zu tief, so wird der Strick oberhalb des Wurzelhalses um den Stamm befestigt, nachdem vorerst an der betreffenden Stelle der Stamm sorgfältig — am besten mit starken Lappen von abgenützten Kleidern — umwunden worden, und dann auf obige Weise mit dem Hebel operirt. Am besten ist es, wenn ein langer starker Strick doppelt genommen wird. Bei der Hebung ist recht langsam und stetig vorzugehen, und dann ist das Resultat gewöhnlich ein sehr günstiges. Selten brauchen Wurzeln selbst seitliche, abgestochen zu werden, man braucht mit Spaten und Haue nicht so tief zu graben und hat die Freude, das ganze Wurzelwerk sich schön aus dem Boden heben zu sehen, wobei namentlich auch die Haarwurzeln mehr als sonst geschont bleiben. Wenn auch andere und viele Baumzüchter das angedeutete Verfahren zweckmässig und probehaltig finden werden, ist der Zweck vorstehender Zeilen erreicht.

Vaduz, im October 1870.

Oberlehrer Hinger.

Beitrag zur allgemeinen Obstbaumcultur.

Nicht selten hört man von Besitzern von Obstgärten oder grösseren Obstbaumanlagen die Klage, dass, die meisten Bäume ihres Gartens selten und nur wenige Früchte bringen und hiedurch der geforderten Rentabilität nicht Genüge leisten. Dieses Grundes halber geschieht es sehr oft, dass Besitzer derartiger Obstbaum-Anlagen oder Güter zu jeder weiteren Auspflanzung und Baumkultur den Muth verlieren.

In derartigen Fällen sind es jedoch stets leicht erklärliche und zu begründende Motive, die ein jeder Sachkundige sofort entziffern wird, welche jene Missstände begründen.

Eine der gewichtigsten Ursachen ist die, dass man in den

meisten Fällen bei der Anlage derartiger Obstgärten, Baumgüter und Obstalleen selbst den nöthigsten Kostenaufwand schmälert, wodurch eine rationelle Ausführung einer derartigen Anlage unmöglich wird, und 2. nicht selten die Ausführung dieser Anlagen Personen übergeben wird, die dieser Aufgabe nicht gewachsen sind.

Soll eine Baumanlage in der Zukunft den wahren Ertrag leisten, so muss man bei der Pflanzung auf viele Punkte Bedacht nehmen und die erforderlichen Arbeiten in rationellster Weise ausführen. In die erste Reihe dieser Aufgaben stellt sich die Frage, welche Obstgattungen und Sorten eignen sich für die klimatischen und Bodenverhältnisse meiner neu zu gründenden Obstbaumanlage? Ist diese Aufgabe gelöst, hat man Sorge zu tragen, dass man die gewünschten Bäume in gesundem und wohl bewurzeltem Zustande aus einer renommirten Baumschule bezieht. Die zur Pflanzung nöthigen Gruben müssen bereits im Herbste ausgeworfen werden und die erforderliche Grösse haben (für Hochstämme $2\frac{1}{2}$ ' tief und 5' breit) und diese ausgeworfene Erde je nach Bedarf und Beschaffenheit möglichst verbessert werden. Im Frühjahr, sobald es die Witterungsverhältnisse gestatten, werden, den Bäumen in entsprechender Grösse, die nöthigen Pfähle in jede einzelne Grube eingeschlagen, wobei man zu beachten hat, dass die Baumpfähle eine gerade Reihenlinie bilden; ist dies geschehen, so kann man mit dem Auspflanzen beginnen.

Nachdem die Wurzelkrone des Baumes im Verhältnisse der Baumkrone und Baumstärke regelrecht beschnitten wurde, pflanzt man selbe zur Seite der Baumpfähle mit der Vorsicht, den Baum etwas höher zu pflanzen, als er in der Baumschule, aus der er inhibirt wurde, gepflanzt gewesen, denn das zu tiefe Pflanzen über die Wurzelkrone ist die Ursache vieler Baumkrankheiten, insbesondere die der Unfruchtbarkeit.

Beim Bedecken der Wurzeln mit Erde hat man jedes zu feste Andrücken der Erde an die Wurzeln zu vermeiden, indem hiedurch die Wurzeln, insbesondere die zarten Faserwurzeln leiden und selbe in ihrer raschen Vegetation gehemmt werden. Nachdem die Bäume mittelst Stroh- oder Bastbändern an ihren Pfählen befestigt sind, und die Baumscheiben in erforderlicher Grösse gebildet, werden sämtliche Bäume tüchtig angegossen; dieses Giessen hat man zur Zeit des Bedarfes, insbesondere in den ersten Sommermonaten zu wiederholen.

Hat man all' diesen Anforderungen vollkommen Genüge geleistet, wird man gewiss in seinen Erwartungen nicht getäuscht und sich in Kurzem an dem munteren Wuchse der Bäume erfreuen. Doch hat man hiemit nicht die ganze Aufgabe gelöst; man hat von nun an für die weitere Pflege und das zukünftige Wohl der Bäume stets Sorge zu tragen. Insbesondere will ich des sorgfältigsten Reinigens der Bäume von Ungeziefer, ferner des alljährigen jeder einzelnen Obstgattung angemessenen Beschneidens der Baumkrone erwähnen. Jeder Baumkrankheit ist zur rechten Zeit entgegenzusteuern, so auch ist das Lockern der Erde um den Baumstamm zur Herbstzeit nicht zu versäumen.

Eine der wichtigsten Aufgaben der Pflege des Baumes in seinem höheren Alter ist der Baumschnitt, der theils wegen Unkenntniss des Wahren und Richtigen, theils wegen oftmals ideal eingebildeter Selbstkenntniss, in höchst trostloser Weise gehandhabt wird.

Will nun ein Besitzer von Obstgärten und Obstanlagen den höchsten Ertrag erzielen, so muss er bei der Anlage all' die angeführten Punkte genau beachten und in keiner Weise Arbeit, Mühe und pecuniäre Bedürfnisse scheuen; ferner ist die Ausführung und Pflege einer derartigen Anlage nur Personen vom Fache zu übertragen, die die nöthigen und richtigen Kenntnisse besitzen.

