Illustrirte

Monatshefte für Obst- und Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaktion von

J. G. C. Oberdieck, Superintendent in Jeinsen. und **Dr. Ed. Lucas,** Director d. Pom. Instituts in Reutlingen.

Neue Folge, siebenter Jahrgang.

1871.

Mit 20 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

A. 18 a.

RAVENSBURG.
Druck und Verlag von Eugen Ulmer.
1871.



Gelber Richard.

Gelber Richard.

Calvill, VIII, 1, b, **††.

(Grundfarbiger zugespitzter Herbstapfel mit halboffenem Kelch.)

(Mit Abbildung.)

Durch Herrn Generalagent C. Schultze in Eutin erhielt ich 1868 Exemplare eines Apfels, welcher der Einsender, ein grosser Freund und Kenner des Gartenbaus und speciell der Pomologie für den von ihm mit am meisten geschätzten Apfel erklärte und von welchem hier eine sehr gelungene Abbildung gegeben ist.

Die Frucht war überaus delicat, war am 1. November vollkommen reif, also noch ein Herbstapfel und seines aromatischen, lockeren Fleisches, sowie seinen ganzen Eigenschaften zufolge, ein Calvill; es war der Gelbe Richard.

Pomologische Notizen über unsere Frucht finden wir in Monatsschrift 1856 p. 213, wo Hr. v. Flotow den Apfel als Grosser (Gelber) Richard aus Mecklenburg kurz erwähnt und auf eine Beschreibung von ihm in der Agron. Zeitung 1855 p. 183 aufmerksam macht. Er nennt den Apfel eine vortreffliche, sehr zu empfehlende Frucht, welche oft 12—15 Loth schwer werde.

v. Flotow beschrieb denn auch 1859 den Apfel in dem Illustr. Hdb. unter Nr. 34 und unter dem Namen Gelber Richard, welche Beschreibung mit unserer Frucht vollkommen übereinstimmt. Hierauf gab Müschen zu Belitz im Jahrgang 1859 der Monatsschrift pag. 173 folgende Bemerkung:

„Gelber Richard; sollte billig Körchower oder Kliefoths Richard heissen, da er wahrscheinlich zuerst durch den Herrn Superintendenten Kliefoth, früher zu Körchow, später durch dessen Sohn, den Herrn Präpositus Kliefoth zu Diedrichshagen, seine Verbreitung gefunden hat. Es scheint allerdings so, dass mein Vater den Hirschfeld'schen Grand Richard beschrieben hat, aber ich weiss nicht, woher diess kommen konnte; da er meines Wissens die Hirschfeld'sche Sorte nie hatte, dagegen die Kliefoth'sche schon 1824 besass, wie ich aus Fruchtproben jetzt weiss; auch Herr von Flotow hat dieselbe von ihm erhalten, wie derselbe diess in den Naumburger Verhandlungen Seite 115 unter Nr. 3 angibt. Auch hier kann ich die Be-

zugsquelle nicht angeben; doch wahrscheinlich ist sie durch einen der pomologischen Freunde aus der Hagenower Gegend hieher gekommen. Nach meinem Dafürhalten sollte die Frucht nicht zu den Taubenäpfeln, wie Kliefoth vorschlägt, sondern zu den grundfarbigen Calvillen gezählt werden. Werth möchte ich **!†† bezeichnen."

Müschen hat hier vollkommen Recht und habe ich neuerdings den Apfel auch zu den Calvillen gerechnet, wie dies aus Kl. I. Nr. 34 der Pomologischen Tafeln hervorgeht.

Im Jahrgang 1857 der Monatsschrift gab nun Herr Präpositus Kliefoth in Bernitt in Mecklenburg unter dem Namen Körchower Grand Richard genauere Nachrichten und Beschreibung dieses Apfels und führt an, dass er auch Hagenower Grand Richard genannt werde und schlägt vor, da dieser Apfel von Körchow aus sich in Mecklenburg verbreitet habe, den Namen Körchower Grand Richard beizubehalten. Der Apfel werde, sagt Kliefoth, auch vielfach „Winter Grand Richard" genannt, zum Unterschiede von der Sommerparmäne, welcher häufig der Name „Sommer Grand Richard" beigelegt werde.

Es ist keine Frage, dass dieser Apfel mit dem Gelben Richard vollkommen identisch ist, was auch Jahn, Monatsschr. 1863 p. 91, bestätigt, indem er beifügt, es sei ein recht guter Tafelapfel ersten Ranges von erhabenem Zuckergeschmack."

Wir hätten also den Namen Gelber Richard hier jetzt festzustellen und alle die genannten andern Namen zu annulliren.

Der andere Richard, ebenfalls ein Calvill, mit rother Schale, und characteristisch langem Stiel, der gewöhnlich „Hirschfelds Grand Richard" genannt wird und der sich in Schleswig, Holstein, bei Lübeck u. s. w. häufig findet, einen ebenfalls sehr köstlichen Apfel, welchem ich auch jüngst erst in der Sammlung des Herrn Pallandt von Hildesheim in Braunschweig begegnete, schlage ich vor, für die Folge Rother Richard zu nennen, da für diesen kaum mittelgrossen Apfel das Beiwort „Grand" jedenfalls unpassend erscheinen muss. Ausser Dittrichs Handbuch III. Nr. 12, wo dieser Apfel als Grand Richard ohne Beisatz aufgeführt und nur kurz nach Christ und Hirschfeld beschrieben ist, haben neuere Schriftsteller dieses guten Apfels nicht gedacht. Diel und das III. Handbuch haben ihn nicht beschrieben.

Auf eine nochmalige Anfrage bei Herrn C. Schulze bezüglich des Vorkommens, des Wuchses und der Tragbarkeit des Gelben Richard erhielt ich in sehr freundlicher Weise am 14. November aus-

führliche Mittheilungen, aus welchen ich folgendes zur Ergänzung des Angeführten gerade noch anfügen kann.

Zunächst ist das Urtheil des Herrn Hartwig in Lübeck von Werth, welcher ebenfalls beide Aepfel, den Körchower und den Eutiner Gelben Richard, für identisch hält. Die mir früher zugekommenen Früchte des Körchower waren nach meiner Zeichnung und meinen Notizen von damals weit mehr zugespitzt (wesshalb sie auch Herr Präpositus Kliefoth zu den Taubenäpfeln zählte) aber noch namhaft mehr himmbeerartig gewürzt, als die Eutiner Früchte; allerdings habe ich dann mich überzeugt, dass doch beide Früchte nur dieselbe Sorte seien und der Unterschied in der Qualität wohl nur vom Klima und Standort abzuleiten sei.

Herr Präpositus Kliefoth sprach sich in einem sehr interessanten und ausführlichen Schreiben gegen Herrn Hauptagent Schulze in Eutin, welches mir der letztere mitzutheilen die Güte hatte, sehr genau dahin aus, dass sein Körchower Grand Richard mit dem Gelben Richard des Handbuchs, welchen Flotow so nannte und beschrieb, identisch sei, indem Flotow's Apfel auch von ihm herstamme. Herr Kliefoth rügt mit Recht, dass bei der systematischen Beschreibung seines Vaters und seiner, welcher doch den Apfel aufgefunden und zuerst beschrieben und verbreitet, nicht gedacht habe. Wir wollen hier bemerken, dass dies sicher ganz unabsichtlich geschah und v. Flotow ein viel zu gewissenhafter und unpartheiischer Pomolog war, als dass er hätte eine Nachricht über die Herkunft einer von ihm beschriebenen Sorte irgendwie absichtlich vergessen.

Es muss auch hier besonders erwähnt werden, dass Herr v. Flotow die Beschreibungen und Zeichnungen von vielen Obstsorten vor Ausgabe des 1. Bandes des Handbuchs schon gefertigt hatte und dass er bereits 1855, also 2 Jahre vor Herrn Präpositus Kliefoth eine systematische Beschreibung und Abbildung des Apfels als Gelber Richard bereits in der Agronomischen Zeitung gegeben hatte. Somit hat v. Flotow's Name jedenfalls die Anciennität.

Herr Kliefoth sagt nun auch, dass der von Oberdieck als Stintenburger in den Pomologischen Notizen p. 75 aufgeführte Apfel dieselbe Sorte sei und gibt darüber folgenden interessanten Nachweis:

„Vor vielen Jahren, etwas vorher, bevor mein Aufsatz über den Körchower Grand Richard erschienen war, kam ich einmal bei Behrens in Travemünde und derselbe fragte mich: Ob ich ihm nicht Aufschluss geben könne über den Apfel, welcher von Mecklenburg

aus so unendlich oft unter dem Namen „Grand Richard" aus seiner Baumschule begehrt werde; er kenne den Apfel nicht, sehe sich aber gegenüber den massenhaften Bestellungen dieses Apfels von Mecklenburg her in peinlichster Verlegenheit und habe sich schon gar nicht anders mehr zu helfen gewusst, als dadurch, dass er die Sommer-Parmäne statt desselben abgegeben habe. Ich erzählte ihm darauf kürzlich dasselbe über den Apfel, was ich nachher in dem oben angeführten Aufsatze veröffentlicht habe und versprach, ihm Reiser davon zu schicken. Als ich darauf in seiner Begleitung durch seine Pflanzungen ging, erblickte ich einen jungen schönen Hochstamm mit den schönsten Grand Richards beladen und rief aus: Da haben Sie ja den Grand Richard in optima forma! Er erstaunte nicht wenig, dass das der Grand Richard sei; den Apfel habe er schon lange, den habe er ohne Namen von dem Gute Stintenburg am Schaalsee erhalten und habe ihn daher „Stintenburger" benannt. Ich konnte ihm nun auch sofort weiter berichten, dass der Apfel eben durch meinen Vater nach Stintenburg gekommen sei. Mein Vater hatte schon von seinen Candidaten-Jahren her in der nächsten Nähe von Stintenburg seine speciellen Freunde und Bekannte und später wohnte viele Jahre zu Stintenburg selbst ein Pächter, welcher als junger Mann sehr viel in unserm Hause in Körchow aus- und eingegangen war; und dass mein Vater in diese Stintenburger Gegend öfters Reiser von seinem Grand Richard geschickt hatte, war mir aus meinen Jugendjahren sehr wohl erinnerlich. — Kurzum, es ist nicht dem leisesten Zweifel unterworfen, dass der Behrens'sche Stintenburger, der Oberdieck'sche Stintenburger, der v. Flotow's Gelbe Richard, mein Körchower Grand Richard und der Apfel, welcher unter letzterem Namen vor Jahren auch Lucas aus meinem Garten als Probe vorgelegen hat, sämmtlich mit dem Apfel, den Sie mir als Probe geschickt haben, völlig identisch sind."

Herr C. Schulze in Eutin schreibt mir nun über Reifzeit und Wuchs dieses Apfels folgende eigene Beobachtungen:

„Wenn Kliefoth die Nutzung und Reife vom December bis Ende Februar setzt, so muss ich dieselbe hier in meinem Garten auf 1. November bis Ende Januar bezeichnen, da meine Früchte im Februar wesentlich im Wohlgeschmack verlieren, inwendig röthlich werden etc. Der Unterschied liegt wohl im Untergrunde, während Kliefoth schweren Lehmboden hat, besteht mein Hausgarten durch-

weg auf mindestens 4 Fuss Tiefe aus schwarzem mildem fruchtbaren Gartenboden, drainirt und rigolt.

Da mein zweiter jüngerer Baum in meinem zweiten Garten mit schwerem Lehmboden jetzt tragbar wird, so werde ich künftig darauf achten, ob die Früchte auf diesem Standorte einen Monat länger dauern, welches mir sehr lieb sein würde, da ich diese Sorte als einen der delicatesten Aepfel in unserer Gegend schätze, mit welchem Urtheile meine Bekannten und Freunde einstimmen.

Bemerken will ich noch, dass auch mein jüngerer Baum auf dem schwereren Lehmboden einen äusserst kräftigen und schönen Wuchs zeigt. Den Baum (beides Hochstamm) in meinem Hausgarten pflanzte ich aus der Behrend'schen Baumschule in Travemünde im Jahre 1858 und jetzt misst der Stamm in 4 Fuss Höhe 29 Zoll Umfang, also fast 10 Zoll Durchmesser mit entsprechender Krone; gewiss ein riesiger Wuchs für 12 Jahre. — Wenn ich nebenher behaupte, dass derselbe seit 6 Jahren jedes Jahr gut trägt, so mag dabei allerdings ins Gewicht fallen, dass ich jährlich denselben Baum nach Ihrer Anweisung mit Jauche im Juni dünge.

Nachträglich bemerke ich noch, dass ich den Gelben Richard bis jetzt nur im Herzogthum Lauenburg und Mecklenburg, nicht aber in Holstein und Schleswig mit Ausnahme der Umgegend Lübecks in älteren Bäumen gefunden habe, womit aber nicht gesagt sein soll, dass in neuerer Zeit damit nicht Anpflanzungen gemacht wären."

Hinsichtlich des Wuchses und der Fruchtbarkeit dieser Sorte spricht sich Herr Präpositus Kliefoth in folgender Weise gegen Schulze aus:

„Die Klagen über Mangel an Fruchtbarkeit des Baumes wage ich nicht als ganz unbegründet zu bezeichnen; doch muss diese Klage etwas restringirt werden. Erstlich habe ich gefunden, dass der Baum, wenn er auch nicht alle Jahre sehr voll trägt, doch auch wieder kein Jahr ganz überschlägt; zweitens, dass nur die vorzugsweise sehr stark wachsenden Stämme in ihrer Jugend etwas an Fruchtbarkeit vermissen lassen, was sie aber nachher nachholen, während gemässigter wachsende Stämme früh genug und reichlich genug tragen. Und endlich ist es mir so vorgekommen, als ob der Baum in leichterem Boden reichlicher trage als in schwerem. Letztere Aeusserung ist mir schon missverstanden worden, als ob er sich vorzugsweise für rechten Sandboden eigne, was ich aber doch nicht damit gesagt haben will. Hinsichtlich der Gesundheit des Baumes

stimme ich mit Ihrem Urtheile ganz überein. Ich habe schon wer weiss wie viele hunderte von Stämmen von ihm erzogen und entsinne mich nicht, jemals einen Krebsschaden an ihnen wahrgenommen zu haben, wo nicht äussere Verletzungen zum Grunde gelegen haben."

Somit wäre denn nun die Herkunft und der allgemeine Werth dieses schönen Apfels genügend festgestellt und wir wollen dieser werthvollen delicaten und schönen Sorte, deren geringe Empfindlichkeit gegen climatische Einflüsse wie schon aus ihrer norddeutschen Heimath hervorgeht, recht häufige Verbreitung wünschen.

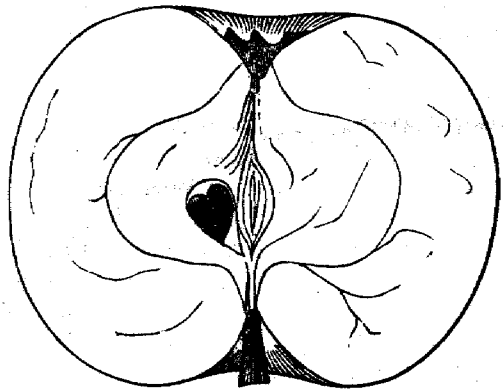
Dr. Ed. Lucas.

Schwarzer Kurzstiel.

**†† Winter.

Courtpendu noir, Catal. de la Société van Mons.

Stammt aus Belgien, in weiterem Verfolge vielleicht aus Holland. Die Reiser kamen 1857 und 1861 von der Société van Mons in die Baumschule zu Hof Geisberg bei Wiesbaden mit der Bezeichnung Courtpendu noir ohne Beifügung eines Autors. In den Publikationen



der genannten Société findet sich in den Sortenverzeichnissen von 1857, 1859, 1862 und 1866 derselbe Namen. Kurze Mittheilungen über diesen Apfel finden sich in den Illustr. Monatsheften, namentlich von dem Herrn Superintendenten Oberdieck. Derselbe sagt (Jahrg.

1864, S. 5) in seinen Notizen über die Görlitzer Obst-Ausstellung: „In der Fruchtcollection des Herrn Wilhelm Ottolander aus Boskoop fand sich eine schwarze, 3" breite, wirklich werthvolle Frucht, flach, wie der Königliche Kurzstiel unter dem Namen Schwarzer Kurzstiel, Courtpendu Zwarte." Auch in der Nachricht von den von Alfred Loisel zu Falkenberg (Fauquemont) im holländischen Limburg erzogenen Aepfelsorten, bemerkt Herr Oberdieck (Jahrg. 1869 der Monatshefte, S. 264): „Unter den Früchten, welche ich durch die Güte des Herrn Loisel erhielt, fanden sich auch schöne Exemplare des Courtpendu noir. Die schöne, schwer faulende und lange haltbare Frucht ist für den Handel sehr brauchbar."

Die in den Verzeichnissen der Société van Mons von 1852, 1857 und 1866 als Reinette noir (Loisel) mit dem Obigen gleichzeitig in Reisern aus derselben Quelle bezogene und seitdem in der Baumschule zu Hof Geisberg ebenfalls kultivirte Frucht weicht in Form, Colorit, Länge und Beschaffenheit des Stiels etc. auf den ersten Blick von obiger wesentlich ab und dürfte also etwas anderes sein. Da aber mein Freund, der vormalige Kunst- und Handelsgärtner, jetzt Rentner K. Fischer dahier, welcher beide Sorten seit 7—8 Jahren in seinem reichen Sortiment in Töpfen nebeneinander zieht und beobachtet hat, weder in der Vegetation, noch im Geschmack, überhaupt Beschaffenheit des Fleisches, noch in der Reifezeit beider Früchte eine Verschiedenheit bemerkt haben will; so werden weitere Beobachtungen über die fragliche Identität noch zu machen sein.

Gestalt: mittelgross, wegen seiner gleichmässigen Rundung und fast gleichen Abflachung um den Stiel und Kelch platt-kugelig, ein wahrer Courtpendu, wenn der bekannte Königliche rothe Kurzstiel (Diel VI, 146 und Handbuch der Obstkunde I, S. 167) als Muster gelten darf. Vollkommen ausgebildete Früchte von Zwerg auf Johannisstamm $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und gut $^1/_2$" niedriger. Bauch in der Mitte; die Wölbungen von da nach dem Kelch, wie nach dem Stiel ebenmässig abgerundet. Querschnitt fast zirkelrund. Nur selten treten Erhabenheiten hervor, welche die schöne Rundung dann etwas verderben.

Kelch: halbgeschlossen, seltener — wenn verstümmelt aber immer — ganz offen, wollig, länger grünbleibend, später ins Braune übergehend. Zipfel langgespitzt, aufrecht oder an den Spitzen etwas zurückgeschlagen. Kelchsenkung flach, schüsselförmig, eben oder mit nur sehr flachen Rippen geziert, die sternförmig den

Kelch umgeben, aber nie oder fast nie bis zum Rande der Kelchfläche aufsteigen.

Stiel: sehr kurz (kaum 2 Zoll lang) grün, feinwollig, mitunter nur ein sogenannter Fleischbutz, in regelmässiger, mehr flacher als tiefer Höhle, die mit einem feinen, zimmtfarbigen Rost überkleidet ist, der sich bisweilen schön strahlenförmig bis zur Stielfläche ausbreitet.

Schale: geschmeidig, abgerieben mattglänzend. Grundfarbe hellgrün, bei der Reife gelblich grün, wovon man aber bei freihängenden Früchten gar nichts und selbst bei beschatteten nur wenig um die Stielwölbung und auf der Schattenseite sehen kann; denn die ganze Oberfläche ist in der Regel mit einem düsteren, ins Violette schimmernden Dunkelrothbraun überdeckt, das auf der Stielfläche und Schattenseite, wo die Grundfarbe durchleuchtet, noch in schmalen, dunkleren Streifen erscheint, bei besonnten Früchten auf der Sonnenseite aber gleichmässig stark aufgetragen und verwaschen ist. Am Baum ist die ganze Frucht sehr auffällig um und um stark beduftet. Die Punkte zahlreich, gleichmässig vertheilt, klein, weiss, auf dem dunklen Grunde deutlich in die Augen fallend, und auf der Sonnenseite — besonders wenn der Duft abgewischt wird — roth eingefasst.

Fleisch: in voller Reife schön gelb, fein, zart, saftig und von einem sehr angenehmen, weinigen, gewürzten Reinettengeschmack.

Kernhaus: breitherzförmig, hohlachsig; Kammern halboffen und nur von der Weite, dass in jeder derselben zwei gesunde Kerne eng zusammengedrängt den nöthigen Platz finden; Kerne spitzeiförmig, kastanienbraun.

Kelchröhre: trichterförmig, setzt sich bis auf das Kernhaus fort und umschliesst in der Regel noch viele wohlerhaltene Staubfäden.

Reife und Nutzung: zeitigt im Januar, hält sich bis Anfang März, ohne zu welken. Bis jetzt nur als Tafelobst verwendet und als solches sehr geschätzt.

Baum: Als Pyramide auf Johannisstamm (anders kenne ich ihn bis jetzt nicht) gesund, aber nicht sehr starkwüchsig, was daher rühren mag, dass die Bäumchen schon im zweiten Jahr der Veredlung Früchte ansetzen und von da an — wenn auch nicht jedes Jahr — doch sicher alle 2 Jahre reichlich trugen. Da die Zweige schön in die Luft gehen, so ist es leicht, schöne Pyramiden daraus zu formen. Die zwei- und dreijährigen Triebe sind mit derben weissen Punkten

(Lenticellen) besetzt. Die Sommerzweige, mässig stark, sind mit einem feinen, weissgrauen Filz bedeckt. Das etwas massige, steife Blatt ist eiförmig mit vorgezogener Spitze, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend, auf der Unterseite mit einem feinen Filz bedeckt. Der Rand ist grob gesägt. Die Blattrippen treten auf der Unterseite stark hervor. Der Blattstiel und seine Fortsetzung in die Blattspreite (als Mittelrippe) sind auf der unteren Seite gewöhnlich geröthet.

Aus der Ferne gesehen, wurde der Apfel in meinem Garten — selbst von Kennern — wegen seiner dunklen Farbe und grauweissen, sehr starken Beduftung öfter für den hier sehr bekannten „Braunen Matapfel" gehalten. Genauer betrachtet oder gar gekostet, gehen aber beide zum Vortheil des Kurzstiels weit auseinander. Der Schwarze Kurzstiel hat nicht nur wegen seines auffälligen Aussehens, womit er schon in der Baumschule die Aufmerksamkeit der Kenner und Liebhaber auf sich zieht, sondern auch wegen seiner Fruchtbarkeit und Güte in einigen Gärten bei Wiesbaden die wohlverdiente Anerkennung gefunden, und ich zweifle nicht, dass er auch als Hochstamm auf Wildling erzogen, demnächst seinen guten Ruf bewähren und in diesem Falle sich auch auf dem Lande verbreiten wird. Er hat auch den Vorzug, weil er fest anhängt, nicht leicht vom Wind abgeworfen zu werden.

Wiesbaden, im Oktober 1870. **Dr. Thomae.**

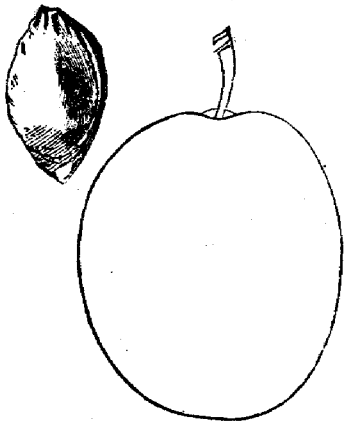
Rothe Washingtonpflaume.

Classe 1. I, 1, B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Classe 6. I, 2, B (A) a. Rothe Halbzwetsche nach Lucas.

Rothe Washington, **†! 1/3 September.
Washington pourple.

Heimath und Vorkommen: Wird eine neuere amerikanische Sorte sein, obwohl ich sie bei Downing und Elliott noch nicht aufgeführt finde, wie sie auch im Lond. Cat. und in Hoggs Manual nicht vorkommt. Das Reis erhielt ich als Washington pourple, sowohl von Liegel als auch von Herrn Leroy zu Angers. Leroy gibt im Catalog von 1868 die Herkunft noch nicht an, führt aber als Kennzeichen an: Gross, purpurroth, oval, Tafelfrucht, erste Qualität, reifend im September. Ich werde sie demnach ächt haben. Sie trägt nach dem

Ergebniss des Probezweiges reich, war selbst 1870, wo so viele Pflaumen mit gewöhnlich ablösigem Fleisch, völlig unablöslich waren, vom Steine ablöslich, und der Geschmack süss und vorzüglich, so dass die Sorte häufigen Anbau verdient.



Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: oval, gute Früchte sind $1^3/_4$" hoch, $1^1/_2$" dick und etwas weniger breit. Am Stiel ist sie sehr wenig abgestumpft, am Kopfe mit erhabenen Linien zugerundet, Bauch und Rücken sind gleich ausgebogen. Der Rücken hat eine flache Furche, die gleich, oft auch etwas ungleich theilt. Der Stempelpunkt sitzt oben auf dem Kopfe unvertieft.

Stiel: kurz, 6''' lang, ziemlich stark, unbehaart, fast gerade, wenig rostfleckig, sitzt oben auf der Frucht, meistens in enger flacher, oft auch etwas weiteren und tieferen Höhle.

Haut: ziemlich fein, lässt sich abziehen, etwas säuerlich, die Farbe ist dunkelbraunroth mit Stellen, wo die Grundfarbe noch stärker durchscheint, während stark besonnte Stellen zuletzt schwarzroth werden. Die ziemlich zahlreichen Punkte erscheinen unter dem Glase allermeistens nur schwärzlich; der Duft ist blauröthlich ziemlich stark.

Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, saftreich, vom Steine ganz ablöslich, recht süssem, gewürztem, delicatem Geschmack.

Der Stein ist nur wenig verschoben, ziemlich breit, lanzettlich,

die grösste Breite und Dicke liegen in der Mitte; wenn der Rücken oben nach dem Stielende hin sich stärker ausbeugt, liegen die grösste Breite und Dicke etwas mehr nach dem Stielende hin. Er ist 1" lang, 8‴ breit, 5½‴ dick, ziemlich rauh, afterkantig. Am Stielende ist er wenig abgestumpft, die zackige Bauchfurche ist eng und flach, stellenweise verwachsen, die mässig breiten Rückenkanten erheben sich ziemlich stark und tritt die Mittelkante fein und scharf etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im ersten Drittel des September gleich nach der Grossen Reineclaude, noch ein paar Tage vor der Violetten Jerusalemspflaume, gleichzeitig mit der Aprikosenartigen Pflaume.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist reich tragbar. Er setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe lang und stark, braunroth oder violettbraun, nach unten mit Silberhäutchen meist mehr überzogen, als gefleckt, unbehaart. Das Blatt ist ziemlich gross; flach, mässig runzlig, breitelliptisch, Drüsen finden sich am Blattstiele nicht, sitzen aber am Blatte. Die Augen sind konisch, spitz, stehen nur etwas ab, nach unten sind sie mehr stehend, und sitzen auf etwas vorstehenden, flachgerippten Trägern.

Anmerkung. Hat manche Aehnlichkeit mit der auch fast gleichzeitig reifenden Violetten Jerusalemspflaume, unterscheidet sich aber von dieser schön durch die regelmässige ovale Gestalt, auch durch die Form des Steines.

Oberdieck.

Welches sind in der That die edelsten Früchte?

Wenn auch die Kunst des Züchters es dahin gebracht, mit allerlei Mitteln und Kunstgriffen unsere edlern Früchte in einer Grösse und äusseren Schönheit zu erziehen, welche wahrhaft erstaunenswerth ist und zur Bewunderung hinreisst, so hat sie es doch nicht dahin bringen können, dass die innere Güte, d. h. die Menge der in den Zellen des Fruchtfleisches abgelagerten erquickenden und ernährenden Stoffe, welchen die Früchte ihren specifischen Wohlgeschmack verdanken, in demselben Verhältniss, wie die Grösse und äussere Schönheit der Frucht, auch zunehme.

In der ganzen pflanzlichen Natur sehen wir, dass da, wo Zell-

anhäufungen stattfinden und die Dicke oder Grösse eines Pflanzentheils, sei es Frucht oder Stengel oder Wurzel, beträchtlich gesteigert wird, die schmackhaftesten Parthieen der gebildeten Zellmasse (des Fleisches) immer näher der äussern Umhüllung (der Schale) liegen, als in der Mitte und dass mit der steigernden Vergrösserung des Pflanzentheils auch die Masse der weniger geschmackvollen Fleischparthieen zunimmt. Mittelgrosse Runkelrüben sind in der That weit werthvoller als abnorm grosse, mittelgrosse Carotten sind weit besser und schmackhafter als die riesigen Exemplare, welche merkwürdigerweise auf Ausstellungen oft prämiirt werden. Der Zuckerfabrikant bedingt nur mittelgrosse Runkeln, weil er weiss, dass durch weiten Stand und zu starke Düngung sehr gross gewordene Zuckerrunkeln immer zuckerarmer sind, als diejenigen, welche die der Sorte zukommende gewöhnliche, d. h. mittlere Grösse besitzen.

Genau so ist es bei den Obstfrüchten.

Leider ist seit zwei Jahrzehnten eine wahre Wuth in die Obstzüchter gefahren, möglichst grosse riesige Früchte zu erziehen.

Es ging diese Manie von Paris aus und kann, bezüglich der Tafelfrüchte, nur als eine der sinnlosen Moden betrachtet werden, welche unser gutes Deutschland wie so Manches, seither willig nachahmte.

Aus dem Bestreben die Früchte in einer der Sorte angemessenen Vollkommenheit und in gehöriger Ausbildung zu erziehen, wurde die Manie nur Riesenobst zu erlangen, ob auch solche Früchte in der Güte und Haltbarkeit weit hinter den normal ausgebildeten zurückstehen.

Dubreuil stellt eine ganze Reihe von Regeln auf, um grosse, riesige Exemplare zu erziehen. Auch Baltet führt dieselben in seiner „Cultur des Birnbaums" an

An uns ist es diese ganze Richtung der zunächst verflossenen Zeit auf das richtige Maas zurückzuführen.

Will man blos Schaufrüchte, nun gut, dazu sind Sorten von grosser Haltbarkeit, grosser Schönheit und an sich schon beträchtlichem Umfang die besten: mögen diese immerhin zu Riesenfrüchten gezogen werden. Niemand isst eine solche Frucht; sie dienen lediglich, wenn sie zum Gebrauch kommen, für die Küche.

Hieher wollen wir alle die grossen Ramboure mit den volltönenden Namen, wie Gloria mundi, Belle Joséphine, Haus-

mütterchen, sowie mehrere der grössern Schlotteräpfel zählen wie Millets Schlotterapfel und von Birnen, die Schöne Angevine, von Marums Flaschenbirn, Grosser Katzenkopf und andere Sorten.

Alle diese sind nicht für die Tafel bestimmt; mag ihr Geschmack daher sein wie er will; Zweck ihrer intensiveren Cultur ist recht riesige Exemplare als Tafelzierden, aber nicht als Dessertfrüchte, zu erzielen.

Wenn wir aber unsere edlen Tafelsorten wie Weisse und Graue Herbstbutterbirn, unsere Diels Butterbirn, unsern vortrefflichen Weissen Wintercalvill, unsere Gravensteiner, Edelborsdorfer, unsere würzige Muscat-Reinette, die köstliche Orléans-Reinette, die Wintergoldparmäne in Ausstellungen in abnorm grossen Exemplaren erblicken, so ist dies eine absolut zu tadelnde Cultur, wenigstens in unserem deutschen Klima.

Anstatt solche Abnormitäten, die durch die verschiedenen Culturkunstgriffe erzielt werden, zu verachten, und sie von unsern Ausstellungen zu verbannen, oder sie wenigstens als werthloses Obst für die Tafel zu bezeichnen, werden diesen Früchten gewöhnlich die ersten Preise zu Theil; man belohnt eine Cultur, welche man verhöhnen sollte.

Dieser ganz falschen Richtung in unserer Obstcultur sollte wenigstens Seitens des deutschen Pomologenvereins entgegengetreten werden, denn unser Zweck bei der Obstcultur muss doch immer sein, möglichst wohlschmeckende, edle und haltbare Tafelfrüchte zu erziehen, nicht aber Obst, welches aussen wunderschön, aber von wässrigem, fadem oder mindestens nicht edlem Geschmack ist.

Die Vergrösserung der Obstfrüchte über deren naturgemässes Maas hat immer eine Verschlechterung des Fleisches und eine Verkürzerung der Haltbarkeit der Frucht zur Folge. Weiss doch Jeder, dass Früchte von neu umgepfropften oder erst verjüngten Bäumen oder überhaupt recht grosse Erstlingsfrüchte oft so schlecht sind, dass danach auf die Qualität der Frucht gar nicht richtig geschlossen werden kann.

Vor einer Reihe von Jahren erhielt ich Früchte von einer Obstorangerie, die sehr gut aussahen, sehr gross waren, aber so schlecht schmeckten, dass sie kaum zu beurtheilen waren und deren Dauer auffallend kurz war. Es waren bekannte Apfelsorten, allein durch

zu starke Düngung mit einem sehr stickstoffreichen Dünger, mit Malzkeimen, so übertrieben und schwammig geworden, dass sich ihr Geschmack ausserordentlich verschlechtert hatte und die meisten vor der Zeit fleckig wurden.

Sehr oft habe ich selbst hier bei sehr grossen Früchten diese Verschlechterung des Geschmackes wahrgenommen, namentlich bei Erstlingsfrüchten. Auch bei den von auswärts oft hieher erhaltenen Früchten ist es gar häufig der Fall, dass gerade die grössten Exemplare einer Sorte den wenigst gewürzten Geschmack zeigen.

Merkwürdig ist besonders die Veränderung des Geschmackes des Edelborsdorfers; so delicate Früchte wie die kleinen oft stark berosteten Borsdorfer in Sachsen findet man selten wieder, namentlich sind die von aussen so wunderschönen Marschansker aus Tirol, welches bekanntlich nur recht grosse Edelborsdorfer sind, im Geschmack so fad, dass sie gar nicht mehr mit den vortrefflichen sächsischen Borsdorfer Aepfelchen verglichen werden können.

Es wird eine besondere Aufgabe der Pomologie und Obstcultur der Gegenwart sein, die Früchte genau dahin zu prüfen, wie weit sie durch Culturmassregeln in Grösse und Form vervollkommnet werden können, ohne dass die Güte des Fruchtfleisches dabei verliert.

Vorzugsweise ist auch das Klima der Gegend und der Standort des obsttragenden Baumes der betreffenden Sorte genau zu beachten. Sicher ist, dass in einem warmen Klima die spätern Herbst- und Winterbirnen auch in namhafter Grösse noch delicat sind, während Sommer- und frühe Herbstbirnen gar oft auch da fad und wässrig schmecken, wenn sie durch zu reiche Nahrungszufuhr beträchtlich vergrössert wurden.

Es ist desshalb sehr wünschenswerth, wenn Seitens der Obstzüchter bei neuen Sorten immer bemerkt wird, in welcher Grösse die Früchte am delicatesten und würzigsten und saftreichsten sich zeigen und ob und unter welchen Umständen eine Cultur, welche die Früchte wesentlich vergrössert und verschönert, anwendbar erscheint, und ob die Früchte bei namhafter Vergrösserung über die Normalgrösse durchschnittlich an Güte verlieren oder nicht.

Thatsache ist zum Beispiel, dass von der Goldparmäne die wohlgebildeten mittelgrossen Exemplare stets die besten und schmackhaftesten sind, so namentlich auch bei der Weissen Herbstbutterbirn, der Wildling von Motte, der William, Rothgrauen Dechantsbirne und andern Sorten.

Möchten diese Zeilen dazu dienen, unsere Obstcultur so einzurichten, dass wir schöne vollkommene und immer auch die relativ edelsten Früchte dadurch erzielen.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber die Agener Zwetsche.

(Prune d'Agen, Robe sergent.)

Nach dem Almanach du Jardinier 1870, pag. 126 u. ff.

Es gibt in dem südwestlichen Frankreich keine Obstsorte, welche den Züchtern einen grösseren Reinertrag liefert, als die Agener Zwetsche. Es werden im Departement Lot und Garonne jährlich für 12—15 Millionen Franken Geschäfte mit diesen Zwetschen gemacht. Mehrere hundert Frauen sind während 3—4 Monaten des Jahres mit dem Auslesen und Dörren der Zwetschen beschäftigt, und eine grosse Anzahl Küfer und Fabrikanten haben mit der Fabrikation von Fässern und Kisten, um sie zu versenden, zu thun.

Um den Nutzen dieser Cultur zu beweisen, reicht es hin zu constatiren, dass die Zwetschenanlagen sich seit zehn Jahren fast verdoppelt haben, und dass sie sich jeden Tag noch vermehren. Ungeachtet dieser Vermehrung werden diese Zwetschen stets zu einem sehr hohen Preise verkauft und nach allen Weltgegenden hin versendet; sie können gut gedörrt mehrere Jahre lang aufbewahrt werden.

Kein Baum bietet grösseren Nutzen als diese Zwetsche, besonders denjenigen Züchtern, welche entfernt von Städten wohnen. Während in solchen Verhältnissen viele andere Früchte wegen der Entfernung, der theuren Arbeitslöhne oder Transportkosten, nicht abgesetzt werden können, werden die Zwetschen von Agen immer schnell verwerthet.

Die Cultur dieser Zwetschensorte besteht noch nicht lange; sie ist kaum seit 25—30 Jahren bekannt; bis dahin baute man diese Fruchtsorte nur bei Villeneuve und Marmande. In einem kleinen Orte Namens Cassanaul besteht das Haus der Gebrüder **Lafont**, welches im Durchschnitt jährlich in solchen Pflaumen für 3—4 Millionen Geschäfte macht, indem es dieselben als Prunellen versendet. Wenn auch diese Zwetschen sehr ertragreich sind, so sind doch nicht alle Jahre gleich günstig. Wir werden einige Beispiele anführen,

aus denen man sich einen Begriff von der Wichtigkeit dieser Culturen machen kann. Auf dem Markt von Villeneuve sur Lot wurde die Erndte von fünf solchen Zwetschenbäumen für 500 Fr. verkauft; freilich sind diese seit fünf und zwanzig und dreissig Jahren gepflanzt, gut gepflegt und sehr stark; ein anderer Besitzer von sechs und zwanzig angepflanzten Zwetschenbäumen hat vor acht Jahren in einem einzigen Markttag für 600 Fr. Früchte verkauft. Die Preise dieser Zwetschen wechseln nach der Grösse und Schönheit der Früchte. So wurde 1868 von der Qualität, wo achtzig Früchte auf 1 Pfund gehen, im Durchschnitt der Zentner zu 100 Franken verkauft, während für die Sorte, wo 120 Früchte auf 1 Pfund gehen, welche also kleiner sind, durchschnittlich zwischen 45—55 Fr. die 50 Kilogr. erlöst wurden, und die Sorte, von welchen 35—40 Früchte 1 Pfund geben, von 2 Fr. bis 2 Fr. 25 Centimes per Pfund gelten; die erste Auswahl, Kaiserszwetschen genannt, von denen nur 25 Stück 1 Pfund ausmachen, wurde bis 3 Fr. das Pfund verkauft, also der Centner 300 Franken.

Die Agener Zwetsche fängt in den ersten Wochen des August an zu reifen, und die Reife dauert gewöhnlich bis zum 15. Septbr.

Das im Allgemeinen bei unsern Landleuten gebräuchliche Bereitungsverfahren der Prunellen aus diesen Zwetschen ist Folgendes:

Sobald es ein gewisses Quantum abgefallener Früchte gibt, bringt man sie auf eine Streu und lässt die Früchte einige Tage an der Sonne abwelken, nachher thut man sie auf geflochtene Dörrhurden, um sie in den Backofen zu bringen, den man anfangs nur wenig heizt; dies wird vier- und fünfmal wiederholt und die Hitze immer allmählig vermehrt, um die Prunellen recht schön zu erhalten. Die grossen Besitzer, welche jedes Jahr 200—300 Centner Zwetschen erndten, haben dazu besondere Dörrofen, in welche 50—60 Hurden hineingehen; Besitzer, welche 300—400 Centner Zwetschen dörren, brauchen 12—15 Personen, um diese Arbeit in 15—20 Tagen zu verrichten. Die Arbeit des Dörrens darf nie unterbrochen werden; Tag und Nacht ist man dabei in Thätigkeit.

Wir wollen die Cultur dieser Zwetschensorte, wie sie in der Gegend von Agen üblich ist, schildern. Der Baum kommt sehr gut in den thonigen Kalkböden fort, besonders wenn sie an einem Abhang liegen. Man setzt diesen Baum in den dortigen Rebbergen in Reihen von 15—20 Meter Entfernung von einander und lässt einen Pflanzenabstand von 6—10 Meter in der Reihe; wenn die Bäume in

günstigem Boden stehen, ist es nicht schwer das zweite Jahr ihrer Anpflanzung, Triebe von 1,50—2 Meter zu finden. Die Besitzer, welche schöne Früchte zu erhalten bemüht sind, tragen für ihre Bäume besondere Sorge, indem sie alle Jahre oder spätestens alle zwei Jahre frische gute Erde oder Grabenauswürfe an den Fuss der Bäume aufführen und damit kleine Hügel um den Baum bilden.

Die Bäume werden regelmässig alle Jahre im Winter durch erfahrene Baumzüchter beschnitten.

Diese Bäume kommen meistens aus den Baumschulen; wenige Gutsbesitzer erziehen sie selbst. Ehemals veredelten die Baumzüchter diese Zwetschenbäume nicht; man beschränkte sich, Wurzelausschläge zu setzen, dann liess man sie zwei Jahre lang in der Baumschule wachsen, darnach stutzte man sie zurück, um kräftige Triebe von ungefähr 2 Meter zu erhalten, und das vierte Jahr wurden sie in den Handel gebracht. Aber, wie man begreift, gab es bei diesen Bäumen immer mehr geringe kleinfrüchtige Varietäten; sehr oft selbst fand man kaum ein Drittel davon, welches die ächte Varietät der Agener Zwetsche war; das übrige waren gemeine Varietäten von wenig Werth. Heutzutage ist dieses fehlerhafte System aus den Culturen verschwunden; die Gutsbesitzer haben eingesehen, dass der veredelte Baum viel bessere und schönere Früchte gibt.*) Viele Baumzüchter ziehen als Unterlage, um darauf die Agenerzwetsche zu veredeln, gewöhnliche Pflaumensorten; sie haben Unrecht.

Die beste Unterlage scheint die Kirschpflaume oder Mirabolane zu sein, nicht nur, um die Agener Zwetsche, sondern auch um Reineclauden, Aprikosen und Mandelbäume darauf zu veredeln. Man erhält diese Unterlagen durch Sämlinge oder Ableger und sie haben eine so üppige Vegetation, dass man nicht selten einjährig veredelte Bäume von 3—3,50 Meter in den Baumschulen findet. Einer der grossen Vortheile dieser Unterlagen ist es, dass sie keine Wurzelschösslinge treiben, was sonst alle andern Zwetschenbäume thun. Man findet Agener Zwetschenbäume mit 20—25 Jahre Standzeit, auf Kirschpflaumen oder Mirabolanen veredelt, welche in äusserst kräftiger Vegetation stehen und mehr Früchte tragen als unveredelte oder auf der gemeinen Zwetsche veredelte Bäume dergleichen Art.

Viele Baumzüchter lieben diese Unterlage nicht, weil sie schwerer zu veredeln ist, besonders schwerer zu oculiren. Um auf Erfolg rechnen

*) Ganz wie bei unsern Hauszwetschen. Dr. Ed. L.

zu können, muss man erst spät oculiren und zwar in den letzten vierzehn Tagen des September, sonst ersticken die Augen im Saft, wie die Baumzüchter sagen.

In der Gegend von Agen gibt man den Zwetschbäumen keinen sehr hohen Stamm; $1_{,35}$—$1_{,50}$ Meter ($4^1/_2$—$5^1/_2$') ist das richtige Mass. Die zu hohen Bäume werden zu stark vom Winde geschüttelt und man sieht desshalb selten dergleichen Hochstämme mit einer schönen Kronenbildung.

Industriell-landwirthschaftlich wird die Cultur des Agener Zwetschenbaumes nur im Departement Lot und Garonne und in einigen Theilen der benachbarten Departements betrieben. Die Production ist also beschränkt, im Verhältniss zur Consumtion, welche letztere sich fast über ganz Europa verbreitet.

Im Jahr 1841 exportirte nach den officiellen Auszügen der Hafen von Bordeaux allein für Fr. 2,709,500 gedörrte Agener Zwetschen. Zwanzig Jahre nachher, anno 1861, stieg die Ausfuhr auf ungefähr Fr. 7,200,000. Wenn wir zu dieser Zahl, welche nur die zur See ausgeführten Früchte nachweist, diejenige der durch die Eisenbahnen fortgeschafften Zwetschen hinzufügen, so erhalten wir gewiss für die letzten Jahre eine höhere jährliche Ertragssumme als fünfzehn Millionen.

Hat diese enorme Zunahme der Production eine Abnahme der Preise zur Folge gehabt? Durchaus nicht. Im Jahr 1806 schätzte H. Lafon den Preis der Zwetschen zu Fr. 40 für 100 Kilogr. Anno 1824 schrieb St.-Amand, dass die Preise zu steigen strebten, obschon die Production sich verdoppelt hätte. Im Jahr 1861 hatte die Production ungeheure Verhältnisse angenommen, und nichts desto weniger ist der Preis gestiegen; denn der Durchschnitt der letzten Jahre kann auf Fr. 70 pr. 100 Kilos berechnet werden. Man kann es daher als Erfahrung für die Zukunft annehmen, dass der Anbau dieses vorzüglichen Productes als öconomisch wichtige Cultur im Grossen nicht genug empfohlen werden kann.

Freilich hat diese Cultur auch ihre Uebelstände und das Trocknen der Zwetsche ist oder war vielmehr mit Schwierigkeiten verbunden, welche aus Mangel an Arbeitskräften zugenommen haben. Früher wurden, wie noch jetzt, von den meisten Obstgutbesitzern die Zwetschen nur in Backöfen gedörrt. Zuerst macht man nur ein geringes Feuer und setzt dann die Hürden mit Pflaumen darauf. Diese schrumpfen zusammen, man zieht die Hurden zurück, wendet

sämmtliche Früchte einzeln um, und stellt dann die Hurden in einen Backofen von hoher Temperatur. Dies wiederholt man 5—6 Mal, wie dies schon vorn erwähnt wurde.

Man sieht leicht ein, dass dieses langsame und umständliche Verfahren bei mittelgrossen Oefen nur geringe und kostspielige Resultate liefern kann. Desshalb haben auch die grössern Besitzer 10, 12, auch 20 Backöfen und den Dienst dabei versieht eine grosse Zahl weibliche Personen.

Dieses umständliche Dörrgeschäft ist aber noch nicht der grösste Uebelstand der Backöfen. Die Wärme nimmt beständig ab und man muss daher, um sie eine Zeit lang zu erhalten, den Ofen anfangs überheizen, damit im Augenblick, wo man die Früchte einschiebt, die Zwetsche einen förmlichen Feuerschlag an der Oberfläche erhält, wodurch die Haut schnell verhärtet und wodurch das Fleisch vor dem Verkochen zu Marmelade oder Teig geschützt wird.

In Bezug auf die grossen Früchte ist es einleuchtend, dass, um das Innere genügend zu dörren, die Umhüllung zu viel gedörrt werden muss. Daraus folgt ein merkliches Deficit im Gewicht und daher auch im Gewinn, denn die Zwetschen werden centnerweise verkauft.

Die Noth hat dazu geführt, dass man die Zwetschen zuerst dämpfte und sie dann in Dörrofen fertig dörrte. Nach und nach sind diese Apparate vervollkommnet und in Trockenstuben umgewandelt worden, in welche die Zwetsche grün gebracht und fertig gedörrt herausgenommen wird. Die sonst sehr interessante Geschichte dieser Vervollkommnungen gehört nicht in den beschränkten Raum dieses Aufsatzes.

Der einzige Zweck den wir jetzt zu erstreben suchen ist der, den Vorzug der Luftheizungsdörre über alle andern Verrichtungen zu zeigen.

Der schlimmste Fehler aller dieser Vorrichtungen besteht in der aufsteigenden Richtung der warmen Luftströmung, welche in den Dörrraum dringt und zwar in der Art, dass dieser Luftstrom statt zwischen den über einander gestellten Obsthurden durchzugehen und die Feuchtigkeit zu nehmen, er mit grosser Schnelligkeit längs der Wände der Dörre hinaufgeht, wo er kein Hinderniss findet und so eine grosse Menge Wärme nutzlos verloren geht. Zugleich ist damit eine sehr grosse Unregelmässigkeit im Dörren verbunden.

Dr. H. Issartier, welchem diese Nachtheile auffielen, hat sie zu

vermeiden gesucht und in der internationalen Ausstellung von 1867 eine Obstdörre aufgestellt, welche in ganz anderer Weise fungirt, denn der Luftstrom geht ganz durch den Dörrraum und zwar von oben nach unten, so dass er an alle Etagen kommt, bevor er bei dem untern Theile der Dörre austritt.

In dieser Obstdörre werden die Zwetschen bei einer sanften Wärme gedörrt, welche allmählig durch die Wirkung des fortwährenden Feuers zunimmt, sie werden nie umgekehrt und zerfliessen selbst angeschnitten nicht; sie haben mehr Fleisch und also auch mehr Gewicht.

Eine einzige Person kann täglich 100 Kilos dörren und diess bei einem Ersparniss an Heizmaterial, welches durch den beschränkten Umfang der Heizung erklärlich ist.

Der Ofen nimmt nicht mehr Platz ein als ein gewöhnlicher Backofen von drei Meter Durchmesser. — Solid von Eisen und Backsteinen, in den besten Verhältnissen aufgeführt, kostet diese Dörre nicht viel mehr als 500 Fr.

Uebrigens sprechen Zahlen selbst am beredtesten für die Vortheile solcher Dörrofen gegenüber den Backöfen. Die in letzterem zubereiteten Zwetschen sind wegen der theuren Arbeitskräfte und Brennmaterialien viermal weniger werth, als die mit heisser Luft gedörrten; der Werth der Zwetschen aber steht heute auf sechszehn Millionen Franken.

Der Dörrofen des Dr. Issartier dörrt ebensoviel wie 6—8 Backöfen; und die Zwetschen halten sich besser, obschon sie saftreicher, schöner und gewichtreicher sind.

Nachschrift.

In meiner kleinen Schrift „Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Mussbereitung, 3. Aufl., Ravensburg 1869“ habe ich pag. 22 die neue Issartier'sche Dörre ebenfalls erwähnt und kurz beschrieben und erlaube mir die betreffende Stelle, welche eine kurze Beschreibung dieser Dörre enthält, hier beizufügen.

„Wir dürfen einen neu construirten Obstdörrofen zu erwähnen nicht vergessen, welcher auf der Pariser Ausstellung 1867 prämiirt wurde. Er ist von Dr. Issartier in Montségur construirt und in der Zeitschrift für die Landw. Vereine des Grossherzogthums 1869, Nr. 1, beschrieben und abgebildet. Derselbe ist rund, hat ein kegelförmiges Dach und hat einen Durchmesser von 12½', wäh-

rend dessen Höhe (über dem Boden) mehr als 20′ beträgt. Die Erwärmung geschieht durch eine, unter einer Eisenplatte befindliche Heizung, sowie durch hohle, ebenfalls als Wärmecanäle eingerichtete Wandungen und durch einen dem Obertheil der Mauer entströmenden, nach unten gehenden, warmen Luftzug.

Der Innenraum enthält ein Gestell für 60 Schubladen, in 6 Etagen über einander befindlich, welche dreieckig sind und auf einem drehbaren Gestell sich befinden, so dass eine Oeffnung genügt, dieselben herauszunehmen und wieder einzuschieben. Die ganze Dörre ist auf circa 400 Thlr. (700 fl.) veranschlagt; die Dörrefläche der Schubladen beträgt 250 □′.

Es lässt sich nicht läugnen, dass die Idee, welcher dieser Dörreeinrichtung zu Grunde liegt, eine sehr sinnreiche ist und alle möglichen Vortheile angewendet sind, allein der grosse Aufwand möchte schon hinreichen, von der Erbauung einer solchen Dörre für gewöhnliche Verhältnisse Umgang zu nehmen und könnten es wohl nur einzelne sehr grosse Dörranstalten sein, welche eine solche Dörre einrichten."

Bei einer so ungeheuren Massenproduction von Zwetschen, wie sie nach obiger Mittheilung bei Agen zu finden ist, sind natürlich solche grössere und kostspielige Einrichtungen sehr am Platz und es wäre sehr zu wünschen, dass auch in Deutschland in Gegenden, wo es viele Zwetschen gibt, wie in Thüringen, Sachsen, Schlesien, Seitens einer Gemeinde- oder grössern Gutsverwaltung eine solche Dörre und zwar eine nach den neuesten Erfahrungen eingerichtete, aufgestellt würde.

Es scheint in der That, dass die Einrichtung der Dörre, bei welcher der Luftstrom von oben nach unten gehend, alle Dörrhurden gleichmässig durchstreicht, die wesentlichsten Vortheile bietet und es wäre sehr interessant, eine möglichst einfache Einrichtung, welche diese Luftströmung bewirkt, genau kennen zu lernen.

Alle unsere Dörren leiten die Wärme von unten nach oben und da mit der Entfernung von der Wärmequelle auch die Wärme immer mehr abnimmt, habe ich in der von mir construirten, pag. 16 der erwähnten Schrift beschriebenen Dörre, die Wärmeleitung so eingerichtet, dass nach je 3 Schubladen der Dörrhurden immer wieder ein Wärmecanal liegt. Die Leistungen dieser Dörre sind anerkannt vorzüglich; allein es möchte doch eine wesentliche Verbesserung in der Construction liegen, erwärmte Luftströme von oben

nach unten durch die zu dörrenden Früchte strömen zu lassen, indem dadurch wohl das gleichmässigste Dörrproduct erreicht wird.

Mittheilungen in dieser Richtung werden mit grossem Dank entgegen genommen und sofort zur Kenntniss des obstbautreibenden Publikums gebracht werden.

Was nun die Agener Zwetsche anbetrifft, so ist dieselbe entschieden weniger werthvoll als unsere Hauszwetsche, wenigstens die Sorte, welche Liegel in der Beschreibung neuer Obstsorten I. Heft. 1851 pag. 28 unter Nr. 127 beschrieben hat und welche er als eine kleine, bläulichrothe, umgekehrt eiförmige Frucht mit nicht lösigem Stein, welche Ende August zeitigt und ein delicates Fleisch hat, schildert. Dieselbe habe ich eine Reihe von Jahren in Hohenheim cultivirt, allein sie, als ohne besondern Werth, nicht weiter beachtet Im Album de Pomologie von Bivort ist IV. p. 155 die Agener Zwetsche beschrieben und abgebildet; die Abbildung ist wohl ähnlich der Sorte, die ich cultivirte, allein ich möchte sie doch (mit Liegel) für etwas anderes halten.

Liegel hat nun noch eine andere Agener Pflaume, die er Neue Agener Pflaume nennt, und als eine mittelgrosse dunkelbraun ovale Zwetsche schildert, welche aber ebenfalls unlösig ist und erst gegen Ende September reift. Liegel fragt pag. 4, welche ist von den 3 Sorten die ächte?

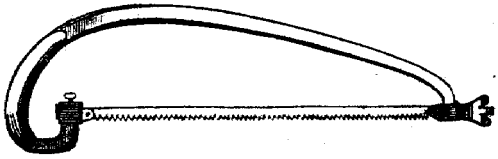
Mir scheint, wir haben in unserer Hauszwetsche ein mehr als treffliches Aequivalent für die Agener Zwetsche, sowohl als Marktfrucht, wie zum Dörren, trotzdem wäre es wünschenswerth, direct aus Agen Reiser der dort vorkommenden besten Form dieser Sorte zu verschreiben, um die wahre Sorte wenigstens genauer kennen zu lernen.

Wenn unsere Baumschulen recht allgemein eine grossfrüchtige und etwas frühreifende schöne Sorte der Hauszwetsche zum Veredeln der Sämlinge der St.-Julien-Pflaume oder der Wurzelschösslinge gewöhnlicher Zwetschen nähmen, so wird die Cultur der Zwetschen auch bei uns wieder in grösseren Aufschwung kommen und bessere Resultate als in den letzten Jahren oder eigentlich hier seit einer Reihe von Jahren liefern.

Dr. Ed. Lucas.

Die Bogensäge in ihrer jetzigen Einrichtung.

In der 1. Auflage meiner Schrift „die Gemeindebaumschule", welche 1851 bearbeitet wurde, habe ich zuerst die von mir damals neu construirte Baumsäge, welche ich, da ich in jener Zeit in Hohenheim war, „Hohenheimer Bogensäge" nannte, abgebildet und kurz



beschrieben. Auch im Württembergischen Wochenblatt für Land- und Forstwirthschaft gab ich in jener Zeit eine Beschreibung und Abbildung.

Wir haben in der ganzen Gartencultur kein Handgeräthe, was sich so sehr verbreitet hat und welches so allgemein in die Praxis eingeführt wurde; weder Patent noch Prämie wirkten hier mit, lediglich war es die höchst practische Einrichtung dieser Säge, ihre sehr bequeme Handhabung und ihr billiger Preis, verbunden mit tüchtigen Leistungen dieses Werkzeuges.

Ueberall fast in allen grösseren Handlungen von Geräthen für Obst- und Gartenbau findet sich diese Säge und zwar meist ganz nach der ihr von mir gegebenen Form, Grösse und Einrichtung, mit sehr unbedeutenden Abänderungen. Leider bin ich nicht mehr in dem Besitz der 1850 (also vor 20 Jahren) in der Werkzeugfabrik in Hohenheim gefertigten ersten Säge, welche mir lange Zeit sehr gute Dienste leistete. Mit diesem Frühjahr habe ich eine kleine Verbesserung an dieser Säge eingeführt und lasse jetzt hier für das Geräthelager im Pomologischen Institut sämmtliche Bogensägen so anfertigen.