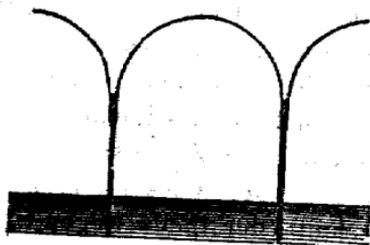
Karl Horáček junior,

Lehrer der Gartenfächer am Pomologischen Institute
der k. k. patr. ökon. Gesellschaft in Troja b. Prag.

Rebbogenanlage für Terrassenbeete.

Zur Anpflanzung von Terrassen gibt es nicht leicht etwas Schöneres als die Anlage von Rebebögen und Rosenbäumchen und werden Erstere am vortheilhaftesten aus amerikanischen Reben, welche im Winter nicht niedergelegt zu werden brauchen, weil sie nicht erfrieren, gebildet. Man pflanze zu diesem Zweck alle 2 Meter eine Rebe, und je in die Mitte hinein eine hochstämmige Rose. Den Reben gebe man einen starken Pfahl von 2 Meter Höhe, befestige oben an denselben einen starken Eisendraht und führe denselben in einem schönen Halbkreis bis zur nächsten Rebe, wo derselbe in derselben Höhe wieder am Pfahle

befestigt werden muss. In Ermanglung von sehr starkem Eisendraht benütze man sogenanntes Rundeisen, lasse dasselbe wie nöthig biegen und an beiden Seiten einen sogenannten Lappen mit 3 Löchern versehen, anschmieden. An diesen Lappen werden die Bögen an den Pfählen befestigt.



Die Erziehung der Reben ist folgende. In dem Jahre nach der Pflanzung schneide man die Reben ganz kurz auf 2 Augen zurück und suche daraus 2 schöne Triebe zu erhalten. Beide Triebe werden im Laufe des Sommers öfters angeheftet, die Geizen auf 1 Blatt pincirt und im Herbst,

falls die Vegetation bei Eintritt der Fröste noch in voller Thätigkeit ist, die Spitzen abgeschnitten und die Blätter entfernt. Das darauf folgende Jahr werden die beiden Ruthen je nach der Stärke des Holzes auf 6—8 Augen zurückgeschnitten. Die beiden neuen Hauptruthen werden wieder ebenso behandelt, wie im vergangenen Jahr. Die seitlichen Triebe werden, falls sie Trauben angesetzt, ausgegeizt und zwei Blätter über der obersten Traube eingekürzt, sodann nach oben zu angeheftet; haben sie keine Trauben, so kürzt man sie kurzweg auf 5—6 Augen ein. In jedem folgenden Jahr wiederholt sich nun der Schnitt der Leit- zweige und werden dagegen die seitlichen Zweige jedes Frühjahr bis auf 2 Augen zurück geschnitten. Bemerkt man eine Erschlaffung des Traubenansetzens in den untern Parthien, so kann durch ein Verjüngen der Stöcke bis zur Hälfte oder $\frac{1}{3}$ ihrer ganzen Länge stets nachgeholfen werden.

Ein fleissiges Anheften, Einkürzen und Pinciren der Geize an den seitlichen Zweigen ist nothwendig, um den Bögen ein hübsches Ansehen zu geben.

Eine solche, aus 3 Reihen Bögen bestehende Anlage auf einer Terrasse im hiesigen Garten gewährt einen prachtvollen Anblick und es sind besonders die sehr mannigfaltigen grossen amerikanischen Rebsorten, welche durch ihr schönes Laub, wie durch die Grösse und Schönheit ihrer Trauben einen imposanten Eindruck hervorrufen.

Derartige Sorten sind vorzüglich Rogers Hybrid I, V, Concord, Delaware, Hartford prolific, Christine u. a., welche sämmtlich hier sehr gut tragen und 1870 bei wenig sonniger Lage vollkommen reife Trauben brachten.

Fr. Lucas.

Literatur.

Beschreibung schweizerischer Obstsorten. Herausgegeben von dem schweizerischen Obst- und Weinbauverein. Bearbeitet von der Commission für Obstbeschreibung. I. Heft. Frauenfeld Verl. v. Huber, 1870. 8. 164 S. Preis unbekannt.

Der Herausgeber der kleinen Schrift ist jedenfalls Herr G. Pfau-Schellenberg, welcher die weitaus grösste Anzahl der gegebenen 160 Obstbeschreibungen verfasst hat. Als Beihülfe waren Herr Zimmermann in Aarau und Herr Bosshardt in Pfeffikon, beides tüchtige Baumzüchter, mit thätig und diese drei Herren bildeten die Commission für Obstbeschreibung.

Die Schrift schliesst sich im Allgemeinen ganz unserm Illustrierten Handbuch an; die jeder Frucht beigegebenen Holzschnitte sind meist sehr gut, übertreffen nicht selten noch die des Handbuches, während aber manche, der Birnen besonders, wieder viel zu wünschen lassen.

Zuerst ist das Lucas-Dielsche System für Aepfel aufgeführt, wobei allerdings die kleinen mit der Zeit stattgefundenen Verbesserungen, wie sie jetzt in dem Text zu den systematischen Obsttafeln zu finden sind, unbeachtet geblieben sind; z. B. die schärferen Abtheilungen der Unterordnungen a. b. und c. offener, halboffener und geschlossener Kelch.

Dann folgt das Dielsche System (mit 7 Klassen) und hierauf folgen nun die einzelnen Sortenbeschreibungen.

Die Obstsorten selbst sind weder nach dem Alphabet noch nach der Reifeperiode, noch nach irgend einem System geordnet, sondern gerade wie sie zufällig vorlagen, gegeben.

Im Allgemeinen möge nun die Bemerkung hier Platz finden und vielleicht doch auch da und dort in der Schweiz beachtet werden, dass jede Wissenschaft verlangen kann, so viel als möglich cosmopolitisch behandelt zu werden, so auch die Pomologie. Dieser Grundsatz fällt hier bei diesem Werk völlig weg. Während wir in unserm Illustrierten Handbuch der Obstkunde, soviel es irgend möglich, die Namen so bilden, dass sie leicht auszusprechen und leicht zu merken, zugleich in andere Sprachen übersetzbar sind, und während wir alle schon vorhandenen Beschreibungen, welche dem Pomologen, der eine Sorte beschreibt, bekannt werden aus deutschen, schweizerischen, französischen, englischen und amerikanischen pomologischen Werken citiren, sind in diesem schweizerischen Obstwerk nicht einmal die ersten Beschreibungen neuentdeckter Schweizer-Sorten z. B. der Etlins Reinette citirt, während diese Sorte doch bekanntlich

zuerst in den Illustrierten Monatsheften für Obst- und Weinbau und dann in dem Illustrierten Handbuch der Obstkunde beschrieben und abgebildet wurde.

Wollen die Herren Schweizer nun absolut nur für sich Pomologie treiben und sich ganz abschliessen, so kann ihnen dies Niemand wehren, allein sie dürfen auch nicht Klagen führen, wenn ein nichtschweizerischer Pomolog den Namen Geljoggecher z. B. einfach als Synonym hinstellt und dafür Gelber Jacobsapfel als Hauptnamen wählt. Manche Namen, die hier als Sortennamen festgehalten sind, sind ganz und gar ohne Sinn, z. B. Kernacher soviel als Kernapfel = Wildling. Solcher Aepfel gibt's bekanntlich in der Schweiz viele tausende. Wer soll das Wort Surgrauach aussprechen? Dieser werthvolle Apfel ist mit Beibehaltung des schweizerischen Namens im Handbuch als Berner Grauchenapfel beschrieben.

Es würde nun freilich zu weit führen, wollte ich in die Details eingehen und die zahlreichen Widersprüche, die bei der Vergleichung von Beschreibung und Bild vorkommen, auseinandersetzen. Nur einige ganz eigenthümliche Errores möchte ich berühren.

Die erstbeschriebene Sorte ist der Hornussiker. Dies soll heissen Apfel von Hornussen oder vielleicht genauer Hornusser Süssapfel. Dieser Apfel ist nach beiden angeführten Systemen zu den einfarbigen Reinnetten gezählt, während der Apfel gestreift ist, und bekanntlich bei den einfarbigen Reinnetten gar keine gestreiften Aepfel vorkommen können, denn wenn sie gestreift sind, sind es keine einfarbigen Reinnetten. Die Abbildung zeigt einen vollkommen kugelförmigen Apfel; die Beschreibung sagt, er sei plattrund, oft hoch aussehend und sei stielbauchig; während der Apfel mittelbauchig ist und nun ist die Breite 2—2 $\frac{1}{2}$ " und die Höhe bis 3"—6" angegeben; also geradezu ein länglicher Apfel, jedenfalls himmelweit von der plattrunden Form entfernt. Das Fleisch soll weiss, fein, locker, saftig, sehr süss und nur schwach gewürzt sein. Demnach ist die Frucht doch wahrscheinlich ein Streifling und weitaus keine Reinette! Das Kernhaus soll näher dem Kelch als dem Stiel sitzen (was aus der Abbildung nicht ersichtlich) und doch soll der Apfel stielbauchig sein, was eine vollkommene Abnormität wäre, da in der Regel der grösste Durchmesser der Frucht da ist, wo das Kernhaus sich im Innern befindet.

Der folgende Apfel Geljoggecher soll nach Diel zu den Goldreinetten, nach einem System aber zu den Einfarbigen Reinnetten gehören. Auch dieser Apfel ist schön gestreift und sicher ebenfalls nichts weiter als ein recht guter Streifling.

Der folgende Apfel Usterapfel ist zu den Gulderlingen gezählt, während er zu den Taubenäpfeln gehört, und nach seinem „mürben“ Fleisch gar kein Gulderling sein kann, indem diese ein dichtes, festes, reinettenartiges Fleisch haben.

Die folgende Sorte Zürcher Transparent, soll heissen Zürcher Transparentapfel, ist doch sicher ein sehr kenntlicher Rosenapfel und hier ist er ein Spitzapfel. Bei diesem heisst es, die Kelchröhre sei geschlossen, während die Zeichnung ganz richtig eine tiefherabgehende cylinderförmige Kelchröhre zeigt. Auch soll das Fleisch sauer und zusammenziehend

sein, was entschieden ein Irrthum ist; ganz naiv steht aber dabei, dass sich bei voller Reife das Zusammenziehende verliere! Nun der Autor wird doch nicht unreife Aepfel beschreiben, denn da sind wohl die meisten sauer und zusammenziehend, wenn überhaupt diese letzte Bezeichnung statt-
haft ist.

Doch genug hiervon.

Pomologisch merkwürdig sind nun aber die Angaben bei dem Bernhardzeller Holzapfel, welchen Herr Pfau Schellenberg als identisch mit unserm Oelkofer Pepping erklärt.

Vor etwa 8—10 Jahren schrieb ich allerdings Hrn. Pf. S. und schickte ihm ein paar Früchte dieses Peppings, mit der Bitte nachzuforschen, ob und unter welchem Namen dieser Apfel etwa in der Schweiz vorkomme, weil ich erfahren, er könne aus der Schweiz stammen. Nun kommt die Antwort: es ist der Bernhardzeller Holzapfel.

Vergleichen wir aber beide Beschreibungen:

Oelkofer Pepping.	Bernhardzeller Holzapfel.
Kelch: weit offen, grünbleibend.	geschlossen, kurzblättrig und dürr.
Stiel: 1/4" lang.	1" lang.
Fleisch: gelblich weiss, von edlem Reinnettengeschmack.	grünlich-weiss, fein, fast angenehm süssweinsäuerlich.
Kelchröhre: kurz.	reicht oft bis zum Kernhaus.
Kernhaus: geschlossen.	hohlachsigt.
Reife: Februar, hält oft zwei Jahre lang.	November, hält 1 Jahr, obschon oft vom Baume weg geniessbar.