Es zeigte sich nemlich, dass bei mehrjährigem Gebrauch einer solchen Säge, bei dem Durchsägen eines starken Astes die Stellung des Blattes am Griff nicht fest genug war, sondern sich das Sägeblatt öfters schief zog, ein Umstand, der bei fast allen Sägen mit stellbarem Blatt früher oder später einzutreten pflegt.

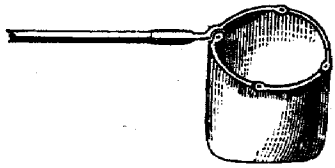
Ich liess nun an dem Griff, da wo das Sägeblatt sich drehen lässt, eine kleine Schraube, welche beim Stellen des Blattes auf-

geschraubt und nach dem Stellen zugeschraubt wird, anbringen. Hierdurch erhält das Sägeblatt für alle Zeit die gewünschte Festigkeit. Ganz leicht liess sich auch die vortreffliche Einrichtung, welche bei Alers Flügelsäge zu finden ist, wodurch das Sägeblatt stossend und ziehend zu stellen ist, hier anbringen, doch war das Bedürfniss noch nicht dafür da.

Die Säge besteht aus a. dem Bogen, b. dem in demselben befindlichen mit Leder oder Gurte gepolsterten Griff, c. der aus einem englischen Sägeblatte gefertigten Sägeschneide, d. der Schraube zum Anziehen und Stellen, e. dem Ende des Bogens, worin das Sägeblatt sich dreht und durch die Schraube d. festgestellt wird. Die Säge kostet im Pomologischen Institut in obiger Einrichtung $3\frac{1}{2}$ Frcs. = 1 fl. 38 kr. = 28 Sgr. **Dr. Ed. Lucas.**

Neuer englischer Obstbrecher.

Unter den Geräthen und Werkzeugen, welche Herr Director Lucas von der Ausstellung in Hamburg vorigen Herbst mitgebracht, befand sich auch eine ganz neue Art von Obstbrecher, welcher sehr einfach und ebenso praktisch ist. Derselbe besteht



aus einem runden Eisen, welches in vier Theile getheilt und mit Gelenke bildenden Nieten zusammengefügt ist, wodurch die verschiedenen Eisenstücke sich leicht bewegen können, so dass, wenn man die Frucht gefasst hat und anzieht, sich die einzelnen Glieder des Obstbrechers zusammenziehen, wodurch die Frucht gehalten und losgezogen wird und in das darunter hängende Säckchen fällt. Dieser Obstbrecher ist sehr leicht und bequem zu führen, lässt sich in die Tasche stecken und durch die beweglichen Eisen kann man überall am Baum hinkommen und die entferntesten Früchte pflücken, ohne sie im Geringsten zu beschädigen.

Die nebenstehende Abbildung stellt denselben in einem Achttheil der natürlichen Grösse dar. Der Preis war in Hamburg $\frac{1}{2}$ Rthlr.

Gustav Carlsson aus Stockholm, **Obergeh im Pom. Inst.**

Ueber die Obsterndte in der Gegend von Rostock 1870.

Ueber die verflossene Obsterndte in hiesiger Gegend erlaube mir Folgendes mitzutheilen: Liess auch der anhaltend lange und strenge Winter wenig Obst erwarten, so ist doch die Erndte, mit Ausnahme von Pflaumen, eine reiche gewesen; besonders waren es die frühreifenden Kernobstsorten, welche am vollsten mit Früchten behangen waren. Die einzelnen Früchte vieler Sorten sind gross, ja sogar sehr gross, im Verhältniss früherer Jahre, doch lässt der Geschmack Vieles zu wünschen. Der anhaltende Regen, verbunden mit kühlem Wetter, hat wohl das Anschwellen der Früchte bewirkt, konnte aber das Aroma des Saftes nicht bewerkstelligen.

Ausnahmsweisse voll hingen die Bäume von Colomas Herbstbutterbirn, Boscs' Flaschenbirn und St. Germain, welche Sorten hier sonst nur spärliche Erträge liefern. Von einigen Birnsorten, wie Weisse Herbstbutterbirn, Napoleons Butterbirn, Forellenbirn, sind viele Früchte fleckig, von andern wie Diels Butterbirn, Grumkower Butterbirn etc. die Früchte aufgesprungen und dadurch werthlos.

Grosse und gut ausgebildete Früchte erhielt ich von der Hochfeinen Butterbirn, General Tottleben, Broompark, van Marums Flaschenbirn, Six's Butterbirn, Schwesternbirn, Neue Poiteau, doch kann ich über den Geschmack noch nicht urtheilen. Die Früchte von Esperens Bergamotte, Hertrichs Bergamotte und Delfosses Butterbirn sind auch dieses Jahr sehr klein.

Von Aepfeln haben sich als reichtragend bewährt: Boikenapfel, Piles Russet, Staatenparmäne, Baumann's Reinette, letztere Sorte eignet sich hier vorzüglich auch zu Formbäumen; da die grossen Früchte sehr lange an den Bäumen sitzen können.

Genau habe ich diesen Sommer den Rothen Sommer-Calvill (Rother Strichapfel) und den Rothen Herbststrichapfel beobachtet, letzterer reifte um vier Wochen später, und hatte ich noch Anfang dieses Monats ganz wohlschmeckende Früchte.

Northern Spy wie ich ihn von Ottolander habe, brachte die ersten Früchte, welche etwas Aehnlichkeit mit der Grossen Casseler Reinette haben; über seinen Werth kann ich noch nicht urtheilen, die jungen Bäume in der Baumschule wachsen kräftig und gut.

Auch noch von andern neueren Aepfel- und Birnsorten habe ich Früchte geerndtet, kann aber erst im Winter Näheres berichten.

Der hier in Mecklenburg sehr häufig, theilweise auch in Holstein und Pommern vorkommende Rother Mecklenburger Kantapfel ist der Gestreifte Wintercalvill.

Rostock im Oktober 1870. **H. Haedge.**

Mittheilungen über eine Reise nach Braunschweig zur Oberdiecksfeier vom 1. bis 9. October 1870.

Von Dr. Ed. Lucas.

I.

Mein Weg führte mich zuerst nach Carlsruhe, wo ich den Grossherzoglichen Hofgarten, welcher unter der ausgezeichneten Leitung des Gartendirector Meyer und dessen Sohn, des Hofgärtner Meyer steht und welcher neben dem Münchener botanischen Garten, sicher der sehenswertheste Pflanzengarten in ganz Süddeutschland ist, besuchte. Die Sorgfalt und Zweckmässigkeit der Culturen, die Ordnung und Reinlichkeit überall, die vielen seltenen und werthvollen Pflanzen durch fast alle Familien, welche man hier findet, machen den Besuch dieses schönen Gartens und seiner Pflanzenhäuser für jeden Botaniker, Kunstgärtner und Gartenfreund höchst interessant und so waren es denn auch einige Stunden eifrigen Studiums, welche ich der Betrachtung dieser Pflanzenschätze widmen konnte.

Von da machte ich noch einen kurzen Besuch im Grossherz. Landwirthschaftlichen Garten. Ich hatte denselben im Sommer des vorigen Jahres kurz vor dem Eintritt des Herrn W. Schüle, welcher jetzt dort Gartenbaulehrer ist, ebenfalls besucht und kenne den Garten von seiner Einrichtung an, welche von dem alten würdigen Gartendirector Metzger herrührt. v. Babo, A. Langsdorff, H. Göthe waren die seitherigen Vorstände und Leiter des Gartens. Das Obst war bereits abgenommen und die jetzt ziemlich kräftig gewordenen, die breiten Hauptwege umgebenden Hochstämme, welche den grössten Theil des dortigen Sortiments repräsentiren, waren bereits leer. Dagegen sah ich eine kleinere, recht gutes und richtig bezeichnetes Obst enthaltende Sammlung in einem Saale der Anstalt. Meine Zeit gestattete mir nicht, eingehender die Baumschule, die an Fläche ziemlich ausgedehnt ist, zu besuchen, doch sah ich, dass es offenbar

an Arbeitskräften fehlte, denn mehrere grössere jüngere Stücke waren sehr stark vergrast und ich bemerkte auch, dass die Behandlung der Seitentriebe an den jüngern 2- und 3jährigen Veredlungen nicht die richtige war. Ich erwähne dies, nicht um einen Tadel auszusprechen, sondern weil ich in fast allen der von mir besuchten Baumschulen hierin immer wieder andere Verfahrungsweisen fand und eine Notiz darüber gewiss auch da und dort mit Vortheil beachtet werden kann.

Es waren nämlich hier ziemlich spät (etwa wohl Anfang September) alle vorhandenen Seitentriebe auf einem kurzen, etwa 2" langen Zapfen gestutzt worden und es hatten sich in Folge dieses Abstutzens an diesen Zapfen nun noch neue seitliche Nachtriebe gebildet, welche eben hervorgetrieben waren und ganz junge saftgrüne Blätter zeigten, während es richtiger gewesen wäre, die vorhandenen Seitentriebe in diesem Jahre gar nicht mehr einzustutzen.

Ich habe in Hohenheim vor etwa 23 Jahren auch im Sommer spät ein derartiges Einstutzen der seitlichen Triebe vorgenommen, um es Zöglingen, welche erst nach der Ernte kamen, zu lehren; der Erfolg war, dass an dem Astring (der Basis) dieser Zapfen, welche noch Nachtriebe gebildet hatten, auch wenn letztere nur klein geblieben waren, sich im Frühjahr todte und zwar erfrorene Stellen zeigten; die Zweige mussten denn theils ganz absterben, theils zeigte sich an vielen dieser so behandelten Bäumen an den Astringen der Krebs, wodurch selbstverständlich mancher Verlust erwuchs. — Wie der Winter wird, ob streng oder mild, wann er eintritt, ob plötzlich oder langsam, wissen wir nicht, aber das wissen wir, dass in den meisten Fällen nicht völlig reif gewordenes Holz, selbstverständlich aber alle noch krautartigen Nachtriebe erfrieren und dadurch unsere Culturen äusserst gefährdet sind.

Auch schadet dieses Abstutzen schon dadurch sehr, dass eine Menge Säfte, welche noch aus diesen Seitentrieben dem Stamm zugeführt werden würden, und ihn also verstärken würden, verloren gehen.

Denselben Tag war, wie mir Herr Regierungsrath Dr. Rau, den ich im Garten traf, erzählte, gerade Vormittag Prüfung gewesen und eine Anzahl junger Leute, welche zur Erlernung der Obstcultur da gewesen waren, waren entlassen worden.

Durch die Gefangenentransporte, welche Carlsruhe passirten, verzögerte sich der Zug und ich kam erst bei vollkommener Nacht in Wiesloch an, wo ich meinem wackeren Freund C. Bronner und seinen schönen Rebanlagen einen Besuch zugedacht hatte.

Am andern Morgen, Sonntag den 2. October, gingen wir zusammen von dem zweiten Sohn meines Freundes geleitet in die Weingärten und benutzten den ganzen Vormittag zur Besichtigung eines Theiles dieser grossartigen Rebanlagen. Der älteste Sohn Bronners, Gustav, mein früherer Schüler, stand damals vor Strassburg und war eben im Begriff, den Marsch auf Paris zu anzutreten. Das unerbittliche Schicksal erreichte auch diesen hoffnungsvollen und liebenswürdigen Jüngling; vor Dijon machte eine feindliche Kugel am 30. Oktober seinem jungen Leben, (er war 23 Jahre alt) ein schnelles Ende. Wie viele Hoffnungen der Familie, wie auch der vielen Freunde Bronners, sind mit ihm zu Grabe gegangen. Der junge Mann hatte, nachdem er im hiesigen Institut 1 Jahr gewesen, die Universität Leipzig besucht, sein 1jähriges Jahr abgedient und war nun im Begriff, einen Theil des sehr ausgedehnten Geschäfts seines Vaters selbstständig zu übernehmen.

Die Bronner'schen Rebanlagen umfassen circa 8 bad. Morgen Rebschulen und 30 Morgen Weinberge, in welchen sich wohl das reichste Sortiment von Weintrauben für Tafel und Weinbereitung, welches wir in Deutschland antreffen, befindet.

Dasselbe enthält etwas über 400 Sorten; eine neue Anlage umfasst das ganze Sortiment in je 2 Stöcken, welche Anlage sehr instructiv zu werden verspricht.

In den Rebschulen sind natürlich nicht alle diese Sorten in gleicher Vermehrung. Manche sind sehr stark vermehrt und in vielen Tausenden von Pflanzen vorräthig, andere Sorten sind nur wenig da, alles nach dem Werth der Sorten und dem muthmasslichen Bedarf.

Als Sorten, welche in den Bronnerschen Rebschulen jährlich in sehr grosser Anzahl als Wurzelreben angezogen werden, sind zu nennen: Schwarzer und Weisser Burgunder, Weisser, Rother und Blauer Elbling, Gelber und Rother Krachgutedel, Lasca, Limberger, Liverdon, Italienischer Malvasier, Müllerrebe, Weisser, Rother und Schwarzer Muscateller, Gelber Ortlieber, Blauer Portugieser, Weisser und Rother Riesling, Rothgipfler, Ruländer, Blauer St.-Laurent, Grüner, Rother und Schwarzer Silvaner, Grauer Tokayer, Rother und Gewürz Traminer, Schwarzer Trollinger.

Es sind dies die zur Weinbereitung besten und gesuchtesten Trauben für unsere deutschen Weinberge im Allgemeinen.

Neuerdings wird besonders auf die möglichste Vermehrung der St.-Laurent-Traube, eine sehr frühe blaue vortreffliche Weinbergstraube, der frühen Lasca, ebenfalls eine vorzügliche frühreifende blaue Weinbergstraube, des Weissen Burgunder, Schwarzer Silvaner, des Grauen Tokayer und Rothen Riesling, Bedacht genommen.

Als besonders schöne und delicate Tafeltrauben, welche ich dort sah, notirte ich mir folgende und zwar:

a. frühreifende: Frühe Augusttraube, Geschlitztblättriger Basilicum, Schwarzer Champagner, Weisse Corinthe, Cousi querci noir, Blaue Cypertraube, Feigentraube, Gentil brun, Muscat Gutedel, Muscateller von Saumur, Königsgutedel, Weisser Kaisergutedel, Madeleine royale, Magyaritraube, Frühe Malingretraube, Morvosio violet, Edle Muscattraube, Früher Orléans, St.-Laurent, Gelbe Seidentraube, Sirac noir. Die allbekannten Weissen und Rothen Gutedel u. s. w. nenne ich hier nicht.

b. später reifende: Alicant, Arramont, Blauer Augster, Blauer Blussard, Bronnerstraube, Candolle, Blaue Cypertraube, Blauer Damascener, Raisin de Schiras, Rothstielige Dolcedo, Gelbe Gaisdutte, Grosse Perle, Spanischer Gutedel, Hamvas, Weisse, Rothe und Schwarze Jerusalemstraube, Calabreser, Weisse Königstraube, Langbeerige und Gelbe Malagatraube, Midowatza, Mondwein, Morillen, beide durch ihre zweifarbigen Beeren sehr zierend, Alexandriner Muscateller, Brauner und Schwarzer Muscateller, Blaues Ochsenauge hatte enorm grosse Beeren, blieb aber sauer, Griechische Perltraube, Weisse Riesentraube, St.-Antoniustraube, Sicklers Rosinentraube, Vanilletraube, Wachtelei aus Ungarn.

Auf den Morgen werden circa 250,000 Stück Blindreben in der Rebschule gesteckt. Die grosse Trockene des Vorsommers hatte den diesjährigen Fechsern auch mannigfach geschadet und es waren gar Manche, die bei einigem Regen sicher gut gekommen wären, zurückgeblieben; dennoch ist der Vorrath sehr bedeutend.

In der dortigen Gegend ist der einfache Rahmenbau an Holz in den Weinbergen der vorherrschende, in den Bronnerschen Weinbergen findet sich vielfach der Pfahlbau und der Rahmenbau an 3 Drähten, welcher mir sehr zweckmässig erschien.

Interessant waren die Rebanlagen von der St.-Laurentrebe und

der Lasca, beide waren zum grössten Theil bereits gelesen; von ersterer Sorte besitzt Br. circa 10 Morgen, von der Lasca etwa 1 Morgen; beide Sorten hält er für die ergiebigsten und besten frühreifenden blauen Weinbergssorten, und beide haben auch dieses Jahr wieder die besten Rothweine der dortigen Gegend geliefert.

Auch der Obstbau wurde nicht vergessen und der dort heimische und allgemein beliebte schöne Streifling Schaffelder in Baum und Frucht bewundert. Ueberhaupt finden sich dort schöne und bedeutende Obstanlagen an den Strassen und in Baumgärten.

Ich hatte viel Schönes gesehen und mit dankbarem Herzen wanderte ich weiter und kam glücklich nach Heidelberg, um dort ruhig bis zum andern Morgen liegen zu bleiben, da der Zug fort war und alle spätern Züge eingezogen waren.

Ich fuhr von da nun am Montag früh ab und zwar ohne Aufenthalt bis Cassel, wo ich die nächsten Tage bleiben wollte, um die dortigen Gärten, die mir noch ganz fremd waren, kennen zu lernen. In Cassel kam ich Nachmittags an und begab mich sogleich zu dem Vorstand des dortigen Gartenbauvereins, Herrn Apotheker Gläßner, welcher die Güte hatte, mich noch vor dem Abend in die in der That reiche und sehenswerthe Industrieausstellung zu führen, welche gerade denselben Tag zum letzten Mal geöffnet war.

(Fortsetzung folgt.) M/60

Literatur.

Der Volksschulgarten. Ein Beitrag zur Lösung der Aufgabe unserer Volkserziehung. Von Max Machanek und Dr. Erasmus Schwab, k. k. Professor und p. Bezirksschulinspector. Mit 3 Plänen; Wien und Olmütz, Ed. Hölzel, 1870. gr. 8. 2 Bogen. 8 sgr.

Eine kleine, sehr zu empfehlende, vortrefflich gehaltene Schrift! Herr Professor Dr. Schwab hat hier eine Frage näher ausgeführt, welche wir als eine der allerwichtigsten halten müssen, in einer Zeit, wo die Bildung des Volkes von allen Seiten angestrebt wird. Mit vollem Recht sagt der Herr Verfasser: „Die Volksschule, als die Pflanzstätte des Wohles der Nation, soll darum das Schooskind jeder Gemeinde sein," und dass er Recht hat, sehen wir deutlich an den Vorgängen in Frankreich, wo man auf die Gelehrtenschulen einen grossen, auf die Volksschulen fast keinen Werth gelegt hat, und welcher Zustand, welche Rohheit der Sitten, welche Entartungen der Bevölkerung sind die Folge dieses Mangels. — Der Verfasser citirt in Bezug auf die Bedeutung der angewandten Naturwissenschaften für die Erziehung einen vortrefflichen Ausspruch Rossmässlers, der da sagt: „die Mutter Erde mit

ihren Stoffen, Kräften, Lebenserscheinungen und Lebensgebilden ist für uns das, was wir Natur nennen. Diese Natur ist unsere Heimath, in der ein Fremdling zu sein jedermann Schande und Schaden bringt; in dieser Auffassung ist die Natur die Grundlage menschlicher Bildung und Gesittung. In diesen Worten liegt mir der Schwerpunkt alles Menschenunterrichtes."

Nun fährt der Herr Verfasser fort: Der kürzeste, sicherste Weg zu diesem Ziele ist die Anlegung rationeller Schulgärten. An den Schulgarten kann weit mehr als die Hälfte des naturkundlichen Unterrichtes angeknüpft werden. Wohl finden sich hie und da gute Schulgärten, welche diesen oder jenen Theil des naturgeschichtlichen Unterrichtes mit mehr oder weniger Geschick vermitteln, wohl finden sich in mancher Herren Ländern Schulgärten, welche manchen lebensfähigen, guten Gedanken auszuführen streben. Aber Schulgärten, welche all das Gute und zum Theil Treffliche, das vereinzelt, da und dort, ohne Rückwirkung auf grössere Kreise geboten wird, mit Plan und Absicht, zu einem einheitlichen, wohl durchdachten, consequent angestrebten Ganzen nach allen Richtungen zu verbinden suchen, fehlen noch immer. Allerdings werden Schulgärten immer zunächst auf die mannigfaltigen lokalen Verhältnisse Rücksicht nehmen müssen, aber die dem Denker vorschwebende Aufgabe vermögen sie nur dann zu erfüllen, wenn sie nicht blos vereinzelte Gesichtspunkte verfolgen, sondern von einem klaren, gesunden und grossen Gedanken ausgehend, sich ihr Ziel so hoch setzen, als es nur überhaupt menschlicherweise erreichbar erscheint.

Der Schulgarten, wie ihn Dr. Schwab hinstellt, enthält breite, schöne Spazierwege, Tummelplätze, Turnplatz, Obstanlagen aller Art, eine Baumschule, Gemüsezuchten, eine Abtheilung als Versuchsgarten, Blumenbeete, einen Bienenstand, auch wo es das Klima begünstigt, Maulbeeranlagen für Seidezucht u. s. w.

Drei recht gut durchdachte und schön ausgeführte, durchaus zweckmässige Pläne zu 3 solchen Schulgärten von Herrn M. Machaneck, jedenfalls einem tüchtigen Landschaftsgärtner, sind der kleinen, sehr lesens- und beherzigungswerthen Schrift beigegeben, welche allen denen, welche nach Beruf oder Neigung die Bildung der ländlichen Bevölkerung fördern und begünstigen wollen, recht angelegentlich empfohlen zu werden verdient. Dr. E. L.

Verhandlungen des dritten Congresses von Gärtnern, Gartenfreunden und Botanikern zu Hamburg 3., 4. und 6. September 1869. Hamburg, O. Meissner 1870.

Dieser Bericht ist sehr getreu nach den stenographischen Aufzeichnungen gefertigt; da nun aber doch Manches nicht genau verstanden und richtig aufgefasst wird, so lassen solche Berichte, wenn den einzelnen Rednern, wenigstens denen, welche Vorträge oder Referate halten, nicht vor dem Druck oder wenigstens in der Correctur Einsicht des Protocolls gestattet ist, doch manche Unrichtigkeiten zu, welche auch hier nicht ganz vermieden sind, obschon der Bericht für jeden Theilnehmer am Congress eine sehr werthvolle Erinnerung ist und bleiben wird und auch für jeden Gärtner und Gartenfreund sehr viel Schätzbares und Lehrreiches enthält. Dem Herrn Th. Ohlendorff in Hamburg soll desshalb ein aufrichtiger Dank für die Besorgung desselben auch hier ausgesprochen werden. Da die einzelnen Gegenstände

der Berathungen in den meisten Gartenzeitungen längst publicirt sind, wollen wir hier nicht näher darauf eingehen. Von meinem Standpunkt erlaube ich mir nur zu bemerken, dass Niemand es mir möge zur Last legen, dass ich so oft als Redner aufgeführt bin; ich war meist Lückenbüsser für jene Herren, welche Referate hatten und nicht erschienen waren. Dr. E. L.

Dreizehnter Jahresbericht des Gartenbauvereins in Bremen 1870. Die belebende Seele des Vereins, welcher sehr viele Mitglieder zählt, scheint der zeitliche Geschäftsführer, Herr W. Ortgies, zu sein. Der Verein ist in vielfacher Richtung thätig gewesen, die neuesten Traubensorten, Obstsorten, Gehölzarten wurden eingeführt und die vom 24.—26. April abgehaltene Blumenausstellung war an selteneren und neuen Pflanzen überaus reichhaltig. Ein umfassender vielseitig interessanter Bericht von den Herren Nagel, Heincke, Karich und Suling über die Hamburger Ausstellung giebt ein sehr treffliches Bild dieser grössten und grossartigsten aller seitherigen Ausstellungen in Deutschland. Dr. Ed. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Curiositäten aus der Ausstellung von Obst und Trauben, welche in Verbindung mit der Gartenbau-Ausstellung im Herbst 1870 in Stuttgart statthatte.

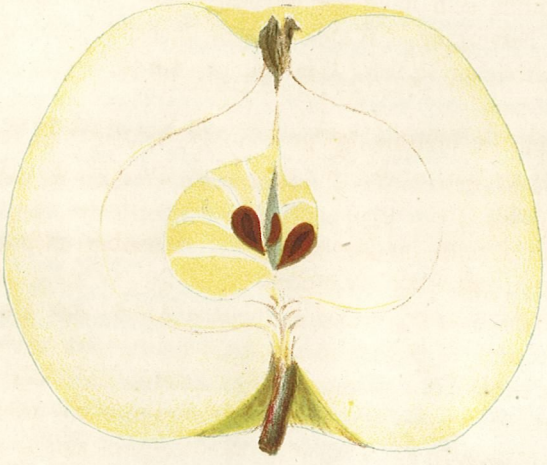
In einer wegen Schönheit der Früchte und richtiger Benennung prämiirten Collection kamen folgende Namen vor: Graue Herzbutterbirn (statt Herbstbutterbirn), die Frankenbirn hiess Forellenbirn, der Pleisner Rambour war Hohlgagger genannt, der Lothringer Sommer-Rambour hiess Engelskopf, bei Reinette von Damason stand Grosse Casseler Reinette und Aehnliches.

In einer andern Collection war die Erzengel Michaelbirn bezeichnet: St. Michael von Archangel, statt dem französischen St. Michel l'Archange. Der Pleisner Rambour = Geflammter Cardinal war da zu finden als Gravensteiner, als Kaiser Alexander und wer weiss noch als welche Sorte!

Einige Herren des Preisgerichts waren sonderbare Pomologen; es war z. B. bei einer Holzfarbigen Butterbirn, die ganz echt und kenntlich war und welche Beurré Spence ou Fondante de bois bezeichnet war, das Synonym Beurré Spence als Namen gelassen worden, und Fondante de bois (die bessere Bezeichnung) als falsch gestrichen worden. Bei einer Schachtel mit Früchten vom Trocknen Martin aus meiner Sammlung, die unbestritten echt waren, haben mir diese Helden „falsch" beigesetzt; Jeder der diese Sorte kennt, erkannte die Früchte augenblicklich als echt an. — Hier hätte man pomologische Studien machen können!

Von Oberdiecks „Kurzer Abriss meines Lebens" nebst einem Anhang von Denksprüchen aus dem Oberdiecksalbum, 3 Bog. gr. 4 mit sehr gelungenem Porträt, cart., sind noch eine kleinere Anzahl Exemplare vorräthig, 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.





Kienast's Reinette.

Kienast's Reinette.

(Mit Abbildung.)

Dieser sehr schöne und gute Winterapfel, welcher einige Aehnlichkeit mit der Liegel'schen Schmidbergers rothen Reinette (Ill. Hdb. Nr. 505) hat, wurde mir aus St. Florian von Herrn Stiftsobergärtner Kienast zugesendet, dem ich auch die nachfolgenden Notizen über diesen schönen Apfel verdanke.

Diese neue Sorte gehört zu der Familie der Rothen Reinetten und nach dem Formensystem in Kl. IX, 3, c, d. h. zu den Gestreiften platten Winteräpfeln mit geschlossenem Kelch. Die Abbildung zeigt den Apfel sehr genau und richtig in Form und Färbung.

Herr Kienast erhielt diese Sorte von seinem Vater, dem Schlossgärtner Kienast in Kirchstetten, unweit Nickolsburg in Niederöstreich, welcher diesen Apfel ohne bestimmten Namen cultivirte. Herr Kienast gab sich alle Mühe, den Namen zu erforschen, fand aber diese Frucht auf keiner der vielen Ausstellungen, die er besuchte, so dass es wohl ein Sämling sein mag, der unbewusst dort aus dem Kern einer edlen Sorte hervorging. Wegen seinem lachend schönen Aeussern und als saftreicher guter Winterapfel wurde dieser Apfel sehr geschätzt.

Der Baum ist breitkronig, grosslaubig, kräftig und fast jährlich reichtragend; er dürfte sich für das Land wie für den Garten vortrefflich eignen.

Die Frucht reift im November und December und hält bis in den Sommer hinein, ohne zu welken.

Wir haben diesen schönen und guten Apfel, den muthmasslich Herr Schlossgärtner Kienast erzog und dessen Bekanntwerden wir dessen Sohn verdanken, welcher diesen schönen Apfel als „Sämling" auf der Ausstellung in Reutlingen auch ausgestellt hatte, beiden Herren zu Ehren „Kienast's Reinette" genannt und werden später davon Bäume und Reiser mitzutheilen im Stande sein.

Dr. Ed. Lucas.

Herzogin von Bordeaux.

(Mit Abbildung.)

Von dieser schönen und edlen späten Winterbirn erhielt ich vor 2 Jahren einige Früchte von Herrn Generalconsul Lade in Geisenheim, von denen hier die Abbildung gemacht wurde.

Wir zählen die Frucht in die Gruppe der Apothekerbirnen.

Als Synonym gibt Leroy, der sie Nr. 464 als Duchesse de Bordeaux beschreibt und conform mit unserer Frucht abbildet, nur an Beurré Perrault (Comice hortic. de M. et L. 1861, pag. 209).

Die Birn ist meist etwas mehr als mittelgross, unregelmässig eirund, etwas beulig, häufig die eine Seite grösser als die andere.

Der Stiel ist ziemlich lang und dick, gebogen an seiner Basis, verdickt in einer kleinen Einsenkung stehend.

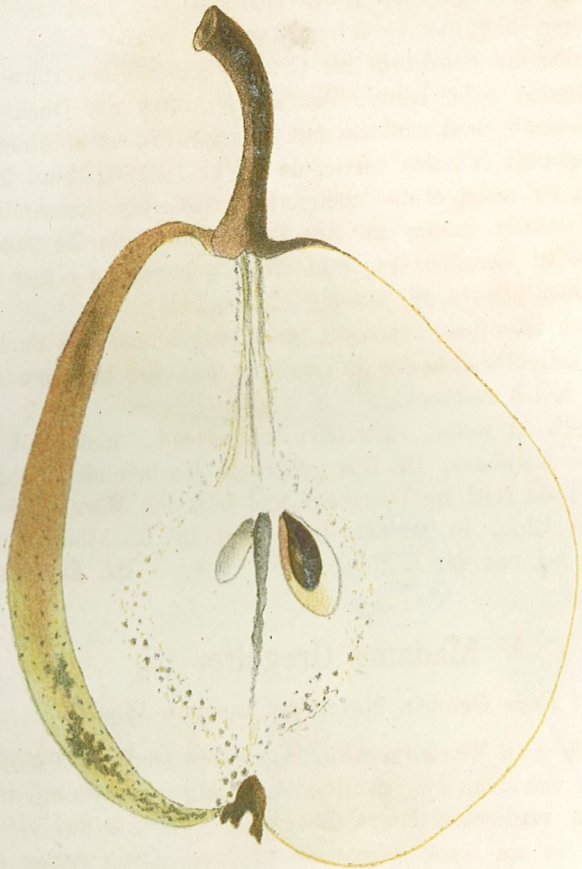
Der Kelch ist gross, unregelmässig ausgebildet und flach eingesenkt. Die hellgelbe feine Schale ist rostig punktirt und gewöhnlich an Stiel und Kelch rostfleckig.

Das Fleisch ist weiss, saftreich, schmelzend, manchmal etwas steinig um das Kernhaus. Die Birn gehört zu den besonders schmackhaften Birnen; sie reift im December und hält bis März. Jedenfalls gebührt dieser Birn, in warmer Lage und in fruchtbarem Boden erzogen, auch bei uns der I. Rang. **Dr. Ed. Lucas.**

Madame Gregoire.

**†! Ende October, November, mehrere Wochen.

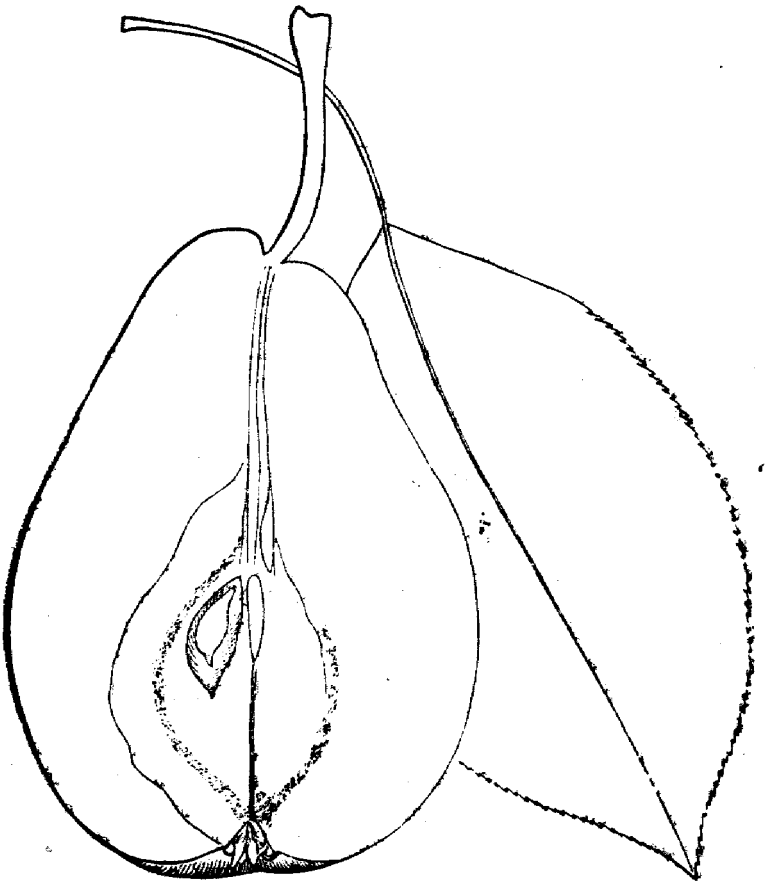
Heimath und Vorkommen. Auch diese treffliche Tafelfrucht wurde erzogen von dem um die Pomologie durch Erziehung werthvoller Früchte verdienten Herrn Lohgerber Gregoire zu Jodoigne, und benannte er sie nach seiner Frau. Zwei Zwergbäume davon kamen direct von Hrn. Gregoire nach dem pomologischen Garten in Braunschweig, woher ich 1870 schöne Früchte und das Reis erhielt. Auch aus Villa Monrépos erhielt ich 1870 eine gute, nicht ganz so breite, stärker kantige Frucht, die sehr sichtbar dieselbe Sorte war, jedoch mit den Früchten aus Braunschweig nicht gleiche Güte hatte; zum Erweise, wie gar viel Boden und Gegend auf die grössere oder geringere Vollkommenheit einer Frucht influiren, da in der Mehrzahl gerade die Früchte aus Herrn General-Consul Ladés Pflanzungen sehr



Herzogin von Bordeaux.

vollkommen sind. — Die Frucht wird sich schon durch sich selbst weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme: In den Annales VIII, S. 97, ist sie beschrieben und gut und kenntlich abgebildet, in gleicher



Grösse mit der oben gegebenen Figur. Leroy's Dictionaire und Liron d'Airoles haben sie noch nicht. Ob die Amerikaner sie schon haben und sie sich etwa in Downings letzter Ausgabe findet, ist mir augenblicklich nicht bekannt.

Gestalt: Am Zwergbaum erzogen, ist sie gross wie die obige

Figur, und ist nach solchen Früchten die Figur und Beschreibung gemacht. Die Form steht zwischen Birnform und einer langen, an beiden Enden etwas abgestumpften Eiform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig zurundet und noch etwas, einzeln auch gar nicht abstumpft. Nach dem Kelche hin macht sie nur schwache Einbiegungen und eine starke, etwas abgestumpfte Spitze. Die Frucht aus Geisenheim war schmäler und stärker kantig.

Kelch: grün, hartschalig, zuweilen auch blättrig, geschlossen oder nur wenig offen, durch umgebende, oft zahlreiche Fleischperlen geschnürt, steht in meistens etwas weiter, oft auch enger, flacher Senkung, aus der feinkantige Erhabenheiten bis zum Bauche hinlaufen. Die Frucht ist überhaupt etwas feinbeulig.

Stiel: ziemlich stark, holzig, sanft gebogen, wenig zur Seite gebogen, $1^1/_4$—$1^1/_2$″ lang, sitzt bald in enger und flacher, bald tieferer Höhle, etwas, oder selbst stärker zur Seite der sich erhebenden Fleischwulste der einen Seite der Frucht. Mitunter geht der Stiel auch aus Fleischringeln halb heraus.

Schale: ziemlich stark, schön grasgrün, in der Zeitigung nur wenig gelber. Röthe findet sich nicht und ist höchstens die Sonnenseite auf einer nicht verbreiteten Stelle goldartiger; die an der Schattenseite feinen Rostpunkte fallen nur dadurch mehr ins Auge, dass sie allermeist etwas dunkler mattgrün umringelt sind. An der Sonnenseite sind sie meist stärker und rostig etwas silbergrau. An dem fast von allem Roste freien Exemplare aus Villa Monrépos fielen sie dagegen als feine, zahlreiche Rostpunkte rundum sehr ins Auge. Rost war auch an den Früchten aus Braunschweig nicht häufig, um den Stiel fand sich meistens etwas grünlicher, silbergrau überlaufender Rostüberzug. Der Geruch ist noch merklich.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelbweiss, mit gelbgrüner Ader ums Kernhaus, um das Kernhaus kaum feinkörnig, fein, sehr saftreich, schmelzend, von gewürztem, ziemlich süssen, doch auch noch beigemengte Säure zeigenden, vorzüglichen Geschmacke. Bei der Frucht aus Geisenheim, die auch stärker körnig ums Kernhaus war, war das Fleisch weniger saftreich und weniger schmelzend. Der Geschmack war derselbe.

Das Kernhaus hat nur kleine, ausgeblühte, hohle Achse, die mässig geräumigen, langen Kammern enthalten nicht viele und theils ziemlich vollkommene lange Kerne, die am Kopfe charakteristisch

ein langes, gebogenes Knöpfchen haben. Bei der Frucht aus Geisenheim waren die Kerne alle taub, zeigten aber auch das gedachte lange gebogene Knöpfchen am Kopfe und war die hohle Achse in dieser Frucht grösser und länger.

Reifzeit und Nutzung: Die am 7. October in Braunschweig gebrochenen Früchte, sowie die Frucht aus Geisenheim, zeitigte vom 22. October an. Da fast alle Novemberbirnen dasmal jetzt schon mürbe waren, so wird die Reife ordinär in den November fallen. Die Annales setzen sie in November und Dezember.

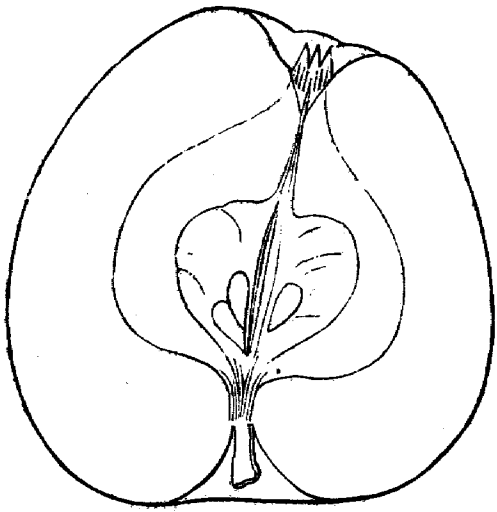
Der Baum wächst nach Bivort ziemlich stark pyramidal und setzt die Zweige in stumpfen Winkeln an. Zwei in Braunschweig erzogene Formenbäume sind in wenigen Jahren gross geworden, wachsen stark und sassen 1870 ziemlich voll. Die Sommertriebe sind lang und stark, olive, schwach röthlichbraun überlaufen, wenig gekniet, stark und zahlreich punktirt. Blatt ziemlich gross, flachrinnig, glänzend elliptisch, und stark gerändelt. Afterblätter fadenförmig, oder schmal lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen ebenso etwas grösser. Augen stark, konisch, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, flach gerippten Trägern. **Oberdieck.**

Der Kochapfel, Diel.

Diel, Kernobstsorten, IV. S. 182 und Oberdieck, Hdb. I. S. 533.

In einer Note zur Beschreibung dieses Apfels sagt Diel: „Diese Frucht wird häufig vom Landmann in der Gegend von Kirberg und um dieses Städtchen, das vielen Obstbau hat, gezogen und führt obigen Namen." Unterstellend, dass der Apfel in dortiger Gegend noch unter diesem Namen bekannt sei, schrieb ich vor Jahren an einen Bekannten in Kirberg mit der Bitte um Auskunft und Uebersendung des „Kochapfel", erhielt aber die Antwort, dass nach Aussage alter Leute ein Apfel dieses Namens im Garten des freiherrl. v. Stein'schen Hofgutes in Kirberg existirt habe; der Baum sei jedoch vor einigen Jahren, weil alt und abgängig, der Axt verfallen. Ob Nachzucht davon in und um Kirberg noch vorhanden sei, habe er nicht erfahren können. — Ich hatte geflissentlich die Frage an den alten v. Stein'schen Rentmeister Haupt gerichtet, weil ich wusste, dass Diel, ein Zeitgenosse und Freund von dem bekannten Staatsmanne und Minister Freiherrn v. Stein, öfter die Besitzungen

desselben in Nassau, Kirberg etc. als Quellen anführt, aus denen er Früchte bezogen habe. Vielleicht hätte ich besser gethan, einen Anderen in Kirberg zu befragen. Mein alter, nunmehr verstorbener Freund Haupt hatte sich erst in hohem Alter nach seiner Pensionirung von seinem dienstlichen Wohnsitze, dem Städtchen Nassau,



nach dem stilleren Kirberg, wo er zugleich billiger wohnen konnte, zurückgezogen, war hier also fremd, und sowohl körperlich wie geistig nicht mehr beweglich genug, der Frage ernstlich auf den Grund zu gehen.

In der Obstausstellung 1858 zu Wiesbaden hatte Herr Superintendent Oberdieck in seiner Collection unter vielen, mir interessanten Früchten auch den Kochapfel. Ich benutzte diese Gelegenheit, eine Nachbildung davon für die Wachsfrüchte-Sammlung zu Hof Geisberg anfertigen zu lassen,*) hoffend, dass diese Abbildung es ermöglichen werde, dieser Diel'schen Wirthschaftssorte im Nassauischen doch noch auf die Spur zu kommen.

Und meine Hoffnung hat sich erfüllt.

Gelegentlich meines Besuches, den ich in diesem Herbste meinem Freunde, dem Gutsbesitzer, Badewirth, Feldgerichtsschöffen und

*) Vergl. Verhandlungen der Deutschen Wein- und Obstproducenten in Wiesbaden, 1858. Wiesbaden, 1859, S. 156, Nr. 54.

Gemeindevorsteher G. D. Schmidt dahier abstattete, fand ich dessen Frau bei einem Körbchen voll Aepfel sitzend, eben beschäftigt, selbige für die Küche zu schälen.

„Alles dieselbe Sorte?" fragte ich, den Blick auf das Körbchen gerichtet.

„Ja", war die Antwort, „die müssen allein gekocht werden, weil unsere anderen Leichte Matäpfel nicht so bald gahr werden. Auch sind sie uns wegen des angenehmen Geschmackes und der Zartheit des Breies die liebsten."

Ich betrachtete den Apfel auf diese Bemerkung hin etwas näher und glaubte darin meinen schon längst vergeblich gesuchten „Kochapfel" zu erkennen. Wer nämlich das characteristische Schüsselchen der Kelchsenkung dieses Apfels mit dem darin stehenden „kleinen, geschlossenen, lange grün bleibenden Kelche" sich einmal ordentlich merkt, kann ihn bei späterem Wiedersehen nie mehr verkennen.

Ich. Sie zählen diesen Apfel zu den „leichten Matäpfeln", Frau Schmidt?

Sie. Ja, er ist einer von den vielen seines Geschlechts, aber zum Kochen entschieden der beste.

Ich. Am Ende hätte also der alte Geheimerath Diel mehr, wie die neueren Obstkundigen recht, wenn er diesem Apfel den Namen „Kochapfel" gelassen, unter dem er ihn von Kirberg bezogen haben will.

Sie. Kirberg bei Limburg?

Ich. Ja.

Sie. Dort kann er auch zu Hause sein; wenigstens verdiente er es, überall verbreitet zu sein. Wir haben in diesem Herbst zwei grosse Bäume voll gehabt. Darf ich Ihrer Frau zur Probe ein Körbchen voll schicken?

Ich. Danke sehr! Ihr Urtheil über den Werth in der Küche genügt mir. Nur zwei Exemplare erlauben Sie mir aber auszuwählen und einzustecken.

Dass es mein Erstes war, zu Hause meine beiden Aepfel mit meiner Wachsfrucht und den oben citirten Beschreibungen zu vergleichen, versteht sich von selbst. — Alles stimmte aufs Haar. Doch will ich nicht unbemerkt lassen, dass die Bemerkung Oberdiecks über die rothe Färbung des Apfels in heissen Jahren eine sehr wesentliche ist. Ohne diese Correctur der Diel'schen Beschreibung würde ich vielleicht doch noch an der Aechtheit meiner Exemplare

etwas gezweifelt haben; denn die Aepfel (im Körbchen der Frau Schmidt) waren in Folge des heurigen heissen Sommers zum grössten Theil auf der Sonnenseite und darüber hinaus sehr schön „dunkelcarmoisinroth gestreift" und zwischen den Streifen sonnenwärts — selbst um den Kelch herum — stark „getuscht", während Diel den Apfel mit gesperrter Schrift „unter die sehr undeutlichen und geflammten Streiflinge" gezählt wissen will.

Später hat mir Herr Schmidt auch die beiden Bäume gezeigt, auf welchen die Aepfel gewachsen waren, und ich kann constatiren, dass der Habitus derselben mit dem, wie ihn Diel beschreibt, übereinstimmt.

So meiner Sache sicher, schickte ich die beiden Aepfel nach Kirberg an Herrn Lehrer Bautz daselbst mit der Frage, ob ein solcher Apfel auch in Kirberg vorkomme; er solle den Namen „Kochapfel" führen. Gelänge es, ihn unter diesem oder einem anderen Namen aufzufinden, würde mir's angenehm sein, 6—8 Stück davon — wenn möglich — von mehreren Bäumen zu erhalten mit einigen Notizen über das Ansehen, das der Apfel in dortiger Gegend geniesse, über seine Verbreitung, Verwendung etc.

Die Antwort liess nicht lange auf sich warten und lautete im Begleitschreiben zu den Aepfeln vom 16. November d. J., wie folgt: „Anbei erhalten Sie 8 Exemplare von dem gewünschten Apfel von drei Bäumen, von zwei Bäumen sechs und von einem Baume zwei Exemplare, das neunte (zur Controle) ist eines von denen, welche sie mir geschickt haben. Der Apfel kommt hier und in der Umgegend unter dem Namen Weisser Spätmatapfel*) — nicht unter dem Namen Kochapfel — vielfach vor; er wird zum Rohessen, Kochen, zum Schnitzen (Welken) und zu Aepfelwein benutzt. Der daraus bereitete Aepfelwein ist gut. Die Obsthändler lieben den Apfel sehr und bezahlen ihn gut."

Die von Kirberg durch Herrn Bautz mir übersandten Aepfel waren ächte Originalien des Diel'schen Kochapfel in allen Abstufungen ihres schwächeren und stärkeren Colorits.

Gewohnt, wenn mich der Weg über einen Viktualienmarkt führte, den Blick u. a. auch über die Obstkörbe schweifen zu lassen,

---

*) Diel hat einen Weissen, Christ einen Spätblühenden Matapfel. Die Kirberger Benennung „Weisser Spätmatapfel" scheint eine Zusammenziehung aus beiden Namen zu sein.

entdeckte ich einige Tage darauf meinen neuen Bekannten auch auf dem Markte zu Wiesbaden und zwar zum ersten Mal und mit grosser Freude (am 19. November) in ungeahnter Menge, von Händlern und Händlerinnen aus den umliegenden Orten ausgestellt, namentlich aus Dotzheim, Frauenstein, Sonnenberg, Rambach, Bierstadt, Igstadt und Klappenheim.*) Auf mein Befragen nach dem Namen gab es nur dieselbe Antwort: „Leichter Matapfel." Einer der Händler, der den Apfel mit Christ's „Leichtem Matapfel" (Vollst. Pomol. I. S. 312) in demselben Korbe durcheinander hatte, lächelte, als ich von jeder Sorte ein Exemplar herausnahm und die Bemerkung fallen liess, sie seien verschieden; er setzte aber dann die Sortirung mit grosser Gewandtheit und Sicherheit selbst fort mit der leicht hingeworfenen Aeusserung: „Die Aepfel sind allerdings von verschiedenen Bäumen; ich habe sie selbst gepflückt." Mindestens ein Dritttheil der sogen. „Leichten Matäpfel" auf dem Markte bestand heute aus dem „Kochapfel." — Spätere Gänge über den hiesigen Obstmarkt befestigten meine Ueberzeugung von der häufigen Verbreitung desselben in hiesiger Gegend.

In Folge dieser Entdeckung tauchte nun auch noch die Erinnerung an einen Apfel auf, der mir vor Jahren aus Nassau a. d. Lahn zu Gesicht gekommen war. Dort wohnt meine, noch einzige Schwester, Frau des Rentners C. Buderus. Im Winter 1858 hatte ich dieselbe gebeten, mir gelegentlich den „Grabenapfel" (Diel II, S. 205) in einigen Exemplaren zu übersenden. Sie musste sich dieses Apfels erinnern, da wir ihn als Kinder oft miteinander gegessen hatten. Mein sel. Vater führte ihn im Kataloge seiner Baumschule, weil der Apfel von den Landleuten geschätzt und verpflanzbare Bäume stark

*) Den Obsthändlern auf dem Markte zu Wiesbaden muss man bekannt sein, wenn man die Orte erfahren will, aus denen sie ihr Obst bringen. Auf die Frage: „Woher?" erhält der Fremde die stereotype Antwort: „Aus dem Rheingau." Es erinnert diese geflissentliche Angabe einer falschen Adresse an den Kunstgriff deutscher Fabrikanten, die ihren Fabrikaten die Zeichen renomirter anderer Fabriken — wo möglich — des Auslandes aufkleben. Dass das bekannte Weinklima des Rheingaus auch vorzügliches Obst producirt, ist zur Genüge bekannt. Bei einem Besuche, den ich in diesem Herbste in Gesellschaft einiger Freunde Hrn. Generalconsul Lade in Geisenheim abstattete, fanden wir das Colorit bekannter Aepfel und Birnen so lebhaft, dass wir kaum unseren Augen trauten und erst genau zusehen mussten, um die uns bekannten Sorten wieder zu erkennen.

begehrt waren. Man schätzte den Grabenapfel wegen seiner Fruchtbarkeit und seiner langen Dauer. Die Lahnsteiner Schiffer suchten ihn im Frühjahr, wenn die übrigen Aepfelsorten längst verkauft und verzehrt waren, bezahlten ihn gut und führten ihn — wie sie versicherten — nach den Niederlanden. Die Uebersendung des Grabenapfels von Seiten meiner Schwester erfolgte selbstverständlich mit gewohnter Promptheit. Dem Grabenapfel war aber noch aus geschwisterlicher Zuvorkommenheit ein anderer Apfel in mehreren Exemplaren beigefügt, und dieser letztere war es, der meiner Erinnerung noch dunkel vorschwebte. Zu jener Zeit, amtlich zu sehr beschäftigt, und im Bestimmen unbekannter Obstsorten zu wenig geübt, wollte es mir nicht gelingen, den richtigen Namen dafür aufzufinden. Oberdiecks Exemplare des Kochapfels, die ich aus der Wiesbadener Ausstellung zurückbehalten hatte, waren eben bei dem Wachsfrüchte-Fabrikanten v. Beesten, um abgeformt zu werden, und die Wachsfrucht wurde erst an mich abgeliefert, als meine Aepfel von Nassau nicht mehr existirten. Diel liess mich dieses Mal im Stich. Die frischrothen Backen meiner Nassauer Aepfel führten mich an seiner sonst guten Beschreibung des Kochapfels vorüber, oder besser gesagt, ich setzte als Anfänger im Bestimmen einen zu hohen Werth in das zufällig lebhafte Colorit.

Ich suchte die Correspondenz-Mappe aus jener Zeit hervor, zog aus derselben den Brief, den meine Schwester mir mit dem Grabenapfel geschickt hatte, und las:

„Hierbei empfängst Du unseren alten Freund „Grabenapfel." Deine Frage nach ihm hat mir schöne Erinnerungen aus unserer Jugendzeit aufgefrischt. In unserem lieben Dienethal und wohl auch in anderen benachbarten Dörfern finden sich noch Bäume davon. Unser guter Vater hat ein grosses Stück auf diesen Apfel gehalten. Hier in Nassau ziehen wir ihm aber einen anderen für den Hausgebrauch weit vor. Man nennt ihn hier Kirchapfel. Ich lege von demselben einige Stück bei."

Könnte dieser Kirchapfel von Nassau nicht auch der Kochapfel gewesen sein? fragte ich mich, nachdem ich letzteren kennen gelernt hatte, und ersuchte meine Schwester, mir gelegentlich wieder einige Exemplare ihres Kirchapfels zukommen zu lassen. Und der Kirchapfel aus Nassau kam zum zweiten Mal an und zwar in den schönsten Exemplaren wieder mit frischrothen Backen — für den Kenner Diel's Kochapfel.

Einige Tage später besuchte ich meinen Freund, den Verlagsbuchhändler Chr. W. Kreidel hier. Er ist Gartenbesitzer par Excellence, Freund und Kenner der Obstcultur bis zu solchem Grade, dass er alle Veredlungen in seinem Garten mit seltener Sicherheit selbst besorgt, sowie den Schnitt seiner zahlreichen Aepfel- und Birnpyramiden, seiner Trauben- und Pfirsichspaliere, der Beerensträucher etc. eigenhändig und meisterhaft ausführt. Dadurch haben wir nahe Berührungspunkte. Ich erzählte ihm meinen neuen Fund. Er erfasst und läutet die Klingel. Seine Haushälterin erscheint und erhält den Auftrag, einige Exemplare von dem Leichten Matapfel zu bringen, den man in der Küche für eine besondere Sorte halte. Fräulein Jenni ist in wenigen Minuten wieder da und überreicht — den Kochapfel.

Das Facit meiner Nachforschung wäre also bis jetzt: Der Kochapfel ist unter drei Synonymen als ein beliebter Wirthschaftsapfel im Nassauischen verbreitet, in Nassau a. d. Lahn als „Kirchapfel", in und um Kirberg als „Weisser Spätmatapfel", in Wiesbaden und dessen Umgebung als „Leichter Matapfel."

Unter der Benennung „Leichter Matapfel", die Christ (Vollst. Pomol. I, S. 312) nur für eine bestimmte Sorte von Matäpfeln eingeführt hat, versteht man in hiesiger Gegend eine ganze Gruppe von specifisch leichten Aepfeln; — Streiflinge von hohem Bau, die gegen den Kelch hin mehr oder weniger spitz zulaufen, — etwa dieselben Aepfel, welche man in anderen Gegenden am Rhein „Schafsnasen" nennt. Die Landwirthe, Aepfelweinwirthe und Obsthändler haben also dem Christ'schen Namen eine andere, weitere Bedeutung untergeschoben oder umgekehrt, Christ hat — was wahrscheinlicher ist — den wahren Begriff für die Gruppe auf eine, vielleicht die verbreitetste Sorte aus derselben eingeschränkt. Metzger's „Deutsche Schafnase" (Deutsche Kernobstsorten, S. 24) scheint zwischen dem Specialbegriff Christ's und dem trivialen Collektiv-Begriff der Bewohner in und um Wiesbaden in der Mitte zu stehen. Ich fürchte nämlich, dass die Aepfel, welche Metzger von 44 Sorten aus der Rheingegend mit ebensoviel Synonymen zusammengefasst hat, wenn Frau Schmidt sie alle zusammen in einem Topfe kochen wollte, zum Theil ungleich gahr werden würden. Es bleibt der Wissenschaft die Aufgabe, solchen Rattenkönigen in der Pomologie — wenn es anders nicht geht — selbst durch's Kochen die Schwänze zu lösen.

Herr Superintendent Oberdieck, der den Kochapfel durch die Beschreibung mit der oben belobten Kritik im Hdb. d. Obstk. der Vergessenheit entrissen und der Wiederaufnahme in die neuere Literatur würdig befunden hat, möge auf die hier beigebrachten Zeugnisse zu Gunsten dieser geschätzten und verbreiteten Wirthschaftsfrucht das Wörtchen „fast" vor den zwei Sternchen gefälligst streichen. Den Satz unter „Heimath und Vorkommen": „Ist eine gute, jedoch immerhin entbehrliche Haushaltungsfrucht" können wir Nassauer, denen ihre „berechtigten Eigenthümlichkeiten" werth und theuer sind, nur auf Norddeutschland beziehen. Uebrigens scheint sich das Urtheil des Hrn. Oberdieck über den Werth dieses Apfels seit der Beschreibung im Handbuch ohnehin schon gebessert zu haben; denn er bezeichnet ihn in dem neueren Werke (Pomolog. Notizen, Ravensburg 1869, S. 43) richtiger mit „** W. Gut."

Wiesbaden, Ende November 1870.

Dr. **C. Thomae.**

Nachtrag zum vorigen Aufsatze.

Aus einem Briefe des Verfassers an die Redaktion.

Gestern war ich in Frankfurt a. M. Nachdem meine Geschäfte abgemacht waren, strich ich heimwärts über den dortigen Obstmarkt. Er war nicht reichlich vertreten und die Besichtigung des ausgestellten Obstes auch noch erschwert, weil bei der Kälte von 5—6 °R. die Händler ihre Körbe mit wollenen Decken oder anderen Tüchern belegt hatten. Da und dort war nur ein Zipfel der Bedeckung zurückgeschlagen, um die Kauflustigen sehen zu lassen, was unter den Decken zu haben sei. Der Markt war um die Mittagsstunde, als ich zwischen den Reihen der Körbe langsamen Schrittes hinschlenderte, schwach besucht. Ich erregte daher, da ich meine Augen links und rechts spielen liess, eine gewisse Aufmerksamkeit. Jede Höckerin ranzte mich an, ihr etwas abzukaufen, — das einzige Unangenehme, was mir den Umgang auf den Märkten etwas verleiden kann. Eine Frucht ernstlich besehen, ohne davon zu kaufen, ist eine Art von Verschmähen, in den Augen empfindlicher Aussteller eine Beleidigung. Ich suche den Aerger dieser Leute zu mildern, indem ich den Blick aus ziemlicher Entfernung leicht über die ganze Gruppe von Körben eines Ausstellers hinwegstreichen lasse und gehe nur ernstlich auf das ein, was mich interessirt. Dieses passt glücklicher Weise zu meinem Auge, weil es weitsichtig ist. Einem Obstkorbe nahe zu

treten, dabei zu verweilen und die Früchte genau zu betrachten, gilt dem Händler schon als halbe Verpflichtung, auch davon zu kaufen. Wer kauft, ist ein anständiger Mann, ein guter Herr; wer nicht kauft, mag sehen, wie er mit heiler Haut aus der Schlinge kommt. Ein gravirender, vielsagender Blick gegen die Nachbarschaft gewendet, ein Witz, der dem Abtretenden gilt — auf dieses und Anderes muss er gefasst sein. Es ist nicht so schlimm gemeint, wenn man die Leute dieser Zunft kennt. Und ich kenne sie, da ich als junger Mann vor Jahren in Frankfurt ansässig war.

Resignirt bummelte ich so gestern über den Frankfurter Obst-Markt.

Wo mein Blick auf die Körbe fiel, wurden die Decken gelüftet oder ein Zipfel davon zurückgeschlagen, versteht sich mit Lobpreisungen der Sorten und der Absicht, billig verkaufen zu wollen, — Reizmittel, welche die Lust zum Kaufen beleben soll. Alles das war mir schon längst bekannt. Unerwartet war mir's aber, in vielen Körben Diel's Kochapfel zu gewahren. Ganz verdutzt machte mich aber am Ende meines Umgangs ein Händler, weil er mir schon aus ziemlich weiter Ferne zurief: „Hierher, mein Herr, wenn sie ächte Kochäpfel suchen!" Das Wort Kochapfel war mir nirgends über die Lippen gekommen. Natürlich ging ich auf den Rufenden los und war erst recht frappirt, Diel's Kochapfel wirklich zu finden. Ich kaufte einige Exemplare, um mit dem Manne anzubinden. Nach seinen Aussagen stammten seine Aepfel aus dem Taunus und nach wiederholtem Fragen nach dem Orte nannte er zögernd Cronberg und behauptete, dort führe der Apfel keinen anderen Namen; der Apfel sei zum Kochen die beste Sorte von allen leichten Matäpfeln.*) Von Diel und der pomologischen Gelehrsamkeit wusste der Mann kein Sterbenswörtchen.

---

*) Was Metzger „Deutsche Schafnase" nennt, und die Frucht, welche gewöhnlich „Leichter Matapfel" genannt wird, ist sicher Credes Wilhelmsapfel (Diel XXI. 20, Ill. Hdb. Nr. 550) und ich ersuche die Herrn Pomologen des Rheingaus, darüber nähere Forschungen anzustellen. Diel hat bekanntlich nur den Schwarzen, Weissen und Süssen Matapfel beschrieben; den sehr verbreiteten Leichten Matapfel, den Christ so benannte, dagegen nicht; bis jetzt konnte ich zwischen den genannten Sorten durchaus keinen Unterschied finden. In Württemberg ist der Apfel sehr verbreitet und heisst häufig Rosskopf und Grosse Schafsnase. Dr. E. L.

Ich schämte mich fast meiner mühsamen Forschung nach dem Kochapfel und dachte beim Weggehen:

„Und was der Verstand der Verständigen nicht sieht,
Das findet in Einfalt ein kindlich Gemüth."

Wiesbaden, 29. December 1870. Dr. **Thomae.**

Nachschrift zu vorstehendem Aufsatze.

Herr Dr. Thomae erwirbt sich gewiss ein Verdienst um die Pomologie durch den vorstehenden Aufsatz, ohne den der nach Vorstehendem für die Wirthschaft wichtige Kochapfel vielleicht gänzlich in Vergessenheit gerathen sein würde. Mein Urtheil über die Frucht, wie über alle, die in den „Pomologischen Notizen" vorkommen, bezieht sich, wo nicht von meinem Urtheile gesagt ist, dass es sich nicht blos auf Erfahrungen in meinem Garten beziehe, sondern eine umfassendere Gültigkeit habe, stets nur auf den Werth, den die Frucht in hiesiger Gegend entwickelte, und da zeigte der Kochapfel sich als gute, recht tragbare Haushaltsfrucht, die ich nicht gerade zu den hier besten rechnete. Ich habe indess mit wenigen Früchten von Probezweigen, besonders früher, selten den Versuch anstellen können, wie sie sich gekocht machten. Der Stamm des Kochapfels war in meiner Baumschule um 1866 abgegangen und schon nicht nachgezogen, und ist jetzt der Probezweig mit dem grossen Probebaume selbst durch die Einwirkung der dürren Jahre 1857 und 1858 auch abgestorben, so dass die Sorte wohl ganz abhanden gekommen wäre, wenn nicht Herr Dr. Thomae, nach den, 1858 von mir in Wiesbaden vorgelegten Früchten, eine Nachbildung hätte machen lassen. — Der im Lahnthal sehr schätzenswerthe Zehendheber ist in meiner Gegend und Baden noch etwas weniger schätzbar, als der Kochapfel; auch der Glasluike und einige Aehnliche tragen bei mir zwar voll, hatten aber nicht dieselbe Schönheit und den Werth als in Württemberg, und so wird es sich recht oft ergeben, dass eine Frucht, die in einer grösseren Gegend vielen Werth hat, ihn in anderen Gegenden weniger hat. Solche besonders wichtige Früchte in jeder Gegend herauszusuchen und zu sorgen, dass sie allgemeiner unter demselben Namen gebaut werden, ist für die in jeder verschiedenen Gegend wirkenden Pomologen eine gar wichtige Aufgabe, viel wichtiger, als „Neues" zu verbreiten. Möchten wichtigere Früchte, sei es für Tafel oder Haushalt, nur erst, wenigstens von allen gebildeten Obstpflanzern, unter gleichem Namen gebaut werden! Dahin würde es bald kommen, wenn jeder gebildete Obst-

pflanzer sich von seinem Garten einen Grundriss machte, die angebauten Sorten mit dem Namen, unter dem er sie erhielt, in den Grundriss einschrieb und diesen sorgfältig aufbewahrte. Leider geschieht das, wenigstens in Deutschland, wohl noch sehr wenig, und selbst bei Bekannten, denen ich einen solchen Grundriss des Gartens, mit eingetragenen Namen, angefertigt hatte, musste ich später erfahren, dass auch dieser Grundriss bald verloren gegangen war. Wer aber kann sich denn auch damit so viele Mühe geben! das sind ja nur Aepfel und Birnen, ein Apfel ist ein Apfel und wie die Birne schmeckt, wird man seiner Zeit ja schon erfahren, wenn der Baum trägt. Bei Gemüse würden gebildete Gartenbesitzer sich schon mehr Mühe geben, den Namen zu erhalten, da sie es erkannt haben, dass es doch nicht einerlei sei, welches Gemüse man baut, wenn es nur für „gutes" Gemüse gilt. Noch mehr suchen gebildete Gartenbesitzer die Namen ihrer Blumen sorgfältig zu erhalten, denn das sind auch schöne Blumen, die Vergnügen machen und das Obst ist nur nützlich! da geht denn immer noch die Fabel in Erfüllung von einem Gärtner, der nach einem Hagelwetter um eine zerschlagene schöne und vielleicht seltenere Tulpe sich von Sinnen thun wollte, während er den Ruin der daneben stehenden Obstbäume gleichgültig ansah; wo die Fabel lehrt: „So ist der Mensch zu allen Zeiten; so ist er jung, so ist er alt; heiss ist er gegen Kleinigkeiten, und gegen grosse Dinge kalt!" Man kann mit Freude sagen, dass ein Umschlag in der Gleichgültigkeit gegen nähere Kenntniss der Obstfrüchte nach und nach immer mehr eintritt. Möge Jeder, der es kann, dazu mithelfen!

Jeinsen, im December 1870. **Oberdieck.**

Der süsse Schmidtapfel, Diel.

Nicht zu verwechseln mit dem Schmiedeapfel, Forge (Illustr. Hdb. IV, S. 219). — Ob der Schmidtsapfel, den J. ten Doornkaat Koolmann (Illustr. Monatsh. Jahrg. 1865, S. 236) unter seinen schätzbaren Lokalsorten von Norden in Friesland aufführt, obiger oder ein anderer ist, lässt sich aus den kurzen Bemerkungen darüber nicht erkennen.

Diel hat seinen „Schmidtapfel" (Deutsche Kernobsts. II, S. 202) unter den „wahren Plattäpfeln" beschrieben. Dochnahl nimmt darauf Bezug in seinem Führer (Bd. I, S. 269). Sonst scheint der Apfel in der neueren Literatur verschollen, vielleicht weil der Geschmack für Süssäpfel in Deutschland abgenommen hat und die meisten neueren Pomologen die Süssäpfel mehr oder weniger über

die Achsel ansehen, vielleicht auch, weil ihn Diel in den 3. Rang gestellt.*) Diel erkennt aber an, dass der Apfel „zum Kochen" „wegen seiner Fruchtbarkeit bei dem Landmanne sehr beliebt" sei. Diel hatte als Badearzt zur Sommerzeit in Ems Gelegenheit, das Ansehen dieses Süssapfels bei dem Landvolke der dortigen Gegend kennen zu lernen; denn der Schmidtapfel**) war zu Diels Zeiten neben dem — meines Wissens seitdem eingegangenen — Süssen Judenapfel (Diel VIII, S. 279) und den Fencheläpfeln der einzige bekannte, verbreitete und erhaltenswerthe Süssapfel im unteren Lahngebiet und wurde wahrscheinlich schon desshalb dort „sehr geschätzt", ja im Vergleich mit anderen

*) Der Geschmack scheint sich, wie bei dem Individuum so auch durch ganze Generationen zu ändern. Kinder lieben das Süsse. Im Mannesalter erscheint uns dieselbe süsse Frucht gewöhnlich fade und wir ziehen mehr das Würzige und Pikante vor, auch wenn unsere Zunge nicht durch den Genuss von scharfen Gewürzen und geistigen Getränken überreizt und verwöhnt ist. Ich habe den Schmidtapfel in meiner Jugend roh gut und gekocht vortrefflich gefunden, und im Andenken an jene Zeit Reiser davon mit anderen Lieblingssorten aus meiner Heimath in der Baumschule zu Hof Geisberg aufsetzen lassen und unter Anderen auch einen Hochstamm des Schmidtapfels in meinen Garten gepflanzt, der jung und kräftig jetzt die schönsten Früchte trägt, scheibenförmig wie die vollendetsten Exemplare der Champagner-Reinette. Aber meine Zunge ist eine andere geworden. Meine Kinder sind im Geschmack in meine Fusstapfen getreten. — In der Liebhaberei für Süssäpfel stellt Diel die Holländer oben an, in zweiter Linie folgen nach ihm die Franzosen, in dritter erst die Deutschen. Aus Holland bezog er bekanntlich seine meisten Süssäpfel (Zoëtes). In einer Note zur Beschreibung des Kleinen süssen Kurzstiels sagt er (XVI, S. 123) „Keine Nation hat so mancherlei Sorten von ausgesuchten Süssäpfeln, als die holländische. Keine liebt diese Frucht mehr. Koster und Sohn in Gröningen haben 23 Sorten in ihrer Baumschule. Kartoffeln mit Süssäpfeln oder Quitten mit Süssäpfeln ist ein sehr beliebtes Nationalgericht." — In der Einleitung zur Beschreibung des Polnischen süssen Papierapfels (Diel XX, S. 197) heisst es: „Es ist merkwürdig, wie beliebt die Süssäpfel gewesen sein müssen, da sie so überall verbreitet sind. Was hat unseren Geschmack verändert? Wie loben Quintinye, Etienne, Merlet u. A. nicht ihre rothen und grauen Fencheläpfel!!"

Sollte nicht der Genuss geistiger Getränke durch alle Volksschichten, namentlich das gewohnheitsmässige Biertrinken und die sich immer mehr verbreitende Gewohnheit des Tabak-, besonders des Cigarrenrauchens an der Aenderung des Geschmackes einen Antheil haben? Th.

**) In der Volkssprache „Schmidtsapfel" = Schmitzapfel gesprochen, weil selbst das i in Schmied trotz dem dahinter stehenden Dehnungs-e kurz gehört wird.

Süssäpfeln vielleicht über seinen wahren Werth erhoben. In meinem Geburtsorte (Dienethal, 2 Wegstunden von Bad Ems) hatte in meinen Knabenjahren jeder Landmann, wenn auch nur von bescheidenem Grundbesitz, wo möglich seinen „Schmidtsapfelbaum.“ Mein sel. Vater, der als Lehrer die Gemeindebaumschule zu pflegen hatte, und dieser Verpflichtung mit grosser Vorliebe zu genügen suchte, dem es eine besondere Freude machte, den Sinn der Ortseinwohner für den Obstbau zu wecken, und den Knaben der oberen Klassen Anweisung in der Zucht und Veredlung der Bäume zu ertheilen und dem auch ich meine Liebhaberei für die Obstkultur verdanke, musste der Nachfrage nach den beliebten Sorten Rechnung tragen. Zu den begehrten Sorten gehörte auch der Schmidtapfel. Versetzbare Stämmchen davon mussten in jedem Jahr zur Pflanzzeit vorräthig sein. Bei den Elementarlehrern in den benachbarten Orten wird es ähnlich gewesen sein und wenn der Eine oder Andere aus dieser Gegend in eine andere im Nassauischen versetzt wurde, so wird er den Apfel, weil er ihn kannte, an dem Orte seiner neuen Bestimmung eingeführt und von dort vielleicht wieder verbreitet haben. Der Schmidtapfel ist mir in allen Obst-Ausstellungen, welche die untere Lahngegend umfassten, zu Gesicht gekommen und auch Sendungen von Aepfeln und Birnen, die mir aus anderen entfernten Bezirken zugestellt worden sind, z. B. durch den eifrigen Obstbaumzüchter Lehrer Conrad, zur Zeit in Ober-Libbach im Amte Wehen, aus Rod a. Berg im Amte Usingen, aus Miehlen im Amte Nastätten etc. enthielten diesen Apfel. Er galt in meiner Heimath als Frühapfel, den die Kinder — nicht weil er reif, sondern weil er süss war — schon 4—5 Wochen nach Johanni roh vom Baume assen, und den die Hausfrauen ebenso früh und den ganzen Nachsommer hindurch in der Küche verwendeten. Zu letzterem Gebrauch wurde er geschält, geviertheilt, das Kernhaus ausgeschnitten, die Viertel weiter in dünnere Scheibchen zerlegt, mit Wasser weich oder fast weich gekocht und dann unter Zusatz von süsser Milch, die vorher mit etwas Mehl verrührt worden, unter zeitweisem Umrühren des Ganzen völlig gar gekocht. „Schmidtsäpfel“ und „Kartoffelpfannenkuchen“, welch ein delikates Gericht, namentlich für Frauen und Kinder! Von den Kindern Israels, die sowohl auf die rohe, wie die gekochte Frucht besonders erpicht waren, gar nicht zu reden. Zur Zeit, wenn es neue Kartoffeln gab, musste die Lieblingsspeise schon der Kinder wegen mehrmal in der Woche wieder-

kehren und durfte in keinem Hause fehlen. Und der Schmidtapfel seinerseits fehlte nicht. In seiner breitwipfeligen Krone spät aus dem Winterschlafe erwachend, blühte der Baum mit den „spätblühenden" und versagte fast nie seine Früchte. Die Haupterndte fiel aber in den Herbst (September). Dann wurden die Bäume gerüttelt, die Aepfel zerquetscht und der ausgepresste Saft (Most) unter Zusatz von geeigneten Birnen zur Bereitung einer guten, in jedem Haushalte beliebten Latwerge benutzt, die, auf Brod gestrichen, — namentlich Morgens beim Kaffee — die Butter ersetzte und von uns Kindern der besten Butter vorgezogen wurde. Ob der Apfel zur fabrikmässigen Darstellung von Latwerge (Apfelkraut, Gesälz) sich ebenso gut eignet, weiss ich nicht, bezweifle es aber, weil man für diesen Gebrauch — namentlich am Unterrhein und in Westphalen — vorzugsweise solche Sorten von Süssäpfeln liebt, die beim Kochen einen „markigen" Brei liefern. Der Schmidtapfel gibt, roh gekeltert, einen sehr süssen Most und hätte den Vorzug, durch seine Fruchtbarkeit jedes (oder doch fast jedes) Jahr und durch seine Haltbarkeit bis ins Frühjahr — also während der ganzen Fabrikations-Campagne — das Material zu bieten; aber er zählt (um mit Herrn Oberdieck zu sprechen) zu den „lederartigen" Süssäpfeln, d. h. zu denjenigen, deren Fleisch, wenn gekocht, zwar weich und zerdrückbar, doch durch sein zähes Zellgewebe sich nicht in seinem Safte zu einer homogenen dickflüssigen Masse verrühren lässt. Mit dieser Eigenschaft hängt zusammen, dass der lederartige, roh gekeltert, einen reinen, wenig feste Bestandtheile enthaltenden Most liefert; denn die Zellen- und Fasersubstanz bleibst in Form der Trester (Träber) in der Presse zurück. Wird solcher Most für sich allein (d. h. ohne Birnstücke, Zwetschen u. dergl. einzubrocken) zu einem Syrup eingedickt, so ist das Produkt der Menge nach wenig, aber das Wenige ist vorzüglich — ähnlich dem Bienenhonig — und führt in meiner Heimath zum Unterschied von der gewöhnlichen Latwerge den Namen „Saft"; „Birnsaft", wenn er aus Birnen, „Aepfelsaft", wenn er aus Aepfeln gewonnen wird. Zur Darstellung dieses Syrups, der sich wie Honig um das Messer wickeln lässt und nur ein Luxusartikel der wohlhabenden Landleute ist, genoss und geniesst heute noch neben einigen süssen Mostbirnen auch der Schmidtapfel einen guten Ruf.

Anhang.

Der rheinische Apfelkrautfabrikant, der bekanntlich die Aepfel erst kocht und dann presst, liebt „recht brühige“ (viel Most gebende) Aepfel und verlangt, dass sie sich „markig kochen“, weil bei diesen Eigenschaften das leicht zerstörbare Zellgewebe des Apfels zum grossen Theil als trübende Theile in und mit dem Safte aus der Presse abfliesst, wodurch der Most sichtbar substanzieller wird und beim Abdampfen zum Dicksafte die Masse wesentlich vermehren hilft. Obschon die „sehr brühigen“ Aepfel einen beträchtlichen Ueberschuss von Wasser enthalten, der beim Abdampfen Zeit und Brennmaterial kostet, so dient doch dieses Wasser zur Auflösung, Zertheilung, Auswaschung und Abführung eines grossen Theils des Zellstoffes, — und die dadurch erzielt werdende Vermehrung des Produktes deckt reichlich die Kosten der Verdampfung des überschüssigen Wassers. Zuerst kommt also die Quantität, dann die Qualität in Betracht. Die Qualität zu verbessern, hilft sich der Fabrikant leicht durch Zusätze, die dem Geschmacke der Consumenten zusagen müssen. In obstarmen Jahren arbeiten die Aepfelkrautfabriken mit anderen geeigneten Materialien: Möhren, Zuckerrunkeln etc. Wo es in obstreichen Gegenden an der erforderlichen Menge geeigneter Süssäpfel fehlt, werden auch halbsüsse Sorten verwendet. Ich habe sogar geringe Sorten, die nicht gerade essigsauer, aber doch auch nicht süss waren, wagenweise an eine ganz renommirte Fabrik am Rhein anfahren und einkellern sehen. Diese werden wohl immer als Träger der süssen Zusätze zu einer billigen, zweiten Qualität verwendet worden sein.

Die einzige Apfelkraut-Fabrik nach niederländischer Art im Nassauischen besteht seit einigen Decennien an der Mündung der Lahn, im Gebiet des Schmidtapfels in Niederlahnstein. Ich glaube aber, dass diese Fabrik mehr Bohnäpfel, als Schmidtäpfel verwendet.

Vor etwa 18 Jahren beabsichtigte ein junger Mann — früher Zögling des landwirthschaftlichen Instituts zu Hof Geisberg — mit einem Freunde als Compagnon ein zweites Etablissement der Art im Nassauischen zu begründen. Beide junge Männer waren vom Niederrhein gebürtig, mit der dortigen Fabrikationsmethode vertraut und suchten im Nassauischen einen zweckmässigen Ort zu ihrer Niederlassung. Zu den ersten Erfordernissen gehörten selbstverständlich

ausser den nothwendigen Gebäuden mit Gehöft und den entsprechenden Kellerräumen, 20—30 Morgen fruchtbares Land zur Anpflanzung von süssen Obstsorten, namentlich Süssäpfelbäumen. Bis diese neue Pflanzung die gewünschten Erträge liefern könnten, gedachte man die im Nassauischen reichlich vorhandenen, gangbaren Sorten, soweit sie brauchbar wären, zu verwenden. Es handelte sich also darum, einen Ort aufzufinden, aus dessen Umgebung einstweilen das geeignete Obst möglichst billig uud bequem bezogen werden könne. Man sollte denken, dass in einem durch seine Obstkultur berühmten Lande, der Heimath von Christ und Diel, die Realisirung ein Leichtes gewesen wäre. Die beiden Herren, mit Adressen von mir versehen, bereisten das Lahn-, Rhein- und Mainthal etc., fanden aber unter allen Aepfeln nicht die erwarteten Süssäpfel und keinen Süssapfel in der erforderlichen Menge und nebenbei die Preise der etwa tauglichen Aepfel- und Birnsorten zu hoch. Besonders fürchteten sie die Concurrenz der Aepfelweinwirthe und für die besseren Sorten den frequenten Absatz auf den nahen Märkten der grösseren Städte: Frankfurt, Mainz, Wiesbaden, Coblenz etc. Sie gaben daher das Nassauische für ihren Plan auf und etablirten das Geschäft in Baiern: Firma Weymer & ter Meer in Kleinheubach bei Miltenberg a. M. — Noch heute würde einem Unternehmer dasselbe Hinderniss begegnen. Wäre es daher nicht an der Zeit, bei der Wichtigkeit, welche die Verwendung der Aepfel zu diesem Industriezweige erlangt hat, mehr Sorge auf die Anpflanzung der dazu erforderlichen Süssäpfel zu richten? Welche Sorten sind die erprobten? Die beiden von Herrn Superintendenten Oberdieck durch Herrn Lehrer Lehnhof zu Beek unweit Ruhrort, Reg.-Bez. Düsseldorf, bezogenen und beschriebenen Süssäpfel: Grosser Mönchsapfel (Hdb. IV, S. 485) und der Wurstapfel (Hdb. VIII, S. 29) gehören sicher hierher. Gibt es bei Beek oder an anderen Orten noch andere? Und wenn ja, welche? Eine Zusammenstellung mit Charakteristik der vielleicht noch nicht beschriebenen wäre erwünscht.

Wiesbaden, im November 1870. Dr. **Thomae.**

Anmerkung der Redaktion zu dem vorstehenden Aufsatze: Es ist gewiss sehr wichtig, dass man Wirthschaftsfrüchte, die in einer besondern Gegend vielen Werth haben, zu erhalten und zu verbreiten sucht. Dass die Süssäpfel in Deutschland in Misskredit kamen, lag vielleicht mit daran, dass eben Diel sie nicht schätzte

und so war auch der Goldzeugapfel, durch seinen Beisatz „Grenzt an die Süssäpfel“ lange wenig beachtet. Ueber den oben genannten um die Pomologie verdienten Herrn Lehnhoff will ich noch bemerken, dass derselbe nicht Lehrer, sondern, wie ich später hörte, Oekonom ist und eine dortige Besitzung haben wird. Der allzu bescheidene Mann meldete mir immer seinen näheren Titel nicht und habe ich aus mehreren Umständen nur geschlossen, dass er in Beek Lehrer sein werde, habe dies vorläufig meinen entworfenen Beschreibungen der von ihm gesandten schönen Früchte beigeschrieben und dies bei deren Bekanntmachung als gewiss angesehen. Herr Lehnhoff sandte mir, neben den obgedachten beiden Süssäpfeln auch noch einen dritten, den er für den Haushalt für den dort werthvollsten erklärte. Ich nannte ihn Lehnhoff's Süssapfel und habe die Beschreibung noch nicht publicirt, weil die Sorte bei mir noch nicht trug. Die dorther gesandten Früchte waren $2^3/_4$“ breit und $2^1/_3$“ hoch, mittelbauchig, an beiden Enden gedrückt. Grundfarbe in der Zeitigung hochgelb, an der Sonnenseite kurz abgesetzt karmoisinroth gestreift und dazwischen leicht roth überlaufen. Feine Rostanflüge häufig, Fleisch gelb, fein, mässig saftreich, von ziemlich stark süssem Geschmacke. Zeitigung Anfang December. Ich habe von ihm auch einen Lehnhoff's Streifling.

Oberdieck.

Der Obstbau in der Landwirthschaft.*)

Abgesehen davon, dass durch die Thätigkeit verschiedener landwirthschaftlicher Vereine und patriotischer Männer schöne Obstbaum-Alleen, fleissig gepflegte Obstgärten bei den Häusern, manche Gegenden und Thäler in unserem Gebirge zieren, dem Besitzer der Alleen durch Verkauf des Obstes bereits schon Geldeinnahme verschaffen, müssen wir leider bemerken, dass weitaus der grössere Theil der angrenzenden Gegenden, Thäler und Ebenen baumlos dastehen oder am Ende nur einzelne verkrüppelte Bäume mit saurem Obste aufzuweisen haben. Welches ist wohl die Ursache dessen? Der Eine behauptet: Hier gedeiht kein Obst, es ist zu kalt dazu, das Obst reift nicht aus und

*) Aus der Landwirthsch. Zeitschrift „die Sudeten“, Organ des land- und forstwirthsch. Vereins für das nordwestliche Schlesien. Redaktion Ed. Siegl in Barzdorf, eine sehr interessante und in jeder Hinsicht lehrreiche Zeitschrift; Preis 20 sgr. pro Jahrgang in 12 Heften.

bleibt sauer. Der Zweite sagt: Es geht nicht mit dem Obstbaum, der Nachbar hat schon probirt; im Grasgarten sind die Bäume voller Moos geworden und verdorret, in Feld-Alleen haben die Kinder beim Reifen des Obstes das Getreide zertreten, die Spatzen die Kirschen gefressen. Der Dritte meint: Ich habe keinen Platz und keine Zeit zur Pflege; die paar Bäume beim Hause genügen zum Naschen für die Kinder, mehr braucht man nicht. Des Vierte denkt: Wenn es einträglich wäre, hätten es schon Andere gethan. Ich habe kein Geld zum Ankaufe der Bäume, sie würden mir so gestohlen, das Obst würde mir so Niemand abkaufen? — Angesichts dieser Meinungen sollte man glauben, dass nur Unkenntniss in der Pflege des Obstbaumes und in der Benützung des Obstes die Verbreitung des rationellen Obstbaues nicht aufkommen lasse. Leider ist dies nicht die einzige Ursache, sondern ein langjähriger Erfahrungssatz belehrt uns, dass die Mehrzahl der Landwirthe für diesen landwirthschaftlichen Culturzweig sich nicht gewogen zeigen, noch weniger Lust haben, selbst Hand anzulegen.

Wie nützlich, einträglich und schön gut gepflegte Obstbaumpflanzungen in der Landwirthschaft sich erweisen, wissen alle Landwirthe, welche den Obstbaum rationell pflegen. Wie werthvoll das Obst in allen Zubereitungen im Hause erscheint, welche gesunde Labung getrocknete und gedünstete Kirschen und Pflaumen den Kranken gewähren, wie schmackhaft und appetitlich Powidel, getrocknete Aepfel- und Birnschnitte zur Verköstigung der Hausleute, besonders im Frühjahre beitragen, wissen unsere strebsamen Hausfrauen am besten. Obstbau gedeiht im höchsten Norden, warum also nicht in den Thälern und den Gegenden unseres Gebirges, nur muss er selber rationell und mit Verständniss eingeführt werden; denn hier heisst es nicht: im Frühjahre anbauen und im Herbste einernten, hier bleiben die gemachten Fehler auf Jahre hinaus sichtbar, ebenso müssen solche Obstsorten gewählt werden, welche in betreffender Gegend vollkommen gedeihen; auch hier kann man mit Kenntniss und Auswahl überall edles Obst erziehen. Derjenige Landwirth, welcher in der Schule von Obstbau nichts gehört, von seinem Vater nicht viel mehr gelernt hat, selbst niemals Etwas liesst oder gewohnt ist, niemals mehr zu denken und zu thun, was er bisher gedacht und gethan hat, dieser Landwirth geht in den Wald, holt sich dort wild aufgewachsene Obstbäume oder wenns gut geht, kauft die Obstbäume, aber nur sehr billig, allenthalben zusammen. Nun wird ein

Loch gegraben, gerade so gross, dass nur die Wurzeln hineingehen, tief genug, aber zu enge, die Wurzeln werden etweder hineingetreten oder weggeschnitten. So wird der Baum gesetzt, das Loch mit Erde gefüllt und recht fest getreten. Die Baumkrone wird so kurz abgeschnitten, dass nur ein paar Stumpfen vom alten Holz übrig bleiben. So zugerichtet und gesetzt wird der Baum seinem ferneren Schicksale überlassen. Ein Glück für ihn, wenn er sogleich verdorrt, denn die Wurzeln stecken zu tief und zu fest; falls sie nicht verschimmeln, können sie nur mühsam und langsam anwachsen, die Augen aus dem alten Holz nur langsam und schwach austreiben. Die Folge davon ist ein krankes, langsames Treiben und baldiger Ueberzug mit Moos und Flechten.

Nun heisst es, die Bäume wollen nicht von der Stelle wachsen, es ist hier doch zu rauh für sie. Dies kommt dem Ackerknecht gerade erwünscht, die Bäume waren ihm bei der Arbeit längst ein Dorn im Auge. Jedes Fleckchen Acker soll benützt werden. Er ackert bis an den Baum, reisst die Wurzeln, falls er tief ackert, heraus, reisst ganze Flecke Rinde vom Stamme weg, der Baum ist ein Krüppel. Es geht nicht anders, entweder Acker oder Obstbaum. Der Herr denkt sich: Ich hab' mir's wohl gedacht, es wird nicht gehen, mit dem Fortschritt ist's nichts. Es kommt der Hirt mit dem Vieh, sowohl der Widder, als Stier und Kühe reiben mit ihren Hörnern die Obstbäume todt. Was liegt an einem Obstbaum, der Hirt kann nicht die Augen überall haben. Es kommt die Magd, das Gras abzusicheln, sie hackt in den Baum, das schadet ja nichts?

Steht endlich der Obstbaum nach allen diesen Unbilden doch noch mit segensreichen Früchten beladen da und sind die Früchte zufällig geniessbar, dann zieht die Magd mit der Sichel einen Ast herunter und labt sich, der Hirt macht sich die vom Vieh losgeschüttelten oder mit der Peitsche heruntergeschlagenen Früchte zum Eigenthum, gleichviel, ob sie verkauft sind oder nicht. Der Ackerknecht haut bei jedesmaligem Vorbeifahren mit der Peitsche in den Baum. Der Herr sagt ja, je mehr man die Früchte herunterschlägt, desto besser trägt der Baum!?

Es sei mir erlaubt, im nächsten Jahrgange dieser Blätter weitere Erfahrungen über praktischen Obstbau einzubringen. Es wäre zu wünschen, wenn allseitige Belehrungen, verbunden mit Vereinsbemühungen, solche Landwirthe, wie oben geschildert, eines Besseren belehrten, wissenschaftliche Blätter bei diesen Landwirthen mehr

Eingang und Verbreitung fänden, als bisher geschah, in Folge dessen das fortschrittliche Streben nach einem bessern Einkommen manchen Gulden mehr einbrächte, als bis jetzt möglich war, indem für die grösseren eigenen Bedürfnisse des Landwirthes sowohl, als auf erhöhte Steuer für Landesbedürfnisse nach und nach grössere Erträgnisse des landwirthschaftlichen Besitzes werden einkommen müssen. — Zeigt sich hier nicht die Nothwendigkeit des landwirthschaftlichen Unterrichtes in den Volksschulen? Sind nicht gerade und am meisten die Landwirthe gegen Vermehrung, Vervollkommnung und Vollunterricht an den Volksschulen? —

Slaby.

Das Waschen der Obstbäume mit Kalkwasser.

Von Pynaert.

Unser College Herr Burvenich hat vor Kurzen in dem letzten Hefte des Cercle professoral ein Verfahren mit Kalken bekannt gemacht, dessen Nützlichkeit für die Obstbäume man nicht genug empfehlen kann. Ich theile vollkommen seine Ansicht. Das Kalken oder das jährliche und vollständige Waschen der Bäume mit Kalkwasser gibt ausgezeichnete Resultate.

Es ist unmöglich, Bäume zu finden, deren Rinde glatter, reinlicher und gesünder wäre, als diejenigen, welche dieser Operation periodisch unterworfen werden.

Dieselbe bleibt indess allemal aus einigen Umständen eine gewisse Unannehmlichkeit. Das Waschen der Zweige, grosser wie kleiner, geschehe es entweder mit Hülfe einer Bürste oder einer Spritze, bringt immer, auch wenn man an Spalieren und Mauern arbeitet, und wende man noch so viele Vorsicht und Sorgfalt an, unangenehme Schmutzflecke in das Gesicht. Die Anwendung der Kalkmilch mittelst einer Spritze ist nichts weniger als sehr praktisch. Ist sie selbst gekocht, so verdickt sie leicht und die Spritze wird nicht lange arbeiten, ohne sich zu verstopfen. Das ist der Grund, warum ich Kalkwasser statt Kalkmilch zu gebrauchen rathe. Das Kalkwasser ist eine klare und helle Auflösung von Kalk in Wasser. Es ist bekannt, wie ungemein leicht sich Kalk in Wasser löst; ein Kilogramm reiner Kalk löst sich in 770 Litres Wasser und diese Lösung besitzt alle hygienischen Eigenschaften der Kalkmilch zur Zerstörung der schädlichen Insekteneier etc. etc.

Die Zubereitung desselben ist das einfachste. In einer Tonne oder einem Reservoir, z. B. von einem Hectoliter Gehalt, genügt es, etwa 1 Kilogramm von fettem, schon vorläufig gelöschten Kalk, welcher der beste ist, zu thun. Man kann jedes Wasser dazu nehmen, aber Regenwasser ist vorzuziehen. Man verrührt die Mischung mit zwei oder drei Wiederholungen und nach einigen Stunden Ruhe klärt sich die Flüssigkeit ab. Die gleiche Qualität von Kalk, je nachdem derselbe mehr oder weniger rein ist, genügt, um noch weitere fünf oder sechs Hektoliter Kalkwasser herzustellen.

Frei übersetzt aus dem Bulletin du Cercle professoral 1870; 12. Heft,
von **Aug. Klein.**

Nachschrift. Dieses Waschen mit Kalkwasser, statt mit der sonst üblichen Kalkmilch oder dünnem Kalkbrei, ist für Gärten sehr wichtig, wo der weisse Anstrich der Baumstämme sich nicht gerade gut ausnimmt. Hingegen auf Baumgütern, wie an Strassen, wird man nach wie vor gut thun, die Stämme der jüngeren Bäume als Schutz gegen Hasenfrass jeden Herbst mit ziemlich dicker Kalkmilch tüchtig zu überstreichen. **Dr. Ed. Lucas.**

Einfluss des Kalkes auf die Blutlaus.

Von Herrn J. N. Hordeleise.

Indem ich den Bericht des Herrn Van Hulle über den Fruchtgarten des Herrn Hennau (pag. 258) lese, wo die Rede von der Wirkung des Kalkes auf die Blutlaus ist, finde ich, dass man dieselbe gleichzeitig in Zweifel zu ziehen scheint. Um eine Idee dieser Wirkungen zu geben, übermittle ich hiemit den Lesern des Bulletins zwei Beispiele, welche ich constatirte.

Im Garten des Val. Benoit hatte man eine Reihe von Apfelcordons längs eines Blumenbeetes gepflanzt, das parallel mit einer gegen Osten exponirten Mauer läuft. Auf eine Länge von etwa 5 Metern waren die Aepfelbäume dieser Linie so vollständig mit der Blutlaus bedeckt, dass es schliesslich nothwendig wurde, sie wieder zu ersetzen, nachdem alle Arten von Heilmitteln vergeblich angewendet worden waren.

Der Arbeiter, der die Löcher zur Umpflanzung ausgrub, bemerkte etwas Weisses, ähnlich einem von Champignonbrut überzogenen Kuhmiste. Nach vorgenommener Prüfung desselben wurde constatirt,

dass es die Blutlaus war, welche den Boden in einer Tiefe von 0m. 60 cent. bewohnte. Ich liess nun einen 1 Meter breiten 0m. 70 cent. tiefen Graben, der die Mitte der Baumlinie hielt, ausheben. Nachdem dies geschehen, liess ich kalkhaltigen Mergel herführen, ich hatte gerade nichts anderes zur Hand, dieser wurde mit neuer Erde vermengt; ich liess nun den Grund des Grabens in einer Dicke von 0m. 20 cent. mit einer Schichte kalkhaltigen Mergel einfüllen, während die Apfelbäume in die gemischte Erde gepflanzt wurden, worin der kalkhaltige Mergel vorherrschte. Diese Operation wurde im Jahre 1867 vorgenommen, und seit der Zeit konnte ich auf den neu gepflanzten Bäumen auch nicht eine Spur mehr von einer Blutlaus entdecken.

Der andere Fall ist noch bestimmter: Es war im Obstgarten des Val. Benoit ein Apfelhochstamm (Pomme d'Août) vom Boden bis zu seinen feinsten Zweigspitzen vollständig mit der Blutlaus bedeckt; man konnte dies deutlich erkennen an dem Schwächezustand des Baumes und an den Höckern, welche die Insekten hervorgebracht hatten. Hier war es trotz aller Mittel rein unmöglich, das Uebel zu vertreiben.

Ich hatte irgendwo gelesen, dass, um die Blutlaus zu bekämpfen, das Einbringen von Kalk um den Fuss des Baumes ein ausgezeichnetes Mittel sei. Ich beschloss, einen Versuch zu machen; ich brachte gelöschten Kalk, der während zweier Jahre auf einem Haufen gelegen hatte, rings um den Stamm auf den Boden und zwar in einer Schichte von 0m. 20 cent. Stärke und in einem Umkreise, dessen Durchmesser 50 cent. betrug. Diese Operation fand im Juli 1867 statt; die Blutlaus erschien nirgends mehr, nachdem die Vegetation wieder vollständig begonnen. Die Operation wurde in den Jahren 1868 und 1869 erneuert und während dieser letzten zwei Jahre habe ich nicht eine Spur mehr von Blutläusen wahrnehmen können.

Dieses Resultat ist unzweifelhaft der Anwendung des Kalkes zuzuschreiben; ich lade auch die Herren Baumzüchter ein, dasselbe ebenfalls zu versuchen.

Frei übersetzt aus dem Bulletin du cercle professoral 1870, 12. Heft von Aug. Klein.

Erfahrungen über die Lucas'sche Gemeindeobstdörre.

Aus einem Schreiben des Herrn Gutsverwalter Heitsch in Briesen bei Altenburg an Dr. L.

„Zunächst muss ich Sie benachrichtigen, dass die neue Obstdörre von Maurermeister K. Trommer in Kosma bei Altenburg zu unserer grössten Zufriedenheit hergestellt worden ist und nachdem dann die 9 Kästen vom Tischler am 25. October angekommen waren, wurde die Dörre den andern Tag zum erstenmal probirt.

Das erstemal Aufschütten waren 3 Altenburger Siehmaas Pflaumen von der gewöhnlichen Blauen Hauszwetsche, welche in 2 Tagen (die Nächte wurde nicht geheizt) zu unserer grössten Freude wunderschön gedörrt waren.

Bei der Obstdörre, die wir voriges Jahr in Anwendung hatten, sprangen oder rissen jedesmal die Pflaumen auf und der Saft lief heraus. Aber bei Ihrer Obstdörre ist das gar nicht der Fall; das gedörrte Obst, vorzüglich die Pflaumen, glänzen so schön und die Aepfelschnitze sehen so schön wie Gold.

Ich kann Ihnen nicht genug meinen herzlichen Dank für diese Dörre aussprechen. Jedermann, der uns besuchte, fragte sogleich nach der Obstdörre, und wie ich sie öffnete, fragten alle: was sind das nur für eiserne Kästen, und wie wenig nimmt diese Dörre Raum in Anspruch gegen eine unserer alten Dörren. Viele wollen sich das nächste Jahr auch solche Dörren bauen lassen, aber das wollte Vielen nicht in den Sinn, dass so eine Obstdörre so wenig Feuerung braucht."

Obstertrag in Württemberg 1869.

(Aus dem Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Württemberg.)

Der Ertrag einer mittleren Obsternte berechnet sich nach dem Durchschnitt der Jahre 1852—1861 zu 4,297,925 Simri Kernobst und 771,709 Simri Steinobst. $2^1/_2$ Simri ist durchschnittlich 1 Zentner Obst; Aepfel sind durchschnittlich leichter als Birnen und diese werden vom Gewichte der Zwetschen und Kirschen wieder übertroffen. Es stellte sich in 1867 auf 6,741,061 Sri. Kern- u. 450,000 Sri. Steinobst

1868 auf 3,798,030 „ „ „1,275,674 „ „

1869 auf 677,493 „ „ „ 215,054 „ „

Für die Obstbäume war die Witterung nicht günstig, sie konnte die Schäden der vorangegangenen trockenen Jahre nicht gut machen. Verschiedene Krankheiten sind seit einigen Jahren wahrnehmbar: Krebs, Brand und besonders bei Birnbäumen Gipfeldürre. Der Ertrag an Kernobst war daher gering und das Wenige wurde da und dort noch durch Hagel beschädigt oder durch die Septemberstürme frühzeitig herabgeschüttelt. Von Steinobst gaben Kirschen eine mittelgute Ernte, die frühen Sorten wurden vollkommen, die späten sprangen in Folge der nasskalten Witterung im Juni auf und gingen vielfach zu Grunde. Zwetschen trugen nur an einzelnen Orten reichlich, im Ganzen auch wenig. Die Preise des Kernobstes erreichten eine selten dagewesene Höhe, namentlich für Tafelobst. Das Interesse für Obstbaumzucht hebt sich in erfreulicher Weise.

Mittheilungen über eine Reise nach Braunschweig zur Oberdiecksfeier vom 1. bis 6. October 1870.

Von Dr. Ed. Lucas.

(Fortsetzung des Artikels von pag 30.)

II. Besuch in Cassel.

Nach der Besichtigung der Industrie-Ausstellung führte mich Herr Apotheker Glässner noch zu Herrn Gartendirector Sennholz, in welchem ich einen alten Freund und Collegen wiederfand. Es sind 30 Jahre verflossen, seit wir von einander schieden, als wir im K. botanischen Garten in München conditionirten und wir hatten uns in dieser langen Zeit nicht wieder gesehen. Die Kgl. Gärten in und bei Cassel stehen unter der Oberleitung meines Freundes und da war es mir ungemein erwünscht, dass Director Sennholz bei dem auf den folgenden Tag anberaumten Besuch der Wilhelmshöhe sich freundlich erbot, unsern Mentor zu machen.

Am Abend dieses Tages hatte Herr Apotheker Glässner, der eifrige Vorstand des Gartenbauvereins, in der Walter'schen Restauration eine Anzahl Mitglieder dieses rührigen Vereins versammelt, um zusammen mit mir über Obstbau und Pomologie zu verkehren. Da kamen allerlei schöne Obstsorten zu Tage, deren Namen grossentheils bestimmt werden konnten; es wurde die beste Art und Weise der Bereitung von Obstwein, auch allerlei über Baumschnitt verhandelt

und ich nahm schliesslich Gelegenheit, den erwähnten Herren über den Deutschen Pomologenverein und seine Bestrebungen einige Mittheilungen zu machen, sowie auch über den Zweck meiner Reise zur Oberdiecksfeier.

Hierauf wurde der Herr Vereinsvorstand Glässner ersucht, wie es denn auch geschah, bei der Oberdieckfeier den dortigen Gartenbauverein zu vertreten und zugleich den Jubilar zu bitten, als Ehrenmitglied diesem Verein beizutreten.

Am andern Morgen wurde zuerst Herrn Glässners Garten besucht. Ich traf da eine grosse Zahl sehr werthvoller Obstsorten in gut gezogenen Pyramiden und Kugelbäumen auf den Rabatten und fand auch hier die höchst schätzbare Gelbe Casseler Reinette, einer der im schönsten Goldgelb prangenden Aepfel, der sich der Ananas Reinette mit allem Recht zur Seite stellen kann.

Ein ziemlich dichter Nebel hatte sich über Cassel gelagert und wollte auch gegen halb 10 Uhr noch nicht weichen, wo wir zusammen unter Führung des Herrn Gartendirector Sennholz nach der eine starke Stunde von Cassel entfernten Wilhelmshöhe hinfuhren. Dieser Nebel war sehr hinderlich, indem mir die schönen Aussichten auf dem Weg dahin ganz verloren gingen und ich auch über die Obstcultur der Gegend mich fast nicht instruiren konnte. Gegen 11 Uhr kamen wir in der grossen herrschaftlichen Baumschule an, wo uns Herr Hofgärtner Fuchs, dessen Bekanntschaft ich bei der Reutlinger Versammlung gemacht hatte, aufs freundlichste empfing.

Die Obst- und Gehölzbaumschulen umfassen über 50 Morgen, sodann befinden sich angrenzend noch 31 Morgen ältere Obstgärten daselbst. Das Sortiment von Gehölzarten ist äusserst interessant und sehr reichhaltig, auch sehr viel Neues enthaltend neben grossen schönen älteren Exemplaren exotischer Bäume. Schon vom Jahr 1777 existirt ein von Professor Böttcher aufgestelltes Verzeichniss der dort angepflanzten Gehölzarten, welches 1785 von Professor Mönch revidirt und unter dem Titel „Verzeichniss ausländischer Bäume und Stauden des Lustschlosses Weissenstein bei Cassel" herausgegeben wurde, eine seltene und dendrologisch sehr interessante Schrift. Von Gehölzarten, sowohl in Hochstämmen wie in Gesträuchen war eine sehr reiche Vermehrung da. Die Obstbaumschule ist nicht streng getrennt von der Gehölzschule. Es bilden beide zusammen einen grossen Stern, dessen Strahlen breite Wege bilden.

Das Obstsortiment enthält gegen 1000 Sorten und zwar darunter ca. 400 Aepfel-, 300 Birn-, 60 Kirschen- und 100 Pflaumensorten.

Die in grosser Anzahl vorhandenen Hochstämme waren sämmtlich sehr hochkronig gezogen, so dass der Stamm meist über $7^1/_2'$ hoch war; selbstverständlich mussten die meisten Bäume Pfähle haben. Auf meine Frage, warum diese Bäume so sehr hochstämmig erzogen würden, da eine solche Erziehung ja die weitaus theurere ist und ein Stamm von 6′ Stammhöhe weit eher selbstständig und kräftig wird, als ein solcher von 8′, erwiederte Collega Fuchs, es sei so Vorschrift Seitens der Strassenverwaltung und Bäume mit einem niedereren Kronenansatz würden nicht verwendet und angekauft.

Sehr gerne hätte ich Strassenanpflanzungen und Obstanlagen gesehen, wozu diese sehr hochstämmigen Bäume angewendet wurden, allein dies wurde mir nicht möglich; allein wenn auch in der That in dem überaus fruchtbaren Boden dieser Gegend, wo überall basaltische Durchbrüche zu finden sind und alle Holzgewächse ein so ausgezeichnetes Gedeihen und einen so herrlichen Wuchs zeigen, hier diese sehr hochgezogenen Bäume reussiren sollten, so möchte ich doch dringend in andern Gegenden von einer zu hohen Stammbildung abrathen.

Ich habe wiederholt und schon seit einer langen Reihe von Jahren die Erfolge der Pflanzungen mit in der Baumschule sehr hoch gezogenen Obstbäumen beobachtet, allein habe immer und überall ohne Ausnahme gefunden, dass solche Plantagen 1) sehr lange des Pfahls bedürfen und daher weit kostspieliger werden und 2) trotzdem in den allermeisten Fällen sich später schief ziehen und dann ein unschönes Bild gewähren, indem der lange Stamm den herrschenden Windströmungen nachgeben muss, während ein kürzerer, gedrungen gewachsener Stamm vollständigen Widerstand leistet. Ja, ich kannte solche Pflanzungen, welche 10 Jahre nach der Anlage wieder vollständig verschwunden waren.

Es gibt allerdings Fälle, wo es von besonderer Wichtigkeit ist, dass die Stämme der Bäume sehr hoch gezogen sind. Derartige Fälle sind mir ebenfalls vorgekommen, wenn z. B. bei Auffahrten zu Gebäuden Obstbäume angewendet werden sollen oder an Stellen, wo der Diebstahl sehr häufig ist; allein hier habe ich doch nie andere Bäume als solche mit 6—$6^1/_2'$ Stammhöhe gepflanzt, aber den Mittelast der Krone fortgesetzt und gerade in die Höhe gezogen (oft mit Hülfe kleiner Stäbchen) und habe dann allmählig, in einem Zeitraum von 6—10 Jahren die unteren Aeste bis zu einer Stammhöhe von 8′

entfernt, die Wunden gut verstrichen und so diese gewünschte Stammhöhe erhalten, ohne der Stärke und Dauer des Stammes Eintrag zu thun; denn inzwischen ist der Stamm so verstärkt und fest geworden, dass er nur sehr selten noch vom Sturm wird seitlich gedrückt werden.

Ausserdem kann ja die Krone durch das jährliche Beschneiden ihrer seitlichen Leitzweige auch leicht eine höhere Astbildung erhalten, wie dies jetzt in geordneten Obstanlagen fast überall auch geschieht.

Hier auf Wilhelmshöhe gelang diese Hocherziehung immerhin noch gut, bei einem weniger guten die Holzbildung nicht in diesem Maass begünstigenden Boden, würde das Resultat sicher ein ungünstiges sein.

Dazu kommt noch, dass solche sehr hohe Bäume mindestens 2 Jahre länger in der Baumschule stehen müssen, als wenn die Krone bei $6^1/_2{}'$ angeschnitten wird und dass sie dadurch auch 2 Jahre älter werden müssen und, wie dies tausendfältige Erfahrungen beweisen, dann weniger gut anwachsen, als Bäume die 4—5 oder höchstens 6 Jahre in der Baumschule gestanden haben und dann völlig ausgebildet sind.

In der dortigen Baumschule befindet sich auch ein sehr reiches und schönes Muttersortiment und es war mir gar sehr interessant, zu sehen, welch' herrliche Früchte und in welcher Fülle diese hier zu finden waren.

Es sind die Sorten vorzugsweise dieselben, welche in der Baumschule in Menge jährlich gezogen werden. Ich führe von denselben folgende an: Edelborsdorfer, dort sehr beliebt und sehr tragbar; ich sah Bäume in dortigen Obstanlagen, welche überaus voll hingen; Bursfelder, ein dem Rothen Eiserapfel sehr ähnlicher, vielleicht identischer, sehr guter Wirthschaftsapfel; Weisser Winter-Calvill, Gewürz-Calvill, beide sehr geschätzt in den Gärten und sehr gut gedeihend, was vorzüglich dem basaltischen Boden zuzuschreiben sein dürfte; Gravensteiner, allgemein beliebter Apfel; Kaiser Alexander, Rambouillet, (war unsere Goldgelbe Sommer-Reinette, welche früher in Frankreich wie Deutschland so benannt wurde); Goldpepping Englischer und ein anderer neuer als Weikarts Peppin, ebenfalls sehr schätzbar; der sehr schöne Silberpepping, die Wintergoldparmäne; diese trug prachtvolles Obst; Hofgärtner Fuchs zeigte mir eine Pyramide davon, die übervoll hing und welche er, wegen ihres ausnehmend süssen Geschmackes für eine andere Sorte halten wollte; allein alle Merkmale waren die der Goldparmäne

und nur allein die auffallende Süsse des Fleisches, wozu noch eine etwas frühere Reife kommen soll, bildeten kleine Unterschiede; ich bin fest überzeugt, es lag hier der Grund in dem sehr warmen Standpunkt des Baumes vis-à-vis einer hohen Mauer, etwa auch im Boden; ein Reis desselben Baumes anderswohin übertragen, würde unsere Goldparmäne sicher wieder geben. Derartige kleine Umänderungen kommen gerade bei der Goldparmäne häufiger vor. In Braunschweig hatte Oberdieck einen Apfel als Woltmanns Zuckerapfel ausgestellt, der ganz und gar nichts anderes als eine Goldparmäne war. Ich nahm eine Frucht mit, worauf Oberdieck selbst den Namen geschrieben hatte und verglich dieselbe mit der scrupulösesten Genauigkeit gegen eine gleichgrosse hier erwachsene Goldparmäne und konnte auch nicht den allerkleinsten Unterschied finden. Die Pigeons (Weisser und Rother), die Sommer-Parmäne (hier als Wienerapfel), Muskat-Reinette, Canada-Reinette, Grosse Casseler-Reinette, Orleans-Reinette u. a. werden häufig gezogen. Die schöne Casseler gelbe Reinette heisst dort Casseler Gold-Reinette, welcher Name indess abgeändert werden muss, da diese Frucht, da sie keine Spur von Röthe zeigt, durchaus nicht zu den Goldreinetten gezählt werden darf, sondern zu den Einfarbigen Reinetten. Es ist wunderbar, dass dieser vortreffliche und prächtige sicher deutsche Apfel noch gar wenig verbreitet ist. Harberts Reinette wird viel gezogen; ferner Ribston Pepping, Baumanns Reinette, Prinzenapfel (Nonnenapfel), Ananas-Reinette, Astracanischer Sommer-Apfel, Danziger Kantapfel, Rhode Island, Gelber Richard, Königlicher Kurzstiel. Jeder Kenner wird zugestehen müssen, dass für eine Gegend, wo das Obst vorzugsweise nur als Tafelobst Werth hat, diese Sortenauswahl nichts zu wünschen lässt.

Auch von den Birnsorten wird ein ähnlich vorzügliches Sortiment vorzugsweise vermehrt; die Mutterbäume der Birnen trugen ebenfalls überaus reich und die Früchte waren meist sehr schön und ausgebildet. Da waren als Hochstämme in grosser Zahl die Argenson, Weisse Herbstbutterbirn, Capiaumont, Colomas Herbstbutterbirn, Hardenponts Winterbutterbirn, Napoleons Butterbirn, Rothe u. Graue Dechantsbirn, Weisse Herbstbutterbirn, Runde Mundnetzbirn (als Sommerbergamotte), Graue Herbstbutterbirn, Herbst-Sylvester, Forellenbirn, Winter-Dechantsbirn, Broncirte Herbstbutterbirn, Lange grüne Herbstbirn u. a. Zu diesen älteren Sorten sind in

neuerer Zeit vorzüglich folgende gekommen, welche jetzt viel gezogen werden: Berkmanns Butterbirn, Gute Luise von Avranches, Schöne Julie, Kennes Butterbirn, Herzogin von Angoulème, Hofrathsbirn, Clairgeau, Hellmanns Melonenbirn, welche Fuchs wie die Clairgeau sehr rühmte, die Grosse Feigenbirn, William, Hochfeine Butterbirn, Hertrichs Bergamotte, Triumph von Jodoigne, Ghelins Butterbirn, Marie Luise u. a. Auch dieses Sortiment ist vortrefflich ausgewählt.

Ebenso ist auch die Collection von Kirschen und Pflaumen nach den reichen und weitgehenden Erfahrungen des Hofgärtner Fuchs sehr gut bestellt.

Die Etiquettirung der einzelnen Reihen und Sorten der ganzen Baumschule war sehr schön und sorgfältig. Die Nummerhölzer enthielten Nr. und Namen. Dieselben sind aus Lerchenholz gefertigt, etwa $0,_{50}$ M. lang, gut handbreit und mit einer sehr billigen und wie Fuchs sagt, sehr luftbeständigen Oelfarbe aus Mennig und Leinöl bereitet, angestrichen. Ich konnte mich von der grossen Haltbarkeit dieser Hölzer und deren Schrift überzeugen; auch sieht diese röthlich gelbe Farbe gar nicht übel aus.

Nun durchwanderten wir zusammen, der Director Sennholz voran — Fuchs, Gläßner und ich — die wunderbar schönen Anlagen. Ueber die Geschichte der jetzt vielfach genannten Wilhelmshöhe hörte ich von unserem kundigen Führer etwa Folgendes: Wo jetzt das Schloss steht, in welchem gegenwärtig Napoleon III. seinen unfreiwilligen Aufenthalt hat, befand sich früher ein Mönchskloster, Weissenstein genannt, welches 1143 erbaut wurde. Dieses wurde 1606 unter dem Landgrafen Moritz abgebrochen und ein kleines Schloss an dessen Stelle gebaut.

Gleichzeitig aber wurden auch schon Cascaden und Grotten angelegt, welche bis in die Nähe des Schlosses reichten. Dann schienen eine Zeit lang diese Anlagen weniger beachtet worden zu sein, bis 1696 das Octogon mit dem colossalen Herkules erbaut wurde. Dieses weithin sichtbare Bauwerk steht an dem oberen Rande eines Hochplateaus, wo in mehreren grossen Bassins das Wasser mehrerer Bäche angesammelt und dann zur Speisung der weltberühmten Cascaden, welche jeden Mittwoch und Sonntag den Sommer durch Nachmittag gegen 3 Uhr fliessen und springen, verwendet wird. Die Hauptfontaine springt über 190′ hoch. Der Herkules, welcher auf einem aus Ba-

salten aufgeführten grossen Unterbau steht, ist 31' hoch. Zu den Cascaden sind vorzugsweise Basaltsäulen benutzt, über welche das Wasser herabstürzt, Tausende kleiner Wasserfälle bildend. Das jetzige schöne grosse, im Halbkreis erbaute Schloss Wilhelmshöhe wurde erst 1803 vollendet. Es liegt 1140' über dem Meer.