Ich frage nun Jeden, der Pomologie kennt, ist bei solchen Verschiedenheiten der Hauptmerkmale es überhaupt möglich, bloss nach einzelnen äussern Merkmalen auf vollkommene Identität zu schliessen?

Möge dies genügen, den pomologischen Werth dieser Schrift ins rechte Licht zu stellen.

Es ist nicht zu unterschätzen, welchen Werth eine solche Arbeit für die deutschen Cantone der Schweiz hat und dass eine Menge werthvolle Notizen über Nutzungswerth darin zu finden sind, allein pomologischen Werth können wir dem Buch absolut nicht zusprechen und da es auch offenbar lediglich für die deutsche Schweiz nur bestimmt zu sein scheint, wo allein diese Namen heimisch und sprechbar sind, so wollen wir den Werth der Schrift für den Schweizer Landmann und Obstzüchter immerhin gerne anerkennen.

Ueber die Birnen (26 Sorten) finde ich vielleicht später Gelegenheit, Aehnliches zu berichten.

Dr. E. Lucas.

Ein und dreissigster Bericht des Thüringer Gartenbau-Vereins in Gotha für 1868 und 1869. Auch unter dem 1868 gewählten neuen Director, Herr Commissionsrath Kalb, hat der Verein sich kräftig entwickelt und seine wöchentlichen Versammlungen regelmässig abgehalten. Die Zahl seiner Mitglieder erreichte die Zahl von 112. Eine grosse Zahl interessanter Themate aus den verschiedenen Zweigen des Gartenbaus, wie

über einschlägige Abschnitte aus den Naturwissenschaften bildeten die Gegenstände der Beratungen und wurden durch Vorträge erläutert. Ein reicher Journalzirkel und eine Bibliothek von ca. 1000 Bänden sorgte ausserdem für Weiterbildung der Mitglieder. Im Herbst 1868 wurde eine sehr interessante Obst- und Gemüse-Ausstellung abgehalten, wo eine Menge werthvoller in den dortigen Gärten, noch von Sicklers und Dittrichs Zeit her, vorkommende Obstsorten zu sehen waren. Für Blumenzucht, Gemüsebau und Bienenzucht wirkten wie für den Obstbau selbstständige Sectionen. Eine recht interessante meteorol. Uebersicht von Lüdicke ergibt für 1869 als Durchschnittstemperaturen für den Winter 1,8°, Frühling 5,9°, Sommer 12,0° und Herbst 6,2° R. und als Jahresdurchschnitt 6,1° R. Die Menge der atmosphärischen Niederschläge betrug 20,43 Cub.". Die herrschende Windrichtung war die westliche mit ihren Abweichungen nach N. und O. Unter den zahlreichen Vereinen, mit denen der Thüringer Gartenbauverein in Verkehr steht, ist der Deutsche Pomologenverein nicht aufgeführt.

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologen-Verein.

Von Oberdiecks „Kurzer Abriss meines Lebens“ nebst einem Anhang von Denkprüchen aus dem Oberdiecksalbum, 3 Bog. gr. 4 mit sehr gelungenem Porträt, cart., sind noch eine kleinere Anzahl Exemplare vorrätzig, welche gegen fr. Einsendung von 10 sgr. oder 35 kr. in Marken franco zugesendet werden können. Bestellungen sind zu richten an den Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Arnoldi's Obstcabinet. Dieses naturgetreue, vortrefflich dargestellte Obstcabinet, welches jetzt aus 38 Lieferungen à 6 Früchten besteht, von denen die Lieferung mit Beschreibung 2 Thaler kostet, ist an den Sohn des Gründers desselben, Herrn Ernst W. Arnoldi in Gotha übergegangen und bittet derselbe für die Zukunft alle Zusendungen von Früchten, Bestellungen und Anfragen u. s. w. an seine Adresse zu richten.

Herr Commerzienrath H. Arnoldi unterstützt das Unternehmen auch fortan in eifriger Weise.

Bestellungen vermittelt das Pomologische Institut in Reutlingen.

Personalnachrichten.

Die Gartenbau-Vereine zu Frankfurt a. M. und Cassel haben Herrn Superintendent Oberdieck zur Feier seines pomologischen Jubiläums unterm 6. October und 11. November das Diplom als Ehrenmitglied ihres Vereins ausgefertigt.

Wir versenden das Januarheft 1870 mit dem Decemberheft zugleich an alle die Herrn Pomologen und Obstfreunde, welche die Zeitschrift seither durch das Institut franco unter \times Bd. jeden Monat erhielten.

Da es nun jüngst vorkam, dass von 2 Abnehmern in Oestreich, welche Januar bis October fr. erhalten hatten, der Abonnementbetrag (4 fl. 12 kr.) geradezu verweigert wurde, so bitten wir dringend alle die Herren, welche von 1871 an die Monatshefte nicht mehr halten, oder nicht mehr von hier aus beziehen wollen, das Januarheft gefälligst unter \times Bd. sofort zurückgehen zu lassen und dürfen wohl nicht erst ersuchen, dass dies fr. geschieht.

Wir erlauben uns zugleich, die Herren Pomologen und Freunde des Obst- und Weinbaus, welche unsere Monatshefte noch nicht halten, zum Abonnement freundlich einzuladen, und bitten namentlich die verehrlichen Vorstände der Vereine für Gartenbau und Landwirthschaft für die Verbreitung unseres Organes in ihren Kreisen im Interesse der deutschen Obstcultur Sorge tragen zu wollen.

Pomologisches Institut in Reulingen.

Dr. Ed. Lucas.

Rechenschaftsbericht

über die

Geschäftsführung des Vereins im Jahr 1869/70.

1) Stand der Mitglieder. Am 1. October 1869, dem Beginn des neuen Rechnungsjahres, zählte der Verein an Mitgliedern	672
Von diesen traten aus, theils durch Sterbefall, theils freiwillig, theils durch Nichtzahlen der Beiträge	28
	<u>Blieben somit</u> 649
Dagegen traten im laufenden Jahre neu ein	58
so dass der gegenwärtige Stand der Mitglieder des Vereins beträgt (am 1. October)	707

Von den ausgetretenen Mitgliedern zählten 5 noch ihre Beiträge pro 1869/70.