Der Gesammtinhalt der Fläche, welche zum Park von Wilhelmshöhe gehört, beträgt 950 Morgen. Der Boden ist grösstentheils Basaltboden und es gedeihen fast alle Baumarten darin ganz ausserordentlich gut und erreichen in kurzer Zeit bedeutende Dimensionen; dies gilt sowohl von Laub-, wie von Nadelhölzern. Mir ist eine so wunderbar schöne üppige und gesunde Baumvegetation noch nirgends so vorgekommen. Wir durchgingen die Haupttheile der äusserst romantischen und schön gehaltenen, herrliche Parthien in der mannigfaltigsten Abwechslung darbietenden Anlagen, besahen die seitwärts gelegene durch ihre Alterthümer höchst interessante Löwenburg, besuchten dann die Blumengärtnerei und die schönen Glashäuser, welche unter der Leitung des Herrn Hofgärtner Vetter stehen und sehr viel Sehenswerthes enthalten und fuhren dann noch zu der auf der andern Seite gegen Cassel zu liegenden Landesbaumschule.

Es fing schon an, etwas zu dämmern, als wir dahin kamen und ich konnte nur einen flüchtigen Augenschein nehmen. Diese Anstalt steht unter Oberleitung des Herrn Regierungsrath Wendelstadt und als Gärtner ist Herr Rosemund angestellt. Mit dem Vater desselben war ich früher bekannt; der Sohn trug den Arm in der Binde; er war als Blessirter erst vom Schlachtfeld heimgekehrt.

Der Wuchs der Bäume ist sehr kräftig; die Schläge waren meist vollständig und schön; aber es war doch nicht zu verkennen, dass der Pfleger der Baumschule während fast 2 Monaten abwesend gewesen war, denn die Seitentriebe, welche grossentheils zum Ausputzen stark genug gewesen wären, standen noch alle unabgeschnitten da.

Es lässt sich diesem Mangel wohl leicht im nächsten Frühjahr abhelfen, allein wenn Bäume verpflanzt werden sollen, so sollten ihnen nicht durch Wegschneiden von Seitenzweigen noch Verwundungen des Stammes kurz vorher zugefügt werden und dies kann wohl hier eintreten, da auch in den Quartieren, wo vollendete Hochstämme waren, das Ausputzen der Seitenzweige unterblieben war. Ich weiss wohl, dass es in manchen Baumschulen Sitte oder eigentlich Unsitte ist, diese seitlichen Verstärkungszweige, welche in den ersten

Jahren der Bildung des Stammes absolut nöthig sind, bis zum Auspflanzen stehen zu lassen und dann erst zu entfernen; wie kann aber der Baum, der im Jahre des Verpflanzens alle seine Säfte vorzüglich zur Neubildung von Wurzeln verwenden soll, eine grössere Zahl seitlicher Wunden zugleich verheilen? Hier bildet sich dann meistens zum frühern oder spätern Nachtheil des Stammes dürres Holz in den Wundstellen.

Sehr gern hätte ich den Garten des Herrn Dr. med. Woehr besucht, welcher eine grössere Anzahl theils neuere, theils seltenere Obstsorten enthält, allein den andern Morgen war Cassel wieder in den dichtesten Nebel gehüllt.

Da führte mich der Herr Apotheker Glässner noch in das Museum. Herr Inspector Lenz, Mitglied des Gartenbauvereins, war so gütig, uns alle diese wirklich bewundernswerthen Schätze selbst zu zeigen. Für den Pflanzenfreund ist besonders das älteste deutsche Herbar merkwürdig, welches dort aufbewahrt wird. Es würde natürlich zu weit führen und gehört auch nicht zur Sache, wollte ich eine, wenn auch nur kurze Schilderung dieser äusserst reichen und mannigfaltigen, ungemein sehenswerthen Sammlungen hier einfliessen lassen; ich kann nur jedem Kunst- und Alterthumsfreund dringend den Besuch dieses Königlichen Museums empfehlen.

Mittag 11 Uhr gingen wir nun zur Bahn, um die Reise nach Braunschweig zusammen anzutreten. Wir langten ohne irgend ein anderes Abenteuer, als eine Verspätung in Kreiensen, glücklich nach 4 Uhr in Braunschweig an.

Bei Göttingen sah ich mit grossem Vergnügen auf einer längeren Strecke der Böschungen der Bahn recht hübsche Obstpflanzungen, theils Hochstämme, theils Spalierbäume. Diese Pflanzungen erregten auch die Aufmerksamkeit anderer Passagiere und ich hörte sagen, dass dieselben unter der sachkundigen Pflege eines früheren Schülers von mir, des Herrn Bahnmeister Höbel (er war 1861 Theilnehmer des Obstbaucursus für Lehrer und Beamte in Reutlingen) ständen.

(Schluss folgt.)

Literatur.

Die Hauptlehren der neueren Landwirthschaft. Ein Leitfaden zum Unterricht an niederen landwirthschaftlichen Schulen und zum Selbststudium für angehende Landwirthe. Von Wilhelm Martin, Vorstand der landwirthschaftlichen Winterschule Messkirch, Wanderlehrer für den Kreis Konstanz. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Mit 8 Holzschnitten und 2 lithographirten Plänen. Ravensburg, Verlag von Eugen Ulmer, 1871. 19 Bogen gr. 8. Preis fl. 1. 36 kr. oder 28 Ngr. Parthiepreis: 12 Expl. fl. 16. — oder Thlr. 9. 10 sgr.

Bei der hier diesen Winter neu errichteten Landwirthschaftlichen Winterschule wurde diese Schrift von der Mehrzahl der Lehrer bei ihrem Unterricht zu Grunde gelegt. Dies ist immer der beste Probirstein für ein Buch; es hat die Probe tüchtig bestanden. Diese zweite Auflage ist bedeutend verbessert gegen die erste und wir möchten das Buch jedem nach Fortbildung strebenden Landwirth in die Hand wünschen.

Die Sprache des Verfassers ist klar und bestimmt, die Auswahl des Stoffs sehr sorgfältig und genau erwogen und die von ihm vorgetragenen Lehren fussen auf den neuesten Forschungen der tüchtigsten Männer der Wissenschaft, wie Kühn, Liebig, Weckherlin, Wolff, Schödler u. a. Eine eingehendere Besprechung dieser lehrreichen, gehaltvollen Schrift müssen wir den Landwirthschaftlichen Zeitschriften überlassen. **Dr. Ed. Lucas.**

Der Deutsche Pomologen-Verein.

I. Kurze Geschichte desselben und Rückblick auf die ersten 10 Jahre seines Bestehens.

Am 4. October 1860 wurde bei der III. Allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen, Obst-, Wein- und Gemüsezüchter in Berlin die Gründung eines Deutschen Pomologen-Vereins beschlossen und nachfolgende Statuten festgesetzt, welche 1867 auf der General-Versammlung des Vereins in Reutlingen einer Revision unterworfen wurden.

Satzungen des Deutschen Pomologen-Vereins.

§. 1. Es bildet sich ein Pomologischer Verein für Deutschland.

§. 2. Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie, Obst- und Weincultur, sowie besonders die Ermittlung der in Deutschland angebauten Obst- und Rebsorten und die Feststellung allgemein giltiger, richtiger Namen für dieselben.

§. 3. Mitglied wird Jeder, welcher einen Jahresbeitrag von 1 Thaler an den Geschäftsführer des Vereins franco einsendet. Pomologen, welche ausserhalb des Rayons wohnen, wohin Postnachnahme gestattet ist, haben 3 Jahresbeiträge praenumerando einzusenden.

§. 4. Der Verein wählt in einer Generalversammlung einen Centralpunkt, einen Vorstand von 3 Personen, einen Ausschuss und eine Zeitschrift als Organ für seine Mittheilungen.

§. 5. Die Wahlperiode geht von einer Generalversammlung zur anderen. Die Generalversammlung ist stets verbunden mit der Allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen und Obstzüchter.

§. 6. Von den 3 Mitgliedern des Vorstands wird das am Centralpunkt wohnende zum Geschäftsführer ernannt.

§. 7. Jedes Mitglied des Vereins hat das Recht, Obstsorten, deren richtige Benennung er zu wissen wünscht, an den Geschäftsführer franco einzusenden und erhält von diesem unentgeldlich den gewünschten Bescheid.

§. 8. Kann der Geschäftsführer allein diesen Bescheid nicht geben, so sendet er das Obst franco an andere Mitglieder des Vorstandes oder Ausschusses, um deren Urtheil einzuholen.

§. 9. Die Kosten der Sendungen und Correspondenzen innerhalb des Vorstandes und Ausschusses und der Mittheilungen und Antworten an die Mitglieder des Vereins werden aus der Kasse des Vereins bestritten.

§. 10. Etwaige Ueberschüsse verwendet der Vorstand unter Zuziehung des Ausschusses im Interesse des Vereins oder erspart dieselben.

§. 11. Der Geschäftsführer berichtet in der Generalversammlung über die Thätigkeit und über die Erfolge des Vereins während der letzten Periode und legt Rechnung über seine Kassenverwaltung ab. Die Generalversammlung ertheilt ihm, wenn die Rechnung richtig befunden ist, Decharge.

§. 12. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens $^3/_4$ der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

Die Zahl der bei Gründung des Vereins sofort demselben beigetretenen Mitglieder betrug 60, während jetzt nach dem letzten Rechenschaftsbericht die Zahl derselben am 1. October 1870, also nach gerade 10jähriger Dauer des Vereins 707 betrug.

Als Mitglieder des Vorstands (§. 4) wurden bei der Gründung gewählt und blieben seither im Vorstande:

Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen,
Herr Professor Dr. Karl Koch in Berlin
und Referent Dr. Ed. Lucas in Reutlingen,

welchem auch nach §. 6. die Geschäftsführung des Vereins übertragen wurde.

Zugleich wurde das Pomologische Institut zu Reutlingen als Centralpunkt und unsere Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau und die zweite Serie derselben Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau als Organ des Vereins bestimmt.

Diese Illustrirten Monatshefte erscheinen unter der Redaction von Oberdieck und Lucas in der Ulmer'schen Buchhandlung in Ravensburg in Heften von 2 Bogen mit 1—2 theils colorirten, theils schwarzen Abbildungen und den erforderlichen Holzschnitten und werden in der Regel am Anfang des betreffenden Monats ausgegeben.

Der Abonnementspreis beträgt 2 Thlr. 12 sgr. oder 4 fl. 12 kr. rheinisch; ausserhalb des Postverbandes 2 Thlr. 22 sgr. = 4 fl. 48 kr.

Diese Zeitschrift kann sowohl auf dem Weg des Buchhandels, als durch die Post und vom Pomologischen Institut in Reutlingen bezogen werden,

welches die Hefte franco unter ><Bd. für obige Preise (bei Vorauseinzahlung des Betrags) gleich nach dem Erscheinen eines jedes Heftes zusendet. Alle den Pomologenverein betreffenden Angelegenheiten werden zuerst darin besprochen.

Der Ausschuss bestand anfangs, ausser den 3 Mitgliedern des Vorstands, noch aus 6 weiteren Mitgliedern und zwar bei Gründung des Vereins aus den Herren: v. Bose in Laasphe, Breuer in D'horn, Dr. Fickert in Breslau, v. Flotow in Dresden, Jahn in Meiningen, v. Trapp in Wiesbaden.

Gegenwärtig besteht der Ausschuss aus folgenden Mitgliedern, welche bei der Generalversammlung des Vereins in Reutlingen (1867) gewählt wurden, mit Weglassung derer, die entweder mit Tod abgingen, oder ihren Austritt aus dem Ausschuss wünschten.

Dr. Ahlmann in Kiel; Freiherr v. Babo, Director in Klosterneuburg bei Wien; Borchers, Hofgarteninspector, Herrenhausen bei Hannover; Carl Bronner, Gutsbesitzer, Wiesloch; Carl Coers, Baumschulbesitzer, Lünen; Jtn Dornkaat-Koolmann, Fabrikbesitzer, Norden; Carl Effner, K. Hofgarteninspector, in München; Dr. Engelbrecht, Medicinalrath in Braunschweig; S. Englerth, Weingutsbesitzer, Randersacker bei Würzburg; Dr. Fickert, Director in Breslau; Glocker, Hofgärtner, Enying in Ungarn; Jacobi, Pastor in Hainrode bei Nordhausen; Jürgens, Baumschulbesitzer in Hamburg; Kirchhof, Hofgärtner, Donaueschingen; Kohler, Seminaroberlehrer, Küssnacht am Zürichsee; E. Ladé, Generalconsul, Geisenheim a. Rh.; Heinr. Maurer, Hofgärtner in Jena; Carl Müller, Bürgermeister in St. Wendel; Müschen, Organist in Belitz b. Laage; Noack, Hofgärtner, Bessungen b. Darmstadt; Lindpointner, Stiftshofmeister und Gartendirector, St. Florian; Baron Aug. v. Pittel, Hauptmann a. D. in Meran; Runkel, Hofgärtner in Kremsmünster; v. Reuss, Rittergutsbesitzer, Lossen bei Brieg; Richter, Inspector, Schwarzenberg; Schmidt, Oberförster in Blumberg bei Stettin; Schmitt, Kreiswandergärtner in Würzburg; Schoch, Garteninspector, Wörlitz; Schondorf, K. Garteninspector, Oliva bei Danzig; F. Späth, Baumschulenbesitzer in Berlin; Stoll, K. Gartendirector in Proskau; Thränhardt, Stadtrath, Naumburg a. S.; v. Trapp, Geheime Regierungsrath in Wiesbaden; Uhlhorn, Fabrikbesitzer, Grevenbroich bei Cöln.

Es wurde bei dieser Wahl Werth darauf gelegt, in den verschiedensten Gegenden des Vereinsgebietes tüchtige Männer zu haben, welche für den Verein wirken.

Die Zahl der Mitglieder des Vereins betrug (wie gesagt) bei der Gründung im October 1860, 60.

Am 1. October	1861	172	Mitglieder,	am 1. October	1866	521	Mitglieder,
„ „	1862	245	„	„ „	1867	549	„
„ „	1863	301	„	„ „	1868	644	„
„ „	1864	400	„	„ „	1869	672	„
„ „	1865	490	„	„ „	1870	707	„

woraus sich eine stetige Zunahme des Vereins ergibt.

Bei der Generalversammlung in Görlitz wurde Se. K. Hoheit der Prinz Friedrich der Niederlande, Besitzer von Muskau, einstimmig als Ehrenmitglied des Vereins erwählt, welche Wahl Se. K. Hoheit auch gnädigst annahmen.

Als eine der wesentlichsten Schöpfungen des Vereins ist der Obstmuttergarten bei Mähringen 1½ Stunde von Reutlingen zu nennen.

Je mehr die Ueberzeugung sich Bahn bricht, dass es erste Aufgabe der Vereine, Staats- oder Gemeindebehörden sein muss, bessere und richtig benannte, für die herrschenden climatischen, wie Verkehrs- und ökonomischen Verhältnisse jeder Gegend besonders passenden Obstsorten allgemeiner zu verbreiten, je mehr tritt die Wichtigkeit der Obstmuttergärten in den Vordergrund. Mag die Erziehung junger Bäume immerhin der Speculation und dem gärtnerischen Betrieb Einzelner überlassen bleiben; Vereine und Behörden sollten ihr Hauptaugenmerk auf Obstmuttergärten, welche auch zugleich Obstmustergärten sein sollen, richten, um von da aus Kenntniss besserer Obstsorten und richtig benannte Edelreiser in grösserer Anzahl in den betreffenden Kreisen zu verbreiten.

Der Deutsche Pomologenverein gründete in Mähringen auf einem südwestlichen Abhang von etwa 35 Magdeb. Morgen Umfang in gutem, tiefgründigem, kalkhaltigem Liaslehmboden 1861 einen solchen grossen Obstmuttergarten. Die Gemeinde pflanzte die Bäume, welche auf Kosten des Vereins mit einer grossen Anzahl (circa 600) verschiedenen Obstsorten 3—5 Jahre nach ihrer Pflanzung in die Krone umgepfropft wurden, wozu Oberdieck, Lucas und verschiedene andere Pomologen die Reiser lieferten. Diese Arbeit wurde vorzüglich in den Jahren 1862, 63, 64 und 65 vorgenommen; später wurde noch Manches nachveredelt.

Leider haben in den letzten 3 Jahren, wo jährlich eine ziemlich reiche Fruchternte zu erwarten war, Spätfröste, Hagel, Stürme, sowie zu lange dauernde Trockenheit, die Ernte sehr gering gemacht; das erste gute Obstjahr wird aber eine Menge schöner, neuer und werthvoller Sorten auf diesen inzwischen sehr schön und kräftig herangewachsenen Baumkronen hervorrufen.

Die Gesammtzahl der zu der Pflanzung gehörigen Obstbäume, Aepfel und Birnen, beläuft sich auf etwas über 1000 Stück.

Nach eingetretener Tragbarkeit der Mehrzahl der veredelten Bäume wird der Pomologenverein jährlich Berichte über die dort vorhandenen und geprüften Sorten ausgeben und dann auch an seine Mitglieder Edelreiser davon abgeben können, sowie Collectionen von diesen Obstsorten auf die grösseren Ausstellungen bringen.

Die Bibliothek des Pomologenvereins. Diese zählt jetzt 75 Bände und ist theils durch Geschenke, theils durch Ankauf in den Besitz der nachbenannten Werke gekommen. Bisher wurden nur 5mal Bücher entlehnt, es lässt sich aber annehmen, dass wenn die Bibliothek allmählig reicher geworden, sie öfter benützt werde. Hier zu Besuch anwesende Vereinsmitglieder haben dagegen mehrfach die Werke angesehen. Die Bibliothek ist in dem Sammlungssaal des Pomologischen Instituts in Reutlingen aufgestellt. Mitglieder können stets Bücher entlehnen. Im Etat wurden jährlich 50 fl. zur Vermehrung der Bibliothek aufgenommen.

Verzeichniss der vorhandenen Bücher:

1. Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchern von Hrn. Duhamel du Monceau 1762. I., II. und III. Geschenk.

2. Joseph Anton **Carls**, botanisch-medicinischer Garten, worin die Kräuter in nahrhafte, heilsame und giftige eingetheilt sind. 1770. Geschenk.
3. **Phytognomonica.** Baptistae Portae **Neapolit.** octo libris contenta; 1591. Geschenk.
4. Den **Nederlantsen Hovenier.** door Jvan der Groen. 1727. Geschenk.
5. **Villae 10.** Baptistae Portae Neapolit. libri XII. 1592. Geschenk.
6. Chymischer Garten, 1653, von Michael **Crugnerus.** Geschenk.
7. Vollständige Anleitung zu einer Systemat. Pomologie von **Manger.** Gesch.
8. Traité des arbres fruitiers par **Duhamel du Monceau.** I. u. II. Th. 1768.
9. Instruction pour les jardins fruitiers et potagers avec une traité des orangers p. M. de la **Quintinye** I. u. II. 1756. Geschenk.
10. Josephi Pitton **Tournefort** aquisetiensis instructiones rei herbariae I., II. und III. 1719. Geschenk.
11. Philipp **Millers** Allgemeines Gärtner-Lexikon I., II., III. u. IV. 1769. Gesch.
12. Systematische Classification und Beschreibung der Rebsorten Steyermarks von Franz **Trummer.** 1841. Geschenk.
13. Nachtrag zum Vorigen von demselben, 1855. Geschenk.
14. Der praktische Weinbau für Süddeutschland und Steyermark von demselben. 1845. Geschenk.
15. **Kiegerl,** Kurze Anleitung zur Kultur der Weberkarden-Distel. 1866. Gesch.
16. Beschreibung der Obstsorten in der Central-Obstbaumschule zu **Gratz,** 1838, herausgegeben von der Landwirthschaftl. Gesellschaft in Steyermark. I. Bd. Aepfel, II. Bd. Birnen. 1844. Geschenk.
17. Bericht über die Thätigkeit der Bayrischen Gartenbaugesellschaft im Jahre 1864 von Carl **Effner.** 1865. Geschenk.
18. Dasselbe vom Jahre 1865 von Carl **Effner.** 1866. Geschenk.
19. **Boskooper** Vruchtsorten 1866. Horstmann v. Groos. Geschenk.
20. Classification der Rebsorten Steyermarks von Dr. **Hlubeck,** 1841. Gesch.
21. Betrachtungen über den Weinbau von Dr. **Hlubeck,** 1843. Geschenk.
22. Leopold **Müller,** Beiträge zur Förderung der Obstkultur, 1864. (Vereinsgabe).
23. **Lucas-Medicus,** die Lehre vom Obstbau (Vereinsgabe).
24. **Baltet,** Auswahl werthvoller Birnsorten (Vereinsgabe).
25. **Lucas,** Pomologische Tafeln, Aepfel (Vereinsgabe).
26. Pomone de France von **Willermoz,** 3 Bde.
27. **Niederländischer Obstgarten,** Lief. 1—20.
28. **Leroy,** Dictionaire de Pomologie Tom. I. und II. Geschenk.
29. **Oberdieck,** Pomologische Notizen (Vereinsgabe).
30. **Lucas,** Kurze Anleitung zur Obstbenutzung (Vereinsgabe).
31. Le Jardinier **françois,** MDCXCII. Geschenk.
32. **Gilibert,** Demonstrations elementaires de Botanique, 3 Bde. Geschenk.
33. **Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den K. Preuss. Staaten,** 17 Bde., 1824 bis 1844, (3 Bde. fehlen und zwar 1825, 1836, 1840 und 1843).
34. **Mittheilungen des Nentitscheiner** Landwirthschaftl. Vereins 1866, 1867, 1868, 1869 und 1870.
35. **Verhandlungen der V. Allg. Pomologenversammlung in Reutlingen, 1867.**

Vereinsgaben. Der Vereinsvorstand und Ausschuss beschlossen schon 1861, den Mitgliedern, so weit es die Mittel der Casse gestatten, von Zeit zu Zeit Vereinsgaben zuzusenden, welche, um die Fortschritte der Obstcultur und Pomologie den Vereins-Mitgliedern zugänglicher zu machen und mancherlei nützliche Kenntnisse aus dem Bereiche der Obstzucht zu verbreiten, in guten neuen Schriften über Praktische Obstcultur und Pomologie bestehen sollten. Obgleich die Statuten darüber nichts enthalten, und sich der Ausschuss auch durch eine solche Bestimmung nicht binden wollte, wurden doch beinahe jährlich den Vereinsmitgliedern, welche ihre Beiträge für das laufende Jahr entrichtet hatten, solche Schriften zugetheilt und dadurch oft der grössere Theil der Beiträge im Interesse jedes einzelnen Mitgliedes verwendet.

Die bis jetzt ausgegebenen Vereinsgaben waren folgende:

1) **Lucas-Medicus**, die Lehre vom Obstbau, auf einfache Gesetze zurückgeführt; 2. Aufl., 1862, (erschien 1869 in 4. Aufl.). Ldpr. 1 fl. 24 kr. (für 1861/62.)
2) **Baltet**, Auswahl werthvoller Birnsorten, bearbeitet von Lucas. 1863. Ldpr. 36 kr. (für 1862/63.) Erscheint jetzt in 2. ganz umgearbeiteter Auflage mit Abb. Preis 1 fl. 20 kr.
3) **Müller**, Beiträge zur Förderung der Obstcultur und Obstkunde. 1864. Ldpr. 1 fl. 30 kr. (für 1863/64.)
4) **Lucas**, Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten. I. Bd. Aepfel, 15 Tafeln nebst Text. Ladenpreis 3 fl. 30 kr. (für 1864/65 u. 1865/66.)
5) **Oberdieck**, Pomologische Notizen 1869. Ldpr. 1 fl. 36 kr. (für 1866/67 und 1867/68.)
6) **Lucas**, Kurze Anleitung zur Obstbenutzung. Ldpr. 52 kr. (für 1868/69.)
7) **Oberdieck**, die Probe und Sortenbäume. Ldpr. 54 kr. (für 1869/70.)

Bestimmung von Obstsorten. Eine Hauptaufgabe des Vereins ist die in §. 7. vorgesehene, durch den Geschäftsführer und andere Mitglieder des Vorstands und Ausschusses auszuführende richtige Bestimmung unbekannter Obstsorten.

Es würde ein sehr grosses Register werden, wenn alle die ungemein zahlreichen und oft weit über 100 Obstsorten enthaltenden Collectionen hier aufgeführt werden sollten, welche bei dem Unterzeichneten einliefen. Im Herbst 1870 waren es nach möglichst genauer Abzählung in 43 Sammlungen 742 einzelne Obstnummern, welche zum Bestimmen eingingen und zum grössten Theil genau geprüft und bestimmt werden konnten. Bei diesen Obstbestimmungen wirkte besonders Herr Superintendent Oberdieck und früher auch Herr Sanitätsrath Jahn und Herr v. Bose mit.

Als Regeln, welche von allen Vereinsmitgliedern, welche Obstsorten zur Bestimmung einsenden, beachtet werden sollten, haben wir folgende hier zusammengestellt, welche überhaupt auch für die Versendung von Früchten für Obstaussteilungen sehr zu empfehlen sind.

a) Erstlingsfrüchte (aus den ersten 3 Ernten eines Baumes) sind in den meisten Fällen in Form und Geschmack dem Charakter der Sorte nicht vollkommen entsprechend, führen daher leicht irre und dürfen nicht zur

Bestimmung eingesendet werden, oder, wenn es geschieht, nur unter dem Beisatz: „Erstlingsfrucht."

b) Alle Früchte zur Bestimmung sollen ihre normale Bildung haben und den Charakter der Sorte, wie er sich an dem Ort der Cultur ausspricht, möglichst gut wahrnehmen lassen. Früchte von Spalierbäumen sollten immer als solche bezeichnet werden. Tritt die Sorte in andern Jahrgängen in Färbung und Grösse anders auf, so ist dies zu bemerken.

Von jeder zu bestimmenden Frucht sollten 3, oder doch mindestens 2 Exemplare eingesendet werden, und zwar so verpackt, dass nicht Reibungen und Druck stattfinden können.

d) Jeder Collection, sei sie gross oder klein, sollte ein nummerirtes Verzeichniss beigegeben sein, welches womöglich a) den Lokalnamen oder die sonst übliche Benennung, b) die Abstammung der Sorte, c) den Wuchs und die Tragbarkeit, d) die Reifzeit, Haltbarkeit und Benützungsweise der Sorte angibt und einen leeren Raum zum Eintragen der Bestimmung und zu Anmerkungen bei jeder Sorte enthält.

e) In dem Begleitbrief ist daher nur Allgemeines, nichts über einzelne der gesendeten Sorten zu schreiben, sonst wird die Uebersicht und daher auch das ganze Geschäft des Bestimmens der Früchte erschwert. Weitere und allgemein interessante Notizen können der Liste wo möglich noch angefügt werden.

f) Jede Frucht ist mit einer der Liste gleichlautenden Nummer zu versehen, die am besten mit Alizarintinte aufgeschrieben wird; die Nummer blos auf das Umschlagpapier zu schreiben, ist nicht statthaft.

g) Die Sendungen sind nach den Statuten franco an den Geschäftsführer, derzeit nach Reutlingen, einzusenden; Ausnahmen hievon machen solche kleine Sendungen, welche ein Vorstandsmitglied etwa bezieht, um über eine oder einige Sorten nähere Kenntniss zu erhalten, insofern dies zum Zweck der Sortenbestimmung erforderlich ist; diese werden von der Vereinskasse frankirt.

h) Da Sägespäne und Dinkelspreu die Früchte oft unansehnlich und schmutzig machen, sind zum Ausfüllen der Zwischenräume zwischen den mit Papier umwickelten Früchten, Papierschnitzeln vom Buchbinder, ganz trockenes reines Moos oder gut gedörrtes altes Grummet oder Farrenkraut den ersteren Materialien vorzuziehen.

i) Da die Reise immer die Reifzeit befördert, so sollten überreife Früchte nicht zum Bestimmen versendet werden. Es kommen immer eine Anzahl Früchte hier an, die theils halbverfault, theils ganz mehlig und geschmacklos sind und deren Bestimmung daher unmöglich ist.

k) Eine Zeitbestimmung zur Einsendung der Bestimmungen kann nicht zum Voraus festgesetzt werden, da bei sehr vielen Sorten auf die volle Reife gewartet werden muss, bei andern aber nicht selten die Notizen anderer Pomologen, die einzelne Sorten zum Bestimmen erhielten, abgewartet werden müssen. Bis Ende des Winters werden gewöhnlich alle Listen, soweit es möglich ist, berichtigt oder ausgefüllt, den Einsendern franco zurückgeschickt.

Alle hier einlaufenden Sammlungen werden im Beginn des Herbstes in ein kühles Zimmer und vom 1. October an gewöhnlich in dem dann frei gewordenen grossen Hörsaal des Instituts aufgestellt. Es hat sich gezeigt, dass

in solchen Räumen, gegenüber von Kellern und Gewölben, die Früchte ohne Ausnahme sich am besten und schmackhaftesten halten. Das Welken mancher Sorten tritt durchaus nicht stärker ein, wie im Keller. Allein wir bedecken alle Früchte mit weichem Papier, welches Staub, Wärme und Kälte, sowie das Licht von den Früchten abhält und es wird der Saal, wenn nicht Obstuntersuchungen stattfinden, dunkel gehalten. Selbstverständlich ist bei strenger Kälte ein vorsichtiges Heizen nothwendig; indess schadet eine Temperatur von — 1—2° den mit Papier gedeckten Früchten durchaus nicht; sie bleiben unter dem Papier vom Froste verschont. Ich kann diese Art der Aufbewahrung der Tafelfrüchte nicht genug empfehlen. Dazu kommt, dass man nach der sehr leicht und schnell geschehenen Wegnahme des (endlosen) Papiers, welches zur Bedeckung dient, sofort eine frische und schöne Obstausstellung vor sich ausgebreitet hat. Die Früchte sind auf Tafeln in Pappschachteln aufgestellt. Als Beweis der Haltbarkeit der Früchte auf diese Art conservirt, kann gelten, dass jährlich im Januar noch ganz frische und wohlschmeckende Gravensteiner, Kaiser Alexander u. a. Herbstäpfel vorhanden sind.

Uebersicht über Einnahmen und Ausgaben. Bis zum Jahre 1861/64 wurden die Cassengeschäfte von Unterzeichnetem, später selbstständig von einem besonderen Vereinskassier, Herrn J. H. Maussen in Reutlingen, besorgt. Derselbe gibt hier eine Uebersicht der Einnahmen und Ausgaben des Vereins in dem verflossenen Jahrzehnt nach den abgeschlossenen und geprüften Rechnungen der verschiedenen Jahrgänge.

Rechnungsjahr.	Einnahme inclusive Cassenbestand vom Vorjahre.	Ausgabe.	Von diesen Ausgaben kommen auf			
			Pomolog. Garten zu Mähringen.	Vereinsgaben.	Bibliothek.	Dielsstiftung.
	fl. xr.	fl. xr.	fl. xr.	fl. xr.	fl. xr.	fl. xr.
1860/61	267. 45	178. 30	119. 34	— —	— —	— —
1861/62	463. 45	371. 31	45. 39	222. —	— —	— —
1862/63	557. 44	368. 41	53. 14	138. 3	— —	— —
1863/64	926. 58	761. 19	117. 55	342. 15	— —	— —
1864/65	939. 13	346. 51	51. 48	— —	— —	— —
1865/66	1450. 23	335. 41	75. 14	— —	— —	— —
1866/67	2131. 8	1640. 54	50. 4	938. 15	99. 37	— —
1867/68	1962. 57*)	1120. 4	42. 9	31. 30	— —	— —
1868/69	2019. 35	1674. 29	26. 23	1037. 5	— —	25. —
1869/70	1538. 54	541. 18	45. 51	— —	15. 44	25. —

In diesem Auszug ist die Einnahme mit dem Kostenüberschuss vom Vorjahr zusammen aufgeführt und zwar stets vom 1. October eines Jahres bis 30. September des folgenden Jahres, indem das Rechnungsjahr des Vereins so festgestellt wurde. Nach der Einnahme ist die Ausgabe des Jahres sum-

*) Bei dieser Einnahme sind 350 fl. als Beitrag zur Pomologen-Versammlung vom Landwirthschaftlichen Ministerium in Berlin eingerechnet.

marisch aufgeführt; in den folgenden Rubriken haben wir die wichtigsten Ausgaben der Vereinskasse dann einzeln aufgeführt. Das Uebrige ist für Porto, Drucksachen, Annoncen und Verwaltungsaufwand ausgegeben, wie dies aus den jährlichen Rechenschaftsberichten des Unterzeichneten hervorgeht. Unter der Hauptsumme sind ferner auch die Ausgaben für etwa 4000 Kapseln von Pappdeckel (150 fl.), welche der Verein jetzt besitzt und Aehnliches.

Die Dielsstiftung. Diese wurde vom Verein zur Unterstützung junger strebsamer, wenig bemittelter Pomologen gestiftet, und erhielt von verschiedenen Mitgliedern da und dort Beiträge bis zum Jahr 1867/68, von wo an aus der Vereinskasse jährlich 25 fl. auf die Dielsstiftung verwendet wurden. Zugleich verwendete der Unterzeichnete von dem ihm für seinen oft sehr bedeutenden Zeitaufwand bei dem Bestimmen der vielen Obstsammlungen in der Generalversammlung 1867 ausgesprochenen Salair (25% der eingehenden Jahresbeiträge) jährlich einen grössern Betrag für die Zwecke der Dielsstiftung und somit im Interesse des Vereins, wie dies aus den Jahresberichten der letzten Jahre hervorgeht.

Der Stand der Casse der Stiftung war:		Die Ausgaben betrugen:	
1860/61	48 fl. —	—	—
1861/62	70 fl. 45 kr.	—	—
1862/63	80 fl. —	10 fl. 30 kr.	
1863/64	77 fl. 42 kr.	—	—
1864/65	81 fl. 27 kr.	75 fl.	—
1865/66	9 fl. 57 kr.	—	—
1866/67	18 fl. 12 kr.	—	—
1867/68	23 fl. 15 kr. (+147 fl. 45 kr. s. ob.)	23 fl. 15 kr.	(+147 fl. 45 kr.)
1868/69	32 fl. — (+150 fl.)	32 fl.	(+150 fl.)
1869/70	32 fl. — (+122 fl. 30 kr.)	— —	(+122 fl. 30 kr.)

so dass zur Unterstützung von 15 jungen Pomologen und Baumzüchtern theils als Reisestipendien, theils zur Bezahlung von Honoraren am Pomologischen Institute in Summa verwendet wurden 561 fl. = 320½ Rthlr.

Diese Stipendien wurden, soweit es wirkliche Stiftungsgelder waren, nach schriftlicher Vereinbarung der 3 Vorstandsmitglieder vertheilt.

Mit Tod abgegangene Mitglieder des Vereins. Seit seinem 10jährigen Bestehen hat der Verein auch schon zahlreiche und schwere Verluste durch den Tod erlitten.

Von den 95 im Jahre der Gründung dem Vereine beigetretenen Mitgliedern sind in diesen 10 Jahren gestorben: Hofgärtner Zipf in Montbijon, Hofgärtner C. Fintelmann in Potsdam, Obergärtner Zarnack in Eldena, Gutsbesitzer Klamann in Marienfeld, Lehrer Irmisch in Magdeburg, Lehrer Breuer in D'horn, Apotheker Siebenfreud in Tyrnau, Privatier Deuringer in München, Geheimerath v. Flotow in Dresden, Apotheker Fehleisen in Reutlingen, Kammersänger Rauscher in Stuttgart, Gartendirector Schmittspahn in Darmstadt, Dr. Rudolphi in Mirow, Dr. Loeper in Neubrandenburg, Lieutenant Donauer in Coburg, Professor Lange in Altenburg, Sanitätsrath Jahn in Meiningen, Lehrer Thormann in Cöthen, Hofrath Dr. Basiner in Kiew, Dr. Diestel in Siemianowitz, Gärtnereibesitzer Görner in Luskau, Baumschulbesitzer Lorberg sen. in Berlin.

Von später dem Verein beigetretenen Mitgliedern sind, soweit sichere Nachrichten uns darüber zugegangen sind, inzwischen gestorben: Dr. Liegel in Braunau, General v. Meisrimmel in Stuttgart, Obergärtner Strickert in Trebnitz, Kaufmann Sohler in Zell, Lehrer Reber in Reutti bei Ulm, Buchhändler Carl Maier in Ravensburg, Christ. Krauss, Bleichebesitzer in Heilbronn, Kassenrendant Klose in Spalitz, Baron E. v. Hügel in Stuttgart, Leonh. Haffner in Cadolzburg, Decan Graf in Steinberg, Parkgärtner Gräfe in Görlitz, Director Fürer in Stuttgart, Philipp Engels in Cöln, Im. Thurm in Schaffhausen, Rechnungsrath Volz in Meerholz, Gastgeber Dickopf in Köln, Garteninspector Bodenbender in Meerholz, Adjunkt Chranislaw in Gross Beckereck, Kaufmann A. Czepelka in Chrudim, C. Kraatz in Brehna, Baumschulbezitzer Joh. Schamal in Jungbunzlau, Abt Steinringer in St. Paul, Kärnten, Oberverwalter Müller in Sassin, Lehrer Zimmermann in Rudolswalde, Professor Dr. Reissich in Prag, Kaufmann Baur in Bozen, Obrist Gaddam in Wiesbaden, Oberförster Grossholz in Kreuznach, Rath Heppner in Danzig, Kunstgärtner Koeppe in Königsberg, Oberlehrer Walter in Gran, Ungarn, Lehrer Kommer in Naundorf, Augärtner Schebaneck in Brünn, Rittmeister Herrmann in Schönebek.

Das nun folgende Verzeichniss der Mitglieder erscheint erstmals hier genau nach Ländern und Provinzen oder Kreisen geordnet und das neu begründete grosse deutsche Reich ist in allen seinen einzelnen Bundesstaaten darin vertreten. Letztere wurden des leichteren Aufsuchens halber in alphabetischer Ordnung aufgeführt. Diese Zusammenstellung machte ziemlich viel Mühe; sie war vorbereitet für die Braunschweiger Generalversammlung; diese fand bekanntlich nicht statt, und es musste nun in Folge der grossen Kriegsereignisse und ihren grossartigen Wirkungen auf Deutschland, das Verzeichniss nochmals umgearbeitet werden.

Es kann nicht fehlen, dass einzelne Adressen unrichtig sind, indem nur selten Veränderungen der Titulatur und des Wohnorts rechtzeitig uns angezeigt werden. Es ergeht daher die ergebenste Bitte an alle unsere Vereinsmitglieder, dem Unterzeichneten möglichst bald gefälligst hievon Anzeige zu machen, um dann ein vollständiges, ganz correctes Verzeichniss für die Mitglieder herstellen zu können, zu welchem dann jährlich nur die Abänderungen durch Eintritt und Austritt von Mitgliedern als Beilagen gegeben werden können, so dass erst etwa in 5 Jahren wieder ein neues Verzeichniss auszugeben sein würde.

Auch möchte ich alle Pomologen und Freunde der Obst- und Weincultur, welche unserem Vereine noch nicht angehören, Namens des Ausschusses freundlich einladen, dem Vereine beizutreten und zwar möglichst bald, um in diesem dann auszugebenden Hauptverzeichniss mit aufgeführt werden zu können.

Dr. Ed. Lucas,

Mitvorstand und Geschäftsführer des Vereins.

Verzeichniss der Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins

nach Ländern und Provinzen geordnet.

Januar 1871.

I. Deutsches Reich.

Anhalt.

Bernburg: Rittergutsbesitzer Steinkopff.
C. Strumpf.
Biedendorf bei Cöthen: Hofgärtner Ed. Richter.
Cöthen: Gartenbauverein.
Kunst- und Handelsgärtner Göschke.
Kunstgärtner und Lehrer Fr. Göschke.
Dessau: Anhaltischer Gartenbauverein.
Hofgärtner Neubert.
Luisium bei Dessau: Hofgärtner Linke.
Nutha bei Zerbst: Pfarrer Th. Stenzel.
Wörlitz: Garteninspector Schoch.

Baden.

Mittelrheinkreis.

Achern: Pfarrer Pfeiffer.
Amalienburg bei Rastadt: Gutsbesitzer Hermann Wichelhausen.
Bretten: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Carlsruhe: Grossherzoglich Badische Gartenbauschule.
Dr. Adolph Blankenhorn.
Gartenbaulehrer an der Landw. Gartenbauschule W. Schüle.
Offenburg: Stiftsverwalter Sprenger.
Oos bei Baden-Baden: Gartenbaulehrer A. Baumann.

Unterrheinkreis.

Edingen bei Ladenburg: Graf von Oberndorf.
Nassig bei Wertheim: Kunstgärtner Carl Bach.
Sinsheim: Bezirksförster Laurop.
Wiesloch: Gutsbesitzer und Weinhändler Carl Bronner.

Oberrheinkreis.

Kandern: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Müllheim: Gutsbesitzer Wilhelm Blankenhorn.

Seekreis.

Binningen bei Gottmadingen: Baron v. Hornstein.
Donaueschingen: Fürstlicher Hofgärtner Kirchhoff.
Schloss Gaienhofen bei Radolfzell: Baron Alfred v. Bodmann.

Hüfingen: Baumverein.
Radolfzell: Baron Otto v. Bodmann-Möggingen.
Ueberlingen: pensionirter Lichtensteinscher Landesverweser Menzinger.

Baiern.

Kreis Oberbaiern.

Insingen, Ldg. Rothenburg a. Inn: Guts- u. Mühlenbesitzer Friedr. Schöller.
München: General-Comité des Landwirthschaftlichen Vereines.
Königl. Hofgarteninspector Carl Effner.
Königl. Kämmerer Freiherr v. Lotzbeck.
Magistratsrath und Fabrikbesitzer Riemerschmied.
Murnau, Post Weilheim: Gutsbesitzer Himbsel.
Possenhofen bei Starnberg: Herzoglicher Hofgärtner Sterler.
Schorn bei Starnberg: Gutspächter E. Rauscher.
Schleissheim bei München: Königliche Ackerbauschule.
Teisendorf bei Traunstein: Gutsbesitzer und Brauereiinhaber Wieninger.
Weihenstephan bei Freising: Kgl. Bairische Centrallandwirthschaftsschule.
Baumschulobergärtner Schuster.

Kreis Niederbaiern.

Hengersberg: Baumzüchter Joseph Arbinger.
Landshut: Städtischer Hofgärtner August Grill.
Peterskirchen bei Baumgarten: Pfarrer Lallinger.

Kreis Oberpfalz und Regensburg.

Leuchtenberg, Post Vohenstrauss: Pfarrer Trossner.

Kreis Schwaben und Neuburg.

Amerdingen bei Nördlingen: Freiherr Clemens Schenk von Staufenberg.
Augsburg: Kreiscomité d. landwirthschaftl. Vereins für Schwaben u. Neuburg.
Fabrikbesitzer L. A. Riedinger.
Babenhausen bei Illertissen: Schlossgärtner Joseph Dietl.
Dillingen: Kunst- und Handelsgärtner Joh. Eller.
Haldenwang bei Burgau: Gutsbesitzer Freiherr v. Freiberg.
Lindenhof bei Lindau: Obergärtner Karl Hofmann.
Wörnitzostheim, Post Möttingen: Lehrer G. Jacob.

Kreis Oberfranken und Bayreuth.

Bamberg: Gartenbauverein.
Bayreuth: Königl. Kreis-Ackerbauschule.
Bayreuth: Landwirthschaftliches Kreis-Comité.
Landwirthschaftliches Bezirks-Comité.
Bürgermeister Fr. Carl Dilchert.
Banquier Friedrich Feustel.
Frauendorf: Vorstand der Gartenbaugesellschaft Eugen Fürst.
Memmelsdorf bei Bamberg: Kaplan Baron Frz. Serph. v. Buseck.
Thurnau bei Culmbach: Kammerherr Graf von Bismark.
Gräfl. Liech'scher Hofgärtner Wentzel.

Kreis Mittelfranken.

Cadolzburg bei Nürnberg: Kaufmann Heinrich Haffner.
Postexpeditor Wilhelm Haffner.
Gerasmühle bei Nürnberg: Gutsbesitzer Weidner.
Lichtenhof bei Nürnberg: Rektor der landw. Schule, Dr. C. Kellermann.
Nürnberg: Gartenbauverein.
Kunst- und Handelsgärtner Theodor Emmel.
Obergärtner und Verwalter Seifferheld auf dem Glaishammerhof.
Guts- und Fabrikbesitzer Johann Zeltner.
Rathsberg bei Erlangen: Gutsbesitzer Dr. Hermann Beckh.
Landwirth Franz Beckh.
Stein bei Nürnberg: Obergärtner Kaller.
Triesdorf: K. Obstbaumplantage.
Weisskirchen bei Pfünz: Gutsbesitzer Friedrich Lange.

Kreis Unterfranken und Aschaffenburg.

Carlstadt am Main: Baumschulenbesitzer B. Müllerklein.
Gaibach: Hofgärtner Z. Pfister.
Kissingen: K. Hofrath Dr. Balling.
Kleinheubach: Bergwerksdirector Rath.
Fabrikant Edmund Ter Meer.
Fürstlich Löwenstein'scher Hofgärtner G. Weber.
Lendershausen: Gemeindeverwaltung.
Prichsenstadt a. M.: Kunst- und Handelsgärtner Fr. Th. Limbach.
Lohr a. M.: Stadtmusikus und Baumzüchter Fr. J. Bayer.
Randersacker bei Würzburg: Weingutsbesitzer Sebastian Englerth.
Schönbusch bei Aschaffenburg: Kgl. Hofgärtner Siebold.
Würzburg: Fränkischer Gartenbauverein.
Kreiswandergärtner Schmitt.

Kreis Pfalz.

Harxheim: Zellerthaler Obst- und Weinbau-Verein.
Kirchheimbolanden: Pfarrer Christian Stähler.
Nussdorf bei Landau: Baumschulbesitzer Jacob Kern.
Speyer: Gutsbesitzer L. Heydenreich.
Kunst- und Handelsgärtner Velten.
Zweibrücken: Advocat und Weingutsbesitzer G. L. Golsen.
Dr. med. Heck.
Fabrikant A. Schwinx.

Braunschweig.

Braunschweig: Verein für Land- und Forstwirthschaft.
Kunstgärtner Barnsdorf.
Vereinsgärtner C. Bouché.
Oekonom und Baumschulbesitzer Brendecke.
Medicinalrath Dr. Engelbrecht.
Oberstallmeister und General Baron von Gärsewald.

Braunschweig: Landesökonomierath Griepenkerl.
Hofkassier Jürgens.
Inspector der Landesbaumschule Koch.
Hofcommissär Schaper, Vorstand des Gartenbauvereins.
Geh. Kammerrath Uhde, Director der Landesbaumschule.
Lutter am Barenberge: Oberamtmann Siemens.
Sambleben bei Schöppenstädt: Revierförster Uhde.
Staufenberg bei Seesen: Oberamtmann Engelbrecht.
Wolfenbüttel: Kreisbaumeister Götter.

Bremen.

Bremen: Gartenbauverein.
Senator A. Duckwitz.
Vorstand der Taubstummenanstalt H. Ortgies.

Elsass und Lothringen.

Bollwiller bei Sultz: Baumschulbesitzer Em. Napol. Baumann.

Hamburg.

Bergedorf bei Hamburg: F. G. Dieck.
Gross Borsteler Baumschule bei Hamburg: Baumschulbesitzer F. H. Pann.
Hamburg: Particulier G. H. Techan, Hohe Luft Chaussée 30.
Kaufmann E. L. A. Banthien.
Hamm bei Hamburg: Baumschulbesitzer Theodor Ohlendorf.

Hessen.

Provinz Starkenburg.

Bensheim: Oeconom Theodor Jäger.
Bessungen bei Darmstadt: Hofgärtner R. Noack.
Darmstadt: Gartenbauverein, Oekonomierath Dr. Krämer.
Jugenheim: Posthalter Lucius.
Momart bei Michelstadt: Baumschulbesitzer Konrad Schnur.
Offenbach bei Frankfurt a. M.: Konrad Bechtold.

Provinz Rheinhessen.

Gau Algesheim: Notar Gassner.
Mainz, Mombacher Chaussée: Gärtner Konrad Hohenstein II.
Commerzienrath und Weinbergbesitzer Franz Anton Probst.
Nieder-Olm: prakt. Arzt Dr. Siebert.
Partenheim: Bürgermeister Karl Hacker.
Westhofen: Landwirth Dr. Dietrich Orb.
Worms: Director der landwirthschaftlichen Lehranstalt Dr. Schneider.

Provinz Oberhessen.

Giessen: Kunst- und Handelsgärtner Karl Deines.
Hohenau bei Mainz: Gutsbesitzer Max Touchon.
Homburg a. O. bei Giessen: Postexpeditor Engel.
Lich: fürstlicher Hofgärtner H. Junker.
Wohnbach bei Friedberg: Baumgärtner Georg Wolf IV.

Lippe.

Herbertshausen bei Detmold: Rittergutsbesitzer F. A. Niemayer.

Lübeck.

Lübeck: Kunst- und Handelsgärtner W. Hartwig, Firma: Steizner und Schmalz Nachfolger.

Mecklenburg-Schwerin.

Belitz bei Laage: Organist und Baumschulbesitzer Müschen.
Bernitt bei Bützow: Präpositus Kliefoth.
Doberan: Landschafts- und Handelsgärtner H. Finck.
Güstrow: Baumschulbesitzer J. H. Behnke.
Lehsen bei Wittenburg: Freiherr J. Kammerherr v. Laffert.
Matgendorf bei Teterow: Kunstgärtner Thomas.
Parum bei Güstrow: Pfarrer A. Buschmann.
Rostock: Kunst- und Handelsgärtner H. Hädge (Hädge und Sohn).
Schwerin: Excellenz, Geheimerath von Brock.

Mecklenburg-Strelitz.

Schönberg bei Ratzeburg: Conrector Langbein.

Oldenburg.

Eutin: Hauptagent C. Schultze.
Frieschenmoor b. Brake a. d. Weser: Guts- u. Baumschulbesitzer Detmers.
Oldenburg: Major a. D. v. Buschmann.
Zahlmeister H. Möhle.

Preussen.

Provinz Preussen.

Althof Ragnit: Obergärtner Bonstedt.
Rittergutsbesitzer Mack.
Oekonom P. Mack jun.
Bellschwitz bei Rosenberg: Obergärtner Götze.
Danzig: Commerzienrath Böhm.
Commerzienrath C. R. Franzius.
Kaufmann M. A. Hasse.
Generalsekretär d. Landw. Centralstelle f. d. Prov. Westpreuss. Martini.
Kunst- und Handelsgärtner A. Rathke (Rathke und Sohn).
Kunst- und Handelsgärtner, Gartenkünstler Franz Rathke.
Kunst- und Handelsgärtner Reiche.
Dönhoffstadt: Obergärtner Gebhard Sommermeyer.
Gross-Lench bei Lautenberg: Gutsbesitzer und Oberamtsgerichts-Assessor Schmiedecke.
Königsberg: Dr. Barth.
Stadtgerichtsrath Gädecke.
Mittelhufen bei Königsberg: C. A. Busolt, Vorstand des Gartenbau-Vereins.
Nickelsdorf bei Warttenburg: Rittergutsbesitzer v. Hoverbeck.

Oliva bei Danzig: Pfarrer Sadowski.
Königl. Garteninspector K. Schondorf.
Ostrometzko, Reg.-Bez. Marienwerder: Obergärtner Rosbigal.
Sianowo bei Mirchau: Pfarrer Grünholz.
Tamsel a. d. Ostbahn: Obergärtner C. Silex.
Waldau: Königl. Akademiegärtner Strauss.

Provinz Posen.

Gonsk bei Gniewkowo: Obergärtner Carl Beck.
Gross Slupia bei Sohroda: Rittergutsbesitzer Schemmann.
Inowraclaw: Kunst und Handelsgärtner A. Nagel.
Lopuchowo bei Mur Goslin: Rittergutsbesitzer W. Luther.

Provinz Pommern.

Besow bei Schlave: Landschaftsgärtner J. Joh. Bong.
Blumberg bei Casekow bei Stettin: Oberförster Schmidt.
Eldena bei Greifswald: Garteninspector Fintelmann.
Radekow bei Tantow: Baumschulbesitzer Hafner.
Stettin: Gartenbauverein.
Stralsund: Kunstgärtner J. Dehmlow.

Provinz Brandenburg.

Altgeltow bei Potsdam: Inspector der K. Landesbaumschule Jos. Wrede.
Arendsee bei Prenzlau: Graf v. Schlippenbach.
Arnswalde bei Frankfurt a. O.: Handelsgärtner Julius Scharlock.
Berlin: Verein zur Beförderung des Gartenbaus in den K. Preuss. Staaten.
Königl. Thiergarten-Inspector C. Henning.
Geh. Ober-Regierungsrath Heyder.
Kunst- und Handelsgärtner J. Hoffmann.
Geh.-Rath Knerk, Vorsitz. d. Ver. zur Beförd. d. Gartenbaus in Preussen.
Generalsekretär Professor Dr. Karl Koch.
Professor der Botanik Dr. Schultze-Schultzenstein.
Apotheker Sonntag.
Baumschulenbesitzer L. Späth, Köpnikerstrasse.
Bernau, Reg.-Bez. Potsdam: Kunstgärtner R. Wartenberg.
Carlshoff bei Wriezen a. O.: W. Pape.
Carwe bei Neu-Ruppin: C. Ammann.
Frankfurt a. O.: Gartenbauverein.
Louis Lienau, Firma Lienau und Sohn.
Guben: Gartenbauverein.
Guhlitz bei Putlitz, Kreis West-Priegnitz: Gärtner Dürkopf.
Naundorf bei Vetschau bei Frankfurt a. O.: Lehrer G. Kommer.
Neu-Barnim bei Wrietzen a. O.: Dr. H. Brekenfeld.
Neu-Ruppin: Apotheker und Handelsgärtnereibesitzer A. Wilcke.
Perleberg: Gartenbauverein.
Potsdam: Baumschulbesitzer Berg.
Kgl. Gartendirector Ferd. Jühlke, Sanssouci.

Potsdam: Garteninspector Lauche.
Fräulein Caroline Schulze.
Puttlitz bei Potsdam: Superintendent und Oberpfarrer Rutzen.
Oranienburg: Stadtältester und Maurermeister Gustav Grützmacher.
Seelow: Gartenbauverein.
Kaufmann A. Karstedt senior.
Triebel, Reg.-Bez. Frankfurt a. O.: Gutsbesitzer Zachmann.
Vetschau bei Frankfurt a. O.: Rittergutsbesitzer Franz Gühne.
Wolfshagen, Reg.-Bez. Potsdam: Freiherr v. Putlitz.
Züllichau: Kaufmann und Pomolog L. Müller.

Provinz Schlesien.

Baumgarten bei Ohlau: Gutsbesitzer Friedrich Schwürtz.
Bresa bei Lissa: Rittergutsbesitzer v. Krävel-Bresa.
Breslau: Section für Obst- und Gartenbau.
Direktor und Professor Dr. Fickert.
Gärtner der Section für Obst- und Gartenbau Jettinger.
Brieg: Lehrer F. Hiller.
Carlsruhe: Herzoglicher Garteninspector Wagner.
Dirsch bei Katscher, Ratibor: Graf F. Larisch
Gleiwitz: D. Dietzel.
Görlitz: Gartenbauverein für die Oberlausitz.
Kunst- und Handelsgärtner F. H. Dammann.
Ober-Bürgermeister Richtsteig.
Grafenort bei Habelschwerdt: Schlossgärtner Peicker.
Gross-Peterwitz bei Breslau: Obergärtner F. Lukow.
Gross-Strelitz: Gräfl. Renardischer Gärtner Gustav Gottschalk.
Grünberg: Gesellschaft für Obst- und Gartenbau.
Kunst und Handelsgärtner Otto Eichler.
Commerzienrath Förster.
Guhlau bei Nimptsch: Kunstgärtner Schremmer.
Heidehaus bei Schurgast: Dr. Gascard.
Hertwigswalde bei Camenz: Kunstgärtner C. R. Peicker.
Herzogswalde bei Grottkau: Rittergutsbesitzer O. v. Hönika.
Jaschkowitz bei Pitschen: Richard v. Tischowitz.
Koppen bei Lossen: Kunstgärtner Friedrich Wuttke.
Lampersdorf bei Frankenstein: Rittergutsbesitzer Fr. v. Thielau.
Liptin bei Katscher: Major und Gutsbesitzer Alfred v. Rudzinski-Rudno.
Lossen bei Brieg: Obstbauverein.
Rittergutsbesitzer und Vorstand des Pomologen-Vereins H. v. Reuss.
Mittel-Lagiewnik, Kreis Oppeln: Lieutenant und Rittergutsbes. Schlabitz.
Mittel-Wilkau bei Namslau: Oeconom Ernst Müller.
Muskau: Se. Kgl. Hoheit, Prinz Friedrich der Niederlande (Ehrenmitglied).
Norok bei Dambrau: Landesältester Wichelhaus.
Prieborn bei Grottkau: Kunstgärtner Grüger.
Profen bei Jauer: Gräflich Nostitz'scher Obergärtner Franz Dauscha.

Proskau, Kreis Liegnitz: K. Preuss. Staats- und Landwirthschaftl. Akademie.
K. Pr. Pomol. Institut, Vertreter Director Stoll.
Ratibor: Gartenbauverein.
Reuthau, Station Waltersdorf: Graf v. Logau.
Sagan: Fürstlicher Garteninspector Gireaud.
Schönwald bei Kreuzburg: Pastor Cochlovius.
Schurgast: Rittergutsbesitzer v. Cramon.
Schwanowitz bei Lossen: Obergärtner und Baumzüchter Schnabel.
Slaventzitz bei Cosel: Fürstlicher Hofgärtner Fr. Götz.
Spahlitz bei Oels: Baumschulbesitzer F. Klose.
Stein bei Breslau: Obergärtner Dolezal.
Waldenburg: G. Prahmann.
Wundschütz bei Constadt: Gutsbesitzer Glofka.