Die durch den Tod verlorenen Mitglieder sind die Herren: Professor Bender in Weilheim, K. K. Lieutenant Donauer in Coburg, Director F. Füller in Stuttgart, Rittmeister Herrmann in Schönebeck, Lehrer G. Kommer in Naundorf, Lehrer Reber in Reutti, Mährisch ständischer Angärtner A. Schebanek in Brünn.

Es ist demnach eine Zunahme von 35 Mitgliedern im verflossenen Jahre zu constatiren.

Ein nach Ländern geordnetes Verzeichniss der Mitglieder wird demnächst erscheinen und ersuche ich etwaige Abänderungen in Titel und Wohnort mir baldigst anzeigen zu wollen.

2) **Der Pomologische Garten in Mähringen.** Wie jährlich wurde auch im verflossenen Frühjahr Einzelnes nachveredelt und die Kronen ausgeschnitten, soweit es nöthig war. Leider wurde der dortige Baumwart zum Militär einberufen, was zwar keinen direkten Nachtheil für die Pflanzung brachte, allein es fehlte doch der kundige Pfleger. Die Bäume blühten reichlich und setzten gut an, aber es blieb in der ganzen Gegend nur sehr wenig Obst und in Folge der Spätfröste und sonstiger ungünstiger Witterung blieb der Ertrag unbedeutend.

3) **Vereinsgaben.** Da die für das Jahr 1869/70 bestimmte Vereinsgabe noch nicht fertig wurde, so kommt sie erst im Januar zur Vertheilung. Der Ausschuss hat beschlossen, die neue Bearbeitung der kleinen und sehr interessanten Schrift Oberdiecks: Die Probe- und Sortenbäume, 2. Auflage, zur Vertheilung zu bringen; dieselbe wird den Mitgliedern s. Z. unter \times Band zugesendet werden.

4) **Obstbestimmungen.** Die Zahl der im vorigen Jahr eingegangenen Obstsammlungen zum Bestimmen betrug etwa 60, wovon aber mindestens 20 auf die Monate August und September kommen. Gegenwärtig (15 Novbr.) ist wieder der grosse Hörsaal zum Obstsaal benutzt und es befinden sich noch gegen 30 Collectionen, wobei 3, welche über 100 Nummern zählen, hier.

Die Ergebnisse der Prüfung, an welcher Herr Superintendent Oberdieck sich eifrig betheiligte, wurden den Einsendern franco mitgetheilt.

5) **Beschickung von Versammlungen.** Diese fanden 1869/70 nicht statt, indem die VI. Versammlung in Braunschweig wegen des Krieges nicht abgehalten werden konnte.

6) **Dielsstiftung.** Laut letztem Rechenschaftsberichte hatte dieselbe einen Kassenbestand von 32 fl., welcher laut Beschluss des Vorstandes am 29. Januar einem unbemittelten Zöglinge des Pomologischen Instituts A. R. von Sadek in Mähren zur Fortsetzung seiner pomologischen Studien zuerkannt und ertheilt wurde.

Aus neuen Zuschüssen erhielt die Stiftung von Herrn G. H. Techan aus Hamburg wieder 7 fl. Hierzu der etatmässige Beitrag aus der Pomologen-Vereinskasse 25 fl.:

behält die Dielsstiftung wieder einen Kassenbestand von 32 fl., über dessen zweckmässige Verwendung „zur Heranbildung junger Pomologen“ der Vorstand noch keinen Beschluss gefasst hat.

Ausserdem erhielten noch 3 Zöglinge von dem statutengemäss dem Geschäftsführer zustehenden Honorar Beiträge im Gesamtbetrag von 122 fl. 30 kr.

7) **Vereinsbibliothek.** Es wurde antiquarisch für 5 Thlr. Lieferung 1—35 der Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den K. Preuss. Staaten angeschafft.

Ausserdem erhielt die Bibliothek von Herrn Klostervogt Hennings in Schönberg bei Kiel zum Geschenk: le Jardinier francois MDCXCII und von Herrn Hofgärtner Courtin in Berg: Demonstrations elementaires de Botanique 3 Bd. Beiden Gebern den besten Dank des Vereins.

8) **Stand der Vereinskasse** nach dem Berichte des Kassiers Herrn J. H. Maassen in Reutlingen.

A. Einnahmen.

Kassenbestand laut Bericht vom 1. October 1869	370 fl. 6 kr.
Vorauszahlungen aus 1866/67 und 67/68. 22 Beiträge pro 1869/70	38 fl. 30 kr.
„ „ 1866/67. 2 „ „ 1870/71	3 fl. 30 kr.
„ „ 1868/69. 64 „ „ 1869/70	112 fl. — kr.
„ „ 1868/69. 6 „ „ 1870/71	10 fl. 30 kr.

(Diese pro 1870/71 gezahlten Beiträge kommen erst in dem Jahre 1870/71 zur Verrechnung.)

2 rückständige Beiträge pro 1867/68	3 fl. 30 kr.
21 „ „ „ 1868/69	36 fl. 45 kr.
537 Beiträge für das laufende Jahr 1869/70	939 fl. 45 kr.
Zinsen aus angelegten Geldern	24 fl. 18 kr.
Summa der Einnahme	1538 fl. 54 kr.

B. Activausstände.

Aus dem Jahre 1867/68 12 Beiträge
1 mit dem Beitrage pro 1867/68 rückständiges Mitglied erklärte seinen Austritt.

Aus dem Jahre 1868/69 25 Beiträge
Auch hiervon erklärten 5 den Austritt.

Aus dem Jahre 1869/70 89 Beiträge

Zusammen 126 Beiträge = 220 fl. 30 kr.

Gelöscht wurden 5 Beiträge eines Mitgliedes aus Galizien, welches, da es aber wiederum im Rückstande blieb, nun gestrichen werden musste.

C. Ausgaben.

1) Für den Pomologischen Garten in Mähringen	45 fl. 51 kr.
2) Drucksachen, Rechenschaftsberichte u. s. w.	51 fl. 6 kr.
3) Gehalt des Kassiers	50 fl. — kr.
4) Für die Bibliothek incl. Buchbinderlohn	15 fl. 44 kr.
5) Paquet- und Briefporto	34 fl. 7 kr.
6) Für die Oberdieckstiftung	29 fl. 58 kr.
7) Retour-Nachnahmen und Verschiedenes	7 fl. — kr.
8) Gehalt des Geschäftsführers	282 fl. 37 kr.

(Wovon für Zwecke der Dielstiftung 122 fl. 30 kr. und für die Reise nach Braunschweig zur Oberdiecksstiftung 80 fl. verwendet wurden.)

9) Zur Dielstiftung als Vereinsbeitrag 25 fl. — kr.
541 fl. 18 kr.

D. Vermögensberechnung.

Die Einnahme betrug 1538 fl. 54 kr.

Hierzu Activausstände 220 fl. 30 kr.

1759 fl. 24 kr.

Die Ausgaben beliefen sich auf 541 fl. 18 kr.

Vermögen des Vereins 1218 fl. 6 kr.

Davon wirklicher, jetzt zur Verrechnung kommender Kassenbestand 997 fl. 36 kr.

Ausserdem befinden sich noch in der Kasse Vorauszahlungen aus früheren Rechnungen, die in der Einnahme berechnet wurden:

2 & 6 = 8 Beiträge pro 1870/71

Aus der Rechnung 1869/70 pro 1870/71 34 Beiträge

1871/72 6 Beiträge = 40 Beiträge 70 fl. — kr.

Demnach baar in Casse 1067 fl. 36 kr.

Für die Biographie Oberdiecks wurden noch 93 fl. 36 kr. vorgelegt, wofür einstweilen ein Schein in der Kasse liegt.

Der Etat pro 1870/71 wird demnächst dem Ausschuss zur Genehmigung oder Motivirung vorgelegt werden.

Schliesslich muss noch bemerkt werden, dass 93 fl. 36 kr. zur Herstellung der Biographie Oberdiecks aus der Casse als Vorauslage ausgezahlt wurden. Von diesem Betrag wurden bereits nahezu die Hälfte durch eingegangene Beiträge gedeckt und das Uebrige wird wohl durch den Verkauf von noch vorhandenen Biographien (welche für 10 sgr. franco zugesendet werden) noch zu decken sein, so dass dieser Posten dann gar nicht in Rechnung zu bringen wäre.

Es ist allerdings zu bedauern, dass die Versammlung in Baunschweig nicht abgehalten werden konnte, da heuer in vielen Gegenden Deutschlands das Obst sehr normal gebildet war; zugleich musste auch die Generalversammlung des Vereins um 1 Jahr verschoben werden und es werden die Vorstände und der Ausschuss des Vereins, da eine Neuwahl jetzt unmöglich war, noch im nächsten Jahr im Amt zu bleiben haben.

Wollen wir wünschen, dass die neu hergestellte Einheit Deutschlands auch für unsern Verein recht erspriesslich werden möge.

Reutlingen, den 15. November 1870.

Der Geschäftsführer:

Dr. Ed. Lucas.

Inhalts - Uebersicht.

I. Specielle Pomologie und Oenologie.

	Seite
Th. Belke: Halaper Muskattraube (mit Abb.)	1
J. de Jonghe: De Jonghes Dechantsbirn, Doyenne de Jonghe (mit Abb.)	2
Siemering: Bemerkung über die Kirsche Königin Hortensia	5
H. Göthe: Clapps Favorite (mit Zeichnung)	83
Dr. Lucas: Professor Hortoles (mit Abb.)	33
Reutter: Die Sievenicher Mostbirn	35
† Ed. Lange: Vorschläge zu einer Classification der Aepfel	65
Dr. Lucas: Madame Favre (mit Abb.)	65
E. Jacobi: Beobachtungen über einige Identitäten	69
Poire sucrée de Montlucon (nach Kochs Wochenschrift)	92
Dr. Lucas: Schöne von Bonneau, Joli de Bonneau (mit Abb.)	100
Stoll: Ueber die Kirsche: Königin Hortensia	100
Oberdieck: Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang September 1869	101
Dr. Lucas: Missbildungen von Obstfrüchten (mit 2 Zeichn.)	118
Vahrenkamp: Uhlhorns Trauerkirsche	135
Dr. Lucas: Die Weisse Cornelkirschtraube (mit Abb.)	135
Oberdieck: Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang September 1869	135
Dr. Lucas: Piels Pfirsich (mit Abb.)	163
Oberdieck: Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang September 1869	164
Dr. Lucas: Weiler'sche Mostbirn (mit Abb.)	195
„ „ Der Cornwalliser Nelkenapfel	196
„ „ Olivier de Serres (mit Abb.)	238
„ „ Osnabrücker Reinette (mit Abb.)	257
Müschel: Pomologische Notizen	258
Dr. Lucas: Rudolphi's grüne Butterbirn (mit Abb.)	289
Oberdieck: Liefelds Braune (mit Zeichnung)	291
„ Elfners Kirsche (mit Zeichnung)	292
„ Resacks Knorpelkirsche (mit Zeichnung)	294
Dr. Lucas: Monströse Bildungen von Orangen (mit Abb.)	321
„ „ General Duvivier (mit Abb.)	353
Oberdieck: Clapps Liebling (mit Zeichnung)	353