Provinz Sachsen.

Almerich bei Naumburg a. S.: Baumschulbesitzer Louis Hossfeld.
Althaltensleben bei Neuhaltensleben: Obergärtner Diescau.
Aschersleben, Reg.-Bez. Magdeburg: Gartenbauverein.
Beneckenbeck bei Magdeburg: Gutsbesitzer Lederbogen.
Bitterfeld: Mühlenbesitzer Fr. Schobach.
Brehna: Tischlermeister und Pomolog Koberstein.
Erfurt: Kunst- und Handelsgärtner E. Benary.
Apotheker Albert Lucas.
Grossbartensleben bei Morsleben: Obergärtner H. Huchel.
Hainrode, Post Wolkramshausen: Lieutenant und Rittergutsbes. W. Burchardt.
Pastor Jacobi.
Haale a. d. S.: Königl. Landwirthschaftliches Institut.
Lützen: Oeconom Schumann.
Magdeburg: Gartenbauverein.
Hofbuchdrucker Albert Hänel.
Mahndorf bei Halberstadt a. M.: Rittergutsbesitzer Hermann v. Löbbecke.
Naumburg a. S.: Kunst- und Handelsgärtner Julius Hoffmann.
Weingutsbesitzer und Weinhändler Karl Köhlmann.
Stadtrath Stockmann.
Naumburg a S.: Stadtrath Thränhardt.
Neuhaldensleben bei Magdeburg: Maschinenfabrikant H. Dufour.
Nordhausen am Harz: Kunstgärtner und Baumschulbesitzer Föhr.
Gärtner der städtischen Anlagen G. E. Hemsdorff.
Oschersleben bei Magdeburg: Kunst- und Handelsgärtner C. Schwanecke.
Schönebeck bei Magdeburg: Dr. Trüstedt.
Kaufmann Weissflog.
Suderode im Harz, Reg.-Bez. Magdeburg: Privatier Ed. Bernhard Huch.
Torna bei Brehna: Gutsbesitzer F. Krabes.
Waltersdorf bei Gerwisch: Verwaltung des Ritterguts, Otto König.
Weissenfels: Kreisbaumschulgärtner Richter.
Wittenberg: Kunst- und Handelsgärtner C. O. Negendank.

Provinz Westphalen.

Dortmund: Geh. Ober-Bergrath Wiesner.
Emmaburg bei Laasphe: Gutsbesitzer C. von Bose.
Haus Borghausen bei Soest: Freiherr J. v. Eller.
Lippstadt: K. Pr. Oeconomie-Rath Sterneborg.
Lünen: Westphälischer Gartenbauverein.
Baumschulenbesitzer Karl Coers, Vorstand des Gartenbauvereins.
Haus Mark bei Hamm: Gutsbesitzer W. Vorster.
Oberbehme bei Löhne: Rittergutsbesitzer C. von Lär.
Peckelsheim bei Warburg: Apotheker Reiss.
Recklinghausen: Baumschulbes. G. Himly, Firma: Himly und Spangenberg.
Baumschulbes. Spangenberg, Firma: Himly & Spangenberg.
Rüdinghausen, Kr. Dortmund: Lehrer Fismer.
Waltrop, Reg.-Bez. Recklinghausen: Gutsbesitzer Theodor Linkholt.

Rheinprovinz.

Aachen: Apotheker Victor Monnheim.
Birkhof bei Glehn, Kreis Neuss: Rittergutsbesitzer F. Weidenfeld.
Bitburg: Oberförster Weissmüller.
Bonn a. Rh.: Obergärtner Fehringer bei Rentier Busch.
Obergärtner Fr. Meyer, Villa Loeschigk.
Kunst- und Handelsgärtner A. Schützeichel.
Cöln a. Rh.: Verein für Gartenbau und Botanik.
Kunst- und Handelsgärtner Jac. Burcharz.
Vorstand d. Vereins f. Gartenbau u. Botanik Hammecher, Med.-Ass.
Graveur J. B. Hilgers.
Kaufmann Wilh. Höninghaus.
Obergärtner Maschmeier auf Villa Oppenheim.
Stadtrath Mühlens.
Kaufmann Math. Neven.
Gartendirektor in der Flora Niepraschk.
Gutsbesitzer J. Schlösser, Subelrather Hof bei Cöln.
Kunst- und Handelsgärtner Strauss.
Creuznach: Landwirthschaftlicher Verein, Local-Abtheilung.
Creuznach: Dr. med. Lossen.
Rentier H. C. Weinkauff, Besitzer eines Pom. Gartens.
Dahlen bei München-Gladbach: Hermann Prenten.
Lehrer Joseph Theissen.
Deutz bei Cöln: Baumschulbesitzer Gerhard Commans.
Düren: Special-Verein für Gartenbau und Obstcultur.
Obergärtner A. Esser bei Commerzienrath R. Schöller.
Dr. med. Günther.
Emil Scheidecker.
Dürrwiss bei Aachen: Baumschulbesitzer Heinrich Willms.
Dusemond b. Mühlheim a. Mosel: Communal-Oberförster Ph. J. Ludwig.
Elsen bei Fürth, Kr. Grevenbroich: Oberpfarrer Henzen.

Fürth: Gutsbes. u. Direktor d. landw. Localabtheilung Grevenbroich W. Limpert.
Grevenbroich: Maschinenfabrikbesitzer Heinr. Uhlhorn.
Notar von Zuccalmaglio.
Gürzenich bei Düren: Baumschulbesitzer Herm. Jos. Breuer.
Hardt bei M. Gladbach: Bürgermeister und Gutsbes. Von der Straaten.
Haus Kendenich, Landkreis Cöln: Rittergutsbesitzer v. Kempis.
Löhndorf, Post Sinzig: Wanderlehrer d. Landw. Ver. f. Rheinpreussen A. Arnold.
Neuenhausen bei Grevenbroich: Lehrer Christian Kippels.
Neukirchen bei Wickerath: Lehrer Vahrenkamp.
Neuwied: Localabtheilung des Landwirthschaftlichen Vereins.
Verein für Naturkunde.
Generalsecretär A. v. Langsdorff.
Niederbiber am Rhein: Lehrer Remagen.
Ottbergen, Kreis Höxter: Lehrer Carl Wegener.
Plittersdorf bei Godesberg a. Rh.: Lehrer J. Fritzen.
Ruhrort: Gartenbauverein für Ruhr und Rhein.
Kaufmann Hugo Frensdorff.
St. Wendel: Bürgermeister Müller.
Schüsselberg bei Wipperfürth: Dr. J. Müller.
Siegfeld p. Siegburg: Fabrik- und Gutsbesitzer Ernst Rolffs.
Traben bei Trarbach a. d. Mosel: Gutsbesitzer und Oenolog Korn.
Trier: Gartenbauverein.
Baumschulbesitzer und Rosenzüchter Haack und Müller.
Gutsbesitzer H. Kochs.
Baumschulbesitzer Lambert und Reiter.
Rittergutsbesitzer Job v. Nell auf St. Matthias.
Kaufmann Valentin Rautenstrauch.
Waadgassen a. d. Saar: Director der Glashütte Germann.
Witzhelden bei Solingen: Lehrer C. Hessmann.

Hohenzollern.

Benzingen bei Sigmaringen: Musterlehrer Neuburger.
Dietershofen, Post Wald: Pfarrer Baur.
Glatt bei Dettingen: Lehrer Reutter.
Haigerloch: Landw. Bezirksverein.
Hechingen: IV. Landw. Bezirksverein.
Inzighofen: Lehrer Hartmann.
Magenbuch bei Sigmaringen: Lehrer Conrad Stöhrer.
Sigmaringen: I. Landwirthschaftl. Bezirksverein.
Stetten bei Hechingen: Landw. Lokalverein.
Trillfingen bei Haigerloch: Pfarrer Blumenstetter.

Provinz Hannover.

Adolphshof bei Peine: Gutsbesitzer H. H. Simmering.
Aurich: Amtsassessor Detmers.
Amtsrichter Röben.
Celle: Gartenmeister und Baumschulbesitzer Schiebeler.

Einbeck: Major a. D. v. Dassel, Vorst. des Pomol.-Vereins für Hannover.
Gross Eicklingen bei Celle: Administrator Ernst.
Herrenhausen: K. Hofgarteninspector Borchers.
Hildesheim: Gartenbauverein.
Jeinsen bei Schulenburg: Superintendent Oberdieck.
Lingen: Wegbauinspector Meyer.
Melle: Wegbauinspector Thieler.
Moringen bei Göttingen: Oberamtsrichter v. Hinüber.
Norden: Fabrikbesitzer J. ten Doornkaat-Koolmann.
Osnabrück: Obergerichtsrath Kettler.
Pissberg bei Osnabrück: Lehrer Fisse.
Osnabrück: Wegbauinspector Gerig.
Ringelheim, Kreis Hildesheim, Baron v. der Decken.
Schladen bei Goslar: Hauptmann a. D. v. Koch.
Schloss Hardenberg bei Nörten: Gartenmeister H. Runtzler.
Sulingen: Baumschulbesitzer J. H. Leymann.
Oldershausen bei Echte: Kunstgärtner Fr. Hillmann.

Provinz Hessen-Nassau.

Biberich a. Rh.: Hofgärtner Wetz.
Bischofsheim bei Hanau: Oberlehrer Jäger.
Bonames bei Frankfurt a. M.: Schmidt-Metzler.
Cassel: Gartenbauverein.
Dillenburg: K. preuss. Rechtsanwalt Wilh. Keller.
Eltville, Villa Julienheim: Rentier Blumberg.
Eltville: Frau Regierungsräthin Rosentreter.
Frankfurt a. M.: Gartenbaugesellschaft.
Obergärtner Dienst.
Banquier K. Kessler.
Sigmund Strauss junior.
Fabrikbesitzer Dr. Zimmer.
Fulda: Stadtgärtner Carl Breitenborn.
Geisenheim a. Rh.: Garteninspector Herman Göthe.
Generalconsul Eduard Ladé
Gutsbesitzer v. Tengg-Lanzensieg.
Kammerherr Freiherr Hans v. Zwierlein.
Günthersburg bei Frankfurt a. M.: Obergärtner Pfister.
Hanau: Bijouteriefabrikant Anton Weisshaupt.
Homburg a. d. Höhe: Garteninspector Fischer.
Schmalkalden: Rentamtmann Braun.
Wiesbaden: Landwirthschaftlicher Verein.
Prof. Dr. Medicus.
Director a. D. Professor Dr. Thomä.
Geheimer Regierungsrath a. D. v. Trapp.

Provinz Schleswig-Holstein.

Flottbeck bei Hamburg: Obergärtner F. B. Kramer.
Kiel: Gartenbauverein.

Kiel: Banquier Dr. Ahlmann.
Professor Dr. Seelig.
Nienstetten bei Hamburg: Baumschulbesitzer F. C. Jürgens.
Oldenburg: Pomolog Johannes Mumm.
Schönberg bei Kiel: Klostervogt Hennings.

Königreich Sachsen.

Kreisdirectionsbezirk Dresden.

Coelln bei Meissen: Particulier Friedrich Beeger.
Dresden: Kunstgärtner R. Morgenstern.
Kaufmann Ernst Schmorl.
Kunst- und Handelsgärtner C. F. Tube.
Hofgärtner Carl Würsig.

Kreisdirectionsbezirk Leipzig.

Abtnaundorf bei Leipzig: Obergärtner Rudolph Lauche.
Frohburg: Pastor Mag. Thieme.
Greitz: Finanzrath Hey.

Kreisdirectionsbezirk Zwickau.

Chemnitz: M. Eichler.
Crimmitschau: Kunstgärtner Oskar Mehlhorn.
Meerane: Louis Randel.
Planitz bei Zwickau: Obergärtner der Arnim'schen Baumschule Arn. Berenz.
Rosenhof bei Crimmitschau: Regierungsrath Dr. Wenzel.
Schöneck: Obst- und Gartenbauverein für das obere Voigtland.
Schwarzenberg und Umgegend: Obst- und Gartenbauverein.
Inspector C. August Richter.

Kreisdirectionsbezirk Bautzen.

Zittau: Oberlausitzer Obstbauverein.
Vorstand des Obstbauvereins, Particulier Sthamer.

Sachsen-Altenburg.

Schloss **Friedrichs-Tanneck** bei Eisenberg: Gutsbesitzer Beerend.
Wintersdorf bei Meuselwitz bei Eisenberg: Gutsbesitzer Fr. Aug. Pinkert.

Sachsen-Gotha-Coburg.

Gotha: Thüringer Gartenbauverein.
Commerzienrath H. Arnoldi.
Herzoglicher Finanzrath Mendius.
Kunst- und Handelsgärtner Müller.
Bankbeamter C. A. Nattermüller.
Körner bei Mühlhausen: Besitzer der Bergmühle Wilh. Böttger.
Superintendent Härter.

Sachsen-Meiningen-Hildburghausen.

Meiningen: Gartenbauverein.
Baumschulenbesitzer Hugo Feistkorn.

Sachsen-Weimar-Eisenach.

Allstedt bei Jena: W. A. Labes.
Eisenach: Hofgärtner Hermann Jäger.
Jena: Gartenbauverein.
Garteninspector Baumann.
Hofgärtner Maurer.
Collegienrath Dr. E. Schiele.
Weimar: Gartenbauverein.
Director der Landesbaumschule Regierungsrath Paalzow.
Freifrau v. Seebach, geb. v. Oldershausen.

Schwarzburg-Rudolstadt.

Rudolstadt: Gartenbauverein.
Rechtsanwalt Oscar Mohr, Vorstand des Gartenbauvereins.

Schwarzburg-Sondershausen.

Arnstadt: Obstbauverein.
Branchewinda bei Arnstadt: Cantor Eberhardt.
Sondershausen: Appellationsgerichts-Vicepräsident a. D. Dr. Busch.

Württemberg.

Neckarkreis.

Berkheimer Hof bei Stuttgart: Handelsgärtner Julius Brecht.
Cannstadt: Fürer'sche Beerenobstschulen, Rudolf Göthe.
Esslingen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Apotheker Dr. G. Mauz.
Fellbach bei Stuttgart: Johann Wilhelm Krauth.
Heilbronn: Fabrikbesitzer Gebrüder Dittmar.
Apotheker Hoser.
Fabrikbesitzer A. v. Rauch.
Hoheneck bei Ludwigsburg: Dr. Wilhelm Ebel.
Kirchheim a. d. Teck: Landwirthschaftlicher Verein.
Hauptmann v. Meiersbach.
Klein Glattbach bei Vaihingen a. Ens: Freiherr Constantin v. Neurath.
Ludwigsburg: Kunst- und Handelsgärtner Carl Hartmann.
Major Freiherr v. Wirsing.
Mähringen bei Tübingen: Schultheiss Michael Digel.
Marbach a. N.: Apotheker Dr. Rieckher.
Sindelfingen: Stadtpfleger Däube.
Stuttgart: Güterbesitzerverein.
Baumschulbesitzer Rudolf Binter.
Baumschulbesitzer C. Eblen.
Verlagsbuchhändler A. Ebner.
Hofkammerpräsident a. D. von Ergenzinger, Excellenz.
Rosengärtnerei H. Nestel.
Stifts-Oberhelfer Teichmann.

Tübingen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Universitätsgärtner Hochstetter.
Professor und Oberbibliothekar Dr. Roth.
Uhlbach bei Cannstatt: Gutsbesitzer Currle.
Untertürkheim: Particulier Ludwig Fehr.
Villa Berg bei Cannstatt: Königlicher Hofgärtner A. Courtin.
Waiblingen: Cameralverwalter a. D. Beck.
Weinsberg: Königlich Württembergische Weinbauschule.
Wilhelma bei Cannstatt: Königlicher Hofgärtner Müller.

Schwarzwaldkreis.

Balgheim bei Spaichingen: Kunstgärtner U. Dreher.
Dotternhausen, OA. Rottweil: Rittergutsbesitzer Freiherr v. Cotta.
Eningen bei Reutlingen: Kunst- und Handelsgärtner Rall.
Hopfau-Neunthausen bei Sulz: Freiherr Richard v. Linden.
Schultheiss Mutschler.
Nürtingen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Reutlingen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Kaufmann Wilhelm Finckh.
Lehrer u. Secretär des Landwirthschaftl. Vereins Fritzgärtner.
Oberamtsgeometer Heyd.
Director und Besitzer des Pomologischen Instituts Dr Ed. Lucas.
Inspector der Baumschule u. Lehrer am Pom. Inst. Fritz Lucas.
Kassier und Lehrer am Pomologischen Institut Hubert Maassen.
Obergärtner und Lehrer am Pomologischen Institut Ed. Plossel.
Städtischer Baumgärtner J. F. Pfennig.
Gemeinderath, Wein- und Obstgärtner Weckler.
Teinach, Bad: Landschaftsgärtner, Verwalter Schmidlin.
Urach: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.

Jaxtkreis.

Amlishagen bei Gerabronn: Oberamtsbaumwart Ernst Roll.
Grossallmerspan bei Ilshofen: Rentamtmann A. Jettinger.
Hall: Gartenbauverein.
Städtische Spitalverwaltung.
Mainhardter Wald: Landwirthschaftlicher Verein.
Mergentheim: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Oehringen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.

Donaukreis.

Berg bei Hemigkofen, OA. Tettnang: Oberamtmann a. D. Clavel.
Blaubeuren: Landwirthschaftlicher Verein.
Oberamtsgeometer und Baumschulbesitzer Kimmich.
Göppingen: Gartenbaugesellschaft Flora.
Jebenhausen bei Göppingen: Freiherr Gustav Adolph v. Liebenstein.
Kressbronn bei Tettnang: Freiherr v. Aufsess.
Münsingen: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Oberdischingen bei Ehingen a. D.: Baron v. Kaula.

Oepfingen bei Ehingen: Lehrer Streissle.
Rahlen bei Ravensburg: Domänenpächter und Baumschulbesitzer Brugger.
Ravensburg: Landwirthschaftlicher Bezirks-Verein.
Fabrikant Paul Spohn.
Verlagsbuchhändler Eugen Ulmer.
Schussenried: Schneidermeister Eisele.
Seissen, O.-A. Blaubeuren: Waldmeister Reutter.
Tannheim, OA. Leutkirch: Graf Schässberg'scher Hofgärtner Joh. Math. Eckers.
Ulm: Landwirthschaftlicher Bezirksverein.
Magistratsgärtner und Oberamtsbaumwart Bockstaller.
Westerstetten, Post Lonsee: Schullehrer D. Staiger.

II. Europäische Staaten ausserhalb des Deutschen Reiches.

Dänemark.

Copenhagen: Kunstgärtner und Pomolog J. A. Bentzien.
Nysö bei Presto, Seeland: Baron v. Stampe.

Holland.

Amsterdam: Gutsbesitzer Dr. Faist.
Boskoop bei Gouda: Pomologenverein.
Baumschulbesitzer K. J. W. Ottolander.
Clausen bei Luxemburg: Baumschulbesitzer Augustin Wilhelm (Sohn).
Hockenburg bei Gravenhaug: Baron J. Charles v. Ufford.
Utrecht: Advocat und Gutsbesitzer J. H. Schober.

Lichtenstein.

Vaduz: Oberlehrer Hinger.

Kaiserthum Oesterreich.

Unter-Oesterreich.

Atzgersdorf bei Wien: Fabrikbesitzer J. Fichtner.
Bruck an der Leitha: Kaufmann Ferdinand Sögner.
Grinzing bei Wien: Hauptmann Ph. Ludwig.
Klosterneuburg bei Wien: Director v. Babo.
Korneuburg bei Wien: Franz Lieschke.
Mariabrunn bei Wien: K. K. Professor Karl Breymann.
Trautmannsdorf: Gutsbesitzer Donhauser.
Wien: Verlagsbuchhändler Fr. Gerold.
Marktcommissair Gustav Adolf Künstler.
Baumschulbesitzer A. C. Rosenthal.

Ober-Oesterreich.

Braunau a. Inn: Baumzüchter und Besitzer der Liegelschen Baumschule August Keindl.
Gmunden am Traunsee: Freiherr Julius v. Pittel.
Hagenburg bei Linz: Gräflich Dürckheimscher Gärtner Karl Fiola.

Kremsmünster: Kapitular und Pfarrer des Stiftes P. Assam.
Präsident der K. K. Oberösterreichischen Landwirthschaftl. Gesellschaft Dr. Abt Augustin Reslhuber.
Hofgärtner Runkel.
Kapitular des Stiftes P. R. Stingeder.
Lambach ob der Enns: Obergärtner des Stiftes Josef Karlsberger.
Linz: K. K. Landwirthschafts-Gesellschaft.
St. Florian bei Linz: Stiftsobergärtner Joseph Kienast.
Stiftshofmeister u. Gartendirector Anton Lindpointner.
Bürgermeister Andreas Schlager.
Steyr: Anton Plochberger.

Steyermark.

Drwanja bei Marburg: Grossgrundbesitzer Dominik Colinik.
Eggenberg bei Graz: Schlossgärtner J. W. Ziwanski.
Graz: Steiermärkischer Gartenbauverein.
Obergärtner Josef Struska.
Jubilirter städt. Bauinspector Joseph Winter.
Grottenhof bei Graz: Oberlehrer der Landes-Ackerbauschule Kiegerl.
Marburg: Apotheker J. D. Bancalari.
St. Martin: Gräflich Arkoscher Obergärtner Wendelin Buggele.
Stainz: Gutsverwalter Anton Neuhold.
Steyer: Privatier Joachim Gschaider.
Tyllisburg bei St. Florian: Gutsbesitzer O. Graf Charles Hegerty.

Kärnten.

Feldkirchen: Pfarrer Anton J. Meyer.
Klagenfurt: Gutsbesitzer, Ritter Max v. Moro.

Krain.

Laibach: Häuserbesitzer J. A. Malitsch.
Radmannsdorf: Handelsmann und Realitätenbesitzer Friedrich Homann.

Triest.

Triest: Director im Civilhospital Dr. med. Math. Godec.

Tirol.

Bozen: Landwirthschafts- und Gartenbaugesellschaft.
Josef Moser.
Erzherzogl. Hofgärtner J. Prucha.
Feldkirch: Kaufmann und Fabrikant Arnold Ganahl.
Dr. jur. E. Häussle.
Kaufmann Josef Leoné.
Innsbruck: K. K. Tiroler landwirthschaftliche Gesellschaft.
K. K. Statthalterei-Sekretär F. R. von Neupauer.
Kunst- und Handelsgärtner Unterreiner.

Meran: Oberschützenhauptmann Carl Pardatscher.
Obermais bei Meran: Hauptmann a. D. und Gutsbesitzer Frhr. August v. Pittel.
Prackenstein bei Bozen: K. K. Kämmerer und Gutsbesitzer Ritter Hugo von Goldegg.
Rankweil: Baumschulbesitzer Franz Mayer.
Schloss Rametz bei Meran: Gutsbesitzer Friedr. Boscarolli.
Schloss Trautmannsdorf bei Meran: K. K. Rittmeister in der Armee und Gutsbesitzer Ritter Moritz von Leon.

Böhmen.

Dobravitz bei Jung-Bunzlau: Fürstlich Thurn- und Taxis'scher Obergärtner J. Schorsch.
Eisenberg bei Brux: Obergärtner beim Fürsten Ferdinand von Lobkowitz Johann Klimesch.
Jungbunzlau: Baumschulbesitzer E. Schamal.
Kaaden: Pens. Pfarrer und Pomolog C. Fischer.
Libejitz bei Wodnan: Fürstlich Schwarzenbergischer Obergärtner Joseph Kopatsch.
Lobositz: Fürstl Schwarzenberg'scher Baumschulengärtner Franz Kopatsch.
Prag: Vorstand des Pomologischen Gartens Karl Horácek.
Lehrer des Obt- und Gartenbaus, Adjunct Karl Horácek jr.
K. K. Kämmerer Freiherr Emanuel v. Trauttenberg.
Schüttenhofen: Apotheker Franz Firbas.
Zittolieb bei Laun: Obergärtner Maliwa.

Mähren.

Blauda bei Hohenstadt: Gräflich Zierotin'scher Schlossgärtner Pohl.
Brünn: Mährisch-Schlesische Obst-, Wein- und Gartenbausection.
K. K. Postbeamte Gustav Grabner.
Gartendirector und Realitätenbesitzer Kroczack.
K. K. Regimentsarzt Dr. Ziwanski.
Johrnsdorf: Landesadvocat Dr. El. Ulrich.
Knönitz, Post Misslitz: Schlossgärtner Josef Schwartz.
Lispitz bei Mähr. Budwitz: Pfarrer Rudolf Cwrcek.
Lomnitz: Herrschaftlicher Obergärtner Jos. Feigl.
Lösch, Post Brünn: Kunstgärtner Rudolph Liehm.
Neigedorf bei Schönberg: Gemeindevorsteher Veit.
Neutitschin: Professor J. N. Enders.
Sadek, Post Trebitsch: Dr. Med. Franz Ruziczka.
Schebetau, Post Lettowitz: Obergärtner Franz Jedlicka.
Gutsbesitzer Johann v. Maya.
Sokolnitz: Herrschaftl. Obergärtner Joh. Pateck.
Ullerdorf: Fürstl. Lichtenstein'scher Schlossgärtner Franz Slaby.
Wiesenberg: Freih. v. Klein'scher Obergärtner Franz Marker.
Zdauneck bei Kremsier: Schlossgärtner Franz Krpetz.
Zwittau, Mähren: Kaplan Moritz Gröger.

Galizien.

Jarostawice bei Zborow: Ritter Isidor v. Czaykowski.
Lemberg: Vincenz Wilizynski.
Tarnow: K. K. Landesadvocat Dr. Anton Hoborski.
Zabince, Post Kopeczynce: Ritter Leonhard v. Horodyski.

Bucowina.

Czernowitz: Städtischer Obergärtner Anton Piotrowski.
Radautz: Pomolog Heinrich Ambrosius.

Ungarn.

Arad: Apotheker Rudolph Söltz.
Csurgo bei Radaik: Obergärtner Ignatz Röder.
Deregyö: Landwirth Ludwig Graven.
Enying b. Lepseny: Fürstl. Ph. v. Bathyan'scher Oek.-V. Emmerich v. Farkas.
Fürstl. Bathyan'scher Hofgärtner Glocker.
Fünfkirchen: Kunst- und Handelsgärtner Franz Kött.
Handelsgärtner A. Nowotarski.
Gross-Beckskereck: Dr. und Advokat Paul v. Demko.
Advokat. Steingaszner.
Güns: Baumschulbesitzer W. Wölfel.
Heiligkreuz: Pfarrer Michael Chrasztek.
Kaschau: Kunstgärtner und Gartenbaulehrer Adolph Uhl.
Keszthély am Plattensee: Obergärtner und Lehrer Theodor Belke.
Kis-Komarom pr. Komavaros-U.: Oekonomiebeamter L. Solyomi.
Klein Kosmaly, Post Lewa: Graf Johann Migazzy.
Körmend: Fürstl. Bathyan'scher Hofgärtner Franz Kutilek.
Lengveltoti, Post Boglar: Gräfl. Zichy'scher Obergärtner Franz Kindl.
Lovrin, Post Kikinda: Obergärtner Anton Stoy.
Nagy Vazsony bei Veszprem: Wenzel Strnard.
N. Herczöck, Post Sarbogara: Obergärtner Rudolph Modlich.
Pressburg: Kunst- und Ziergärtner Johann Reichstaller.
Landes-Advocat Paul Villasi.
Roszkos bei Arangos-Maroth: Obergärtner Gillemot.
Sassin: Fabrik- und Gutsbesitzer Freiherr Friedrich v. Batz.
Teplicz bei Trenczin: Obergärtner Bernh. Gräf.
Uj-Lehota bei Heilig-Kreuz: Pfarrer Paul Ambrozy.
Ungarisch Altenburg: Obergärtner und Lehrer W. Köhler.

Siebenbürgen.

Csan bei Klausenburg: Obergärtner Koppe.
Gutsbesitzer Ladislaw v. Tisza.
Erdö Szt. Gyorgy, Post Kend: K. K. Steuereinnehmer und Eigenthümer des Pomologischen Gartens Wolf.
Gross-Schenk: Pomologischer Verein.
Mezo-Kovacshaza, Csanader-Comitat: Privatlehrer Máté Bereczki.

Torda: Fabrikbesitzer v. Meltzl.
Weisskirch bei Schässburg: Graf Ferencz Haller.

Roman-Banat-Militärgrenze.

Karansebes: Landwirthschaftlicher Verein.

Russland.

Helsingfors, Finnland: Dir. der Landw. Lehranstalt Apotheker Wickberg.
Odessa: Fürst Anatole Gagarin.
Palmyra, Gouv. Pultawa: Obergärtner Ernst Lieb.
Reval, Esthland: Kunst- und Handelsgärtner, Ehrenbürger Aug. Dietrich.
Kunstgärtner und Pomolog Eugen Dietrich.
Riga, Curland: Kunst- und Handelsgärtner H. Goegginger.
Wladikawkas, Kaukasien: K. K. Hofrath und Stabsarzt Dr. med. Koch.

Schweden.

Alvidaburg: Magister Dr. Olof Eneroth.

Schweiz.

Bern: Director der Domänen, Regierungsrath Weber.
Professor der Botanik Dr. Fischer.
Brugg, Canton Aargau: Dr. Alphons Rohr.
Christenbühl im Thurgau: Gutsbesitzer Pfau-Schellenberg.
Gottstadt bei Biel in der Au: Baumschulbesitzer Friedrich Zehender.
Küssnacht, Ct. Zürich: Lehrer der Naturkunde J. Kohler.
Rütti bei Bern: Director der Landwirthsch. Schule Matti.
Vevey: Forstinspector A. Davall.
Brisfelden bei Basel: Pfarrer G. Linder.

III. Aussereuropäische Länder.

Amerika.

Newyork: Kunstgärtner Albert Kuhn (Williamstreet 8).
Nord-Hoboken, Hudson, New-Jersey: Dr. Karl Siedhof.
Ridgewood, New-Jersey: Horticulturist S. Fuller.
Union Hill, New-Jersey: Lehrer der deutschen Sprache Friedrich Schäfer.
West-Hoboken bei New-Jersey: Hermann Breusing.



Biographische Skizze.

Karl Fischer,

pensionirter Pfarrer in Kaaden.

Karl Fischer wurde im Jahre 1800 den 29. November in Hoschnitz, einem Dorfe im Saazer Kreise Böhmens, geboren. Sein Vater war der Besitzer einer kleinen, aber ganz freien Wirthschaft im genannten Dorfe. Dieser zeichnete sich als trefflicher Schütze, noch mehr aber als Baumzüchter aus. Im Veredlungsgeschäfte zeigte er eine so grosse Geschicklichkeit, dass ihm nicht leicht ein aufgesetztes Reis ausblieb. Meistens betrieb er das Pfropfen, aber auch die übrigen Veredlungsarten waren ihm nicht fremd. Das Pfropfen nahm er gewöhnlich, wenn es möglich war, am Donnerstage vor Ostern, dem sogenannten grünen Donnerstag vor, denn man glaubte dazumal, dass dieser Tag für das Gelingen der Veredlung besonders günstig sei, zu welcher Meinung die Benennung dieses Tages wohl verleiten mochte. Zu den Veredlungen zog er immer seinen Sohn Karl und hatte seine Freude, wenn dieser begierig zusah.

Fischers Vater hatte den ersten Garten ausserhalb des Dorfes, welchen wahrscheinlich sein Grossvater schon angelegt hatte. Der Aufenthalt in diesem Garten, in welchem sich ein kleines schon sehr baufälliges Häuschen und ein kleiner Teich befand, liebte Karl, schon als Schulknabe, aber auch in den Ferien seiner Studienjahre war dieser Garten sein liebster Aufenthalt, hier arbeitete er auch seine Aufgaben aus. Sein Vater erzählte ihm oft von der Beschaffenheit des Gartens in früherer Zeit, besonders von den vielen schönen und grossen Aepfeln, die da wuchsen. Jetzt war der Garten schon weit herabgekommen. Ein einziges kümmerliches Apfelbäumchen stand noch hier, dessen wenige Aepfel aber nie zu geniessen waren. Nur ein einziger Baum war von dem ersten Satz noch übrig. Es war diess ein wahrer Riese und trug jährlich allein mehr Früchte, als alle Bäume im Garten zusammen. Es war, wie Karl später erzählte, ein Apothekerbirnbaum, und er wusste auch die Ursache von der Riesengrösse und der Fruchtbarkeit dieses Baumes anzugeben. Es war der kleine Teich, der unmittelbar in seiner Nähe sich befand. Zwar war immer nur wenig Wasser in demselben, aber es wirkte doch günstig auf diesen Baum ein, während alle anderen Bäume

kümmerten. Nur eine Reihe Bäume, die der Vater selbst gepflanzt hatte und zwar auf demselben Felde, aber ausserhalb des alten Gartens, zeigte ein üppiges Wachsthum. Auch davon sprach Karl später sehr oft und fand die wahre Erklärung von dieser Erscheinung auf.

Da Karl in der Volksschule sich auszeichnete, forderte ihn der Vater zum Studiren auf. Er zeichnete sich auch zur Freude seiner Eltern vor allen seinen Mitstudirenden aus. Sein Lieblingsstudium wäre freilich die Medicin gewesen, da er in Prag die philosophischen Studien absolvirte und schon damals die Naturwissenschaften sehr liebte. Seine Eltern liessen ihm wohl freie Wahl, aber er wendete sich den theologischen Studien zu, um seinen Eltern weniger Auslagen zu machen, da sie noch 5 Kinder zu versorgen hatten, von welchen Karl das älteste war.

Die theologischen Studien hörte er zu Leitmeritz. Der gleichnamige Kreis wird wegen seines Obst- und Weinbaues und seiner hügeligen Landschaft das Paradies von Böhmen genannt. Hier verlegte er sich neben den theologischen Disziplinen auch auf Mineralogie und Botanik und machte mit den Professoren öfters Ausflüge. — Im 4. und letzten Jahrgange hörte er noch die Landwirthschaftslehre, die damals im Seminar von einem sehr gelehrten Professor vorgetragen wurde. Fischer hatte unter seinen 24 Mittheologen allein ein Ohr für diese Vorträge und machte daraus ein glänzendes Examen. Eben hörte er mit aller Aufmerksamkeit vom Professor der Landwirthschaft die ausführliche Geschichte der im Dorfe Kopertsch im Saazer Kreise neu entstandenen Birne, die Kopertsche, oder Postelberger oder auch fürstliche Tafelbirn genannt werde. Diese Birne kam nie aus seinem Gedächtnisse, da Fischer selbst aus dem Saazer Kreise gebürtig war. Es geschah diess im Jahre 1824, dem letzten Jahre der theologischen Studien. Es muss hier erwähnt werden, dass Fischer in dem Jahre 1823 und zwar in den Ferien das Riesengebirge von Leitmeritz aus besuchte, um einige Pflanzen dieses Gebirges zu sammeln. Er lernte auf der Hin- und Rückreise einen grossen Theil des Leitmeritzer Kreises kennen, dessen Schönheit ihn ganz fesselte. Als er daher das 4. Jahr Theologie absolvirt hatte, war es sein Wunsch, als Hilfspriester eine Anstellung in diesem Kreise zu erhalten. Es war dazumal gerade eine Stelle vakant in einer der reizendsten Gegenden, gesegnet mit Obst- und Weinbau. Die Stelle war wohl sehr verrufen und es fand ein beständiger Wechsel statt. Fischer drückte den Wunsch aus, diese Stelle zu erhalten. Man war

von Seite des Consistoriums froh, einen Mann zu finden, der freiwillig diese Stelle wählte. Fischer wählte aber diese Stelle nicht nur, weil die Gegend ein wahres Paradies war, sondern weil auch der Seelsorger ein berühmter wissenschaftlicher Mann war, von dem er für seine künftige Ausbildung viel erwartete.

Hier war es, wo sich Fischer zuerst mit der Obstbaumzucht und mit dem Weinbau und Weinkellerei näher bekannt machte. Sein erstes Geschäft war, für die Schuljugend eine kleine Baumschule anzulegen, wozu er einen aufgehobenen Friedhof verwendete. Solche Baumschulen errichtete Fischer auch an den 4 übrigen Stationen, wohin er fernerhin als Hilfspriester oder als selbstständiger Seelsorger kam. Ueberall errichtete er auch eine kleine Volksbibliothek für Schulkinder und Erwachsene, die sehr fleissig benützt wurde. Eine eingepfarrte Gemeinde, Namens Tschakowitz, brachte er dahin, dass sie eine Gemeindebaumschule anlegte und die ausgedehnten öden Anhöhen auf beiden Seiten des Dorfes mit den edelsten Obstsorten besetzte. Die Gemeinde bezieht nun eine bedeutende Einnahme von dieser Obstbaumanlage. Dieser Gemeinde machte Fischer auch ungefähr die Hälfte seiner Topfbaumzucht, welche 200 Stämmchen betrug, beim Abschiede von ihr zum Geschenke. Auf der Station Turtsch errichtete und leitete Fischer auf Wunsch und nach der Angabe seines gräflichen Patrons eine Ackerbauschule. Die Schule besuchte er grösstentheils täglich und trug nebst der Religion noch alles Andere vor, was für Kinder und das Volk wissenswerth ist. Auf allen Stationen liess er die Schulkinder gegen Belohnung Obstkerne sammeln, so dass die Eltern gestanden, ihre Kinder verzehren oft nur Obst der Kerne wegen.

Fischer war viele Jahre zugleich mit dem Studium der Philosophie beschäftigt, allein er fand nicht, was er bei den Philosophen suchte, nämlich ein sicheres und höchstes Wissen, er kehrte endlich wieder zu den Naturwissenschaften zurück, die seinem Drange für die Volksbildung mehr zusagten und tauglicheres Material dazu lieferten. Er studirte die Schriften der berühmtesten Naturforscher, besonders die Werke des Freiherrn von Liebig, Moleschott, Büchner, Darwin etc. Besonders waren es die Schriften von Liebig und Darwin, welche er immer wieder zur Hand nahm, studirte und daraus Auszüge machte. Das wichtigste und nützlichste Studium für Fischer war jenes der Chemie. Aus ihr bildete er sich seine Naturphilosophie und seine Lebenspraxis.

Einer seiner wichtigsten Dienste war wohl die Einführung des Copulirens bei Veredlungen. Im Anfange dieses Jahrhunderts benützte man zum Veredeln meistens nur das Pfropfen, nebst dem Oculiren. Er war es eigentlich, der das leichtere, den Baum weniger verletzende, leichter zu erlernende und zu übende Copuliren in Gang brachte. Er benützte dazu keinen anderen Verband als Papierstreifen mit Baumwachs bestrichen. Letzteres bekam man bei allen Wachsziehern. Er gebrauchte keine weiteren Fäden dazu, wie es viele noch jetzt im Gebrauche haben, welche gewöhnlich tief einschneiden und gefährlich werden, wenn man die Zeit der Entfernung des Verbandes übersieht. Bei dem alleinigen und richtigen Gebrauch der mit Baumwachs bestrichenen Papierstreifen zum Umwickeln der Schnittflächen ist man sicher genug vor dem Abbrechen des aufgesetzten Reises bei jedem Sturmwinde oder bei einer anderen etwas stärkeren Berührung. Beim Wachsen des Reises wird der umgewickelte Papierstreifen gesprengt ohne Schaden für das weitere Wachsthum.

Es soll hier nicht berührt werden, wie Fischer seinen Garten um das Pfarrgebäude für die Obstbaumzucht erweiterte und benützte, wie er jeden öden Flecken mit Obstbäumen bepflanzte, wie er ganz neue Obstbaumgärten anlegte. Die Umgebung seiner Pfarrei war für die Kirchkinder eine wahre Augenweide. Den bei der Kirche bestehenden Friedhof verwandelte er in einen Blumengarten mit sauber gehaltenen Gängen. Wäre er nicht zu klein gewesen, er hätte ihn noch mit Bäumen und Gesträuch besetzt. Sein Wirken für Obstbaumzucht und Pomologie erweiterte und breitete sich aber noch weit mehr aus, als er in den Pensionsstand trat. Er hatte zwar, in der Stadt Kaaden wohnend, keinen eigenen grösseren Obstgarten, aber viele Bürger der Stadt stellten ihm ihre Hausgärten zur Verfügung, was er sehr dankbar und mit Freuden annahm. Er verpflanzte in diese Hausgärten die edelsten Obstsorten und setzte sich in Verbindung mit allen näheren und entfernteren Baumschulen und Obstbaumzüchtern. Jährlich versendete er im Inlande und nach dem Auslande viele Tausende von Reisern und opferte zum Sammeln, zum Bezeichnen und Verpacken derselben viele Wochen. Er sammelte alle Jahre sämmtliche Obstsorten aus der ganzen Umgebung, verglich sie mit einander nach ihrem Standorte, stellte sie auf zur Schau, veranstaltete in einem Gasthause durch mehrere Jahre festliche Ausstellungen und beschickte auch auswärtige Ausstellungen. Unermüdet gab er Unterricht in der Obstbaumzucht. Nebenbei war er auch beschäftigt

mit schriftstellerischen Arbeiten und verfasste mehrere gute Bücher. Seine Aufsätze für viele Zeitschriften mögen sich wohl jetzt schon auf viele Hunderte belaufen. Fast jeden Tag liefert er einen Aufsatz, welchen er meistens bei der Nacht ausarbeitet.

Die Natur und die fleissige Beobachtung derselben, also die Erfahrung, war für Fischer die beste Lehrmeisterin. Er suchte seine Weisheit auf der Strasse, das heisst unter dem Volke und stand diesem mit Rath und That zur Hilfe. In Bezug auf Obstbaumzucht gilt er dem Volke als ein Obstbaumdoktor; man nennt ihn oft das Orakel. Sein Briefwechsel war und ist noch ein ungemein starker, da er oft um Rath in Bezug auf Obstbaumzucht befragt wurde. Auch als Mitglied vieler Vereine nahm seine Thätigkeit sehr in Anspruch.

In seinem hohen Alter macht Fischer noch jährlich mehrere weitere Fussreisen ins Ausland, wozu er immer einige Begleiter mitnimmt, meistens aus den jungen Leuten männlichen und weiblichen Geschlechts, um sie mit den Fortschritten des mehr civilisirten Auslandes bekannt zu machen, wobei er seine Begleiter und Begleiterinnen auf Ausgezeichnetes und Nachahmungswürdiges aufmerksam macht. Bei diesen Excursionen werden mehr die Dörfer als die grösseren Städte besucht. Bei diesen Fussreisen zeigt der greise Fischer eine bewundernswerthe Ausdauer; er ist immer voraus und wenn Alle seine Begleiter ermüdet sind, so steht er noch rüstig da. Immer muss man ihn von seinem schnellen Laufe abmahnen. Fischer gilt allgemein als der schnellste, ausdauerndste Fussgänger. Und doch ist er ein strenger Vegetarianer, nur auf seinen Reisen macht er eine Ausnahme. Mit chemischen Kenntnissen ausgerüstet, machte er an seinem eigenen Körper Versuche mit den meisten Nahrungsmitteln. So ass er z. B. durch länger als einen Monat zu Mittag ununterbrochen nur Erbsen. Er versuchte durch viele Jahre die Kaltwasserkur gegen manche kranke Zustände und verschlimmerte dieselben nur noch mehr. Er sprang dann zur Warmwasserkur über und milderte seine kranken Zustände sehr. Obst ist sein Hauptnahrungsmittel, daher er sich auch reichlich mit Winterobst versieht. Man hat noch nie den Fall erlebt, dass er sich in irgend einem Hause des angebotenen Sitzes bediente; wenn er auch vorher körperliche Arbeiten wie ein Taglöhner unternommen hatte. Er möchte gern den ganzen Tag stehen und gehen; seine Ernährung ist im höchsten Grade frugal; er isst sehr wenig, aber öfter. Sein Sprich-

wort, das er von seinem Vater hörte, ist auch das seinige geworden, nämlich: „Wenn es am besten schmeckt, soll man aufhören.“ Er ist ein Feind langer Tafeln und es ist ihm leid um jede Stunde ohne nützliche Beschäftigung. Er vermeidet alle unterhaltenden Gesellschaften und besucht nur Häuser, wo er dringende Geschäfte hat. Diess geschieht des Tages sehr oft. Alle seine vielen Zeitschriften und Bücher sind immer noch ein Gemeingut für Alle. Er könnte ein Mann von vielen Tausenden sein und sich im Alter sogenannte gute Tage machen; allein ihm machten die vielen Opfer, die er für seine Mitmenschen stets brachte, mehr Freude.

Diesen Notizen, welche wir der besonderen Güte eines näheren Freundes des allen Lesern d. Bl. sehr wohlbekannten Herrn Pfarrer Fischer verdanken, müssen wir noch in Bezug auf die ausgezeichneten Leistungen des Genannten auf dem Feld der rationellen Obstkultur noch Einiges zufügen.

Die verschiedenen pomologischen und obstbaulichen Schriften Fischers, sowie seine zahlreichen Aufsätze und Berichte tragen alle den Stempel des nach wissenschaftlichen Grundsätzen beobachtenden Forschers und enthalten sehr viel Belehrendes und Anregendes. Seine klaren und überzeugenden Darstellungen haben für Hebung und Förderung der Obstkultur entschieden Vieles, namentlich unter der ländlichen Bevölkerung beigetragen, namentlich dürfte in dieser Hinsicht die Schrift des geehrten Greises „Die zehn Gebote der Obstbaumzucht“ genannt werden.

Wünschen wir dem ehrwürdigen rüstigen Greis noch eine schöne Reihe von Jahren, welche er als eifriger und begeisterter Förderer der Obstkultur fortwirken möge; den wärmsten Dank der praktischen Obstzüchter hat er sich längst verdient.

Dr. Ed. Lucas.

Neue Obstsorten.

Virginischer Rosenapfel.

Diese sehr gute, sich durch seine frühe Reife und den herrlichen Wuchs des Baumes und dessen auffallend grosses Blatt auszeichnende



Virginischer Rosenapfel.



Georg Fittinghof.

Apfelsorte wurde zwar schon von Diel im 12. Apfelheft pag. 57 beschrieben und von Oberdieck im Ill. Hdb. Nr. 99 im Umriss dargestellt und beschrieben, allein dieselbe ist doch noch lange nicht nach Verdienst verbreitet und es ist daher eine Darstellung und Empfehlung hier gewiss nicht überflüssig.

Diel nannte den Apfel Virginischer Sommer-Rosenapfel; er gab die Reifzeit zu spät an, erst Anfang September, während der Apfel schon Anfang bis Mitte August zeitigt und nur Erstlingsfrüchte erst Anfang September mürbe wurden.

Der Apfel ist von freundlichem Aeussern, sanft gestreift und hat einen sehr guten, süss-gewürzten, fein säuerlichen Geschmack, der als angenehm und erquickend bezeichnet werden muss.

Der Baum wächst sehr kräftig, hat düster röthliche Sommertriebe und trägt nach einigen Jahren sehr reichlich. Die Vermehrung dieses Apfels, der sich auch für rauhere Obstlagen eignet, ist sehr zu empfehlen. **Dr. Ed. Lucas.**

Georg Tittinghof, de Jonghe.

Tittinghofs Reinette, Oberdieck im Handbuch Nr. 598.

Das Pomologische Institut in Reutlingen erhielt diese edle Apfelsorte direct vom Erzieher Herrn de Jonghe in Brüssel, und ausserdem, wie Oberdieck, von Herrn Senator Doornkaat-Koolmann in Norden. Offenbar ist unsere Frucht im Muttergarten echt und sie stimmt auch sehr gut mit Oberdiecks Beschreibung, doch hat derselbe den Apfel gegen die hiesigen Früchte zu klein dargestellt.

Unsere Pyramide wächst schön und kräftig und trug bald und wiederholt sehr ausgebildete Früchte von schönem Aeussern und delikatem Reinettengeschmack, welcher sich mit dem der Reinette von Orleans vergleichen lässt. Mit Recht hat Oberdieck den Apfel unter die Borsdorfer Reinetten gruppirt und da er etwas gestreift ist und einen offenen Kelch hat, so würde er in Ordnung 3 und Unterordnung a zu setzen sein. Sonst gehört die Frucht zu den platten Winteräpfeln.

Der Apfel hielt hier von December bis Mai, wo er sehr markig wurde.

Die Tittinghofs Reinette (Oberdieck) ist ein neuer, sehr edler, fruchtbarer und gar nicht empfindlicher Winter- und Frühjahrsapfel.

Statt Tittinghofs Reinette wäre es, wenn de Jonghes Name Georg Tittinghof umgeändert werden sollte, besser gewesen, „Tittinghofs Borsdorfer“ zu sagen. **Dr. Ed. Lucas.**

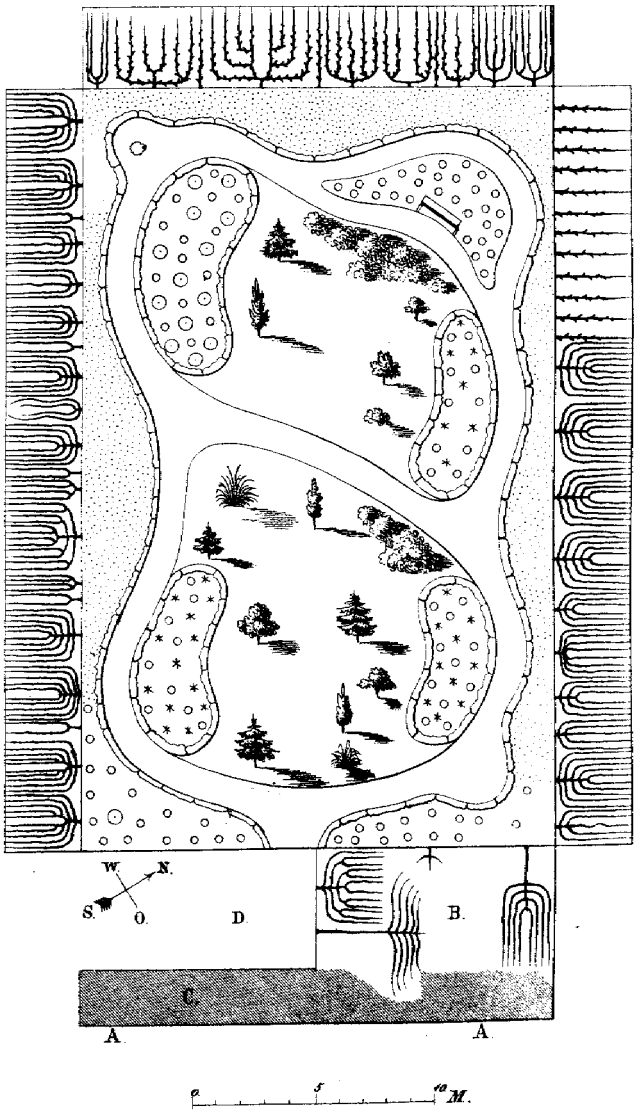
Die Richtung des Baumstammes beim Pflanzen.

Im vergangenen Sommer hatte ich Gelegenheit, im hiesigen Stadtwalde zu beobachten, dass in den Distrikten, durch welche Eisenbahnlinien führen, die Anwand des Waldes auf der Nordseite der Bahn, durch viele kränkelnde und absterbende Stämme in die Augen fällt. Diese Bäume sind alle in geschlossenen Beständen in die Höhe gewachsen, waren dem Lichte und der Luft nicht direkt ausgesetzt, sondern deckten sich einander und sind jetzt, durch den breiten Einschnitt der Bahnlinie in ihr Gehege, blosgestellt. Zu alt, um sich noch an die neuen Verhältnisse zu gewöhnen, entbehren diese Stämme die frühere Feuchtigkeit, sind aber noch obendrein den austrocknenden Winden ausgesetzt und der unmittelbaren Bestrahlung durch die Sonne; es wird daher ihre Rinde auf der Südseite trocken, rissig, brandig und springt ab; das Holz geht in trockene Fäule über, der Baum kränkelt und ist bald ganz abgestorben. Ein Förster, mit dem ich über diese Erscheinung sprach, bestätigte meine Beobachtung und schrieb sie hauptsächlich der direckten Einwirkuug des Sonnenlichtes zu. In seinem Hausgarten zeigte er mir Obstbäumchen verschiedenen Alters, welche in der Rinde der Südseite die Spur eines Kreuzchens oder sonstigen Zeichens hatten und sagte mir, dass er beim Verpflanzen, aus oben angegebenen Gründen, sich den Stand des Stämmchens nach der Sonne mittelst eines Zeichens in die Rinde bemerke, um es am neuen Orte wieder genau in die gewohnten Verhältnisse der Beleuchtung zu setzen. Es möchte dies — falls es nicht schon in der Erfahrung bekannt ist — für alle Obstbaumzüchter ein leicht zu befolgender Wink sein. — Der vor 3 Jahren verstorbene Naturforscher Dr. K. Fr. Schimper hat in seiner Schrift „Wasser und Sonnenschein“ ähnliche Beobachtungen in reichem Masse niedergelegt.

Frankfurt a/M. **G. Mandel.**

Obstbau auf Wiesen.

Vielfach wird der Obstbau auf Feldern besprochen und empfohlen, wie der auf Wiesen. Gleichwohl kann der letztere eben so häufig, ja


W.
N.
S.
O.
D.
B.
C.
A.
A.
0
5
10 M.

noch häufiger stattfinden, als in Feldern, namentlich in nordischen Gegenden, wo die Baumpflanzung im Felde Bedenkliches hat. Thatsächlich gehören die Obst-Hausgärten der Dörfer hierher. Die Obstpflanzungen auf nicht mähbaren Rasenplätzen (Viehweiden) mögen hier ausgeschlossen bleiben. Am häufigsten sah ich bepflanzte Wiesen in Thüringen, jedoch nur mit Zwetschenbäumen, welche dort, besonders im Saalthale und den Nebenthälern, förmlich waldartige Strecken bedecken. Die Zwetschenbäume liefern so in ziemlich dichter Pflanzung sehr sichere und reiche Erträge.

Als Haupthinderniss grösserer Verbreitung solcher Pflanzungen kann wohl der Umstand gelten, dass der Schatten der Obstbäume das Trocknen des Futters erschwert. Aus diesem Grunde bepflanzt man auch meist nur solche Wiesen, welche man zum Grünfüttern abmäht. Pflanzt man aber mit Ueberlegung die Bäume nur an den Grenzen, auf grossen Wiesen dazwischen nur weit von einander entfernte Reihen, so geschieht dadurch der Heumachung kein Eintrag. Wo jetzt an den Wiesenrändern Erlen, Eschen und Weiden stehen, können eben so gut Obstbäume wachsen. Auf feuchten Wiesen können die Bäume auf dem Rücken stehen, welche durch das Ausstechen der Entwässerungsgräben entstehen.

Auf mässig feuchten und trockenen Wiesen würden alle Arten von Obstbäumen, ausgenommen feinere Sorten sowie Nussbäume und selbstverständlich Aprikosen und Pfirsiche, wachsen und gedeihen. Auf feuchten Wiesen gedeihen am besten Zwetschen, sowie gewöhnliche Birnen. Ich kenne Birnbäume, welche auf Wiesen stehen, die nicht nur im Winter überschwemmt sind, sondern auch im Winter selten austrocknen. Sauerkirschen (Weichseln) wachsen an solchen Plätzen zwar gut, tragen aber eben so wenig, wie auf sehr trockenen Plätzen stehende. Ein weiterer Nachtheil liegt in der Reifezeit der Kirschen vor der Grummeternte.

Bei der Auswahl der Sorten ist darauf zu achten, dass die Reifezeit nicht in die Zeit fällt, wo das Gras hoch auf den Wiesen steht. Auch aus diesem Grunde ist die Zwetsche der zweckmässigste Baum.

Jäger.

Stützen zur Beerenkultur in Strauchform.

Werden Sträucher von Stachel-, Johannis- und Himbeeren an gewöhnliche Pfähle angebunden, so entsteht der Uebelstand, dass

ein Theil der Aeste oder einzelnen Stämme des Strauches nahe aneinander kommen, in Folge dessen auch die kleinen Tragzweige, welche nicht ganz nach Aussen stehen, Mangel an Luft und Sonne leiden. Diesem wird leicht abgeholfen, wenn man Pfähle mit Seitenästen oder Sprossen anwendet. Durch das Anbinden an die Spitzen der ringsum stehenden Sprossen entsteht, je nach deren Länge, ein hohler Zwischenraum von $1^1/_2$ bis 2 Fuss, so dass die Tragzweige sämmtlich frei stehen und dieselben Vortheile wie am Spaliere geniessen. Wer junge Fichten mit Aesten bekommen kann, kommt am leichtesten zu solchen Quirlstangen, wenn er die Aeste 19 Zoll bis 2 Fuss lang daran lässt, dieselben aber, gleich dem Stamme abschält, was am besten frisch geschieht. Stellte man künstliche Quirlstangen durch eingebohrte Sprossen her, so gebe man denselben vorn einen Knopf, um das Losgehen der Bänder zu verhindern. Es versteht sich, dass man auch schwache Rundeisenstangen einsetzen kann.

Jäger.

Trägt die natürliche Reifezeit einer Veredlungsunterlage ihre Eigenschaft auf die Veredlung über?

Kürzlich las ich irgendwo — aber nicht in einer Gartenschrift — dass Birnen, besonders aber Pflaumen, deren Früchte frühreifend sind, als Unterlage früheres Obst erzeugen sollen, als späte Sorten. So sehr ich mich gegen manche Einflüsse der Unterlage auf den Edelstamm, welche man mit Vorliebe zu Grundsätzen erheben möchte, ausgesprochen habe, so neige ich doch in diesem Falle zum Glauben hin. Es ist sicher, dass der Baum je nach dem Zustand seiner Früchte seinen Saftlauf motivirt, namentlich, dass der Zufluss nach der natürlichen Reifezeit schwächer werden muss, denn die Natur thut nichts ohne Zweck, lässt daher auch keinen Saftzufluss ohne Zweck zu. Doch Hypothesen helfen hier nichts. Man muss Versuche anstellen, und hiezu sind die Pomologischen Gärten berufen.

Jäger.

Schnelles Keimen der Obstsamen.