H. Praktischer Obstbau.

	Seite
Oberdieck: Werth der Obstsorten nach Klima, Lage und Boden . . .	8
Williams: Die Kittatiwuy Brombeere	36
Dr. Lucas: Plan eines kleinen der Obstcultur gewidmeten Hausgartens (mit Zeichnung)	37
Franz: Wahrnehmungen beim Veredeln der Pflaumenbäume im Frühjahr 1869	74
Peter: Die Hügelpflanzung der Obstbäume	80
Dr. Schultz-Schultzenstein: Ueber den Unterschied von Veredelung und Pfropfung der Pflanzen	109
H. Becker: Ist es nöthig, das Land zur Anlage einer Baumschule zu rigolen?	147
J. G. Schanzlin: Ueber Nutzholzpflanzungen	148
G. L. Gillemot: Zur Behandlung des Aprikosenbaumes	149
C. Fischer: Einfluss des Bodens und der Lage auf das Obst	233
" " Wirkung der Entfernung der Dornen und des Aufputzens der Obstbäume	236
Dr. Lucas: Die Dornen an den Obstbäumen (mit Zeichnung)	237
Oberdieck: Nachrichten über die Obsternte des Jahres 1869 nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten	244
Stoll: Zusammenstellung der in den Pflanzungen und in den Baumschulen des pomologischen Instituts durch den Frost beschädigten Obstbäume	260
Dr. Koch: Die Verhältnisse des Bodens zur Aufnahme von Nährstoffen durch die Pflanze	263
C. C. Miller: Himbeeren im Nordwesten von Nordamerika	296
Dr. Lucas: Die Bepflanzung kahler Berge und Bergabhänge	296
H. Fischer: Einfluss der Witterung auf die Farbe und Früchte der Obst-, insbesondere der Pflaumenbäume	301
Rosenberg-Lipinsky: Die Beschädigung der Früchte durch beschattende Bäume	319
J. Mühl: Die Bepflanzung der Eisenbahnen mit Fruchtbäumen und Obstzäunen, von C. Baltet	322
U. Huber: Ueber Erdbeercultur	327
Fischer: Einige Erscheinungen in der Obstbaumzucht 1870	358
Hinger: Versuch Bäume in der Baumschule durch Hebel auszuheben	364
Horacek: Ueber allgemeine Obstcultur	365

III. Baumschnitt.

Fr. Lucas: Zur Erziehung schöner Horizontalcordons (mit Zeichnung)	14
C. Mader: Die Neue Flügelpyramide, deren Erziehung und Verwendung zu Portalen (mit Zeichnung)	16
Dabreuil: Bildung genau gegenüberstehender Seitenäste bei einfachen Palmetten (mit 2 Zeichnungen)	39
A. Ruziczka: Erziehung hochstämmiger Stachel- und Johannisbeeren	272

Fr. Lucas: Ueber zweckmässige Umbildungen künstlicher Baumformen	328
Jhs. Wisser: Praktische Umänderung der deutschen Pyramide . . .	356

IV. Weinbau.

Dr. J. Nessler: Behandlung des Weines nach der Gärung	19
M. Scutteten: Conservirung und Verbesserung des Weines durch Electricität	42
Th. Belke: Aus der Weinlaube von Babo, Rebschnitt in Croatien, Draht als Ersatz der Pfähle, bewegliche Drahtrahmen u. s. w. . .	171
Wismar: Zur Düngung der Reben	314
Fr. Lucas: Rebbogenanlage für Terrassenbeete	367

V. Obst- und Rebschutz.

J. H. Leymann: Erfahrung über Nistkästchen	85
Bauer: Frist der Maulwurf Engerlinge oder nicht?	86
Dr. Lucas: Die Blutlaus	116
G. L. Gillemot: Bäume mit weissen Blüten und die Raupen . . .	151
Dr. Kübler: Die Spatzen und die Blütenknospen	151
A. Mayer: Das Abraupen der Obstbäume im Frühjahr	153
K. Schnur: Hasenschaden	159
S. Strauss: Gegen Sperlinge, welche Blüten ausfressen	192
Oberdieck: Bemerkungen über den Sperling	197
C. Becker: Gegen den Sperling	241
Ein Mittel gegen die Rebenlaus	278
F. Slaby: Ein Wort über Sperlinge	309
Th. Jäger: Ueber Vertilgung der Engerlinge	330

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

Krauth: Ueber Verwendung des unreifen Obstes zur Mostbereitung .	43
L. Müller: Beobachtungen über die Pflückezeit und die Reifperiode verschiedener Tafelbirnsorten	45
„ „ Zwei für Haushaltungen sehr angenehme Produkte aus Obst	46
Jäger: Die künstliche Reife der Pfirsiche und anderer Obstfrüchte .	61
Essig oder Schwefelsäure?	180

VII. Geräte und Materialien für Obst- und Weinbau.

Dr. Lucas: Der Metrogreff (mit Zeichnung)	24
„ „ Neue Traubenscheere aus Nordamerika (mit Zeichnung) .	25
Ueber dauerhafte Pflanzen-Etiketten von Goeppert	64
J. Brecht: Neue Gartenschur für Baumschulen	83
Dr. Lucas: Hexamers Zinkenhacke (mit Zeichnung)	83
Franz: Die Rührstange bei der Musbereitung	179
Jäger: Beitrag zur Bereitung des kaltflüssigen Baumharzes	181

	Seite
F. Slaby: Ueber kaltflüssiges Baumwachs	308
Dr. Lucas: Neues Reutlinger Oculirmesser	333

VIII. Berichte über Reisen, Ausstellungen, Stand der Obstcultur.

F. Slaby: Bericht über die Obstsorten in den Mährischen Sudeten 47, 87, 122	53
Trossner: Ueber den Stand der Obsternte in Pleistein 1869	119
Schondorff: Obsternte in Westpreussen ^{ednait}	121
Thieme: Obsternte in der Frohburger Gegend des Königreichs Sachsen im Jahre 1869	124
G. B. Müschen: Bericht über die Obsternte in Mecklenburg 1869	126
J. H. Leymann: Obsternte des letzten Jahres in Sulingen	183, 211
Oberdieck: Nachrichten über die Obsternte des Jahres 1869, nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten	182
M. Schiebel: Obsternte in den städtischen Baumanlagen in Rottenburg a/N.	201
G. L. Gillemot: Roszkoz und seine nächsten Umgebungen	276
Fruchtcultur in Wisconsin, übersetzt von Kuhn	311
F. Slaby: Obsternte 1870	312
Correspondenz aus Ungarn, Frühjahr 1870	316
Dr. Lucas: Der Obstbau in Württemberg	153
C. Schultze: Aus einem Brief aus Entin	334
S. Schorsch: Der Obstbau in Böhmen	339
Dr. Lucas: Die Oberdiecksfeier oder das 50jährige Pomologische Jubi- läum des Herrn Superintendent Oberdieck	