Oft hört man Klagen über mangelhaftes Aufgehen der Kernobst-Samen, darum empfehle ich ein Verfahren, welches ich seit etlichen Jahren mit gutem Erfolg ausübe.

Ich gebe die über Winter gesammelten Apfel- und Birnkerne in ein mit Regenwasser halbgefülltes Trinkglas, und halte dieses im

Wohnzimmer in einer Temperatur von 14—16 Grad R. In höchstens 14 Tagen sieht man die weissen Keime; dann müssen die Samen bald angebaut werden; vor dem Anbauen müssen aber die Kerne auf ein trockenes Tuch oder Leinwand geschüttet und etwas abgetrocknet werden, nach dem Anbauen müssen sie wieder begossen werden.

Zu bemerken ist, dass das aufgegossene Wasser in etlichen Tagen verdirbt, was an dem faulen Geruch zu erkennen ist; dann ist es nothwendig, dasselbe mit anderem Wasser von ähnlicher Temperatur zu wechseln; auf einen wärmeren Platz gestellt, keimen die Kerne schneller; die oft schwer keimenden Akaziensamen keimen auf diese Art in 14 bis 18 Tagen; auch bei Steinobst-, Gemüse und Blumensamen ist dieses Verfahren zu empfehlen.

M. Szigeth, am 2. März 1871. **Joseph Spachtholer.**

Besuch im Obstgarten

des Herrn Millet zu Tirlemont (Brabant).

Von Herrn Van Hulle.

(Bulletin du cercle professoral belge, im Decbr.-Heft von 1870 pag. 269).

(Mit Plan.)

Der Obergärtner des Herrn Millet, Herr Hordeleise, begleitete uns auf einem Besuch, welchen wir Herrn Millet in Tirlemont versprochen hatten, an dessen Gartenthor uns einige Collegen erwarteten, unter ihnen Gregoire, der berühmte Birnenzüchter aus Jodoigne. Herr Pynaert war damit beauftragt, uns mit allem Wissenswerthen bekannt zu machen und wir benützten die Gelegenheit, um die Culturen des Herrn Millet zu besprechen. Wir thaten es nicht allein, um die Talente dieses ausgezeichneten Pomologen anzuerkennen, welcher uns mit einer ausserordentlichen Liebenswürdigkeit empfing, sondern vor Allem im Interesse unserer zahlreichen Leser. Die Einrichtungen und Culturen, welche wir hier sahen, sind zu vielfältig, zu lehrreich, ja wir würden sagen zu anziehend, um verkannt zu werden.

Das Etablissement des Herrn Millet befindet sich zu Tirlemont, etwa 100 Schritte von der Eisenbahnstation entfernt. Von der Strasse, welche sich mit der Station auf gleicher Höhe befindet, übersieht man einen guten Theil der Culturen unseres Collegen. Diese

bestehen hauptsächlich in Obstbäumen, wenigstens in dieser Baumschule; er hat auch noch andere Baumschulen, welche wir aber der Entfernung wegen nicht sehen konnten. Wir liessen sie auch unbeachtet, da man dort Coniferen und andere Bäume, sowie Ziersträucher kultivirt.

Das Terrain nächst der Eisenbahn enthält eine ziemlich ausgedehnte Obstbaumschule. Es ist 2 bis 3 Meter tiefer als die vorüberführende Eisenbahn gelegen. Der Boden ist eine gute thonhaltige Erde, sehr zerreiblich und besitzt einen ziemlich durchlassenden Untergrund. Die Pflanzen in der Baumschule, ohne gerade von jenem aussergewöhnlich kräftigen Wachsthum zu sein, schienen doch ganz normal zu gedeihen und ihr Holz wohl auszureifen. Einige späte Anpflanzungen von jungen Bäumchen allein hatten etwas gelitten von der anfänglichen Trockenheit und von dem darauf folgenden Ungeziefer, wie es in diesem Jahre ganz allgemein der Fall war.

Der grösste Theil der Handels-Obstbäume sind in Masse vorhanden. Die jungen Pflanzen jedoch und die Hochstämme herrschen vor. Wir bemerkten übrigens auch eine gute Zahl von Formbäumen.

Aber verlassen wir die Baumschule, um etwas aufmerksamer eine Abtheilung derselben zu prüfen: den Fruchtgarten (Spaliergarten) enthaltend.

Die Wohnung B. auf dem Plan liegt längs der Strasse A. A. auf der Vorderseite und beherrscht durch die Rückseite, wo sich das Bureau und die Fruchträume befinden, den Obstgarten und den grössten Theil der Baumschule. Sie verbindet direct den Hof D, wo man zur Linken in den Packschuppen C gelangt, mit dem Obstgarten.

Jeder Kenner wird nach dem ersten Blick auf diese Anlage sehen, dass Herr Millet ebensowohl den Titel eines Gartenarchitekten, als den eines Obstzüchters und Professors der Baumzucht verdient. Wir haben noch zu bemerken, dass wir die Gruppen in der Art von isolirten oder einzelstehenden Pflanzen auf den Rasenplätzen zeichnen konnten, um dem Ganzen einen etwas mehr landschaftlichen Anblick zu geben. Treten wir in den Garten, welcher nicht mehr als 20 Meter Breite und 32 Meter Länge misst.

Derselbe ist eingefasst mit einer Mauer von beinahe 2^{m} 50 c. Höhe mit Spalieren von Innen und ebenso von Aussen, d. i. gegen die Seite der Baumschule bepflanzt und welche durch Mauerpfeiler in Felder eingetheilt ist. Wir werden nicht mehr als drei innere

Seiten beschreiben. Auf der linken Seite begegnen wir am Eingange den zwei ersten Feldern mit vier Kirschbaumspalieren, der Nordamarelle, zwei in der doppelten Verrier Palmette und zwei einfache Palmetten, getrennt durch einen Birnbaum, Durandeau, ein U bildend, an einem viereckigen Pfeiler der Mauer in die Höhe gezogen. Dieselbe Form und Art findet sich auch bei den folgenden Pfeilern. In dem dritten Felde (oder Fache) steht ein Birnbaum (Fréderic de Württemberg oder Herbst-Sylvesterbirn) als schlangenförmige Candelaber-Palmette und hat an seinen beiden Seiten zwei doppelte U Palmetten der Doyenné Cornelis und Zephirin Gregoire; in dem vierten Fache stehen zwei Verrier Palmetten von Seigneur d'Esperen = Esperens Herrenbirn und der Poire Davy = Holzfarbige Butterb., zu Seiten eines Dr. Lentier, in der Form einer doppelten Lyra gezogen. Eine Louise bonne d'Avranches und ein Soldat Laboureur als einfache Verrier Palmetten mit sieben Armen und ein Bon Chrétien William, eine Palmette mit fünf Armen umfassen das fünfte Feld, während das sechste, das letzte dieser Mauer an der Nordseite, durch zwei Pflaumenbäume in der doppelten Verrier Palmettenform, einer Belle de Louvain und einer Reineclaude verte bepflanzt ist.

Die folgende Mauer ist gegen Osten gewendet und besteht aus vier getrennten Feldern zu drei Pfeilern, welche mit drei Pfirsichen einer Brugnon blanc und rouge und einer Grosse Mignonne hâtive als Cordon verticale besetzt sind. Zwischen diesen Pfeilern, von der Linken zur Rechten gehend, ist eine Kirsche Royale hâtive als Candelaber zu vier Armen angepflanzt, während ein Pfirsich Noir de Montreuil die Form eines dreifachen U bildet, dem eine doppelte Verrier Palmette mit Grosse Mignonne, dann eine Madeleine blanche als ein Candelaber von fünf Armen folgt, woran sich eine Chevreuse hative in Form eines doppelten U schliesst. Ein Pfirsich Belle Bausse im Dreizack, nebst einer Abricot Pêche und Abricot royale vervollständigen dieses Feld der Mauer.

Wir kommen zur Südwestmauer. Die ersten zwei Felder sowie die vier Pfeiler sind mit verschiedenen Weinsorten, am einfachen Verticalcordon gezogen, besetzt.

Darnach kommen vier Birnbäume: St. Germain, Beurré d'Esperen, Delices d'Hardenpont und Beurré Diel, alle vier in der einfachen Verrier Palmette erzogen. Eine Doyenné

d'hiver, eine Beurré du Comice und eine Passe Colmar français, deren Wuchs etwas mässig, folgen sich und endlich in dem letzten Felde, schon im Schatten des Hauses findet man noch drei Birnbäume: eine Belle Angevine, eine Dr. Lentier und eine Beurré Six, als Candelaber von fünf und einen von zehn Armen erzogen. Das Haus selbst ist besetzt zwischen seinen Thüren und Fenstern gegen Nordwesten von einer Duchesse d'Angoulème und einer Colmar d'Arenberg; gegen Südwesten durch eine Passe Colmar und eine Beurré d'Hardenpont.

Man sieht, es dürfte schwierig sein, die Mauern besser zu bepflanzen, eine bessere Auswahl von Formen und Sorten zu treffen. Aber lassen wir dies einen Augenblick, bis wir zurückkehren und machen wir einen zweiten Gang durch den Garten, um die gekrümmte Einfassung und deren Bestandtheile längs der Mauer zu betrachten. Gehen wir links. In diesem Winkel am Anfange vereinigte Herr Millet ein halbes Dutzend Zwergapfelbäume, dann einen Maulbeerbaum, umgeben von etwa 5 schwarzen Johannis- und 10 Stachelbeersträuchern.

Etwas weiter sind späte Erdbeeren ::, welchen man begegnet, während jene, hinter dem Ruheplatz der Ecke, frühe Sorten sind, welche die Vorderseite der Mauer einfassen, welche sich bis zur zweiten Ruhebank, nächst dem Hause, erstrecken. Dieser Ort, wenig durch die Sonne begünstigt, wurde von dem Chef durch etwa fünfzehn Stück Stachelbeeren benützt. Aber was am meisten überrascht auf dieser Promenade, ist die lange Reihe von horizontalen Apfelcordons —, wie Guirlanden den äusseren Rand aller Wege umschlingend, welche wir durchschritten. Die Hunderte von Aepfeln, die sie trugen, brachten in der That eine bezaubernde Wirkung hervor.

Doch machen wir den dritten Gang, der Garten verlohnt diese Mühe, und sehen wir, was hier zu finden. Zu unserer Rechten, gleich beim Beginne, steht eine Gruppe von 13 Birnbäumen in Pyramiden, dazwischen 9 Johannisbeerstauden ○; weiter enthält eine andere Gruppe 13 Birnbäume in Hochstämmen ⊙, auf Quitte veredelt, untermengt mit Kirschenbuschbäumen ⊙. Auf dem Rückwege bemerkt man eine dritte Gruppe, 7 Birnpyramiden und 8 Johannisbeerstauden ⊙ in sich schliessend, und endlich, gegen das Ende des Weges, enthält eine vierte grössere Gruppe 13 Birnpyramiden * und 14 Johannisbeerstauden. Wir dürfen nicht vergessen, zu erwähnen, dass diese vier

Gruppen ebenfalls von Aepfeln und Pflaumen in Horizontal-Cordons eingefasst sind.

Wirft man, zurückgekehrt an den Ausgangspunkt, einen Blick auf das Ganze, so hat man zwei kleine thalähnliche Grasplätze vor sich. Auf dem ersten, ein klein wenig tiefer, befinden sich als Solitärpflanzen ein Gynerium argenteum, eine Cryptomeria japonica, vier Birnpyramiden, deren eine die Zephirin Gregoire als Spiralcordon enthält, ferner eine Araucaria imbricata und eine Abies Pinsapo. Eine kleine Gruppe von verschiedenen Blumen in der Mitte und ein Blumenkorb mit Yucca flaccida und pendula, in der Ecke, vollenden diesen Rasenplatz. Auf dem zweiten Platz breiten sich ein Taxus horizontalis, eine Thuja aurea, zwei Birnpyramiden, eine Thuja gigantea und Wellingtonia (Sequoia) gigantea und eine Massenpflanzung von Rosen, beherrscht von einer hübschen Statuette, den Aussichtspunkt im Garten bildend, besser heraustreten zu lassen. Endlich ist, ganz im Hintergrunde, auf einer leichten Anhöhe, deren Fläche mit einer Collection Johannis- und Erdbeeren besetzt ist, eine Bank angebracht, von der aus man eine sehr hübsche Aussicht auf die Eisenbahn, über einen guten Theil der Baumschule und vor Allem über das Gärtchen geniesst, welche entzückend ist, wie man nach der Beschreibung, die wir hier geben, und nach Ansicht des Planes am besten selbst beurtheilen kann. Es ist ein wahrer landschaftlicher Garten, der zugleich das edelste Obst darbietet.

Unser College Herr Burvenich hat vor Kurzem die Aufmerksamkeit auf diese Art von Gartenanlagen gelenkt; was uns anbelangt, so haben wir solche Anpflanzungen selbst versucht und es sind etwa zehn Jahre her, dass im botanischen Garten zu Gent eine grosse malerisch gepflanzte Gruppe von Birnpyramiden steht. Abgesehen vom Ast- und Blattwerke, welches diese Obstbäume wie jeder gewöhnliche Baum oder Strauch erzeugen, bringen sie alljährlich eine Quantität von Früchten, die gewiss weit davon entfernt sind, eine Landschaft zu beeinträchtigen. Diese Thatsache bezeugt genügend das Interesse, welches durch diese Art der Zusammenstellung der Obstbäume angeregt wird.

Aber, wird man fragen, welches sind die Kosten und das Alter dieser Einrichtung; ist dieselbe auch eben so productiv als sinnreich? Welches System von Cultur und welchen Schnitt befolgt man, um für diese Anzahl von Bäumen in einem so kleinen Raume Platz zu schaffen?

Wir wollen diese verschiedenen Fragen beantworten.

Man weiss sich die Kosten der Zubereitung des Bodens und die Herstellung einer Mauer leicht zu berechnen. Die Preise hiefür kamen hier weder höher noch niedriger zu stehen, als anderwärts. Die Bäume und anderen Pflanzen, sagte uns Herr Millet, bis zur Zeit der Pflanzung im April 1867, schätze er in runder Summe zu etwa 450 Frcs. Es ist gut, einige zugehörende Erdbeeren beizufügen, aber diese brauchen ja nicht beträchtlich zu sein. Damit haben Sie die Kosten und die Zeit dieser Einrichtung.

Was die Produktivität anlangt, so schreibt uns Herr Millet darüber: ..... „Ich habe im Jahre 1869 ziemlich viele Früchte erhalten; im Jahre 1870 war die Produktion im Ganzen 550 Pfirsiche und Nectarinen, 2500 Aepfel, 400 Birnen, 15 Kilogr. Trauben, noch mehr Quantitäten von Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen etc. .....“ Wir bürgen dafür, dass diese Ziffern eher hinter der Wirklichkeit bleiben, als dass sie solche überschreiten. Wenn man bedenkt, dass dies schon das Resultat des vierten Kulturjahres ist; wenn man in Folge dessen beweisen kann, dass diese Bäume für das nächste Jahr noch mehr versprechen, so ist nicht mehr an der Rentabilität zu zweifeln; man ist überzeugt, dass unter einer geschickten Hand sich diese Fruchtbarkeit erhalten wird.

Was den dritten Punkt betrifft, den wichtigsten, nach welchem Kultursysteme und Schnitte diese Resultate erreicht wurden, so ist folgendes unsere Ansicht. Anfänglich erschien uns der Boden von Natur aus sehr fruchtbar; nach Millets Aussage unterscheidet er sich jedoch wesentlich von jenem in der Umgebung Gents, wo die Bäume mit ihrem Fusse ziemlich häufig in Wasser stehen. Dass Herr Millet nichtsdestoweniger seinen Boden wohl drainirte mit Trümmern von Backsteinen, daran ist wohl nicht zu zweifeln, denn er weiss zu gut, dass in einem ungesunden Boden eine gute Vegetation und vor Allem eine reiche Fruchtbarkeit unmöglich sind. Demzufolge hat er nicht allein jeder Sorte die richtige Lage gegeben, sondern auch die Wahl der Varietäten ist mit gleicher Sorgfalt getroffen. Endlich sind alle Veredlungen auf Unterlagen von nicht zu frechem Wachsthum gemacht, welche den grössten Theil der Bäume unter der Form der kleinen Einfassungen zu ziehen verhindern würden. Dass einige dieser Formen, die Hochstämme z. B. und hie und da eine Pyramide, obwohl die einen und die andern auf Quitte veredelt, nicht in den gezogenen Grenzen bleiben können, wissen

wir wohl; aber es ist das Ausschneiden der zu dichten Aeste, der Schnitt der Wurzeln und vor Allem eine frühe Fruchtbarkeit, welche dieses möglich macht.

Anderntheils sind die Zweige aller Hochstämme so ausserordentlich schön frei gebildet, ebenfalls eine ausgezeichnete Bedingung zur Fruchtbarkeit. Dasselbe ist bei den Spalierformen der Fall; allein es springt in die Augen, dass hier einige Phantasie spielt, die sich Herr Millet ohne Zweifel erlaubte, um zu beweisen, dass er auf der Höhe seines Faches stehe, ich meine nämlich die verticalen Aeste, welche hier auf den gezogenen Linien bevorzugt werden.

Aber welchem Schnitte folgt im Allgemeinen Herr Millet? Wenn wir sagen, dass nach einer Cultur von vier Jahren seine 2m. 50 c. hohen Mauern beinahe vollständig überzogen sind, so kann er dieses Resultat nur so leicht erlangt haben durch einen ungewöhnlich langen Schnitt. Er beschränkt sich darauf, bei jedem Winterschnitte, besonders an den Spalieren, nicht mehr als den vierten oder fünften Theil der Länge der Endzweige wegzunehmen. Dadurch vereinfacht er wesentlich das Auskneipen der seitlichen Triebe, welche er ziemlich kurz schneidet und zwar jedes Mal über Bouquetzweigen, wo solche vorkommen. Wir haben weiter nichts hinzuzusetzen: sicher ist, dass die Zusammenwirkung der verschiedenen Massregeln, die man anwendet, den günstigen Erfolg wesentlich bedingten; aber wir bemerken ausdrücklich, die hervorragende Fruchtbarkeit, erzielt durch den langen Schnitt, den Herr Millet in so grossem Masse anwendet. Dieser lange Schnitt verdient demnach unsere volle Empfehlung, nicht allein der oben angegebenen Umstände wegen, sondern auch wegen der Resultate, welche wir davon in unsern eigenen Culturen erzielt haben.

Man weiss, dass Professoren der Arboricultur so weit gegangen sind, das Nichtbeschneiden vorzuschreiben; man weiss auch, wie wir dieses System verurtheilt haben. Wenn wir es verurtheilt haben und wenn wir es noch heute verurtheilen, so glauben wir doch, dass die genannte Sache und das Aufsehen, das sie erregte, die hervorragendsten Ursachen waren, welche uns ermuthigten, den langen Schnitt zu betreiben, dessen gute Wirkungen wir hiemit zeigten. Millet war einer der Ersten, der sich zu dem langen Schnitte verstand und er hat ihn mit vollem Erfolg erprobt, wie wir gesehen haben.

Frei übersetzt von **Aug. Klein** aus Nymphenburg,
z. Z. Hospitant im Pomol. Institut Reutlingen.

Beitrag zur Vertilgung der Engerlinge.

Welchen Schaden diese gefährlichen Feinde der Baumschule den jungen Obstbäumen in manchen Jahren zufügen, ist ja Jedem, der sich mit Baumzucht beschäftigt, genügend bekannt und darf es daher wohl nicht als überflüssig betrachtet werden, wenn ich über die Anwendung der schon früher bekannt gemachten Mittel zur Vertilgung der Engerlinge hier meine Erfahrungen mittheile. Wenn auch diese Mittheilung nur dazu dient, die Aufmerksamkeit der Baumzüchter schon jetzt auf diesen Feind zu lenken, um vielleicht noch andere wirksame Mittel zu entdecken und bekannt zu machen, so ist der Zweck dieser Zeilen erreicht.

In meiner früheren Stellung legte ich im Jahre 1864 eine Baumschule an, in der ich sämmtliche Wege mit Erdbeerpflanzen einfasste, da ich wusste, dass die Wurzeln derselben von den Engerlingen besonders geliebt werden; in einigen Obstbaum-Quartieren säete ich noch etwas Salatsamen ganz dünn aus und liess einen Theil Pflanzen beim Hacken entfernen. Dieses Verfahren hat sich im Jahre 1867 sehr gut bewährt. Die Engerlinge hatten sich vorzugsweise die Erdbeerpflanzen ausersehen und habe ich nicht selten an einem Mittage, in dieser Tageszeit sah ich gewöhnlich nach, 50 bis 70 Stück getödtet. In vielen Fällen fand ich 5—6 Stück unter einer welkenden Pflanze. Auch unter den absterbenden Salatpflanzen fand ich stets Engerlinge, wenn ich zu rechter Zeit das Welken derselben bemerkte. Der Erfolg dieser Mühe war sehr günstig, indem ich keine Verluste an Obstbäumen zu beklagen hatte, während in manchen benachbarten Baumschulen viel Schaden angerichtet war. **Bonstedt.**

Ein neues Bindematerial für Baumschulen.

Wie ich durch Zufall die Brauchbarkeit der Erdbeerranken zum Samenanbinden der Spalierbäume und Weinreben vor mehreren Jahren entdeckte, so lernte ich vorigen Sommer durch das Spiel meiner Kinder ein Bindematerial kennen, welches in Baumschulen zum Oculiren und Anbinden junger Zweige den Bast ersetzt, und welches ich dem Präparat von Thypha (Kolbenschilf, Rohrkolben) aus dem Grunde vorziehe, weil es fertig im Garten wächst und keiner Zubereitung bedarf, während das Schilf in vielen Gegenden nicht zu

bekommen ist und eine besondere Behandlung verlangt. Es sind die Blätter der Iris graminea, welche in den Gärten als „Pflaumiris“ nicht selten und wegen des pflaumenartigen Geruchs der zwischen den hohen Blättern versteckten Blüthen sehr beliebt ist. Man schneidet im September oder October die fast 2 Fuss langen, nur 1/4 Zoll schmalen Blätter bei trockenem Wetter ab und hebt sie trocken auf. Das ist die ganze Vorbereitung. Wahrscheinlich macht sich aber ein Anfeuchten vor dem Gebrauch nöthig. Diese in Oesterreich und Ungarn an Grabenrändern wild wachsende Iris gedeiht in jedem Boden, und es liefert eine Pflanze eine Menge von Blattbändern. Man kann damit Wege in Baumschulen einfassen oder auch an Gräben und Böschungen ausserhalb des Gartens pflanzen.

Ich komme nochmals auf die Erdbeerranken zurück. Dieselben werden so fest, dass man im Herbst die trockenen Bänder durchschneiden muss. Ich wiederhole, dass die Erdbeerranken welk sein müssen und wie Fäden zu Knoten gebunden werden. Sie sind zur Zeit des Sommeranbindens der Spalierbäume gerade von rechter Beschaffenheit, und müssen um diese Zeit von den Erdbeeren entfernt sein. Hält man dieses früher für nöthig, so lassen sich die Ranken im Keller einige Wochen frisch erhalten. **Jäger.**

Die Stellung der Zähne an Baumsägen.

Fast alle Baumsägen sind „auf den Stoss“ gestellt, mit anderen Worten: die Zähne stehen von der Hand ab; gegen die Hand die schräge Seite, von der Hand die senkrechte. Bei einer Reparatur wurde zufällig das Sägeblatt verkehrt angesetzt, die Säge stand „auf dem Zug,“ wie man sagt. Diese Säge ist jetzt meine beste und bei allen Arbeitern beliebt. Ich selbst finde, dass man damit Aeste viel leichter abschneidet, dass man abwärts ziehend weit weniger Kraftanstrengung braucht. Bei einer neu patentirten Baumsäge von Runck und Söhne in Dresden, welche in der „Deutschen Gartenzeitung“ von 1870 abgebildet ist, und auch in der nächstens erscheinenden dritten Auflage meines „Obstbaues“ verwendet worden ist, stehen die Zähne halb auf den Zug, halb auf den Stoss, wodurch das Schneiden sehr erleichtert und die Wunde ganz glatt werden soll.

Jäger.

Ergebnisse meiner Obsternte von 1870,

unter Berücksichtigung auch der Umgegend.

Von **Oberdieck.**

Unter vorstehendem, oder ähnlichem Titel habe ich bereits aus früheren Jahren wiederholt Aufsätze in unserer Zeitschrift gebracht, und wie ich selbst derartige Beobachtungen für sehr wichtig halte, wenn es mit der Zeit zu einem rationellen und erst recht einträglichen Obstbaue kommen soll, so denke ich, dass auch Viele diese Aufsätze mit Interesse gelesen haben. Wenn ich abermals auch von den Resultaten meiner vorigjährigen Obsterndte Nachricht gebe, so geschieht es, theils weil die vorigjährige Obsternte wieder von ungewöhnlichen Umständen und Witterungsverhältnissen begleitet war, theils weil die ungewöhnliche Witterung Gelegenheit gab, bereits einige für den Obstbau wichtige Resultate zu gewinnen. Ich will unter diesen Resultaten sogleich nur nennen, dass ich bereits immer bestimmter zu der Ansicht gelangt bin, dass, wenn eine Obstsorte irgendwo wenig oder fast gar nichts trägt, oder eine an andern Orten schmelzende und delikate Birne, nicht schmelzend wird, dies, wenn nicht allemal, so doch in den allermeisten Fällen hauptsächlich daran liegt, dass der vorliegende Boden und die Luft die nöthige Feuchtigkeit nicht haben, damit theils die Befruchtung der Narbe in der Zeit der Blüthe erfolgen könne, theils die junge Frucht, die Miene macht, anzusetzen, auch zum fröhlichen Fortwachsen aus dem Baume den nöthigen Saftzufluss und Saftfülle erhalte. Wie die Kirsche Königin Hortensia bei Herrn Gutsbesitzer Siemering zu Adolphshof unweit Peine, wo beträchtlich feuchterer Boden ist, als ich ihn habe, nach Herrn Siemerings Berichten, gewöhnlich sehr voll trägt, und diese Sorte auch in Herrenhausen, wo der Boden auch mehr Feuchtigkeit hat, als in Jeinsen, wenigstens häufig voll getragen hat; — wie ferner die Muskatreinette in dem feuchten Boden des Pfarrgartens zu Wülfinghausen in meiner Inspection gewöhnlich sehr reich trägt und ich Gleiches beobachtete in den, ziemlich feuchten Boden habenden Gärten des Herrn Focke zu Bremen auf seiner Besitzung Gutwohne zu Vegesack, ferner auch Ribston Pepping in Herrenhausen, wie Herr Garten-Inspector Borchers mir öfter sagte, gewöhnlich gut trägt, während die gedachten Sorten in meinen trockenen Gärten zu Nienburg und Jeinsen nebst Velserkirsche und manchen andern sehr wenig trugen oder nur einzelne Früchte ansetzten, ich auch bei der

Königin Hortensia schon wiederholt die Bemerkung machte, dass die jungen Früchte in der Blüthe Miene machten, zu wachsen und ich einige Verdickung schon wahrnehmen konnte, während dann nachher die Blüthen mit den jungen Früchten doch abfielen, ohne dass es zum Fortwachsen der jungen Frucht kam; so trugen 1870, wo das Jahr mehr Feuchtigkeit brachte und die Blüthezeit kühler war, auch weniger ausdörrende Winde herrschten, Königin Hortensia und Velserkirsche voll oder sehr voll, Lampens und Winklers schwarze Knorpelkirschen setzten übervoll an und verloren nur nachher in der Hitze die meisten Früchte wieder, als sie die Grösse von Feldbohnen hatten. Auch die bisher in Nienburg und Jeinsen wenig oder gar nichts tragenden Pflaumen Rother Perdrigon und Aprikosenartige Pflaume trugen äusserst voll, und wenn auch die Blüthezeit für die Aepfel wieder wenig günstig war, so trug mein Baum des Ribston Pepping, der in der tiefsten Lage meines Gartens nahe am Bache steht, doch ziemlich voll, während ein starker, schon 17 Jahre stehender Zwergbaum auf der Höhe meines Gartens beim Hause wieder fast gar nichts ansetzte, und ein starker, sehr gesunder, eben so alter Hochstamm in meinem Garten vor dem Orte, anfangs auch ziemlich viele Früchte hatte, die allermeisten aber bis Johannis schon verlor. Beispiele über das, was ich vorstehend auch von den Birnen sagte, werden in diesem Aufsatze, weiter unten, gar manche vorkommen.

Ich will nun zunächst wieder den Gang der Witterung und in der Periode der Baumblüthe von jedem einzelnen Tage angeben:

Der Januar gab Anfangs mildes Wetter oder gelinden Frost, so dass ich schon Reiser aus der Baumschule holte. Im Februar folgte Frost, der bis auf 14° R. stieg, meistens aber sich zwischen 3—6° hielt oder noch gelinder war.

Im März wechselte Frost, Schnee und Thauwetter mit einander ab; von den 9 angenehmen Frühlingstagen, die der März, wie man sagt, schon bringen soll, kam nur einer, zu Anfange des Monats; meist war die Luft so rauh, dass man es beim Reiserschneiden draussen nicht aushalten konnte.

Vom 6. bis 13. April, wo die Luft mehr mild war, setzte ich nach und nach Kirschen- und Pflaumenreiser auf, theils mit gewichsten Bändern, theils mit Wollgarn gebunden, und die genügend mit warmflüssigem Baumwachse bestrichen wurden. Ich will hier gleich bemerken, dass die mit gewichsten Bändern befestigten Reiser nachher etwas früher, als die andern zu schieben anfingen, jedoch, nach

der dasmaligen Witterung die einen wie die andern nur langsam weiter schoben und schliesslich, nach heissen Tagen, doch noch manche Reiser wieder zurückgingen, so dass ich im Ganzen keinen günstigeren Erfolg für das Anschlagen bei den mit gewichsten Bändern befestigten Reisern wahrnehmen konnte.

Der 10. April brachte etwas Miesterregen; der 11., 12. und 13. blieben feucht; in der Nacht auf den 14. April hatte es etwas mehr geregnet und blieb der Tag feucht, wie auch am 15. bis 17. April das Wetter recht kühl und mehr feucht blieb, bei bedecktem Himmel.

Am 18. April war der Tag angenehm und sonnig und der bisher meist aus Westen kommende Wind war nach Osten umgeschlagen.

Der 19. war noch sonniger und der Ostwind stärker und ausdörrend.

Am 20. April war der Tag wieder hell und ziemlich warm, von 9 Uhr früh bis fast 5 Uhr Abends sehr lebhafter ausdörrender Ostwind.

Am 21. April war der Tag ebenso, der Wind noch austrocknender, die Luft warm, fast etwas drückend warm.

Der 22. April ebenso, die Luft noch drückender warm, fast heiss.

Am 18. bis 21. April, auch noch ein paar Tage später, setzte ich Reiser, allermeistens vom Kernobste, erst nach 4 Uhr Nachmittags auf. Wie Kernobstreiser überhaupt leicht angehen, so trieben sie nachher allermeistens gut, aber die aufgesetzten Reiser kamen auch erst etwas spät in Trieb, wie auch die Baumblüthe dasmal erst spät eintrat.

23. April: wie gestern; Mittag heiss; Nachmittags Einwölkung; der Wind schlug nach Westen um und wehete lebhaft; die Luft wurde stark kühl. Gegen Abend bezog sich der Himmel, aber die anscheinend sich bildenden Gewitter verzogen sich in der Nacht, ohne dass Regen folgte.

Die Kirschpflaume und ein paar Probezweige von Kirschen waren heute ziemlich in volle Blüthe getreten.

24. April: Der Morgen hell und hatte aller Regen sich verzogen; der Tag blieb kühl und halb bewölkt; gegen Abend ein leichter Sprang-Regen mit Westwind.

25. April: Morgens sanfter Regen bis 9 Uhr, dann der Tag hell

und kühl. Erst jetzt fingen die aufgesetzten Kirschen- und Pflaumenreiser sichtbarer an, zu schieben.

26. April: Tag halb bewölkt, kühl, lebhafter Wind aus Westen; die Blüthen der Bäume, selbst der Apfelbäume wachsen rascher; ein paar Probezweige von sehr früh blühenden Birnen blüheten auf.

27. April: halb bewölkt oder bewölkt; von Zeit zu Zeit kamen kurze und leichte Regenschauer.

28. April: leichte Regenschauer und feuchte, unangenehm kühle Luft. Die aufgesetzten Pflaumenreiser rühren sich durchschnittlich schon mehr, als die Kirschenreiser.

29. April: wie gestern; Morgens früh nur + 5° R.; Nachmittags Wetter etwas angenehmer; der Wind wurde um 4 Uhr still.

30. April: Recht unangenehm kalt, lebhafter Wind aus Westen, ohne Regen.

1. Mai: Wetter wie gestern, stark windig.

2. Mai: Morgens kalt, unbedeutender Sprang-Regen; bald halbheiter. Nachmittags kühl, doch nicht kalt. Wind gegen Abend lebhaft.

3. Mai: hell, halbheiter, bald bewölkt, recht kühl, fast kalt; Wind lebhaft.

4. Mai: Morgens nur + 3° R.; Tag bald halbheiter, bald bewölkt; einzelne, unbedeutende Regenschauer, deren Spur der starke Wind bald verwehte.

5. Mai: bewölkt; regnerisch, kalt; die Erde sah wieder angefeuchtet aus.

Die Blüthe der Bäume war bis heute nur wenig weiter gekommen, und blüheten immer nur erst einzelne Kirschen und Birnen. Pfirschen blühen völlig; die Kirschpflaumen haben fast abgeblühet.

6. Mai: kalt, etwas heller und trocken; Wind lebhaft aus S.-W. Nach Aussage der Tagelöhner hatte es früh Morgens etwas gefroren und war das Gras mit Reif stark bedeckt gewesen; indess zeigten sich später im Felde schon aufgelaufene, einzelne Kartoffeln doch nicht erfroren.

7. Mai: nasskalt, regnerisch; Nachmittags halbheiter, etwas angenehmer.

8. Mai: wieder bewölkt und kühl. Die Blüthen von Pflaumen, Kirschen und Birnen entwickelten sich mehr und blüheten meist ganz auf.

9. Mai: wie gestern, trocken, Nachmittags wurde der Wind still.

10. Mai: fast heiter, angenehme Luft.

11. Mai: angenehm, gegen den Tag warm, doch nicht heiss.

12. Mai: ebenso; gegen Mittag recht angenehme Luft; Nachmittags bewölkt, kühl, ein rascher Sprang-Regen, der jedoch nicht durchdrang, so dass man Gesäetes schon wieder begiessen musste. Von Nachmittags 4 Uhr an sehr angenehme Frühlingsluft.

13. Mai: bewölkt, kühl, doch nicht kalt, Luft feucht. Birnen, Kirschen und Pflaumen stehen jetzt in voller Blüthe, und ist die Blüthe sehr reich und schön. Ein paar Probezweige von Aepfeln waren auch schon aufgeblühet.

14. Mai: Morgens bedeckt, kühl, frischer Wind aus Westen; Nachmittags halbheiter, angenehm.

15. Mai: halbheiter, Wind lebhaft aus Westen; Nachmittags sehr angenehm.

16. Mai: Morgens bedeckt, gegen 11 Uhr etwas Regen, der jedoch nichts brachte. Wind lebhaft, Luft kühl; gegen Abend Wind stiller und Luft angenehm. Spät fielen noch wieder etliche Tropfen Regen.

17. Mai: Nachts hatte es mehr geregnet, doch nicht durchdringend und war um Mittag alle Spur von Regen schon wieder verschwunden. Die Apfelblüthe trat stärker ein.

18. Mai: halbheiter, bald heiter, Tag angenehm, Luft ziemlich warm; Wind aus Westen, mässig stark.

19. Mai: Tag warm, Wärme fast drückend, Wind lebhaft aus Westen und trocken.

20. Mai: recht warmer Tag, an dem ich gleich niederschrieb, dass er ohne Zweifel manche junge Früchte tödten und zum spätern Abfallen bringen werde, wie es namentlich mit den Birnen später auch geschah. Wind lebhaft aus Westen; Abends stiller und angenehm.

Die Kirschen zeigten bereits, dass sie sehr gut angesetzt hatten. Dessgleichen wuchsen auch viele kleine Birnen schon sichtbarer. Auch Pflaumen schienen gut zu setzen, doch war dies noch nicht sichtbarer.

21. Mai: Morgens bedeckt, sehr lebhafter Westwind. Die Petalen der Apfelblüthen fangen an abzufallen. Um

9 Uhr fast heiter, lebhafter, trockener Wind, der bis gegen Abend anhielt. Abends 6 Uhr starker Moorrauch. Das Land im Garten beim Hause ist wieder sehr trocken, die kleinen Birnen fühlen die Wirkung der letzten heissen Tage bereits sichtbarer und scheinen in grosser Zahl im Wuchse still zu stehen.

22. Mai: Morgens noch Moorrauch in mehrerer Höhe, doch hatte es etwas gethaut. Tag bald hell und warm; Mittags 12 Uhr im Schatten + 23° R. Der Wind hatte selbst im Freien eine recht fühlbare, ausdörrende Wärme und selbst in dem tiefer gelegenen Calenberg und Schulenburg, wo ich war, klagte man schon sehr über Dürre. In Jeinsen ist der Boden hart, und läuft, ohne Giessen, nichts. Nachmittags zogen sich Gewitterwolken zusammen und donnerte es in der Ferne öfter, doch verzog sich Alles wieder ohne Regen; um $8^1/_2$ Uhr war wieder Moorrauch und da der Himmel oben bewölkt schien, fielen einzelne Regentropfen, doch kam es zu Regen nicht.

23. Mai: Morgens bedeckt, stark kühler, fast kalter Wind, fast aus Nord, und Luft sehr trocken.

Hierauf war noch mehrere Tage die Witterung ähnlich und brachte noch mehrere recht warme Tage mit ähnlicher Wärme im Schatten, dann kamen unerwartet schöne Gewitterschauer, die Nachts zurückkehrten und den Boden durchdringender anfeuchteten. Während nochmals ein paar trockene Wochen folgten, wo die jungen Früchte im Wuchse nicht weiter kamen, folgte dann Gewitterregen häufiger und die Heuernte fing schon recht nass an, in der ich, da ich erst spät mähen liess, damit das Gras nach den Regengüssen noch etwas wachsen möchte, noch eine trockene Zeit fand. Mit der Roggenernte begann aber eine völlig nasse Zeit, so dass das Korn theils etwas oder stärker auf dem Felde auswuchs, ja aus dem Braunschweigischen, als noch nicht aller Roggen eingefahren war, kamen Leute, die hier von einigen, die noch einfuhren, ehe ein Auswachsen sich zeigte, Saatroggen kaufen wollten. Die Ernte zog sich lange hin, man musste einfahren, sowie die Stiegen nur nothdürftig trocken waren und während im Juli noch etwas mehr Wärme herrschte, wurde die Witterung, je weiter gegen den Herbst hin, immer kühler, ja kälter. Die Regengüsse dauerten auch in der Saatzeit noch fort, so dass das Saatkorn, wie der Landmann sich auszudrücken pflegt, theils in den Boden hineingeschmiert werden musste. Um die Mitte des September traten, gerade wie im Jahre vorher, mehrere Tage hindurch starke Stürme ein, die sehr vieles Obst abwarfen, so dass

ich in einer Kammer wohl 20—25 Hbten Fallobst liegen hatte. Von der Kornernte verdarb im Ganzen jedoch nur Weniges und war der Landmann mit der Ernte im Ganzen noch zufrieden.

Sehen wir uns nun nach der Wirkung der vorstehend geschilderten Witterung auf das Obst um, so war der Ansatz von Kirschen und Pflaumen ein völlig überreicher, wie ich ihn bisher kaum erlebt habe. Fast alle Bäume und Probezweige, die geblühet hatten, hatten voll oder überreich angesetzt und hatte ich gegen 260 tragende Kirschensorten und eben so viele Pflaumensorten. Bei Sorten, die mir zuerst trugen oder bei denen ich mit meinen Forschungen noch nicht zu Ende war, pflückte ich Probezweige und Bäume grösstentheils genügend aus oder liess es durch meinen Burschen thun, wenn er dazu irgend die Zeit gewinnen konnte, und die genügend von überflüssigen Früchten erleichterten Zweige oder Bäume brachten grosse, schön entwickelte Früchte, doch fehlten zum Auspflücken meistens Zeit und Arbeitskräfte, zumal der ausbrechende Krieg auch noch so manche Arbeitskräfte wegnahm. Bei ganzen Pflaumenbäumen von edleren Sorten geschah das Auspflücken zwar später theils noch, doch meistens schon zu spät, so dass diese Zweige zwar nicht brachen, aber die Früchte klein blieben. Von Kirschenzweigen ist mir wohl keiner gebrochen, aber die Früchte blieben grossentheils klein. Wo diese nicht zu klein blieben, waren sie, da im Vorsommer noch genügende Wärme geherrscht hatte, von gutem, edlen Geschmacke, und auffallend war es mir, dass manche Sorten, die bei nasser Zeit gewöhnlich stark aufspringen, es dasmal weniger thaten, wenigstens nicht so, dass sie ganz verdorben wären. Selbst bei den Pflaumen fand ich nachher diese Erscheinung und sogar von Trauttenbergs Aprikosenpflaume war bei manchen Exemplaren gar nicht, bei andern doch nicht so stark aufgeborsten, dass sie ganz verdorben wären, was nur bei einem Theile der Früchte dieser Sorte der Fall war. Dagegen faulten viele zu dicht sitzende Kirschen und Pflaumen schon am Zweige stark, ohne dass sie aufgeborsten gewesen wären, und ich gebe das darauf, dass die der Reife sich nähernden Früchte von den, dasmal häufigen Ohrwürmern angenagt gewesen waren, die dann bald im nassen Wetter faulten und etwa auch die anstossenden mit in das Faulen hineinzogen. Am schlimmsten zeigte sich dies Faulen am Baume bei Decaisnes Pflaume und bei der Hulings superb, von welcher letzteren der junge Baum, den ich ausgepflückt hatte, zwar grosse, schöne Früchte hatte, aber keine einzige zur vollen Reife

brachte, die alle abfielen, nachdem sie grösstentheils faul geworden waren. Dass dies Faulen der Kirschen und Pflaumen auf den Bäumen zunächst durch Annagen durch die Ohrwürmer veranlasst worden war, möchte ich daraus schliessen, dass nicht nur, wie bekannt ist, Pfirschen und Aprikosen, auch ohne nasse Zeit, dadurch am Baume leicht faulen, sondern dass auch an einem voll grosser Früchte sitzenden Probezweige von Decaisnes Pflaume in meinem Garten beim Hause keine Frucht faul wurde, welches Faulen überhaupt im Garten beim Hause, wo die Ohrwürmer weniger häufig gewesen zu sein scheinen, als im Garten vor dem Orte, weniger vorkam, als in dem anderen Garten.

War von Kirschen wenigstens kein Zweig durch die Schwere der Früchte gebrochen, so nahm das Gewicht der Früchte auf den Pflaumenbäumen dagegen bald so zu, dass manche Zweige, die nicht mehr hatten gestützt oder ausgepflückt werden können, wirklich bald brachen, was namentlich bei der Hauszwetsche häufig eintrat, wo ich in benachbarten Gärten selbst mehrere derartige Bäume gesehen habe, die durch die Schwere der Früchte, wenn der Stamm etwas schräg stand, mit der Wurzel aus dem Boden gerissen oder mitten im Stamme gebrochen waren, obwohl dieser wohl einen Durchmesser von 3″ hatte. Bei dieser Ueberfülle von Früchten blieben die Pflaumen nicht nur allermeistens beträchtlich kleiner, als sie gewöhnlich bei mir sind, wo sie meist grösser werden als Liegel angibt, sondern es wurde, da gegen den Herbst hin immer mehr die nöthige Wärme gefehlt hatte, mit jeder Woche später auch die Güte der Früchte geringer, die nicht die gewöhnliche Süssigkeit hatten (selbst die viel kleiner als gewöhnlich gebliebenen Früchte der Grossen Reineclaude und der Lawrences Reineclaude waren ohne Süssigkeit oder selbst fade), sondern es kam auch noch Mitte August mit jeder späteren Woche häufiger vor, dass Sorten, die bei mir gewöhnlich vom Steine ablösig waren, dasmal nicht ablösig wurden. Auch die Hauszwetschen mussten lange an den Bäumen sitzen, um nur zum Kochen und Trocknen brauchbar zu werden, waren den grösseren Theil des Octobers hindurch vom Steine nicht ablöslich und wurde das Fleisch süss und ablöslich erst ganz am Schlusse des Monats und im November. Nur wenige Pflaumensorten zeigten dasmal den gewöhnlichen guten Geschmack und behielten ablösiges Fleisch, wohin im September namentlich die Althahns Reineclaude, Prinzens rothe Reineclaude, auch die Rothe Washington, dessgleichen

v. Hartwiss gelbe Zwetsche und die Violette Jerusalemspflaume gezählt werden konnten, unerachtet deren Baum zum Brechen voll sass, die auch ein treffliches Compot gab. Gegen meine Erwartung hatten die zu schöner Grösse ausgebildete Kirkes-Pflaume und Esperens Goldpflaume auch kein ablösiges Fleisch. War die Güte der Pflaumen merklich geringer, als gewöhnlich, so fand ich dennoch selbst unter den Pflaumen manche, die mir recht gut schmeckten, und habe in Kirschen und Pflaumen wieder reichlich geschmauset, zumal ich gar manche Sorte, wenigstens in ein paar Exemplaren, als untersuchender und beschreibender Pomologe auch zum gemeinen Nutzen zu verzehren hatte; welcher reiche Genuss von Obst und selbst Pflaumen mir so wenig Unpässlichkeiten zugezogen hat, dass vielmehr ein unangenehmes Jucken aus der Haut, welches mit dem Alter sich oft einfinden soll und mir immer beschwerlicher wurde, sich zu Ende des Herbstes fast ganz verloren hat, was wohl nicht blos post hoc eintrat, sondern, wie ich glaube, ein propter hoc folgern durfte.

Auch Aprikosen und Pfirschen hatten, nach der oben geschilderten Blüthezeit des Steinobstes gut oder reich angesetzt, und von meinem noch lebenden einen Pfirschenbaume (Rothe Magdalene) liess ich wohl $^2/_3$ der jungen Früchte zeitig ausbrechen; die sitzen gebliebenen erlangten ziemlich die gewöhnliche Grösse, die Güte aber war beträchtlich geringer, als in wärmeren Herbsten. Ueberhaupt sind von dem Steinobste, welches blühete, höchst wenige Sorten übrig geblieben, die nicht gut oder sehr reichlich angesetzt gehabt hätten. Unter den Pflaumen hatten nur meine 2, schon 15 Jahre stehenden jungen Hochstämme der Schönen von Riom abermals keine einzige Frucht, nach reicher Blüthe, was auch bei einem noch jungen Stamme der Reineclaude mit halbgefüllter Blüthe, der indess nicht reich blühete, der Fall war, desgl. bei jungen Stämmen und grössern Probezweigen der Friedheims Damascene. Auch Dochnahls Damascene, deren Tragbarkeit Liegel behauptet, sowie Keindls Frühdamascene, die Washington und die Rothe Diapré, die gleichfalls seit 15 Jahren stehen, hatten nur wenige, einzelne Früchte und möchte man halb glauben, dass dies etwa am Unterstamme oder am Standorte gelegen habe, sowie ein eben so alter Stamm der Doppelten Glaskirsche unweit meines Hauses, der bisher immer wenig getragen hat, auch dasmal nur wenige Früchte hatte, während ein Stamm derselben Sorte in meinem Garten vor dem Orte wieder sehr voll trug, was auch bei 2 grossen Probezweigen (auf der Juinat-Amarelle)

der Fall war. Auch die Kirschpflaumen hatten, da es wieder keine Nachtfröste gegeben hatte, abermals übervoll angesetzt und nur die Kleine Kirschpflaume, (ein schon ziemlich starker Stamm) die wohl am frühesten geblühet hatte, sass nicht voll; die Rothe und Gelbe Kirschpflaume brachten die Früchte, trotz deren übergrosser Zahl, dennoch fast zu der gewöhnlichen Grösse, und nur bei der Herzförmigen Kirschpflaume, die in Herrenhausen, woher ich das Reis mitnahm, gewöhnlich noch grössere Früchte hat, als die Rothe Kirschpflaume und deren Reis ich auf einen jungen Stamm der Herzförmigen Kirschpflaume setzte, ist es mir bisher nicht erklärlich, dass die Früchte auf diesem Stamme seit 3 Jahren, wo ich schon Früchte erhielt, kaum halb so gross werden, als die Sorte in Herrenhausen wird. Ich glaube dies nur darauf schieben zu können, dass der Unterstamm der Sorte wenig zusagt, auf dem die Herzförmige Kirschpflaume auch bis 1869 nicht recht wachsen wollte, während der Unterstamm während des Sommers Triebe von 4—5 Fuss Länge unter der Pfropfstelle austrieb. Dass manche bisher in meinen Gärten in Nienburg und Jeinsen sehr wenig tragende Pflaumensorten, z. B. Rother Perdrigon und Aprikosenartige Pflaume dasmal sehr reich getragen haben, ist oben schon erwähnt worden, und auch die Johannispflaume war dasmal mit Früchten reich beladen. Auch in meinem mehr feuchten Sulinger Garten sah ich, als ich einmal von Nienburg ab wieder dahin kam, einen schon ziemlich grossen Baum der Aprikosenartigen Pflaume sehr voll tragen. — Dass auch die gewöhnlich nicht reich tragenden Kirschen Lampens und Winklers schwarze Knorpelkirschen dasmal gleichfalls sehr voll ansetzten, aber später, in trockner Zeit, einen grossen Theil der schon zur Grösse von Feldbohnen gelangten jungen Früchte wieder verloren, die unter den Bäumen dick gesäet lagen, ist gleichfalls oben schon erwähnt worden. Unter den Kirschen setzte nur die Kirtlands Mammoth, auf grossem Probezweige, wieder nur ein paar einzelne Früchte an, die den Namen durch Grösse nicht rechtfertigten, und auch die Bäume der Wohltragenden Holländischen Kirsche und der Königlichen Süssweichsel, sowie die von Herrn Kaufmann Müller erzogenen Sorten Marie und Hedwigs Kirsche hatten abermals nur wenige Früchte. Unter den Pflaumen bemerkte ich ein plötzliches Abfallen und zwar gerade im häufigen Regen, an einem schon 5 Jahre stehenden starkwüchsigen Stamme der Damas musqué von der Hortic. Soc., als die Früchte

schon anfingen, sich ein Geringes zu färben, wo auf dem ziemlich voll sitzenden Baume nur 3—4 Früchte sitzen blieben.

Wenden wir uns jetzt zu dem Kernobste, so hatten die Birnen Anfangs auch sehr reich angesetzt und behielten auch manche Stämme und Probezweige eine reiche Fülle von Früchten. In meinem Garten und selbst auch in der Umgegend wurden die jungen Früchte indess nicht nur durch die obgedachten, mehreren heissen Tage im Mai decimirt, die immer noch einen reichen Fruchtertrag gelassen hätten, sondern ganz gewaltig wurden auf vielen Bäumen und Probezweigen wieder die jungen Früchte zerstört durch kleine weisse, wohl von einer Fliegenart herrührende Maden, die in den kleinen Früchten in Mehrzahl, oft bis zu 12 Stück in derselben Frucht, nagen. Dieses Uebel, welches ich zuerst vor 3 Sommern bemerkte, und Anfangs nicht kannte, scheint auch in der Umgegend bereits häufig sich zu zeigen und hat auf gar manchen grossen Bäumen nur einen spärlichen Fruchtertrag gelassen. Die mit den Würmern, deren Urheber ich noch nicht habe entdecken können, behaftete junge Frucht wächst Anfangs noch fort, zeichnet sich indess bald dadurch aus, dass sie kürzer bleibt und in der Mitte dicker wird, als andere noch fortwachsende junge Früchte; bald zeigt sich dann an einer Stelle oder mehreren die Frucht schwarz und drückt man sie mit den Fingern, so bricht sie zusammen und ist das Innere von den Würmern schon ausgefressen, die dann meistens die Frucht auch schon verlassen haben. Vielleicht verliert dies Insekt sich bald eben so plötzlich, als es gekommen ist; in diesem Jahre aber wurden manche Bäume und Probezweige, z. B. Bosks Flaschenbirn, Winter-Nelis, Herbst-Sylvester, Amerika, Butterbirn von Mouchouses u. a. so arg davon mitgenommen, dass sie nur sehr wenige, einzelne Probezweige gar keine einzige Frucht behielten, und droht dies Insekt, wenn es länger bei uns sich einbürgerte, zu einer Calamität zu werden.

Weit weniger günstig war der Ansatz bei den Aepfeln, was mir aus der obgedachten Witterung in der Blüthezeit völlig erklärlich zu werden scheint, da die Witterung zu heiss und zu trocken war, und wird es um so zweckmässiger werden, am Schlusse dieses Aufsatzes wieder diejenigen Sorten namhaft zu machen, die, trotz der abermals ungünstigen Blüthezeit, dennoch reich oder wenigstens gut trugen. Auch bei den Aepfeln war die Blüthe abermals reich und schön entwickelt; auch trat kein zerstörender Nachtfrost ein; aber viele Bäume und Probezweige liessen die sämmtlichen Blüthen, ohne

allen Fruchtansatz wieder fallen. Dies war nicht etwa blos in meinen Gärten, sondern in der ganzen Umgegend so und am wenigsten Obst fand sich wohl an unsern Chausseen, wo grösstentheils nur Apfelbäume stehen. Ein paar Strecken unserer umliegenden Landstrassen durchwanderte ich um Johannis und fand sehr wenige, wirklich volltragende Stämme, die wieder, soweit man aus Baum und den noch kleinen Früchten urtheilen konnte, nur wenigen Sorten angehörten; die meisten Stämme waren ohne alle Frucht geblieben. Da wir in dem jetzt laufenden Winter seit Anfang December fast fortdauernd Frost gehabt haben, der 3 Monate lang anhalten zu wollen scheint, und der mehrmals und auch augenblicklich (10. und 11. Februar) wieder recht empfindliche Frost, der früher nur einmal bis zu 16° R. und gestern früh bis $17^1/_2$° R. stieg, so viel ich bis jetzt bemerke, (die Weinstöcke ausgenommen, an denen die Augen todt sein werden)*), Schaden an den Obstbäumen noch nicht angerichtet hat, so dürfte im nächsten Frühlinge die Blüthezeit für die Aepfel sich wohl günstiger stellen, überhaupt für das Obst wieder günstig werden, wenn nach der dasmaligen überreichen Ernte das Steinobst wieder genügende Blüthen hat.

Was Qualität und Grösse der Kernobstfrüchte anbelangt, so war die Güte bei den Aepfeln durchschnittlich noch besser, als bei den Birnen, namentlich den später reifenden Sorten, von deren Qualität etwas näher weiter unten bald die Rede sein wird; ganz aber kamen auch die Aepfel in Güte des Geschmackes den in wärmeren Jahren gewachsenen Früchten nicht gleich. — Etwas aber, das bei der voriges Jahr feuchteren Sommerwitterung sich bald sehr augenfällig bemerklich machte, war, dass Birnen und Aepfel, wo Bäume und Zweige nicht allzuvoll sassen, in der grossen Mehrzahl der Sorten, beträchtlich grösser wurden, als in bisherigen warmen und zu trockenen Jahren in Jeinsen der Fall war, so dass meine, in einem früheren Auf-

*) Spätere Note, Ende März: Dass sämmtliche Augen der Weinstöcke, selbst an den in Stroh eingebundenen, erfroren seien, hat sich bestätigt, und auch die nur in Stroh eingebundenen Remontant-Rosen und Noisetten sind allermeist erfroren, während die in Erde gelegten gut geblieben sind. Auch 2 junge Birnenstämmchen auf Quitte, die ich vor 2 Jahren erhielt, sind in meinem Boden erfroren und die Blüthen an Pfirschen und Aprikosen werden erfroren sein. Die Birnen haben meistens schwarzes Mark, was gleichgültig ist; etwa ein Dutzend Sorten zeigten, beim Reiserschneiden sich unter der Rinde leicht gebräunt, aber nicht so stark, dass dies sich nicht leicht ausheilen sollte.

satze vorgebrachte Aeusserung, (bei der ich auf meine früher in dem feuchten Sulinger Boden und selbst 1857 noch wieder in Jeinsen geernteten grossen Früchte mich bezog), sich sehr bestätigte, dass meinem jetzigen Boden um auch grosse, gut ausgebildete Früchte zu bringen, weiter nichts fehle, als etwas mehr Feuchtigkeit und Grösse und günstige Ausbildung von Früchten von Hochstämmen weit mehr einem genügend feuchten Boden, als gerade einer sorgfältigen Cultur zuzuschreiben seien. Die Grösse meiner Früchte würde noch beträchtlicher geworden sein, wenn in der andern Hälfte des Sommers nicht der 2. Faktor für recht günstige Ausbildung von Früchten, eine genügende Wärme gefehlt hätte. Meine Früchte erlangten dennoch eine so schöne Grösse, dass ich für gar manche in Herrn Arnoldis Obstkabinet, das nur durch Nachbildung recht gross gewordener Früchte sich recht verbreiten kann) noch fehlenden Sorten ihm Exemplare zur Abformung zusenden konnte. Manche Apfelsorten, die bisher in meinen jetzigen Gärten klein und schlecht blieben, wohin namentlich bisher alle Taubenäpfel, Kunzens Königsapfel und Aehnliche gehörten, wurden doch um das Doppelte so gross, als bisher, wenngleich sie an die Grösse, in der ich sie in Sulingen hatte, oder sie schon hier in der Nähe in Calenberg und Schulenburg mit feuchterem Boden finden konnte, oder den Kunzens Königsapfel von Herrn Senator Doornkaat in Norden früher erhielt, noch nicht hinanreichten. Andere, wie Kaiser Alexander, Pariser Rambour-Reinette, Coulons Reinette, der in meinem Boden bisher kleine und schlechte Englische Prahlrambour, Schöner von Kent, Schöner von Booskoop, Schöner aus Westland, Reinette von Montfort, (die alle zugleich sehr voll sassen), Limonen Rtte, Carmeliter Rtte, Deutscher Goldpepping, Rothbackiger Winterpepping, Süsser Bugh, Pfirschrother Sommerapfel, Apfel von St. Germain, Böhmischer Rosenapfel, Rother Astrakan, Adams Parmäne, Molasses, Rockport Sweet, Wirtelapfel, Nikitaer Streifling, London Pepping, Sondergleichen von Hubardston, Ottolanders Reinette von Sorgvliet, Woltmanns Schlotterapfel, Reinette von Breda, Kleine zartschalige Reinette, Goldzeugapfel und gar manche Andere hatten eine schöne, für die Sorte völlig genügende Grösse erlangt, um sie als „gut ausgebildet" zu bezeichnen. Noch auffälliger zeigte sich der durch mehr Feuchtigkeit im Boden bewirkte Unterschied in der Grösse bei den Birnen. Grumkower Butterbirn, die bisher in Jeinsen zwar voll trug, aber klein und schlecht blieb, nicht völlig schmelzendes, stark körniges Fleisch hatte, erlangte dasmal, obgleich zugleich vollsitzend, völlig

die Grösse, in der ich sie, in guter Ausbildung von Hochstämmen, auf unsern grossen Obstausstellungen bisher sah, und wurde zugleich völlig schmelzend und von sehr gutem Geschmacke, mit unbedeutendem Reste von etwas fein Körnigem im Fleische, wodurch zugleich das Problem gelöst war, welchen Boden diese Frucht verlange, um ihre rechte Güte zu erlangen. Auch Herr Probst Zientiewicz aus Posen sandte mir 4 Stück gut ausgebildete, eben so grosse Exemplare dieser Frucht, die mir beweisen sollten, dass die Frucht zu ihrer Vollkommenheit einen genügend feuchten, doch nicht nassen Boden verlange. Ferner waren Esperens Herrenbirn, Bosk's Flaschenbirn, Napoleons Schmalzbirn, Esperens Wildling, Winter Nelis, De Jonghes Maibirn, Dalbrets Butterbirn, Februar Butterbirn, Josephine von Mecheln, Urbaneks Butterbirn, Landsberger Malvasier, Treveriner Butterbirn und Andere völlig zu der günstigen Grösse gelangt, in der ich sie bisher von Hochstämmen aus günstigem Boden gesehen hatte, und stehen auch Früchte von grossen, unbeschnittenen, nicht mehr stark treibenden Pyramiden den auf Hochstämmen günstig gewachsenen Früchten immer gleich. Birn von Tongres, Leckerbissen von Cacaudière, Auguste Jurie, Amerika und Andere waren beträchtlich grösser geworden, als ich sie das Jahr vorher hatte, auch die Tongres stark halbschmelzend, Tyson so gross als Hovey sie abbildet, Punktirter Sommerdorn, der zugleich äusserst voll sass, nahezu so gross, als ich ihn in dem günstigen Boden in Bardowiek früher sah, auch dasmal fast ganz schmelzend. Aehnlich bei noch manchen anderen Sorten, wobei zugleich zu bemerken ist, dass manche der genannten Sorten in dem etwas tiefer liegenden Garten des Hrn. Oekonomen Petrosilius hieselbst auf Hochstamm wieder noch etwas grösser als auf meinen Stämmen geworden waren, Früchte aber von seinem unter der Dachtraufe und warm stehenden Wandspaliere von der Tottleben, Regentin, Hardenponts Winterbutterbirn, Arenbergs Butterbirn und etlichen andern, besonders gross und günstig ausgebildet waren und zugleich in der Zeitigung ganz schmelzend und delikat wurden.

Umgekehrt fanden sich unter den Birnen aber auch einige Sorten, die dasmal, obgleich nicht übervoll sitzend, weniger gross wurden, als in früheren, nicht feuchten und kalten Jahren, wohin besonders gehörten die Seckelsbirn, Arembergs Colmar, auch Defays Dechantsbirn und selbst die auf einer noch in Schnitt gehaltenen, nur mässig voll tragenden Pyramide erwachsenen Früchte der Napoleons Butterbirn, die nur die Grösse erlangte, die sie auf Hochstämmen annimmt.

Die Seckelsbirn und Arembergs Colmar, obgleich zu verschiedenen Zeiten gebrochen, wurden zugleich nicht recht schmelzend, während Arembergs Butterbirn, obgleich etwas kleiner als in den 2 früheren Jahren (zugleich freilich auch sehr voll sitzend), Ende October gebrochen, noch ganz schmelzend und delikat wurde, während Letztere, trotz etwas mehr Grösse, in trockneren und wärmeren Jahren bei mir nicht schmelzend wurde, so dass also diese Sorte in jedem nicht zu trockenen Boden, zumal bei ihrer jährlichen, meist reichen Tragbarkeit zu den besten und delikatesten Früchten gehören muss, deren Güte auch von allen Autoren gerühmt wird, während sie in ein paar pomologischen Werken, namentlich dem Verger und dem Dictionaire des Herrn Leroy noch kleiner dargestellt ist, als sie voriges Jahr bei mir erwuchs.

Den Unterschied in der Grösse, gegen Früchte, wie ich sie aus meinen jetzigen Gärten, nach trockenen Jahren, auf unsern Pomologen-Versammlungen zweimal nur vorlegen konnte, hoffte ich anschaulicher machen zu können durch die zu der Ausstellung in Braunschweig am 6. bis 8. October v. J. hingesandten Früchte, obgleich mir nach den Stürmen vom 10. bis 15. September von vielen Probezweigen gerade die grössesten Exemplare häufig abgeschlagen waren. Um die Ausstellung für Pomologen interessanter zu machen, hatte ich die hingesandten, circa 200 Sorten von Aepfeln und Birnen (für die kleine Ausstellung allermeistens nur in 1 guten Exemplare) in 3, nach dem Alphabete zu ordnenden Abtheilungen geschieden; für die Hauptabtheilung hatte ich nur noch weniger bekannte oder mir dasmal zuerst tragende Früchte zusammengelegt; eine andere sollte Synonyme von mir eben tragenden Sorten zusammenstellen, um etwa die von mir statuirte Identität darnach nochmals zu prüfen, und von bekannten Sorten hatte ich in der 3. Abtheilung grosse, schön ausgebildete Früchte, neben den wenigen, dasmal kleiner erwachsenen Sorten gewählt, unter denen sich meistens die schon oben als in schöner Grösse erwachsen, genannten Sorten befanden. Die zu jeder Sorte, an der der volle Name stand, wie gewöhnlich auf Zettel geschriebenen, die Collection instructiver machenden Bemerkungen, wollte ich, da ich die Früchte erst mit mir nehmen konnte, (5. October) am andern Morgen erst in jeder Abtheilung alphabetisch auf den Tisch legen, und hätte dann, wenn Jemand beim Auspacken der Früchte mit behülflich war, jede einzelne Frucht rasch in die betreffende Abtheilung und zu dem geschriebenen Zettel mit Be-

merkungen gelegt. Da mir indess in sehr freundlicher und fürsorgender Opposition gegen meinen Wunsch nicht gestattet werden sollte, die Früchte am andern Morgen selbst mit auszupacken und zu ordnen, was für mich besorgt werden solle, war es doch nicht gelungen, oder hatte die Zeit gefehlt, die 3 Abtheilungen zu scheiden und die Früchte zu den zugehörenden Zetteln zu bringen, und da ich die sehr interessante Ausstellung doch nachher auch für mich und die Wissenschaft, sowie für Herr Arnoldis Obstkabinet zu benutzen wünschte, gelang es nachher auch mir nicht, die Zeit zu finden, die Früchte von den Tischen erst wieder abzuräumen und dann die 3 Abtheilungen zu bilden, so dass meine Fruchtcollection während der Ausstellung liegen blieb, wie sie ausgepackt war, und die erläuternden Bemerkungen bei den einzelnen Sorten fehlten.

Konnte man voriges Jahr die meisten Birnen als für Hochstämme schön gross und gut ausgebildet betrachten, so liess dagegen die Güte derselben viel zu wünschen übrig. Sehr schmackhaft wurden zum Theil nur die noch vor Michaelis zeitigenden Birnen, und lag das theils mit daran, dass nach dem nassen Jahre, was ich, da später die genügende Wärme gefehlt hatte, nicht erwartet hatte, sie noch früher hätten gebrochen werden müssen, als gewöhnlich. Bei den, schon am 6. Sept. gebrochenen Früchten Holländische Feigenbirn und Williams Christenbirn zeigte es sich bald, dass sie schon zu spät gebrochen worden waren, da jene eher moll, als recht schmelzend wurde und diese sehr rasch passirte. Auch Bosks Flaschenbirn war am 1. Oct. schon zu spät gebrochen worden, und wurde eher moll, als schmelzend. Dass die Birnen rasch passirten und wenig haltbar waren, zeigte sich bei recht vielen Sorten. — Von den erst nach Michaelis zeitigenden Birnen mürbeten die meisten schon um 4 Wochen früher, als gewöhnlich, und hatten dabei theils nicht die rechte Güte. Die erst am 20. Oct. gebrochenen Früchte der Winterdechantsbirn mürbeten schon im December, wurden aber schmelzend und schmackhaft. Die gewöhnlich erst im halben Oct. oder Ende Oct. zu pflückenden Sorten wollten so lange am Baume nicht sitzen und fielen schon früher stärker ab, was eben die anhaltende, nasse Witterung bewirkt haben muss. Manche spät reifende Sorten wurden auch nicht recht, oder gar nicht schmelzend, wenn dies auch in früheren Jahren wohl der Fall gewesen war. Bei einer Anzahl Sorten zeigte es sich indess, dass das Nicht-Schmelzendwerden nur in meinem Boden liege, da z. B. im Garten des Herrn Petrosilius hochstämmig er-

wachsene Früchte der Forellenbirn und Regentin gut und schmelzend wurden, (letztere erst im Januar), was bei den in meinem Garten erwachsenen Früchten dieser Sorten nicht oder nicht genügend der Fall war. — Hellmanns Melonenbirn, die ich früher einmal, erwachsen im genügend ausgefüllten, alten Stadtgraben zu Hildesheim, völlig schmelzend und sehr delikat gehabt hatte, so dass ich, zumal auch die Form sehr rund war, sie nicht kennend, vorschlug, sie vorerst, bis etwa ein richtigerer Name sich zeige, Hildesheimer Köstliche zu nennen; — dessgleichen die im feuchten Sulinger Garten so delikate Köstliche von Charneu, auch Urbaneks Butterbirn, die in meinem Nienburger Garten in der Stadt jährlich im December und Januar schmelzend und werthvoll geworden war, wurden in Jeinsen im Garten beim Hause, selbst im vorigen, feuchteren Sommer nicht schmelzend und blieben ohne Güte, obwohl die Köstliche von Charneu diesmal doch um $^1/_3$ grösser geworden war, als früher, Hellmanns Melonenbirn genügende Grösse erlangt hatte, und Urbaneks Butterbirn dasmal selbst grösser und vollkommener geworden war, als in Nienburg, auch nicht mehr, wie dies bisher in Jeinsen der Fall war, am Stiele gedrückt und bergamottartig abgeplattet, mit vertieft stehendem Stiele, sondern höher gebaut erwachsen war, wie sie in Nienburg immer war, so dass ich bestimmt erwartete, sie werde dasmal schmelzend werden; sie liegt aber, wenigstens jetzt, Mitte Februar, noch hart und giebt wenig Hoffnung, dass sie noch schmelzend werden möchte. Ebenso ging es mit der in Angers erzogenen Beurré Millet. Ich hatte das Reis von Herrn Leroy selbst erhalten; der Probezweig im Garten vor dem Orte trug bald und voll, die spät gebrochenen Früchte welkten aber im Winter, wurden nicht recht schmelzend und waren im Geschmack ohne Güte. Ich erhielt darauf auf der Ausstellung in Reutlingen, (1867, 25. September) von einer Pyramide in Herrn Dr. Lucas Gärten und aus der Collection des Herrn General-Consuls Lade, unter dem Namen Beurré Millet zwar nur um etwa $^1/_4$ grössere, aber schönere und sehr regelmässig geformte Früchte, von denen ich 4 Exemplare mitnahm und die ich nachher schmelzend und delikat fand, die auch, obwohl früh gebrochen, nicht welkten. Da diese beiden Sorten überein waren, war ich geneigt zu glauben, dies möchte die rechte Sorte des Namens sein und meiner Sorte von Herrn Loroy möchte eine Reiserverwechslung zu Grunde liegen; die dennoch stattfindende Identität beider Sorten erkannte ich indess schon auf der Ausstellung in Hamburg (1869) wohin abermals von Herrn General-Consul Lade auch Früchte

der Beurré Millet mit gesandt waren, die aber dasmal, weil es, (wie bei der ausgestellten Fruchtcollection bemerkt war,) in Geisenheim seit Johannis nicht mehr geregnet habe, und wodurch die meisten Früchte merklich weniger Grösse als gewöhnlich, erlangt hätten, gleichfalls weniger vollkommen ausgebildet waren als 1867, und nun meiner Beurré Millet von Herrn Leroy völlig glichen, auch nicht so schön und regelmässig geformt waren, als ich sie in Reutlingen gesehen hatte. In vorigem Sommer trug nun das von Lucas erhaltene Reis auf zwei Probezweigen, sowohl im Garten beim Hause, als im Garten vor dem Orte, dicht neben der Beurré Millet von Herrn Leroy und auf demselben Baume. Beide glichen jetzt einander völlig, hatten auch nicht die schön regelmässige Form; die Früchte im Garten vor dem Orte warf der Sturm im September alle ab; die im Garten beim Hause fielen theils zu früh ab, 4 Exemplare konnte ich indess am 20. October noch brechen, die aber später nicht schmelzend geworden sind und ohne Güte des Geschmacks blieben. — Auch Liegels Winterbutterbirn, die in Nienburg jährlich delikat wurde, und auch in Braunschweig als man sie dort zuerst kennen lernte, gar sehr geschätzt wurde, später indess, wie ich meine, sich schon ein paar Mal weniger werthvoll gezeigt hat, blieb, wie bisher in Jeinsen in den meisten Jahrgängen, so auch im vorigen Sommer wieder ohne rechten Werth. Vollkommen ausgebildet und ebenso gross, als ich diese Sorte früher in Nienburg hatte, wurden 20 Früchte an einem grösseren Probezweige im Garten vor dem Hause; ich brach sie, nach meinen bisherigen Erfahrungen wohl zu rechter Zeit, sie mürbeten aber erst im Dezember, und, während ich sie früher von demselben Probezweige schon schmelzend gehabt hatte, wurden sie kaum halbschmelzend. — Eine schöne, etwa seit 8 Jahren schon stehende, recht kräftig gewachsene Pyramide im Garten beim Hause, brachte v. J. in der Spitze gleichfalls eine Anzahl gut ausgebildeter Früchte, die aber der Wind bis Michaelis alle abwarf und die, darnach auf's Lager gebracht, verdarben, ohne recht schmelzend geworden zu sein. Noch schlechter machte sich diese in Böhmen so sehr und auch bereits an recht vielen Orten in Deutschland sehr geschätzte Sorte auf einem, schon seit 1854 stehenden, besonders kräftig gewachsenen und gross gewordenen Hochstamm im Garten vor dem Orte, der 1870 endlich ziemlich voll trug, auch die Früchte zu fast guter Ausbildung brachte, die dann aber von den Stürmen im September sammt und sonders abgeworfen wurden, was ein Jahr früher, durch die ebenso im September herrschenden Stürme, mit den

weniger zahlreichen Früchten auf dem Baume gleichfalls geschah, so dass dieser Baum bisher noch keine Frucht zur Perfection gebracht hat. Von den abgeworfenen Früchten und den gleichzeitig abgeworfenen Früchten von meiner Pyramide der Napoleons Butterbirn, die 1869 ebenso abgeworfen wurden, und dann auf's Lager gebracht, gewelkt hatten, wickelte ich dasmal eine Anzahl doppelt ins Papier und legte sie dann in ein paar mit den Birnen ganz angefüllte Kästen, wobei in dem einen Kasten auch noch trockene Kleie zwischen die Früchte geschüttet wurde, und legte schliesslich den Deckel wieder auf. Dies half so weit, dass sie nicht welkten, auch nach ein paar Wochen ziemlich schmelzend wurden, Liegels Winterbutterbirn nur halbschmelzend, letztere blieb aber von schlechtem Geschmacke, und die Napoleon, obgleich sehr saftreich, war so sauer, dass selbst Kinder sie nicht essen wollten. — Gespannt war ich auf Früchte der Marotte, von denen auf 2 Probezweigen wohl 8 Stück angesetzt hatten; diese Früchte fielen aber bis Johannis wieder ab, und da die Regentin dasmal auf 2 Zwergstämmen übervoll trug und Früchte durch heisse Tage nicht verloren hatte, so zeigte sich schon in diesem so verschiedenen Verhalten genügend eine Verschiedenheit dieser beiden, bisher für identisch gehaltenen Sorten, daneben konnte ich im ersten Frühlinge eine Verschiedenheit auch in den Bäumen darin wahrnehmen, dass die jungen 6—7″ langen Triebe der Regentin stark roth gefärbt waren und das Blatt ganz unbehaart war, während die Triebe der Marotte ohne Röthe blieben und die Blätter fein behaart erschienen.

Nach Michaelis reifende Birnen, die sich auch voriges Jahr in diesem für die Güte der Birnen ungünstigen Jahre und selbst in meinem Boden wieder bewährten, waren besonders Marie Louise, Winter Nelis, Josephine von Mecheln und die Winter-Dechantsbirn, die nur zu früh zeitigte, weil sie dasmal, für lange Dauer, zu früh gebrochen war. Die rechte Brechzeit bei den Birnen zu treffen ist ein Punkt, bei dem man fast nie ganz sicher wird, und so wäre auch wohl die sehr vollkommen ausgebildet verwachsene Bosks Flaschenbirn schmelzend und gut geworden, wenn sie schon 8 Tage vor Michaelis gebrochen gewesen wäre. — Aber auch Esperine, Bödikers Butterbirn, Comperette, Dalbrets Butterbirn, Berkmanns Butterbirn, Napoleons Butterbirn, Vereins Butterbirn, Vereins Dechantsbirn, Bacheliers Butterbirn, General Lamoricière, Napoleons Schmalzbirn, Delices de Froyennes, Esperens Wildling, Onondoga,

Bremer Butterbirn, Duhamel du Morceau, (deren Reis ich erst im Herbst 1869 von Herrn Leroy erhalten hatte und gleich ein paar Früchte ansetzte,) und etliche andere wurden gut und würden noch mehr sich als gut gezeigt haben, wenn sie Früchte gehabt hätten, die manchen guten Sorten, durch die Zerstörung der jungen Früchte durch kleine weisse Maden in den Früchten, diesmal fehlten. — Die vor Michaelis zeitigenden Sorten wurden meistens noch schmelzend und gut, wenn auch nicht so delikat, als in mehr sonnigen Jahren, und zeichnete sich besonders aus Esperens Herrenbirn, Madame Treyve und Ananasbirn von Courtray; ja auch die Holländische Feigenbirn würde schmelzend geworden sein, wenn sie noch etwas früher gebrochen gewesen wäre, denn im Geschmack war sie stark gezuckert und sehr gut und muss zugleich bemerkt werden, dass sie, getrocknet, sowohl 1869 als 1870, ein delikates Gericht gab, süss und gewürzt, ohne alle Beigabe von Zucker und Gewürz, auch recht feinfleischig, so dass alle meine Tischgenossen sie der getrockneten Kuhfussbirn noch vorziehen wollten. Volltragende Bergamotte gab gleichfalls gekocht und getrocknet ein höchst schmackhaftes, feines Gericht. — Auch Williams Christenbirn passirte wohl nur zu rasch, weil sie zu spät gebrochen war; in nasskalten Jahren finde ich indess bei dieser und der Westrumb das eigenthümliche Gewürz dieser Sorte nicht so angenehm, als in wärmeren Jahren, wo es delikat ist. — Dass Grumkower Butterbirn und Butterbirn von Aremberg gerade voriges Jahr in meinem Boden besser und schmelzender geworden sind als sie bei mir in trockenen Jahren waren, ist schon oben bemerkt worden, und wird es dadurch bei der Grumkower Butterbirn erklärlich, dass sie auch in nördlichen Gegenden besonders werthvoll ist, so wie auch die Butterbirn von Aremberg (Orpheline d'Engien) ziemlich weit nach Norden hin, in genügend feuchtem Boden, noch gut sein wird, mehr südlich aber, wo der Boden genügende Feuchtigkeit hat, zu den besonders delikaten gehören muss; wie denn auch ihre Güte von allen Pomologen gerühmt wird, selbst von solchen, bei denen sie, nach der gegebenen Figur zu schliessen, (siehe z. B. Verger und Leroy's Dictionaire), nicht einmal so gross wurde, als sie auf dem Probezweige meiner unbeschnittenen, grossen Pyramide bisher erwächst. — Hardenponts Winterbutterbirn wurde dasmal auch in meinem Boden, nachdem die Früchte in mässigem Winde eher abgewehet waren, als ich sie hatte brechen wollen, gleichfalls noch schmelzend und gut, und grössere recht voll-

kommene Exemplare von dieser, der Butterbirn von Aremberg und der Regentin, die an Herrn Petrosilius schon gedachten Wandspalieren erwachsen waren, wurden sehr delikat. Die Hardenponts Winterbutterbirn hat aber, nach den bisherigen Resultaten meines schon grossen Hochstammes in Jeinsen den Fehler, dass sie allermeist nicht voll sitzt oder nur etwas, oft auch nichts trägt, worüber auch im Herrenhausen Herr Garten-Inspector Borchers mehrmals klagte, und die Sorte desshalb verwerfen wollte; während meine Pyramide in Nienburg im Garten in der Stadt sich weit tragbarer zeigte. Nicht ganz schmelzend werdende Sommerfrüchte, die mir auch vorigen Jahres besonders gut schmeckten und auch gute Kochbirnen sind, waren Lübecker Sommerbergamotte und die Osbands Sommerbirn beide zugleich volltragend. Schlecht entwickelten sich dasmal und blieben ohne Güte Grosse Feigenbirn, Beurré Ghelin, Hertrichs Bergamotte (selbst spät gebrochen). Auf Zwergstämmen im Pomologischen Garten zu Braunschweig erwachsene grössere Frucht dieser letzten Sorte, die in besseren Jahren dort sich recht werthvoll zeigte, wurde wenigstens stark halb schmelzend; den Geschmack fand ich indess ohne Güte, während daher erhaltene Früchte von Madame Gregoire, Doctor Engelbrecht, Spaes Butterbirn, auch Lycurgus sehr schmackhaft oder delikat wurden. Erwähnt mag noch werden, dass die in besseren Jahren bei mir grosse und sehr schmackhafte Hofrathsbirn mit ihren Synonymen 1870 zwar wieder voll trug, aber etwas weniger gross wurde, als in früheren Jahren, auch nicht ganz so schmelzend und schmackhaft war. Diels Butterbirn sprang im Regen auf, und auch ein recht gross erwachsenes Exemplar der Madame Henry Desportes, deren Reis ich gleichfalls erst im Herbste 1869 von Herrn Leroy erhalten hatte, und die, Michaelis auf Probezweig gesetzt, gleich trug, war queer durch die ganze Kelchwölbung stark aufgeborsten und faulte, ehe die Frucht recht zeitigte.

Nüsse und Wein trugen auch sehr gut; die nicht ganz frühen Weinsorten, wie Gewöhnlicher und Französischer Gutedel, auch der Frühe Leipziger wurden erst gegen Ende October süss und gut, etwas früher in Hannover, wo es immer um ein paar Grade wärmer gewesen sein wird.

Schliesslich nenne ich noch, in alphabetischer Reihenfolge diejenigen Aepfelsorten, welche auch bei der vorigjährigen Blüthezeit voll oder wenigstens genügend trugen. Den nicht voll tragenden Sorten will ich hinter dem Namen noch ein † hinzusetzen:

Agatapfel, Süsser.
Alantapfel.
Ananasapfel, Belgischer.
„ Weisser
Apfel aus Halder.
„ Berliner. Ich bin ungewiss ob dieser = Berliner Schafsnase ist.
„ Hawthornden.
„ Greenups.
„ Oslin.
„ von Tottenham Park.
„ von St. Germain.
Astracan, rother.
„ weisser.
Beachamwell. †
Bellefleur, gelber.
„ Brabanter; ist nicht Diels Kleiner Brabanter Bellefleur; gross, fast allerersten Ranges.
Betty.
Birnapfel, Revalscher.
Borsdorfer, Weisser, †, blieb klein; der grosse Zwergbaum trug seit 10 Jahren die ersten Früchte.
Bohnapfel, Grosser. †
Bredeke, Winter.
Calvill, Cortens. †
„ Fraas, Sommer.
„ Frauen. †
„ Gelber Winter †; von Herrn Director Fickert erhalten.
„ Imperial; von Hrn. Director Fickert; eine mir noch unbekannte Sorte, in Roth das Pendent zum Geflammten Cardinal.
„ Gestreifter Herbst. †
Calvill, Rother Herbst.
„ „ Sommer.
„ „ Winter. †
„ von St. Sauveur.
Cardinal, Geflammter weisser.
Charlamowsky.
Citronenapfel, Winter.
Cousinot, Gestreifter.
„ Geflammter.
„ Palandts, von Herrn Paland in Hildesheim erzogen; äusserst tragbar.
„ Purpurrother.
Edelböhmer; trug schon wiederholt voll, ist in Norddeutschland indess für die Tafel nicht werthvoll.
Elfenbein, weiss. (Blanche d'ivoire).
Eva-Apfel.
Franzapfel, Italienischer. †
Freiherr von Trauttenberg.
Fündling aus Bedfordshire. †
Fürstenapfel, Grüner. †
„ Gestreifter.
Gewürzapfel, Sommer.
Glasluiken.
Goldapfel, Harveys, (Golden Harvey).
Golden Noble. †
Goldzeugapfel. †
Götterapfel, Moldauer. †
Gravensteiner, trug voll auf dem sehr gross gewordenen Probezweige des Diel'schen Sommer-Königs; mein schon völlig tragbar gewordener Hochstamm des Rothen Gravensteiners hatte nichts.
Gulderling, gelber. †

Gulderling, Spanischer.
Goldtäubchen, Loisels, †, (Belgisches Goldtäubchen).
Grünling, Woods.
Herbstapfel, Cludius.
„ Hartwigs.
Himbeerapfel, Ritters.
Jakob Lebel, fällt gern zu früh ab.
Junkerapfel, Schmidts.
Kaiser Alexander.
Kantapfel, Danziger.
Kareschevoi, dem Apfel von St. Germain ähnlich.
König Ferdinand von Ungarn, hat jedoch häufig früher auch nichts, oder wenig getragen.
König Georgsapfel, Reinolds.
Kronenapfel, Zimmtartiger. †
„ Sommer.
Kurzstiel, Brüsseler neuer.
Maatapfel, Weisser und Brauner. †
Mac Lellan. †
Morgenduftapfel. †
Nalivia, Possarts.
Nelkenapfel, Cornwalliser, †; der schon grosse Zwergbaum trug wohl 80 schöne Früchte.
Nonpareil, Alter.
„ Braddicks. Trägt gewöhnlich sehr voll, bleibt aber bisher in meinem jetzigen Boden ziemlich klein.
„ Fairs. †
„ Martin.
„ Morris.
„ Scharlachrother.
„ Russet, bleibt gleichfalls in den meisten Jahren bei mir klein.
Nonpareil, Weisser. †
Nonsuch, Sabines.
Ordensapfel, dem Rothen Stettiner sehr ähnlich, aber doch sowohl durch etwas andere Gestalt, als auch dadurch verschieden, dass er schon wiederholt voll trug, während in den letzten 10 Jahren der Rothe Stettiner nur einzelne Früchte trug.
Parmäne, Adams.
„ Chester. †
„ rothe Winter. †
„ Schwarzenbachs Sommer, war in Güte nur mittelmässig.
„ Scharlachrothe.
„ Thal Muscat.
„ Winter Gold.
„ Yankee.
Pepping, Bullocks.
„ Deutscher Gold-, †; sass dasmal nur mässig voll, während er gewöhnlich auch nach ungünstiger Blüthe gut trug.
„ Gelber Lavendel.
„ Hughes Gold.
„ London.
„ Parkers.
„ Ribston. †
„ Rothbackiger Winter-; war dasmal in kleineren Exemplaren der Gäsdonker Reinette doch sehr ähnlich und sind beide vielleicht doch identisch.
„ Englischer Scharlach.
„ Spanischer. †

Pepping, Spencers.
„ Tyroler. †
„ von Ingestrie, gelber.
„ „ „ rother.
„ von Sturmer.
Prinzenapfel. †
Quittenapfel, Winter, dasmal nur †; trug bei ungünstiger Blüthe öfter voll.
Rambour von Beek. †
„ Englischer Prahl. †
Reinette, Ananas.
„ Baumanns.
„ Brüsseler Gefleckte.
„ Burchardts.
„ Carmeliter. †
„ Casseler Grosse.
„ Claygate.
„ Coulons.
„ Dietzer Gold.
„ Dietzer Mandel.
„ Englische Spitals.
„ Fockens; schöne, in Vegesack aufgefundene Frucht, die schon öfter bei ungünstiger Blüthe trug.
„ Fromms.
„ Glanz.
„ Gäsdonker.
„ Gestreifte Sommer.
„ Goldgelbe Sommer. †
„ Graue Canada.
„ Gold-, von Blenheim.
„ Graue Französische. Der schon sehr erstarkte Zwergbaum hatte bisher immer nur einzelne Früchte und trug 1870 zuerst voll.
„ Harberts †. Der schon sehr gross gewordene, kräftig wachsende Baum trug bisher in Jeinsen wenig, setzte dasmal zwar mehr als früher an, verlor aber wieder die meisten Früchte durch stärkere Winde. Aeusserst grosse u. vollkommen ausgebildete Exemplare erhielt ich von Herrn Oberamtsrichter v. Hinüber in Moringen von einem dortigen Chausseebaume, und meldet er, dass die dort häufig an der Chaussee stehende Sorte gleichfalls durch Stürme nach der Windseite hin immer alle Früchte verliere; die Sorte passt also wohl an Chausseen doch nicht, wo sie bei uns viel angepflanzt ist. Bäume der Sorte auf dem Schäferhofe bei Nienburg trugen wiederholt sehr voll.
Reinette, Herwegs.
„ Honig.
„ Kleine Zartschalige.
„ Königliche.
„ Köstliche von Newtown; sowohl der Probezweig vom Reise von der Hort. Soc. als von dem von der Soc. v. Mons hatten Früchte, die überein waren.
„ Landsberger.
„ Limonen. †
„ Lothringer. †
„ Multhaupts.

Reinette, Neue Borsdorfer.
„ Pariser Rambour. †
„ Portugiesische, graue.
„ Röthliche.
„ Rothe Herbst. †
„ Rothgestreifte Gewürz.
„ Schwarzens Blut-; ist etwas kleine, aber edle Frucht und zeigte, dass ich sie von Diel falsch erhielt, durch Bödiker von Diel aber ächt habe.
„ Thouins.
„ von Auvergne. †
„ von Breda.
„ von Montfort.
„ von Orleans.
„ von Sorgvliet, Ottolander.
„ von Wormsley.
„ Wormser Kugel.
„ Wilkenburger Herbst.

Richard, Gelber. †

Rosenapfel, Florianer; sass zwar voll, bleibt aber bisher immer klein, ist auch weniger schön und lebhaft gefärbt, als ich die Frucht in Nienburg hatte. Die Verschiedenheit vom Alantapfel stellt sich hier sehr heraus.
„ Palandts.
„ Moringer.
„ Virginischer.

Rosmarinapfel, Braunauer.
„ Zebner, trug zuerst.
** † †.

Sämling Longvilles; sehr ähnlich dem Sommer-Zimmtapfel und wohl noch besser.

Sämling, Pennigtons. †

Schmelzling Tyroler.

Schöner aus Kent.
„ „ Westland.
„ von Boskoop.

Schmantapfel, grosser; Frucht jedoch klein.

Schlotterapfel, Woltmanns.

Seresica, Urbaneks. * † †

Skiliankowoi.

Sommerapfel, Cludius, †; Frucht wurde für die Sorte recht gross.
„ Pfirschrother.

Sondergleichen, Langtons.
„ von Hubardston.

Streifling, Nikitaer.
„ Aechter Winter; hatte auch dasmal nur wenige Früchte, der grosse Baum hat seit 10 Jahren wenig getragen.

Süsser Bugh.

Süssapfel von Angers.
„ „ Rockport.

Tafelapfel, Feierabends; der Probezweig hatte etwas und bewies, dass diese werthvolle Frucht nicht = Cludius Herbstapfel ist.

Taubenapfel Mayers; grosser Baum in Herrn Petrosilius Garten, trug, wie sehr oft, sehr voll, Frucht bleibt aber immer klein.

Taubenapfel, Oberdiecks.
„ Schieblers.

Venetianer. †

Violette, Schwarz schillernde.

Währapfel, Wilkenburger; Frucht erlangt bisher in Jeinsen nicht die Grösse, die der Apfel in Wilkenburg hatte, trug aber schon oft voll.
Wahnschaftsapfel.
Weinling, Braunauer; dasmal nur †; trug oft voll.
Wirtelapfel.
Zimmtapfel, Sommer.
Zuckerapfel, Amerikanischer (Molasses).

Nachträgliche Bemerkung: Den Gang der Witterung habe ich oben vom 23. Mai an nur aus dem Gedächtnisse angegeben, da das weitere Blatt mit den täglich niedergeschriebenen Bemerkungen verlegt war. Nachdem ich es wieder aufgefunden habe, kann ich über den Gang der Witterung vom 24. Mai an noch folgende nähere Angaben hinzusetzen. Am 25. Mai kam ein starker Moorrauch und auch um den 11. Juni lag in der Luft ein paar Tage lang so starker Dunst oder sich auflösender Rauch, dass man die 2 Stunden weit entfernten Berge nicht sehen konnte.

Der Mai brachte noch mehrere angenehme Tage mit meistens trockenen Winden; ein paar heisse Tage kamen erst im Juni, namentlich am 16. Juni, wo das Thermometer Nachmittags 4 Uhr noch 27° R. im Schatten, um 8 Uhr Abends noch 23° im Schatten zeigte. Das Gras auf hoch gelegenen Weiden war um diese Zeit theils verdorrt. Regen brachte zuerst der 6. Juni wieder, wo ein rasches Gewitterschauer kam, das nicht durchdrang, jedoch erquickte, und durchdringende Gewitterschauer erfolgten erst am 17. Juni, nachdem man das Obst in Grösse sichtbar zunehmen sah. Schon am 25. Mai habe ich niedergeschrieben, dass das Ansetzen der Aepfel dadurch sehr verdächtig werde, dass die Petalen der Blüthen mehr verdorreten und dürr sitzen blieben, als abfielen.

Jeinsen, Mitte Februar 1871. **Oberdieck.**

Die Obstausstellung zu Wiesbaden
im Herbste 1870.

Von Dr. C. Thomae daselbst.

Diese Ausstellung fand statt vom 23. September bis einschliesslich 2. October in der Aula und einigen anstossenden Lehrsälen des Gymnasialgebäudes am Luisenplatze.

Angeregt durch unseren bekannten Pomologen, Geh. Rath von Trapp, war unter dem Vorsitze desselben ein Comité aus Freunden

des Obstbaues zusammengetreten, welches mit Vergnügen die erforderlichen Arbeiten übernahm, sich demgemäss in die verschiedenen Rollen theilte und für die betreffenden Commissionen die geeigneten Persönlichkeiten — selbst junge Damen — zur thätigen Mitwirkung heranzog, — Alles schon desswegen mit dankenswerther Bereitwilligkeit, weil die Einnahme als Liebesgaben den im Felde stehenden Kriegern, theils den daselbst erkrankten oder verwundeten Kriegern zu gut kommen sollte; — ein Motiv, welches überhaupt das Interesse an der Sache hob und die Betheiligung unter den obwaltenden Umständen auch von Seiten der Einsender, wie der Besucher wesentlich förderte.*)

Die Einnahme konnte nur bestehen aus den Eintrittsgeldern der Besucher und aus dem Erlös des Obstes, welches — soweit dasselbe von den Einsendern nicht zurückverlangt wurde — nach Schluss der Ausstellung öffentlich an die Meistbietenden versteigert werden sollte.**)

Obschon die Idee zu einer solchen Ausstellung nur einige Tage vor der Eröffnung derselben dem grösseren Publikum — ja mitunter den direkt durch Arbeit Betheiligten — erst bekannt wurde, so war doch Alles so organisirt und Jeder auf seinem Posten so uneigennützig thätig, dass bescheidene Ansprüche der Besucher dem Arrangement des Ganzen den Beifall nicht versagen konnten.

Die Ausstellung war keine grosse, d. h. keine durch massenhafte Beschickung imponirende. Sie umfasste ausser einigen Schaustücken von selteneren Gartenprodukten im Allgemeinen, welche da und dort mit geeigneten Kübel- und Topfpflanzen (wozu auch eine grössere Anzahl mit Obst beladener Bäumchen in Scherben zählte) zweckmässig zur Dekoration benutzt waren, nur Kernobst (Aepfel und Birnen) und beschränkte sich lediglich auf die Stadt und die Gemeinden des Landrathamtes Wiesbaden. Eine Ausnahme machte Herr Generalconsul Lade in Geisenheim. Derselbe — obwohl ausser-

*) Selbst I. K. Hoheit die Frau Kronprinzessin v. Preussen, die um diese Zeit in Homburg v. d. H. weilte und von dort aus die Militär-Lazarethe der Umgegend besuchte, beehrte bei Ihrer Anwesenheit in Wiesbaden die Ausstellung mit Ihrem hohen Besuche.

**) Obschon der Eintritt der Person für einen einmaligen Besuch der Ausstellung in minimo auf 12 Kreuzer und für die ganze Dauer derselben auf 36 Kreuzer festgesetzt war, so betrug doch die Gesammt-Einnahme einschliesslich dem Erlös aus verkauftem Obst 949 fl. 18 kr. — Das Cassen- und Rechnungswesen wurde von Herrn Rechnungsrath F. C. Göllner dahier mit bekannter Promptheit besorgt.

halb der gezogenen Grenze wohnend — hatte sich's nicht nehmen lassen, aus seinem berühmten Obstparke der Villa Monrepos sehr schätzbare Beiträge zu liefern — dieses Mal aber nicht, um mit seinem zahlreichen Sortimente des Schönsten, Neuesten und Besten die concurrirenden preiswerbenden Aussteller aus dem Felde zu schlagen (Preise wurden ja nicht ausgegeben); sondern in der Art, dass die von ihm eingesandten Früchte, zierlich in Körbchen auf einem besonderen grossen, langen Tische aufgestellt, zu bestimmten Preisen (für generöse Abnehmer nach Belieben auch darüber hinaus) während der ganzen Dauer der Ausstellung verkauft und sofort an die Käufer verabfolgt werden konnten; ein Obstmarkt mitten in der Ausstellung, der — da die entstandenen Lücken des Verkauften von Geisenheim aus nach Bedürfniss wieder ausgefüllt wurden — für die Besucher ebenso einladend, wie für die Casse lucrativ war und der wohlthätigen Absicht des splendiden Gebers gewiss in keiner anderen Weise besser hätte entsprechen können.

Die Qualität und Quantität des Ausgestellten betreffend, darf lobend anerkannt werden, dass die Collectionen — namentlich von den Gemeinden — mit mehr Geschick ausgewählt waren, als bei unseren früheren Ausstellungen der Art. Es hat sich in dieser Beziehung in Folge der hier wiederholt stattgehabten Ausstellungen eine gewisse Praxis ausgebildet. Der Landrath*) als erster Verwaltungsbeamter seines Bezirks, gewöhnlich Mitglied des Ausstellungs-Comité's, fordert die Ortsvorstände (Bürgermeister) auf, eine Auswahl von Früchten aus ihren Gemarkungen einzuschicken. Der Bürgermeister beauftragt daraufhin unter Vorwissen und Zustimmung der übrigen Gemeinderathsglieder einen geeigneten Mann, etwa den Lehrer oder sonst einen kundigen Bewohner des Orts, in Gemeinschaft mit einem oder mehreren Feldschützen die Gemarkung zu begehen und die Einsammlung der vorkommenden Sorten vorzunehmen, die Früchte zu nummeriren und ein Verzeichniss davon mit den nöthigen Bemerkungen — nach vorgeschriebenem Muster der Ausstellungs-Commission — in Duplo anzufertigen. Beide Verzeichnisse werden mit den Früchten eingesandt. In 1—2 Körben, welche die bemerkenswerthen Sorten, jede in der gewünschten Zahl in möglichst vollkommen ausgebildeten Exemplaren enthalten, wird das ganze Sortiment

*) Z. Z. Herr Landrath Raht dahier, dessen Wünschen man — weil er populär ist — gern entgegenkommt.

der Gemeinde repräsentirt und der Ballast an überflüssigen Doubletten vermieden.

Die Ausstellungs-Commission übernimmt als Gegenleistung die Verpflichtung, die Verzeichnisse (welche ausser der Nummer gewöhnlich nur den ortsüblichen Namen der Frucht und des Baumbesitzers enthalten) in eine offen gelassene Kolumne — so weit wie thunlich — den in der Wissenschaft gebräuchlichen Namen einzutragen und eines dieser Verzeichnisse nach der Ausstellung an den betreffenden Ortsvorstand zurückgehen zu lassen. Das andere Verzeichniss (Duplikat) bleibt im Besitz der Commission.

In die engere Commission, welcher man die Auflage gemacht, die richtigen Namen in die Verzeichnisse einzutragen, waren ausser dem Referenten gewählt worden: der vormalige Handels- und Kunstgärtner, jetzt Rentner Ferd. Fischer, der Gärtner und Baumschulenbesitzer Aug. Klein, der Gärtner Ph. Claudy, der Kunstgärtner Lothar Schenk und der Kunst- und Handelsgärtner A. Weber, sämmtlich aus Wiesbaden.*) Diese Commission war während der ganzen Dauer der Ausstellung beschäftigt, die Collectionen zu revidiren und hatte vollauf zu thun, ihrer Aufgabe auch nur in den gröbsten Umrissen zu genügen. Eine nicht geringe Zahl von Früchten blieb — wie nicht anders zu erwarten — unbestimmt oder zweifelhaft und wurde — da das Ausstellungslokal geräumt werden musste — dem Ref. zur weiteren Untersuchung überwiesen. Ich habe mich dieser Arbeit auf's Neue unterzogen und meine Herren Collegen der Commission zeitweise eingeladen und denselben die gewonnenen Resultate unter Hinweis auf die massgebende Literatur zur Nachprüfung und endgültigen Entschliessung vorgelegt. Der Rest von etwa 30 Sorten, mit denen wir nicht fertig werden konnten, wurde Hrn. Dr. E. Lucas nach Reutlingen geschickt, um dessen Ansicht darüber zu hören. Die Arbeit ist zwar eine mühsame und viel Zeit erfordernde, aber — wenigstens für mich — auch eine belehrende gewesen. Das Ergebniss war eine ausgiebige Sammlung von Notizen, die sich kaum in einen Bericht, wie er sich für diese Zeitschrift eignet, kurz genug zusammenfassen lässt. Es dürfte daher räthlich erscheinen, aus dem ziemlich angehäuften, zum Theil immer noch ungeklärten Material

*) Die beiden Letztgenannten waren leider durch dringende Herbstarbeiten (Einräumung der Pflanzen in die Glashäuser), der letztgenannte ganz, der vorletzte meistens verhindert, sich an unseren Commissionsarbeiten zu betheiligen.

vorerst nur eine schickliche Auswahl zu treffen, — und wenn der Himmel und die verehrl. Redaktion mir es vergönnt — werde ich, um die Geduld der lieben Leser nicht zu sehr auf die Probe zu stellen, in kleinern Aufsätzen nach und nach Fortsetzungen folgen lassen. Als Beispiel mögen diese Einleitung heute begleiten einige Bemerkungen

Ueber die Reinette von Caux.

Als Reinette de Caux war von Gärtner August Klein dahier ein Apfel ausgestellt, zu dem die Reiser von Jamin und Durand aus Bourg la Reine bezogen worden waren. — Schnittspahn macht schon (in seinem „Nachweis d. Abbild. d. Obstarten," Darmstadt, 1860, S. 48) darauf aufmerksam, dass die Abbildungen von R. de Caux in Biv. Alb. (Bd. IV. S. 33) und die in v. Aehrenthal's Kernobstsorten (Bd. III, Taf. 95, Nr. 1) „ganz verschieden" seien.

Bei Diel kommt eine Reinette v. Caux nicht vor. Freiherr v. Aehrenthal, welcher die Beschreibungen zu seinen Abbildungen meistens Diel entnommen hat, sah sich daher genöthigt, zu dieser Frucht eine selbstständige Beschreibung zu entwerfen. Die Ueberschrift zu dieser Beschreibung heisst: „Reinette de Caux, bezogen von dem Herrn Hofgärtner Rinz aus Frankfurt a. M., nach eigener Monographie." Beschreibung und Abbildung sind gut. Man erkennt in beiden leicht die, in hiesigen und benachbarten Gärten nicht selten an Pyramiden, wie an Spalieren und Cordons vorkommende Frucht, deren Herkunft aus derselben Quelle sehr wahrscheinlich, in manchen Fällen noch erweislich ist. Ein grosser, platt kugelförmiger, einfarbig grüner Winterapfel mit kurzem, gewöhnlich fleischigen Stiel, der erst lagerreif (im Januar) blass citronengelb wird. Diese Frucht imponirt mehr durch ihre Grösse, wie durch Güte. — v. Aehrenthal sagt mit gutem Grunde, dass der Apfel nicht zu den eigentlichen Reinetten gehöre, sondern in die Klasse der Schlotteräpfel einzureihen sei und stellt ihn als „mehr für die Oekonomie, wie zum rohen Genusse geeignet" in den 2. Rang.

Die hier fragliche, von Gärtner Klein mir zur Untersuchung mitgetheilte Frucht war aber in ihrer ganzen Erscheinung etwas Anderes, unleugbar eine ächte Reinette und stimmte so gut auf die Abbildung und Beschreibung im Album, dass ich den Namen Pomme Reinette de Caux nur noch den Autor Bivort zusetzen zu müssen glaubte, und damit meine Schuldigkeit gethan zu haben meinte.

So lag dann der Apfel mit anderen Früchten, die bereits Revue passirt hatten, auf meinem Schreibtische, als Herr Garteninspector Herrmann Göthe aus Geisenheim mich mit seinem Besuche erfreute und mit seinem Kennerblicke die leicht übersehbare Collection mit ihren Etiquetten noch einmal flüchtig durchmusterte. Bei der R. de Caux machte er Halt, las den dabei liegenden Zettel und bemerkte dann: „Was aus Frankreich als R. de Caux kommt, ist nach meinen Erfahrungen die Grosse Casseler Reinette." Später verglich ich meine R. de Caux, Bivort mit meinen selbsterzogenen ächten Exemplaren der Grossen Kasseler, las auch im Angesicht beider die Beschreibung (S. 35) in Biv. Album noch einmal aufmerksam durch und fand, dass die Beschreibung — so kurz sie auch ist — doch schlagend auf die Grosse Casseler Reinette passt. Freilich entspricht die colorirte Abbildung nicht ganz unseren deutschen Exemplaren und — was noch befremdender ist — nicht ganz zu Bivort's daneben stehender Beschreibung; denn abgesehen von der bedeutenderen Grösse (die ja überhaupt durch sorgfältige Pflege in Belgien und durch Auswahl der vollkommensten Früchte für den Zeichner sowohl im Album, wie in den Annales de Pom. oft unser Befremden erregt), so sind doch Colorit und Form sammt dem langen Stiel vom Standpunkte des etwas idealisirenden Künstlers so richtig wiedergegeben, dass man die Casseler darin recht gut finden kann. Leider fehlen dem Bilde die charakteristischen Punkte der Frucht, obschon dieselben in der Beschreibung, als über die ganze Oberfläche des Apfels verbreitet, hervorgehoben sind. — Ich zweifle nicht mehr daran, dass in Frankreich und Belgien unsere Grosse Casseler als Reinette de Caux im Umlauf sind. Jahn fand bei der Ausstellung gelegentlich des Congresses in Namur irgendwo auch den Königlichen Kurzstiel mit R. de Caux bezeichnet. Vergl. Illustr. Monatsh. Jahrg. 1863, S. 142.

Wiesbaden, Mitte December 1870.

Anmerkung d. Red. Ueber Reinette Caux kann auch ich bemerken, dass ich bei der Ausstellung in Hamburg, 6. September 1869, unter Jamin Durands Frucht-Collection eine Reinette de Caux fand, die mir der Grossen Casseler Reinette sehr ähnlich schien. Ich zeigte dies Lucas, und war er ähnlicher Ansicht, und bemerkte, dass Caux auch wohl so viel als Cassel heisse. Die mitgenommene, früh gebrochene Frucht welkte nachher zu stark, so dass genügende Ver-

gleichung nicht möglich war. Nach meinem grossen Dictionaire des Abbé Mozin kommt indess für Cassel noch das Wort Cassel als Hauptstadt des Königreichs Westphalen (unseligen Andenkens) vor und bei Caux ist bemerkt, dass dies ein pays de France, deja Seine inferieure sei. Gleiches habe ich mir schon aus Prevosts Werke angemerkt, ohne gleich finden zu können, wo ich dies fand. Die rechte Reinette de Caux möchte daher doch unsere Grosse Casseler Reinette nicht sein. Von dem von der Soc. v. Mons bezogenen Reise sah ich nur erst ein Mal 2 Früchte, und habe bei dieser an Grosse Casseler Reinette nicht gedacht, sie vielmehr und selbst im Geschmacke einem Ribston Pepping sehr ähnlich gefunden, mit dem sie noch näher verglichen werden müsse. Ich habe die Sorte auch von Simon Louis und muss auf weitere Früchte warten. Die Abbildung in Aehrenthals Werken beweiset allerdings sehr wenig; denn dies theure Kupferwerk hat sehr wenig wissenschaftlichen Werth, bei dem v. Aehrenthal es sich verzweifelt leicht gemacht hat und weiter nichts gethan hat, als dass er von Diel bezogene Sorten, wenn sie trugen, abbilden liess und dann wörtlich Diels Beschreibung dabei abdrucken liess, wobei er bei der Abbildung der Neuyorker Reinette, wo er sehr kenntlich die Frucht abbildet, welche Diel später als Wahre Neuyorker Reinette versandte, wie ich sie von Diel gleichfalls erhielt, in aller Unschuld Diels Beschreibung der Neuyorker Reinette Heft V, S. 152 beisetzt, ohne zu wissen, dass Diel diese A—B IV, S. 95 als irrig beschrieben bezeichnet hatte, wo vielmehr irrig die Reinette von Orleans beschrieben worden sei. Eben so hat er mit der Glanz-Reinette auch den Guckenberger Krachapfel, Borsdorfer Reinette und Muscons harte gelbe Glasreinette, theils nach sehr wenig charakteristischen Exemplaren abbilden lassen, ohne erfahren zu haben, dass diese alle identisch seien. Aehnliches lässt sich aus seinem Werke noch Manches anführen. Die Abbildungen von Dielschen Früchten fand ich gegen das, was ich darunter habe, allermeist zu schön, was indess Folge des wärmeren böhmischen Klima's sein kann, wie ich auch Früchte von Herrn Rodt oft lebhafter gefärbt fand, als bei mir.

Oberdieck.

Erfahrungen über das Gedeihen gewisser Obstsorten in Oberschlesien.

Eines der Haupterfordernisse für das Gedeihen und die Ergiebigkeit des Obstbaues ist die richtige Wahl solcher Sorten, die den gegebenen klimatischen und Boden-Verhältnissen zusagen und deren Tragfähigkeit und Güte erprobt wurden. Was nun diese letztere Eigenschaft anbelangt, so geben pomologische Handbücher die gewünschte Belehrung; auch hat der Deutsche Pomologenverein eine Anzahl guter Obstsorten zum vermehrten Anbau in unserem Vaterlande empfohlen.

Es soll nicht Zweck dieser Zeilen sein, ein ähnliches, entsprechend erweitertes Verzeichniss aufzustellen; es sollen vielmehr mit ganz besonderer Rücksichtnahme auf Oberschlesien einige meist bekannte Obstsorten hervorgehoben werden, deren Anpflanzung in dieser Gegend als von den günstigsten Resultaten begleitet, sich durchaus bewährt hat.

Oberschlesien erfreut sich bekanntlich, abgesehen von der durchschnittlich geringeren Bodenbeschaffenheit, infolge seiner hohen und unzuträglichen Lage keiner besonders günstigen klimatischen Verhältnisse. Der Frühling tritt hier nicht nur um circa 14 Tage später ein, als in dem übrigen Schlesien, sondern zeigt sich auch keineswegs so frühlingsmässig, als man dem Breitegrade nach, unter dem Oberschlesien gelegen ist, anzunehmen berechtigt wäre; hingegen nimmt der Herbst in Oberschlesien grösstentheils einen milderen und angenehmeren Verlauf, als in Niederschlesien. Da es nun natürlich ist, dass solche Obstsorten, die schon unter weniger günstigen Verhältnissen gut gedeihen, in besseren Lagen innerhalb unseres Vaterlandes eher vortheilhafter sich entwickeln, sofern nicht gerade einige auf besonderen Ursachen beruhende, seltene Ausnahmen zu constatiren sind, so dürfte die nachstehende Aufstellung im weiteren Umfange zur Richtschnur dienen und gewiss dadurch wesentlich an Werth und Interesse gewinnen, dass nur solche Sorten verzeichnet sind, die den aussergewöhnlich strengen, letztverflossenen Winter (1869—70) ohne Nachtheil überstanden haben.

Zunächst sei es gestattet, über die Einwirkung des seltenen heftigen Frostes auf die Obstbäume während des gedachten Winters Einiges im Allgemeinen kurz zu bemerken.

Der Thermometer war mehrere Male bis auf 27° R. herabgesunken. Alle Hoffnung auf eine nur einigermassen ergiebige nächste

Obsternte war geschwunden; denn die Knospen fast sämmtlicher Obstbäume, allenfalls Aepfel und die Hauszwetsche ausgenommen, zeigten sich beim Zertheilen ganz braun und schienen zerstört; auch das junge Holz der Birn- und Süsskirschbäume fast durchweg, wie auch vieler Pflaumenbäume war braun, zum mindesten wirft es braune Markstrahlen auf; ja selbst älteres Holz der letzteren Sorten zeigte sich vielfach vom Froste berührt. Nach diesen Beobachtungen muss es fast Wunder nehmen, — und zwar um so mehr, als die Knospen sogar zu der Zeit, als ihre Achsen sich schon streckten, sehr vom Frost angegriffen erschienen — dass dennoch das Ergebniss der diesjährigen Obsternte in Aepfeln, Birnen, Kirschen und Pflaumen ein gutes, reichliches war. Das der heftigen Winterkälte folgende feuchte, mässig milde Frühlingswetter übte auf die erkrankten Bäume einen so wohlthätigen Einfluss, dass die meisten Schäden ausgeglichen wurden, und die weitere Entwicklung kräftig fortschritt. Nur Pfirsiche und Aprikosen, die überhaupt zarter sind, machten eine Ausnahme. Diese trugen selbst in den geschütztesten Lagen sehr spärlich, wenngleich der Früchteansatz mitunter kein geringer war. Ein Theil der Früchte fiel bald nach dem Verblühen ab, ein anderer erreichte die Grösse von Wallnüssen, und nur einzelne Exemplare erhielten sich bis zum Reifwerden; aber auch diese gelangten nicht zur normalen Ausbildung, sondern blieben hinsichtlich der Grösse und Güte merklich zurück. Bei Pfirsichen und Aprikosen hatte der Frost so tief gegriffen, dass die jüngeren Gefässbündel in ihren Funktionen gehindert waren, und der Nahrungssaft den Früchten nicht in genügendem Maasse zuströmen konnte.

Es folgt nun das Verzeichniss der oben gedachten Obstsorten, welche sich unter den erwähnten Witterungsverhältnissen als dauerhaft und fruchtbar bewährten.

I. Aepfel: 1) Rother Herbstcalvill, trug in diesem Jahre in allen Lagen, in Gärten, auf Triften und an Strassen sehr gut und reichlich.

2) Gestreifter Herbstcalvill, eine sehr schätzbare Frucht.

3) Danziger Kantapfel, hier Prinzipaler genannt, einer der beliebtesten und am meisten verbreiteten Aepfel; er trägt fast alle Jahre und gibt Früchte von grosser Schönheit und vorzüglicher Güte. Auch in diesem Jahre gab er eine volle Ernte.

4) Virginischer Rosenapfel, einer der besten Sommeräpfel.

5) Weisser Astrakan, hier Augustapfel genannt.

6) Purpurrother Cousinot = Büschelreinette, hier, wie am Rheine Rothe Reinette, auch Weihnachtsapfel genannt. Für hiesige Verhältnisse einer der vorzüglichsten Marktfrüchte. Der Baum trägt fast alle Jahre in den verschiedensten Lagen und Bodenarten.

7) Rother Jungfernapfel, der gewöhnlich 1—2 Jahre ruht, war in diesem Jahre mit Früchten dergestalt überladen, dass die Bäume gestützt werden mussten.

8) Rother Winter-Taubenapfel, trug ganz besonders reichlich.

9) Enkhuiser Agatapfel, war mit Früchten überladen.

10) Alant = Grosser, edler Prinzessinapfel.

11) Pleissner Rambour (Geflammter weisser Cardinal), ist in Oberschlesien massenhaft verbreitet; und war, wie fast stets, auch in diesem Jahre ein sehr williger Träger.

12) Goldgelbe Sommerreinette, hier Citronenapfel genannt.

13) Winter-Goldparmäne, gedeiht ganz vortrefflich und ist als hochschätzbare Frucht allgemein anerkannt.

14) Edel-Borsdorfer, wenn auch, wie ja im Allgemeinen, kein besonders williger Träger, war doch in diesem Jahre vielfach mit Früchten behangen.