IX. Literatur.

Du Mortier, Pomone Tournaisienne	26
Dr. Lucas, Die Pflirsiche und Nectarinen	30
Dr. Blankenhorn, Annales der Oenologie	31
Dr. Lucas, Pomologisches Taschenbuch 1869	54
Landw. Verein der Schweiz, Schweizerische Obstsorten 7. Heft	55
A. v. Hohenbruck und Römer, Zur Frage des Oestreichischen Wein- exportes	56
W. Köhler, Leitfaden zum Gemüsebau	56
H. Jäger, Winterdora	57
J. Meyer, Die Goldgrube	58
Catalog des Herrn Clemens Rodt zu Sterkowitz	62
Mareck, Der rationelle Weinbau	91
Decaisne Jardin fruitier du Museum, Livr. 102	127
K. A. Hellenthal's Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler	155
K. v. Zuccalmaglio, Untrügliche Anleitung, auf leichte Weise den Ertrag des Grundbesitzes zu vervielfältigen	156
J. Beyse, Kellerrüchlein des wohlverfahrenen Weinwirthes unserer Zeit	156
Anzeigen der Ulmer'schen Buchhandlung	185
Decaisne Jardin fruitier du Museum, Lieferung 103—106	189
J. Hartwig, Die Kunst der Pflanzenvermehrung	189

	Seite
Flora, neue Garten- und Obstbau-Zeitung in Tynielki	218
Baumann: Beiträge zur Förderung und Verbreitung des Obstbaus	219
W. A. G. Niemann: Der Teppichgärtner	220
K. Fischer: Obst- und Gartenbau	220
Mittheilungen der Section für Obstbau in Braunschweig	248
Le Jardin fruitier par Decaisne, Livr. 107 und 108	277
Bericht für Obst- und Gartenbau zu der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur, Jahrgang 1869	346
Mittheilung des Vereins für Pomologie und Gartenbau zu Meiningen	347
Zwanzigster Rechenschaftsbericht des Ausschusses des k. k. steiermärkischen Gartenbauvereins, Graz 1870	347
Beschreibung schweizerischer Obstsorten	369
Einunddreissigster Bericht des Thüringer Gtb.-Ver. in Gotha für 1868/69	371

X. Deutscher Pomologenverein, Pomologische Institute.

Neu eingetretene Mitglieder	58, 92, 127, 157, 319, 351
Etat pro 1869/70	59
Das Illustrierte Handbuch der Obstkunde	60
Geschenk eines Buches	127
Graf v. Bismark: Antrag an den Deutschen Pomologen-Verein, betreffend ein Album deutscher Pomologen	190
Uebersicht der Mitglieder nach Ländern geordnet	220
Besuch des Ministers d. I. in Reutlingen, Frequenz im Frühjahr 1870	220
Programm für die VI. Allg. Pomologen-Versammlung in Braunschweig	251
Obstbauanstalt in Ragnit	280
Pomologisches Institut in Troja bei Prag	351
Pomologisches Institut in Reutlingen, Frequenz im Winter 1870	351
Rechenschaftsbericht für 1869/70	373

XI. Kurze Notizen und Verschiedenes.

Ausstellung in Wien am 3. October 1869	32
K. Abschrift aus den Berliner Nachrichten von 1834	63
F. A. Ritz: Ueber die bei Ausstellungen zu vertheilenden Prämien u. a. Anerkennungen	89
J. H. Hoehhuth: Ein Lehrgedicht, Obstfreund und Baumzucht	93
Ausstellungen 1870	93, 128
Jäger: Die Benutzung der Lehranstalten für Obstbau durch die Landwirthe	157
Curiosum (Wulliwuschbirn)	159
Zucht des Eichenspinners in Bamberg im Jahr 1869	191
Land- und Forstwirthschaftliche Versammlung in Stuttgart 1870	222
Ausstellung in Berlin, Juni 1871	280
Beschreibendes Verzeichniss der Erdbeersorten des Pom. Inst. in Reutlingen	280
Gartenbauschule für Jungfrauen in Ithaca	280
Oberdieck: Reiserversendung und Baum-Abgabe	319

	Seite
Richter: Entwurf einer Instruction für Vereins-Obstbaumwärter . . .	348
Oberdieck: Danksagung	358
Arnoldis Obstcabinet	372

XII. Biographien und Personalaachrichten.

Bonstedt wird Obergärtner in Althof-Ragnit	64
F. W. Donauer, Todesanzeige, † 5. März 1870 (Donauerstiftung) . . .	97
Andreas S. Fuller (Biographische Skizze)	98
W. Lauche zum Garten-Inspector ernannt	128
Trossner zum Pfarrer in Leuchtenberg ernannt	128
Superintendent Oberdieck Ehrenmitglied des Bamberger Gtb.-Vereins	128
Dr. Lucas: Hermann Jäger (mit Porträt)	129
Schebaneck in Brünn, † 19. April 1870	159
Dr. Kummer in München, † 22. März 1870	160
Dr. Lucas: Oberlehrer Hausser in Hall (mit Porträt)	161
„ „ Müschen, biographische Skizze nebst Porträt	193
Rittmeister Otto Hermann in Schönebeck, † 24. April 1870	221
Dr. Lucas: C. Maurer, biographische Skizze mit Porträt	225
Dr. Voigtel: Zur Erinnerung an F. W. Donauer	227
Dr. Lucas wurde von dem Kunstgärtner-Gehülfeverein Flora in Wien zum Ehrenmitglied ernannt	280
Oberdieck Ehrenmitglied in Cassel und Frankfurt a. M.	372