15) Champagner-Reinette, hier Wälscher Weinling genannt, eine sehr schätzbare, besonders haltbare Frucht.

16) Weisser Winter-Taffetapfel, ist sehr verbreitet und von ausserordentlich grosser Tragkraft.

II. Birnen: 1) Weisse Herbst-Butterbirn, namentlich in guten Lagen besonders werthvoll.

2) Liegels Winter-Butterbirn, seit circa 15 Jahren erst hier eingeführt, bewährt sich aber sehr gut.

3) Napoleons Butterbirn, von höchster Tragkraft.

4) Grumkower Butterbirn, hier „Pommersche" genannt, eine ganz ungemein schätzenswerthe Frucht, die in den allermeisten Gärten Oberschlesiens anzutreffen ist.

Klima und Boden dieser Gegend sagen ihr ganz besonders zu, so dass nirgends durchschnittlich so grosse schöne Früchte anzutreffen sein dürften, als hier. (Früchte von 5" Länge und 3½" Breite und darüber sind hier gar nicht selten.) Die vom Rhein, aus Sachsen und Nassau erhaltenen standen auch hinsichtlich der Güte den hiesigen wesentlich nach. Proskau besitzt eine nicht unbedeutende

Anzahl dieser Birnbäume, die trotz ihres Alters von 70—80 Jahren noch kerngesund sind. Die Grumkower gedeiht selbst in ganz freien, offenen Lagen vortrefflich und verdient die allgemeinste Verbreitung.

5) Grüne Tafelbirn, entschieden eine der kostbarsten zeitigen Sommerfrüchte, die noch weit mehr verbreitet ist, als

6) Punktirter Sommerdorn, der aber auch gar nicht selten anzutreffen ist und reichlich und gut trägt.

7) Bosc's Flaschenbirn, namentlich in geschützten Lagen recht tragbar.

8) Salzburger Birn, hier Sommer-, auch Zwiebelbergamotte (?) genannt, in Oberschlesien vielleicht noch mehr als die Grumkower verbreitet, ist eine ungemein willig tragende, geschätzte Sommerbirn.

9) Schlesische Honigbirn (im Illustr. Hdb. d. Obstkunde noch nicht beschrieben), eine kostbare Wirthschafts-, namentlich Backbirne.

10) Die Flachsbirn (im Hdb. ebenfalls noch nicht beschrieben), sonst nur wenig bekannt, in Oberschlesien jedoch eine sehr verbreitete, köstliche Sommerbirn. Die Frucht ist der Kleinen Blankette nicht unähnlich, aber länger, etwas grösser und von mehr gelber Farbe. Das Fleisch ist abknackend, bei völliger Reife halbschmelzend, von süssem, muskirtem, sehr angenehmem Geschmack. Der Baum wird sehr gross, baut sich schön pyramidal und liefert fast alle Jahre höchst reichlich Früchte.

11) Die Liebesbirn, eine hier sehr verbreitete Wirthschaftsbirn.

III. Kirschen. Alle die nachbenannten Sorten werden in Oberschlesien besonders cultivirt und liefern sämmtlich guten bis ausgezeichneten Ertrag:

1) Frühe Maiherzkirsche, 2) Werder'sche frühe Herzkirsche, 3) Frühe bunte Herzkirsche, 4) Gelbe Herzkirsche, 5) Purpurrothe Knorpelkirsche, 6) Grosse schwarze Knorpelkirsche, 7) Gubener Bernsteinkirsche, 8) Weisse Spanische, 9) Rothe Maikirsche, 10) Spanische Glaskirsche, 11) Kirsche von der Natte, 12) September-Weichsel.

IV. Pflaumen. Diese Obstart ist nur in wenigen Sorten angebaut, am häufigsten 1) die Hauszwetsche, 2) die Grosse Reineclaude, 3) die gelbe Mirabelle; alle drei, vorzugsweise

die erste, sind allgemein verbreitet und haben auch im letzten Sommer reiche Erndte geliefert.

Ganz offenbar gibt es noch eine Menge Obstsorten, die in Oberschlesien mit günstigstem Erfolge cultivirt werden können. Das Pomologische Institut in Proskau ist nach dieser Richtung nach Kräften thätig und wird seiner Zeit nicht ermangeln, die auf Grund eigener Versuche und Beobachtungen erzielten Resultate zur weiteren Verbreitung gelangen zu lassen. Es sei hiemit ausdrücklich constatirt, dass in der obigen Aufstellung nur solche Sorten verzeichnet sind, die in dem climatisch etwas stiefmütterlich bedachten Oberschlesien nicht nur allgemeine Anerkennung gefunden, sondern auch — selbst unter so überaus ungünstigen Verhältnissen, wie während des letzten Winters — sich so bewährt haben, dass sie zur allgemeinsten Verbreitung empfohlen werden können. **Stoll.**

Ueber Einwirkung der Kälte auf die Pflanze.

Vortrag des Geh. Medicinalrath Prof. Dr. Göppert in Breslau, gehalten in der botanischen Section der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur am 27. October 1870.

In dem ungewöhnlich strengen Winter 1828/29 und 1829/30 habe ich im hiesigen botanischen Garten zahlreiche Versuche und Beobachtungen über den Einfluss der niederen Temperatur auf die Vegetation angestellt, wie sie seit jener Zeit noch niemals in gleichem Umfange wiederholt worden sind („Ueber die Wärmeentwickelung in den Pflanzen, deren Gefrieren und Schutzmittel gegen dasselbe", Breslau, bei Max u. Comp., 1830, 244 S. mit zahlreichen Tabellen). Ihre Resultate sind grösstentheils Eigenthum der Wissenschaft geworden, obschon sie das Thema noch lange nicht erschöpften. Vermehrt und erweitert mit einigen Erfahrungen, wozu der jüngste so strenge Winter Veranlassung gab, habe ich darüber in zwei Vorträgen in der naturwissenschaftlichen Section im Mai d. J. und in der botanischen Section am 27. October gesprochen, von denen ein kurzer Auszug hier folgt. Den vollständigen Bericht werden die demnächst erscheinenden Abhandlungen unserer Gesellschaft enthalten.

1) Bei anhaltender Temperatur unter Null gefrieren nach und nach alle im Freien befindliche Gewächse früher oder später je nach Umfang der Masse oder nach mehr oder weniger flüssigem Inhalt

der Zellen, parenchymatöse Zellen daher früher als Gefässe und Holzzellen, krautartige Stengel und Blätter oft unter auffallenden Bewegungserscheinungen. Das Protoplasma kommt dabei besonders in Betracht, wie die Versuche von Nägeli und Sachs erwiesen. Die Wandungen der Zellen und Gefässe selbst werden dabei ebensowenig wie nach dem Aufthauen zerrissen, selbst nicht bei den durch Frost getödteten Gewächsen, bei denen sie nur erschlafft und für den während des Lebens der Pflanze so selbstsändig agirenden Diffusionsprozess nicht mehr befähigt erscheinen. Daher unter anderen auch das freiwillige Austreten des Wassers auf der Oberfläche erfrorener Gewächse. Der Chemismus übt nun überall seine Wirkung aus; Cellulose und Chlorophyll werden zersetzt; daher die Bräunung und endlich Schwärzung der Blätter, Anfang der Humifikation. Letztere Veränderung tritt auch ein in den Markstrahlenzellen der Stämme, welche bei höheren Kältegraden wegen ungleicher Zusammenziehung der Holzlagen in ihrer Drehungsrichtung oft bis über den Markzylinder hinaus gespalten werden. In Folge der wagerechten fächerförmigen Verbreitung der Markstrahlen entstehen anfänglich oft eigenthümlich gestaltete Figuren im Innern der Stämme*), später auch, da Risse nie verwachsen, sondern nur äusserlich überwallt werden, Zersetzung der Holzfasern und Gefässe, und Umwandlung in wahren Humus, weswegen ich die ganze durch tödtende Einwirkung des Frostes veranlasste Veränderung der Pflanze von jener Bräunung der Blätter an bis zu diesem eben geschilderten letzten Ausgange als Humificationsprozess auffasse und als solchen bezeichne. Dass auch alle anderen organischen Bestandtheile des Zelleninhaltes hierbei Veränderung erleiden, wie z. B. Amylum bei erfrorenen Kartoffeln in Zucker verwandelt wird, gilt als selbstverständlich. Ein weites Feld für die organische Chemie, auf welches ich einst nur aufmerksam zu machen und kaum einige Beiträge zu liefern im Stande war.

2) Die verschiedene Empfänglichkeit der Gewächse für den nachtheiligen Einfluss der Kälte beherrscht lediglich die Individualität, für die uns freilich jede Erklärung fehlt, daher allein nur die Wirkung

*) Näheres hierüber: Des Verf. Schrift über Zeichen und Inschriften in Bäumen, Breslau 1869, und über das Innere der Bäume nach äusseren Verletzungen, nebst Illustrationen, 12 Taf. in Folio, die im nächsten Jahre erscheinen wird.

verschiedener Grade des Frostes, die sich für einzelne Pflanzen durch Versuche und Erfahrungen sogar feststellen lässt. Eine Art Gewöhnung an absolut höhere Grade findet sicher nicht statt, wie wir auch niemals Pflanzen, die in ihrem Vaterlande keinen Frost erfahren, bei uns an die Ertragung desselben gewöhnen oder sie im wahren Sinne des Wortes acclimatisiren können, worauf man bei unseren diesfallsigen Versuchen nur zu oft keine Rücksicht nimmt. Blätter und Stengel der Georgine erfrieren stets bei — 1 bis — 2 Grad, obgleich sie schon seit fast 60 Jahren unsere Gärten zieren; eben so die aus Indien stammenden Bohnen stets noch in Oberitalien, obgleich sie dort schon seit dem Anfange unserer Zeitrechnung und wohl noch darüber hinaus dort cultivirt werden. Nur von einer Accomodation der zeitlichen Temperaturverhältnisse der Heimath an die unsere darf man sich Erfolge versprechen. Welche Schwierigkeiten sich hier aber auch entgegenstellen, davon liefert die gewöhnliche weisse, aus Südpensylvanien stammende Akazie (Robinia Pseudacia) einen Beweis, welche dort bei späterem Frühjahr und Winter, als bei uns, vegetirt. Sie schlägt desswegen bei uns auch trotz vorangegangener Frühlingswärme später aus als unsere Laubbäume, vegetirt aber auch länger als diese und verliert nur erst durch Frost ihre Blätter, bevor sie ihren Vegetations-Cyclus beendigt hat. In Folge dessen erfriert sie häufig, während sie in ihrem Vaterlande stets höhere Grade ohne Nachtheil erträgt. Man kann also auch von diesem bei uns nun schon seit fast 200 Jahren in Deutschland cultivirten Baume nicht sagen, dass er vollständig acclimatisirt sei*).

3) Es gibt viele Gelegenheitursachen, welche auf die Empfänglichkeit der Pflanzen für Kälte von Einfluss sind, wie a. verschiedener Feuchtigkeitsgehalt, b. Winde, c. Abwechslung von Kälte und Wärme, d. Höhe der Kältegrade, und e. Standort-Verhältnisse.

a. Verschiedene Beobachtungen über die besonders in Betracht kommende Einwirkung der Frühlingsfröste bei unsern Nutzbäumen wurden angeführt, von krautartigen, also wasserreichsten Gewächsen bemerkt, dass es in der deutschen Flora nur 2 Pflanzen gibt, die

*) Aus ähnlichen Gründen erfrieren bei uns auch nicht selten Gleditschien, ja selbst Platanen in jüngerem Alter, wie bei uns im letzten Winter auf der äusseren Promenade. Nur die am Rande des Wassergrabens blieben unversehrt, weil sie sich der Einwirkung des unter der Eisdecke befindlichen Wassers von mindestens + 1° zu erfreuen hatten.

in gewöhnlichen nicht über 20° kalten Wintern mit ihren krautartigen Stengeln über Boden und Schnee erhalten, nämlich Helleborus foetidus und Brassica oleracea, der gemeine Kohl, vielleicht auch der Seekohl (Crambe maritima).

b. Winde schaden notorisch durch Herbeiführung kälterer Luft, aber auch, wie weniger bekannt, durch Austrocknung, Verdunstung des Eises oder der gefrorenen Zellenflüssigkeit, die natürlich bei dem erstarrten Zustande aller Säfte nicht ersetzt werden kann.

c. Oefterer Wechsel von Frost und Wärme (Gefrieren und Aufthauen) endlich tödtlich. Wenig empfindliche Pflanzen, wie Lamium purpureum Senecio vulgaris etc. ertrugen 5—6 Mal schnellen Wechsel von Gefrieren (bei — 4°) und Aufthauen, aber nicht öfter.

d. Die Grade der Kälte, welche die Vegetation zu ertragen vermag, wurden bisher noch nicht gehörig festgestellt, wegen Nichtberücksichtigung modificirender Momente. Middendorf*) schätzt sie für das Taimyrland auf 40—50° R., die höchste wirklich gemessene, so viel mir bekannt, von Robert Kane unter 78,37° n. B. — 43,5° R. und M'Clure gar — 47° R. Ueber diesen Breitegrad hinaus fand Kane sogar bis zum 82° noch üppige Vegetation, freilich nur krautartiger Gewächse. Die Baum- und Waldgrenze liegt in viel niedrigeren Breiten, der nördlichste Wald der Erde aus der sibirischen (Larix sibirica Ledeb.) Lerche in Sibirien im Taimyrlande unter 72½° n. Br., in Europa im 70°, in Nordamerika zwischen 68—69° (sämmtliche dort vorkommende Bäume und Sträucher wurden angeführt). Nur die auf den über den Schnee hervorragenden Stämmen der Bäume der Baumgrenze vegetirenden Kryptogamen, einige Arten von Pilzen, Laub- und Leber-Moosen, dagegen eine grössere Zahl von Flechten, an 68 Arten nach gütiger Mittheilung unseres Herrn Collegen Körber, und die Blätter der Coniferen haben die ganze Strenge jener winterlichen Temperatur zu erfahren, nicht aber der untere Theil der Stämme mit ihren im Boden haftenden Wurzeln. Diese befinden sich unter dem Schutze der Schneedecke, der für die Erhaltung der Vegetation in jenen hohen Breiten nicht hoch genug anzuschlagen ist. R. Kane fand unter 78°, 50′ n. Br. bei 27° Temperatur im Schnee in einer Tiefe von 2 Fuss — 17°, in 4 Fuss

*) Dessen sibirische Reise, dem grossartigsten und inhaltsreichsten Werke über arktisch-naturwissenschaftliche Verhältnisse, welches demohnerachtet von deutschen Botanikern erst wenig benutzt worden ist.

Tiefe — $13{,}3^0$ und von 8 Fuss gar nur — $2{,}6^0$; im Boden war sie wahrscheinlich nur 1^0. Die ersten zusammenhängenden Beobachtungen über Temperatur des Schnees habe ich in dem kältesten Winter unseres Jahrhunderts, 1829—30, im hiesigen botanischen Garten angestellt und dergleichen im Februar d. J. wiederholt. Unter der überaus gleichförmig gelagerten Schneedecke von 4 Zoll war die Temperatur erst nach 3 der kältesten Tage — 20 bis 21^0 Temperatur, — 5 bis 6^0, der Boden in 4 Z. Tiefe 2^0, in 12 Z. $= 0^0$. Aus allen diesen Beobachtungen geht hervor, dass in jenen hohen Breiten und sicher auch auf unseren Hochalpen die gesammte auf das Wurzelleben beschränkte Vegetation nur einem sehr geringen Kältegrad ausgesetzt ist, denn der bald nach der Beendigung der Vegetation fallende Schnee schützt den Boden vor zu grosser Erkaltung durch Verhinderung der Strahlung, sowie vor dem Eindringen allzu niedriger und abwechselnder Temperatur. Es dürfte also eben nicht wunderbar erscheinen, wenn selbst unter dem Nordpole noch eine üppige Vegetation angetroffen würde. In unseren Culturen befinden sich arktische und Alpenpflanzen bei unbeständigen schneearmen Wintern in einer viel ungünstigeren Lage, und gehen daher auch häufig bei mangelndem Schneeschutze zu Grunde. In praktischer Hinsicht ist zu bemerken, dass Schneebedeckung fast allen andern Schutzmitteln vorzuziehen ist.

Inzwischen verhindert die Schneedecke nicht das Gefrieren der Wurzeln. Monate lang, wie ich z. B. 1829—30 beobachtete (vom 28. November 1829 bis zum 6. Februar 1830), können Wurzeln gefroren sein oder in einem scheintodtartigen Zustande sozusagen verharren, ohne dadurch getödtet zu werden.

Wachsthum im Winter erfolgt nur bei anhaltend frostfreier Temperatur und nur in sehr geringem Grade. Das rasche Blühen der Frühlingspflanzen kommt von der fast vollendeten vorzeitigen Ausbildung ihrer Blüthen im Herbst, der grüne Rasen von der grossen Menge der Winterblätter sehr vieler krautartiger, also immergrüner Gewächse, wie ich bereits im Jahre 1831 zuerst nachgewiesen habe. Nicht blos die arktische und alpine Flora, wie Richardson und Kerner meinen, sondern auch die unsrige ist an solchen Vegetationsresten überreich, wie winterliche Excursionen lehren. Wahre Winterblumen bei uns, ausser einigen einjährigen mehr zufälligen Vorkommens sind nur Bellis perennis und Helleborus niger, die mehrmals im Winter gefrieren, aufthauen und wieder frieren, ohne Schaden zu leiden,

trotzdem oft noch die in der Erde befindlichen Wurzeln gefroren sind. Ausgleichung der Temperatur erfolgt hier nicht in Folge geringer Leistungsfähigkeit der vegetabilischen Substanz, daher eben auch verschiedene Theile ein und derselben Pflanze verschiedene Temperatur erfahren können, wie ich vielfach durch Versuche nachgewiesen habe, wie z. B. durch Hereinleiten von im Freien wurzelnden Pflanzen in warme Gewächshäuser, ich in diesem Winter mit Wein, Rosen und Kirschbäumen wiederhole. Wachsthum der Pflanzen in der Ebene ist abhängig von der Temperatur der Atmosphäre und der im Boden von der Besonnung noch zurückgebliebenen Wärme, auf felsigem Grunde, im Eisboden des arktischen Nordens nur Produkt der Wirkung der Sonne oder Insolation.

Merkwürdige Fälle von dem Einfluss der letzteren beobachtete Middendorf im Taimyrlande, dem nördlichsten Theile Sibiriens: unter andern bei 16° m. Temperatur im April über den Schnee hervorragende Spitzen blühender Weiden, deren unterer Theil gefroren war. Ebenfalls, meiner Meinung nach, Folge ist der Insolation die oft bewunderte Existenz der rothen Schneealge (Protoccus nivalis), welche im hohen Norden und auf den Alpen den Schnee roth färbt, die sicher nicht allein dem raschen Stoffwechsel ihre Existenz verdankt. Sie erfährt nur einen geringen Grad niederer Temperatur, denn im Winter ist sie wie die übrige Vegetation mit Schnee bedeckt. Dass es bei einmal gefrorenen Pflanzen nicht darauf ankäme, welchen Kältegrad sie erfahren, wie Nägeli behauptet, widerlegen Beobachtung und Erfahrung.

e. Verhältnisse des Standortes von grösster Bedeutung. Nichtberücksichtigung derselben, insbesondere in physikalischer Hinsicht, ist Ursache der in dieser Hinsicht so sehr widersprechenden Erfahrungen, daher nothwendige Correction. Darüber, wie über Schutzmittel und unsere eigentlich klimatischen Pflanzen, gestützt auf vierzigjährige Beobachtungen im hiesigen botanischen Garten in der nächsten oder dritten Vorlesung.

Obstbau bei Sedan.

Um Sedan sind, bei dem Mangel jeder geordneten Obstbaumzucht, nur wenig Obstbäume vorhanden; es mehren sich diese in der Richtung nach Rheims, meist nur Aepfel zur Ciderbereitung, indess ist auch hier die Behandlung und Pflege der Obstbäume, ge-

mäss der den Franzosen eigenthümlichen Sinnesart, so oberflächlich und leichtsinnig, dass sämmtliche Bäume von Misteln strotzen und von dem anhaftenden Moos, in weiter Ferne, ganz grün leuchten. Trotz dieser saumseligen Behandlung sind dennoch die Erträge ausreichend, würden aber gewiss bei einiger Sorgfalt um das Doppelte sich erhöhen.

Bei dieser Reise, von Sedan nach Rheims, hatte ich fast überall Gelegenheit, die Befolgung eines in Frankreich seit neuerer Zeit bestehenden Agrargesetzes wahrzunehmen, welches den Grundbesitzern anbefiehlt, die am entferntesten gelegenen Gewande und Höhen mit Wald zu bepflanzen, wodurch ganz entschieden eine gleichmässigere Vertheilung der Jahresniederschläge bewirkt wird, gewiss ein Gesetz, welches auch für unser Vaterland von segensreichen Folgen sein dürfte.

(Aus einem Schreiben des Herrn Friedr. **v. Thielau.**)

Literatur.

Arnoldis Obstkabinet, 36. Lieferung.

Nr. 111. Coulons Reinette, sehr gut und charakteristisch und in ganz normaler Grösse; 112 Sommer-Zimmtapfel, ebenfalls recht gut, nur hätte die Grundfarbe etwas gelber sein dürfen. 113 Gelber Bellefleur = Metzgers Calvill, sehr gut kenntliche Abformung. 114 Schöne von Westland (Beauty of the West), Form und Grösse recht gut, doch offenbar zu grün; so ist die Frucht wenn sie vom Baume kommt, später wird sie lichtgelb und hat auch meist einen feinen Rostanflug, der allerdings auch nicht selten fehlt. Nr. 72 Hofrathsbirn, recht gut und kenntlich, ebenso die neue gute Frucht Fortunée oisselet Nr. 73.

Das ganze Unternehmen schreitet in sehr erfreulicher Weise fort und gewinnt auch stets mehr Boden und Verbreitung.

Herr Arnoldi hat nun auch eine ähnliche Unternehmung begonnen mit den verschiedenen Arten von Pilzen oder Schwämmen und es sind die vorliegenden Proben so, dass jeder Kenner wie Laie sofort das treue Abbild aus der Natur vor sich hat.

Wenn man bedenkt, wie wichtig die genaue Kenntniss der nützlichen wie schädlichen Pilze ist, welche mannigfache Verwerthung dieselben zur Nahrung, als Dünger u. s. w. finden können, so ist das Arnoldi'sche Pilzcabinet gewiss eine Unternehmung, welche mit Freuden zu begrüssen ist. **Dr. Ed. L.**

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomologischen Institut in Reutlingen, durch Dr. Ed. Lucas. Zehnter Jahrgang; mit 14 Abbildungen. Ravensburg, bei Ulmer. 1870.

Frühere Jahrgänge dieser kleinen Schrift habe ich bereits näher angezeigt und ist sie theils durch die über das Institut gegebenen Nachrichten, theils

durch die allergrösstentheils von Zöglingen des Instituts concipirt, Aufsätze, die wieder ein Licht auf das Institut selbst zurückwerfen, sehr interessant. Der Inhalt ist reichhaltiger, als in den früheren Jahrgängen. Ein Catalog der abgebbaren Stämme etc. ist wieder angehängt. **Oberdieck.**

Schweizerische Obstsorten, herausgegeben vom Schweizerischen Landwirthschaftlichen Verein. VIII. Heft. St. Gallen, Verlag von Triebelhorn. 1870. Mit 10 Tafeln Abbildungen.

Dieses an sich sehr erfreuliche Unternehmen schreitet rüstig vorwärts und vermehrt sicher das Interesse für Obstzucht von Jahr zu Jahr. Die aufgeführten und abgebildeten Obstsorten sind folgende:

1) Küttiger Dachapfel, ein mittelgrosser runder Streifling, welcher bei 2000' üb. M. noch fortkommen soll und sich bis Januar hält; eine Schweizer Lokalsorte.

2) Baumanns Reinette. Das Colorit ist nicht ganz gut und fehlen namentlich die Streifen.

3) Saurer Majenapfel. Es scheint dies derselbe Apfel, der im badischen Oberland sehr verbreitet ist als Mäucher, wie er auch in Basel genannt wird. Aus Kandern erhielt ich 1869 weit grössere Mäucher als die hier abgebildeten; vielleicht ist aber der badische Mäucher, der auch im Elsass häufig vorkommt, doch eine andere Sorte. Der Schweizer Majenapfel wird als sehr guter Wirthschaftsapfel empfohlen.

4) Wagnerapfel, ein Streifling, welcher von einem Wagner in Buchs im Ct. Aargau aus dem Samen erzogen sein soll. Winterapfel, für die Wirthschaft zum Kochen und Dörren.

5) Carmeliter-Reinette. Die Abbildung ist hier jedenfalls verfehlt und hat das mindestens bei der Hälfte der Aepfel dieser Sorte charakteristische Merkmal des Fleischfortsatzes in der Stielhöhle gar nicht, auch ist die Kelchröhre nicht richtig, das Fleisch nicht gelblich, sondern weiss, so dass sicher kein Kenner dieser Frucht sie an dieser Abbildung wieder erkennen wird. Die Forellenpunkte sind auch ganz unrichtig; man sollte glauben, es habe eine andere Sorte dem Maler als Vorlage gedient.

6) Regentin. Dieser Name ist sowohl auf dem Umschlag, wie als Ueberschrift und im Text falsch geschrieben und zwar Regentinn. Die Abbildung ist gut, nur ist der Stiel etwas zu dick und fleischig gezeichnet; auch ist die Angabe, dass diese Birn erst mit Januar und später geniessbar wird, unrichtig; sie zeitigt oft schon Ende November und hält längstens bis Februar, wenigstens hier und auch sonst in Süddeutschland.

7) Wildling von Motte. Die Abbildung ist recht gut; allein dass diese Birn bis Januar halten soll, ist wohl unrichtig. October und November ist Reif- und Verbrauchszeit und ich habe noch nie im December einen Wildling von Motte noch gesehen.

8) Graue Herbstbutterbirn. Die Abbildungen sind nicht nach Normalfrüchten und daher sehr schwer kenntlich, auch die Farbe des Holzes ganz verfehlt. In der Beschreibung ist die Farbe ganz richtig angegeben.

9) Rousselet von Rheims. Abbildung und Beschreibung gut.

10) Winterdechantsbirn. Abbildung und Beschreibung sehr treffend und gut. **Dr. L. L.**

Deutscher Pomologen-Verein.

Die Vereinsgabe pro 1869—70 „Oberdiecks Sortenbäume, 2. stark vermehrte Auflage“ wurde an diejenigen Mitglieder, welche ihre Beiträge für das verflossene Etatsjahr entrichtet haben, franco unter >< Bd. gesendet. Die noch mit ihren Beiträgen rückständigen Mitglieder in den ausserdeutschen Ländern und in Oestreich, wohin Postnachnahme nicht gestattet ist, werden zugleich gebeten, ihre längst verfallenen und bereits monirten Beiträge an die Kasse zu entrichten.

Als neu dem Vereine beigetretene Mitglieder sind zu nennen:

Herr B. Martin, Bad Cronthal bei Cronberg.
„ Wilh. Jambor, Erzherzogl. Obergärtner in Alcsuth, Ungarn.
„ Chr. W. Kreidel, Verlagsbuchhändler, Wiesbaden.
„ Carl Klein, Baumschulbesitzer, Wiesbaden.
„ J. Larass, Gartenbauingenieur, Bromberg.
„ Herrmann Linnich, Altona.
„ H. W. Lippold, Grundbesitzer, Dresden.
„ J. Brofft, Vorstand des Gartenbauvereins Aschaffenburg.

Wir haben einen schweren Verlust zu berichten, den der Verein jüngst erlitten; das eifrige Mitglied und der tüchtige Obstkenner, Herr Leopold Müller, Kaufmann in Züllichau, dessen herrliche Früchte auf allen Ausstellungen so oft wegen ihrer Ausbildung und Schönheit bewundert wurden, ist Mitte März nach kurzem Krankenlager im 76. Jahre verschieden. Der von ihm gezogene schöne Apfel Emilie Müller und seine Birn Emilie Müller u. a. schöne Sämlinge sichern ihm ein treues Angedenken.

Seine schöne Obstanlage und Weinberg soll demnächst verkauft werden und wir machen Pomologen und Obstfreunde aus der Nähe ganz besonders auf dieses schöne Besitzthum aufmerksam. Die Wittwe, Frau Ida Müller geb. Bartholomäi, gibt bereitwillig gewünschte Nachricht darüber.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Aufruf!

Um aus den Erfahrungen nach dem vergangenen harten Winter die Dauerhaftigkeit der einzelnen Obstsorten feststellen zu können, werden die Obst- und Gartenbauvereine Deutschlands gebeten, dem Unterzeichneten, bis zum 1. Juni d. J., über folgende Punkte Mittheilung machen zu wollen:

1) Welche Sorten haben vom Froste gelitten?
2) Welche Sorten haben keinen Schaden genommen?
3) Wieviel Grad Reaumur betrug das Maximum der Winterkälte?

Mit genauer Ortsangabe versehene Zuschriften werden franco erbeten von

Wipfra bei Plaue in Thüringen. **B. L. Kühn**, Lehrer.



Yours Truly

Christian Single.

Biographische Skizze nebst Portrait.

Christian Single war am 24. Mai 1816 als zweiter Sohn des Weingärtners Heinrich Single in Stuttgart geboren. Niemand ahnte den Geist, der in dem kränklichen Körper des Knaben, der erst im dritten Jahr ordentlich sprechen lernte, verborgen schlief und erst mit der ersten Mannesreife sich entwickelte und dann plötzlich sich Bahn brach. Der Vater, ein einfacher Weingärtner, legte wenig Werth auf den theoretischen Unterricht, desto mehr aber auf die Arbeit der Hände, und so kam es, dass Single nur während zwei Winterhalbjahren die hiesige Volksschule besuchte, in der er sich keineswegs besonders auszeichnete; dagegen musste er schon von seinem achten Jahre an den Vater fleissig in den Weinberg begleiten, schon in frühester Jugend sich an harte Arbeit gewöhnen und so den Weinbau nach allen Richtungen hin praktisch kennen lernen. Im Jahre 1842 gründete er seinen eigenen Herd und verheirathete sich mit der Tochter des Weingärtners Wiedman, mit welcher er bis an seinen Tod in den glücklichsten ehelichen Verhältnissen lebte. Bald trat er nun auch in das öffentliche Leben ein; er wurde einer der Gründer des um jene Zeit entstandenen Weingärtnergesangvereins „Urbania", und im Jahre 1848 ebenso einer der Mitgründer des Güterbesitzervereins, in dessen Ausschuss er sofort gewählt wurde und an dessen Spitze er seit 1854 als Vorstand kam. Im Einvernehmen mit gleichgesinnten, dem Fortschritt huldigenden Genossen rief er im Jahre 1853 die Bibliothek dieses Vereins ins Leben, die gegenwärtig gegen 800 Bände zählt und bei der fleissigen Benützung, deren sie sich namentlich Seitens jüngerer Weingärtner zu erfreuen hat, schon sehr viel Gutes stiftete. Ebenso gab Single im Frühjahr 1859 den Hauptanstoss zur Erwerbung des Muster- und Versuchsweinbergs des Vereins, dessen hohe praktische Bedeutung so allseitig anerkannt wurde, dass seither schon eine Reihe landwirthschaftlicher Vereine in weinbautreibenden Gegenden diesem Vorgange folgten und meist unter seiner persönlichen Mitwirkung ähnliche Weinberge anlegten, während er im Herbst 1861 sich an der Bildung eines württembergischen Weinbörsenvereins betheiligte,

der sich jedoch nach zwei, im Frühling 1862 und 1863 im Königsbau abgehaltenen Weinbörsen wieder auflöste. Einen dauernderen, bleibenderen Gewinn für die Fortentwicklung des württembergischen Weinbaues und für eine rationelle Weinbehandlung bringen die gleichfalls von ihm angeregten alljährlichen Wanderversammlungen württembergischer Wein- und Obstproduzenten, deren erste am 18. September 1854 zu Heilbronn stattfand, deren 15. noch auf seine Veranlassung im September v. J. in Ottmarsheim abgehalten wurde und sein Andenken dadurch ehrte, dass sein Name über der Rednerbühne angebracht worden war. Seit Jahren war er auch im Ausschusse der Weinverbesserungsgesellschaft thätig, bei welcher er zu den hervorragendsten Mitgliedern zählt, wie er denn auch sich hauptsächlich an den Debatten über die praktischen Fragen betheiligte, welche bei den jährlichen Generalversammlungen dieses Vereins zur Besprechung kamen.

Bei der hervorragenden Stellung, die Single innerhalb des Weingärtnerstandes seiner Vaterstadt und im Güterbesitzerverein einnahm, wurde er im Jahre 1852, als erstmals Seitens der K. Centralstelle für die Landwirthschaft eine Anzahl von Weingärtnern des Landes nach den Rheingegenden abgesendet wurde, um die dortige Art des Weinbaues und der Weinbereitung durch eigene Anschauung kennen zu lernen, von Seite jenes Vereins in erster Linie zu dieser Reise bezeichnet und machte sie in Folge hievon mit dem entschiedensten Erfolge mit. Alles aufs Genauste prüfend und nach seiner Rückkehr das für unsere Verhältnisse als zweckmässig Erkannte sofort mit allem erforderlichen Aufwand an Kosten und Mühe selbst anwendend, wurden seine Weinberge bald ein Muster für die ganze Umgegend, seine Weinbereitung ausgezeichnet. Im folgenden Jahre begleitete er eine Anzahl weiterer Weingärtner als Führer an den Rhein und dehnte diese Reise bis in die Moselgegend aus, um auch den dortigen Weinbau kennen zu lernen, und von nun an wirkte er, den an ihn ergangenen Aufforderungen der K. Centralstelle gerne sich unterziehend, mit grosser Aufopferung als Wanderlehrer in ausgezeichneter Weise in allen weintreibenden Bezirken des Landes, überall die eigenthümlichen klimatischen und Bodenverhältnisse berücksichtigend, um an sie seine praktischen Rathschläge zu knüpfen. Um diese Zeit arbeitete er auch im Auftrage der K. Centeralstelle seine Schrift: „Abbildungen der vorzüglichsten Traubensorten Württembergs“ aus, die schon unendlich viel zur Belehrung des Wein-

gärtnerstandes beitrug. Auf Veranlassung und Kosten der K. Centralstelle besuchte er 1857 die südwestliche Schweiz und den Genfer See, im Jahre 1859 Tirol und Oesterreich; in den Jahren 1860 und 1862 begleitete er wiederholt junge Weingärtner als Führer und praktischer Belehrer in die Rhein- und Bodenseegegenden, nachdem er durch die Ministerialrescripte vom 29. April 1860 und 1. März 1861 als Sachverständiger der K. Centralstelle für Weinbau bestätigt worden war. Im Jahr 1863 besuchte er im Auftrage der K. Centralstelle die internationale Gartenbau-Ausstellung zu Erfurt, im Jahre 1867 die allgemeine deutsche Pomologenversammlung zu Reutlingen. Schon am 26. April 1866 war er zum ersten Vorstand der Weinbauschule in Weinsberg ernannt worden, worauf er eine Instructionsreise nach der unter dem Frhrn. v. Babo stehenden österreichischen Weinbauschule in Kloster-Neuburg bei Wien antrat und dieselbe bis nach der Weinbauschule in Ofen ausdehnte, deren Direktor Dr. Enz ihn mit gleich grosser Zuvorkommenheit aufnahm wie Frhr. v. Babo. Zur gelungenen Gründung und Organisation dieser Anstalt hat sein erfahrener Rath wesentlich beigetragen, leider war ihm aber nur vergönnt, sich ihrer ersten Blüthen zu erfreuen, deren weitere Entfaltung, die ihm so sehr am Herzen lag, durfte er nicht mehr erleben.

Nicht minder wurde sein klarer, durch nichts zu bestechender Verstand, sein gesundes Urtheil, sein praktischer Sinn und seine freimüthige Offenheit auch von seinen Mitbürgern erkannt, die ihn erstmals im Dezember 1851 als Gemeinderath auf das Rathhaus beriefen, und zwar hatte er unter allen damals Gewählten die meisten Stimmen, so gross war das Vertrauen, das dem damals verhältnissmässig noch jungen Manne allgemein entgegengebracht wurde; nach Ablauf der sechsjährigen Periode, für die er gewählt war, wurde er im Jahre 1857 zum zweitenmale und dann im Jahre 1863 zum drittenmale in die Verwaltung der Stadt berufen, in welcher er in den wichtigsten Abtheilungen, namentlich in der Feld- und Waldabtheilung, in der Bauabtheilung, in der Untergangs- und Kontraktenabtheilung, so wie in der Gütereinschätzungs-Kommission thätig war und besonders in letzterer eine hervorragende Stellung einnahm. Wie im Kreise der Weingärtner Württembergs, so wird er auch auf dem Rathhause seiner Vaterstadt schmerzlich vermisst; sein Andenken ehrend sprach der Vorstand der Stadtgemeinde bei der kürzlich vorgenommenen Beeidigung der neugewählten Gemeinde-

räthe es offen aus, dass er den bewährten Rath des Mannes, der Alles mit so klarem, praktischem Sinne erfasste, schon vielfach vermisst habe und mit Bedauern entbehren müsse.

Das Ziel seines thatenreichen Wirkens war leider zu kurz gestellt. Im Juli vorigen Jahres erkrankte er an einem anscheinend ungefährlichen Leberleiden und schien sich eben wieder erholen zu wollen, als ihn ein Rückfall auf das Todtenbett warf; am 1. September 1870 vollendete er seine irdische Laufbahn. Sein Andenken bleibt hochgeachtet in seiner Vaterstadt und im ganzen Vaterlande.

Dieser aus dem Wochenblatt für Land- und Forstwirthschaft Nr. 15. 1870 entlehnten Biographie wollen wir nur noch beifügen, dass wir in Single einen langjährigen Freund verloren, einen Freund für dessen treffliche Rathschläge wir für alle Zeit dankbar sind, einen Mann, welcher, wäre ihm eine wissenschaftliche Vorbildung geworden, sicher einer der hervorragendsten Oenologen Deutschlands geworden wäre. Seine Kenntniss der einzelnen Rebsorten und ihrer Eigenthümlichkeiten war bereits eine umfassende und sichere, so dass sein Urtheil auch von den Weinbauverständigen aus fernen Gegenden gern und mit grossem Interesse gehört wurde, wie wir dies auf allen den grösseren Versammlungen, denen Single beiwohnte z. B. in Wiesbaden (1858), in Carlsruhe, Heidelberg, Reutlingen etc. sehen konnten.

Eine tüchtige Kraft für den heimischen Weinbau, die zu ersetzen nicht sobald gelingen dürfte, gieng mit Single verloren, aber auch ein redlicher biederer deutscher Charakter! Bewahren wir ihm ein freundschaftliches und ehrendes Andenken.

Dr. Ed. Lucas.

Rother Pogatsch Apfel.*)

Pogácsa alma. (Pögatschä Apfel.)

*††! Rambour, IX., 3, b, (c).

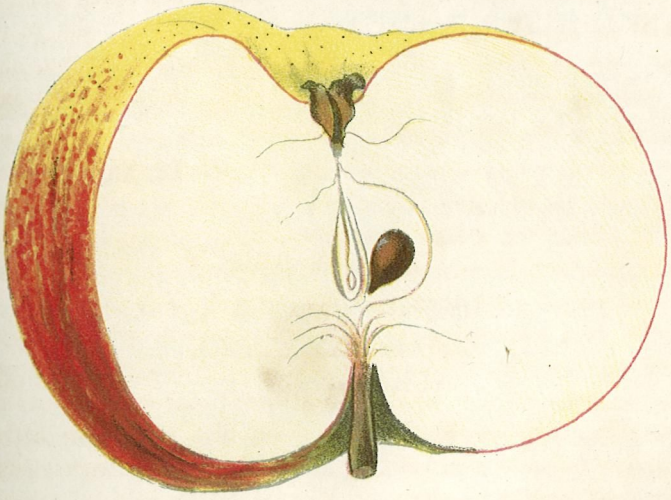
(Mit Abbildung.)

Heimath und Verbreitung: Eine alte ungarische Sorte, welche besonders im südwestlichen Ungarn sehr häufig angetroffen wird.

Literatur und Synonyme: Mir ist bisher keine Beschrei-

*) Auf der Abbildung ist irrig der obige Name mit B. statt P. geschrieben, was wir zu berichtigen bitten.





Rother Bogácz Apfel.

bung bekannt. Unter Pogácsa (spr. Pögatschä) versteht man in Ungarn einen kleinen runden flachen Kuchen; wegen der platten Form ist dem Apfel der Name beigelegt.

Gestalt: Ein sehr schöner ansehnlicher sehr platter Apfel, $3^1/_2$'' im Breitendurchmesser, 2'' im Höhendurchmesser. Der Bauch sitzt in der Mitte, die Wölbung nimmt nach Kelch und Stiel ziemlich gleich ab. Die Stielseite erscheint besonders sehr platt. Im Querschnitt ist die Frucht rund, mitunter aber auch durch flache Erhabenheiten unregelmässig.

Kelch: wollig, halboffen, bisweilen geschlossen, sitzt in einer geräumigen, nicht sehr tiefen Einsenkung. Kleine Falten umgeben bisweilen den Kelch, welche sich dann als schwache Erhabenheiten bis zur Stielwölbung herabziehen.

Stiel: kurz, tritt nicht über die Stielwölbung hinaus, auffallend dünn, in einer mit Rost bedeckten mässig tiefen Höhle.

Schale: fein, sich fettig anfühlend; Grundfarbe ockergelb, über $^2/_3$ der Frucht mit schönem Lackroth bedeckt, in welchem dunkelcarminrothe Streifen sichtbar sind. Gelbliche Punkte im Roth deutlich, Regenmale häufig, aber nicht bei jeder Frucht.

Fleisch: weiss oder grünlich weiss, ziemlich locker, von einem süssweinigen angenehmen Geschmack, so dass die Frucht auch als Tafelfrucht ihren Beifall finden wird.

Kernhaus: sehr fest geschlossen, kaum dass einige Kerne schwach ausgebildet erscheinen. Kernhausadern grünlich, nur schwach angedeutet. Kelchröhre kegelförmig, bis zum Kernhaus hinabgehend.

Reife und Nutzung: December bis Juni. Für die Tafel eine wahre Zierde; besonders aber zu Wirthschaftszwecken eine sehr zu empfehlende Sorte.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird sehr gross und alt, trägt hier fast jährlich. Die Früchte sind weder gegen Druck noch Frost empfindlich, mithin eine vorzügliche Marktfrucht. Im südwestlichen Ungarn ist keine Apfelsorte so verbreitet, selbst von Steiermark und Illyrien kommen viele Wägen mit Pogácsa zum Verkauf auf den Markt. Es verdient diese Sorte auch sicher in Deutschland eine Verbreitung.

Pfropfreiser können vom Pomologischen Institut in Reutlingen bezogen werden; ebenso beim Unterzeichneten.

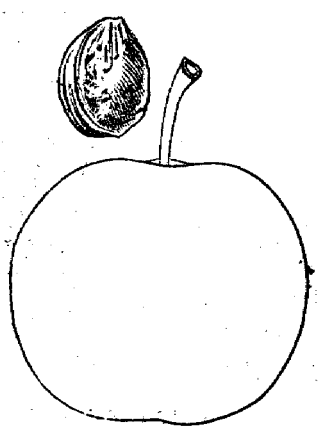
Keszthely (Ungarn). **Theodor Bella.**

Althahns Reineclaude.

Cl. 1, II, 1, B, Zwetschenartige Damscene, rothe Frucht; Cl. 6, II, 2, B, a.

Althahns Reineclaude **†! Anfang September.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser schönen und trefflichen Frucht erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel, finde aber in seinen Schriften selbst den Namen noch nicht aufgeführt. Vielleicht ist die Frucht von ihm in neuester Zeit erzogen und von ihm einem Hrn. Althahn zu Ehren benannt. Der Baum wächst bei mir sehr voll. Verdient recht häufige Anpflanzung. Sie kann als eine noch verbesserte neue Auflage der Damascene von Maugerau betrachtet werden und hatte auch noch die Eigenschaft, dass sie 1870 in dem, fast den ganzen August hindurch herrschenden Regenwetter, und der Ende August anhaltenden Regengüsse keine einzelne ein wenig angesprungen war.



Literatur und Synonyme: Wird noch nirgend beschrieben sein.

Gestalt: die Frucht hat die Grösse einer recht starken, grossen Reineclaude, häufig ist sie grösser gebaut, stark 1½" hoch, 1" 9‴ dick und 1" 8‴ breit. Am Kopfe und Stiele ist sie merklich gedrückt; der Rücken ist etwas weniger ausgebogen, als der Bauch. Die Frucht ist meist sehr flach und breit, einzeln auch tief und theilt ziemlich gleich; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in einem weiten, bald flachen, bald durch die über ihn noch hinausgehende Furche tieferen Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, war 1869 6—7‴ lang, 1870 stark 1" lang, meist ziemlich gerade, einzeln etwas gebogen, stark rostfleckig, kahl und sitzt auf der Spitze der Frucht in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: nicht stark, lässt sich abziehen; ist nicht säuerlich. Die Farbe ist an den stark besonnten Stellen ein dunkles braunroth, oft fast blauroth, sanft marmorirt und mit stark durch-

scheinender Grundfarbe, die zu einem helleren Roth der weniger stark besonnten Stellen übergeht; goldartige Punkte sind zahlreich, nicht ins Auge fallend und oft nur unter dem Glase deutlicher zu bemerken. In den weniger gerötheten Stellen sind sie meist dunkler roth umringelt. Bei längerem Hängen verbreitet dunkles Roth sich über die ganze Frucht. Einzeln finden sich kleinere und grössere Rostfiguren. Der Duft ist röthlichblau und stark. Manche Exemplare sind marmorirt und gefärbt, dass man sie zu den bunten Pflaumen zählen könnte.

Das Fleisch ist goldgelb, ganz ablösig, saftreich, etwas consistent: von süssem, durch angenehme Säure gehobenen, delikaten Geschmacke.

Der Stein nimmt in den verschiedenen Früchten merklich verschiedene Formen an und steht die Form im Allgemeinen zwischen umgekehrt eiförmig und etwas verschoben oval. Manche sind 9‴ lang, $6^1/_2$—7″ breit, stark 3‴ dick, manche kürzer, nur $7^1/_2$‴ lang und durch die stark vorstehende Mittelkante des Rückens fast so breit, als lang. Am Kopfe rundet er sich fast eiförmig zu; nach dem Stiele hin macht er eine kurze verjüngte, nach dem Bauche etwas übergebogene Spitze. Der Rücken biegt sich stärker aus, als der Bauch. Die Bauchfurche ist ziemlich breit und tief; die Rückenkanten sind breit, treten meist stark vor. Die Mittelkante tritt einzeln nur wenig vor, meist erhebt sie sich stärker und einzeln selbst in ihrer ganzen Länge stark flügelartig, wodurch dann die breite Gestalt der Steine entsteht. Die Backen sind etwas flach, mässig stark rauh, am Stielende afterkantig.

Reife und Nutzung: Zeitigt mit und etwas nach der ihr ähnlichen Damascene von Maugerau, ziemlich mit der Grossen Reineclaude Anfang September.

Der Baum wächst in meiner Baumschule gemässigt, doch gut, setzt die Nebentriebe in etwas spitzen Winkeln an, und wird früh und reich fruchtbar. Sommertriebe ziemlich stark, kahl, violettbraun, fein silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich gross, flach ausgebreitet, runzelig, elliptisch oder breit elliptisch. Drüsen des Blattstiels sitzen am Blatte oder fehlen; Augen kurz, stumpf, nur etwas abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Der Rothe Müllerapfel und die Ländchensleute.*)

Ein Beitrag zur Entwickelungsgeschichte des Obstbaues in und um Wiesbaden.

Statt vieler Beispiele vom Verschwinden geringer Obstsorten im Naussauischen möge hier nur eins aus der Umgebung von Wiesbaden vorgeführt werden. Diel gibt in der Beschreibung des „Rothen Müllerapfel" (Heft VI. S. 235) an, dass der Baum „in den grossen Obstanlagen um Wiesbaden in vielen alten Stämmen vorkomme" und knurrt darüber, wie doch ein Apfel von so geringer Qualität nur noch geduldet werden könne. Er schimpft auf die „Betrügerei der Bamberger Obstbaumhändler", die er für die Einführung dieser schlechten, „unveredelten" Sorte verantwortlich macht; er ruft sogar die Regierungsgewalt an und verlangt, dass dem weiteren Unfuge dieser „Contrebande durch Confiskation der Ladungen ein Ende gemacht" werden möge.

Wenn Diel heute zu den Lebenden zurückkehren und die Obstpflanzungen von Wiesbaden wiedersehen könnte; er würde den „Müllerapfel" in der ganzen Gemarkung von Wiesbaden nicht mehr finden. Ich habe ihn wenigstens — seit ich meine freien Stunden der Obstkunde widme — hier vergeblich gesucht. Es hätte mich sehr interessirt, diesen Apfel zu finden, weil er meines Wissens der einzige ist, den Diel von Wiesbaden anführt.

Diese ordinäre Frucht ist ohne Einmischung der Polizei verschwunden. Natürlich. Die Unterdrückung schlechter und die Verbreitung guter Obstsorten geht mit der steigenden Kultur der Bewohner einer Gegend, d. h. mit dem Fortschritt an allgemeiner Bildung Hand in Hand.

Wie wenn er sich in die entlegeneren Waldorte des nahen Taunus vom Rhein und Main zurückgeflüchtet hätte, fand ich noch

*) Unter „Ländchen" versteht man die fruchtbare Ebene zwischen dem Mainfluss und Taunusgebirg, in welcher die wohlhabenden Ortschaften der Aemter Wiesbaden und Hochheim liegen. Die Bewohner dieses Landstriches gehören dem soliden Bauernstande an. Trotz dem regen Verkehr mit den nahen Städten Mainz und Wiesbaden sind diese Leute den Sitten ihrer Vorfahren bis jetzt treu geblieben und bewahrheiten dieses namentlich auch durch ihre Kleidertracht, die bei beiden Geschlechtern vorherrschend aus dunkelblauen Stoffen besteht; weshalb auch das „Ländchen" vielfach das „blaue Ländchen" genannt wird. T.

vor Kurzem den Müllerapfel in den Gemarkungen Medenbach und Wildensachsen, aber auch noch vor dem Waldsaume in der Mainebene, z. B. an dem Vicinalwege von Igstadt nach Breckenheim; — grosse alte Bäume, wie sie Diel vor etwa 70 Jahren bei Wiesbaden gesehen haben mag.

Was soll das? fragte ich mich. An einem solchen Orte, nur 2—2½ Stunden Weges von Wiesbaden und Mainz entfernt, in einer Gegend, die fast gleiches Klima mit Hochheim, diesem weltberühmten Weinorte, hat, und in einem solchen Boden, der unter Brüdern der Metermorgen zu 3—400 Gulden verkauft wird, — hier stehen noch Bäume mit so erbärmlichem Obste!! — Ich war auf dem Punkte, in Diel's ärgerliche Stimmung zu gerathen. —

Es war im Herbst an einem heiteren Sonntag Nachmittage. Im Schatten der Obstbaumallee begegneten mir Männer und Frauen aus den umliegenden Ortschaften in der bekannten Tracht des „blauen Ländchens", die sich seit einem Jahrhundert wenig verändert haben soll. Die Leute grüssten in mir den Fremden, der ihre Flur mit einem Besuche beehrte. Es hielt nicht schwer, in einem angeknüpften Gespräche die Rede auf Obst und Obstbäume zu lenken, zumal ein Windsturm in der letzten Nacht die Bäume stark gerüttelt hatte. Sie erzählten mir treuherzig, wie die Grundstücke ihres Besitzes durch Erbschaft von dem Vater, Gross- und Urgrossvater oder ebenso von mütterlicher Seite herrührten, — wie die Bäume, unter denen wir eben stünden, von dem Einen oder Anderen derselben gepflanzt und gepflegt worden seien; —„für die Lebenden noch theure Andenken an die lieben Heimgegangenen."

Die Unterhaltung mit diesen biederen Leuten hatte meinen Unwillen — ich weiss nicht wie — bald gedämpft. — Herkommen, Gewohnheit und Pietät haben überall, haben besonders vom Standpunkte dieser Leute eine gewisse Berechtigung.

Ich bin überzeugt, dass an die Stelle der alten Bäume, wenn sie abgehen, bessere Sorten kommen. Wer nach 40—50 Jahren denselben Weg wandelt, wird den Müllerapfel auch dort nicht mehr finden. Der behäbige Bauer ist conservativ und „thut langsam." In den Gemeindebaumschulen der angrenzenden Orte — zum Theil von sehr wackeren Lehrern besorgt — wächst schon seit Jahren das schönste Material zum Ersatz der alten Bäume. Nachpflanzungen an Stelle der bereits abgegangenen bezeugen es. Die Baumschule zu Breckenheim z. B., der mein Jugendfreund, der Lehrer

Krug, lange Zeit, bis zu seiner Beförderung nach Igstadt, mit Fleiss und Sachkenntniss vorgestanden, hat in der neueren Zeit die Edelreiser für Kern- und Steinobst meistens aus meinem Garten bezogen. In der Gemarkung Breckenheim wird man daher schon in der nächsten Zeit ein ausgezeichnetes, für diese Gegend passendes Sortiment von Tafel- und Wirthschaftsobst treffen; es sind die in der Rhein- und Maingegend erprobtesten und beliebtesten Sorten, — eine Auswahl aus jenen, welche auf den deutschen Pomologen-Versammlungen besonders empfohlen worden sind.*) Ich sehe es kommen dass aus dem „blauen Ländchen" die Bäuerinnen, welche seit undenklichen Zeiten allwöchentlich die Viktualien-Märkte zu Wiesbaden mit Butter, Eier, Geflügel etc. und selbst mit ordinärem Obst besuchen, auch ganz bald mit edlerem, mehr marktfähigem Obst erscheinen werden. Der Anfang dazu ist bereits gemacht. Sie mögen dann nach wie vor ihren Stolz in ihre hundertfaltigen Röcke — „selbstgesponnen", selbstgewoben und „selbstgemacht" — als gute Sitte aus alter Zeit beibehalten, den „Rothen Müllerapfel" werden sie, wenn ihr Geschmack sich veredelt hat und der leichtere Absatz ihrer Waare erst recht sich lohnt, gern vergessen.

Wiesbaden, 20. Febr. 1871. **Dr. C. Thomae.**

Pomologische Notizen

von Lehrer C. Hesselmann in Witzhelden, Kreis Solingen, Rheinpreussen.

Aus meinem Obstsortiment erlaube ich mir, von nachstehend verzeichneten Sorten das Wachsthum, die Fruchtbarkeit des Baumes und die Güte der Frucht, welche sie hier zeigten, in Kürze mitzutheilen.

Bemerkung: Mein Garten und Baumhof, sowie der 4 Morgen grosse hier in meiner Nähe liegende Obsthof meines Freundes, Herrn Reiffen, der in Nachstehendem manchmal erwähnt wird, liegen 750 Fuss über der Meeresfläche. Mein Boden ist Thonschiefer und nicht sehr tief gründig, leidet daher in trockenen Jahren an Trockenheit.

*) Siehe Oberdieck, J. G. C. Pomolog. Notizen. Ravensburg 1869. Es werden in dem Verzeichniss 57 Äpfel- und 59 Birnsorten aufgezählt und kurz charakterisirt.

Der Baumhof des Herrn Reiffen ist Thonboden und mehr feucht als trocken. Beide Anpflanzungen, besonders aber die meinige, sind fast allen Winden sehr ausgesetzt und ist es hier bei uns auf dem bergischen Hügelland, den Ausläufern des Sauerländischen Gebirges, schon ziemlich rauh.

a. Aepfel.

Die Goldparmäne erweist sich auch hier als die vorzüglichste aller Aepfelsorten, die in jeder Lage und in jedem Boden gut gedeiht, sich durch ihre vorzügliche Güte der Frucht, frühe und jährlich reiche Tragbarkeit, gutes und stets gesundes Wachsthum schon in hiesiger Gegend vielfach Verbreitung verschafft hat.

Gravensteiner war eine delikate, ziemlich grosse und schön colorirte Frucht, wächst bei mir und überall in hiesiger Gegend sehr gesund und stark, scheint aber nur in kräftigem, mehr feuchtem als trockenem Boden recht fruchtbar zu sein, da mein schon ziemlich erstarkter Hochstamm und meine sehr grosse Pyramide in meinem trockenen Boden bis jetzt sich sehr unfruchtbar erwiesen.

Gelber Edelapfel wächst hier gesund und stark, ist sehr fruchtbar, Frucht prachtvoll, sehr gross und gut.

Geflammter weisser Cardinal ist äusserst fruchtbar, Baum stark wachsend, Frucht gross und schön, war stets noch ein guter Tafelapfel.

Amtmanns-Apfel. Pyramide und Probereis wachsen mässig, sehr fruchtbar, Frucht gross und ein prächtig colorirter Calvill, von sehr edlem Geschmack.

Hawthornden-Apfel wächst sehr gut und scheint ungemein fruchtbar zu sein. Ein aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen 1869 empfangenes und aufgesetztes Probereis trug, obgleich ich noch Blüthe ausgebrochen, schon in diesem Jahre so voll, dass ich es anbinden musste. Auch jetzt ist dasselbe fast nur mit Blüthenknospen bedeckt. Die Frucht war rein weiss, sehr gross, um ein Drittel grösser, als die im Illustr. Handbuche abgebildete. Sie war etwas stark säuerlich, doch nicht unangenehm und sogar für die Tafel nicht zu verschmähen.

Wagener-Apfel scheint gleichfalls sehr fruchtbar zu sein. Das mit der vorhin genannten Sorte auf demselben Probebaum zugleich angebrachte Reis wächst stark und trug ebenfalls schon in diesem Jahre edle, mittelgrosse, lachend schöne Früchte.

Kaiser Alexander. Das Wachsthum des Baumes ist gesund und stark, dabei fruchtbar. Seine Früchte waren meistens enorm gross, prachtvoll und dabei noch gut. In nassen Jahren faulten jedoch einige am Baume.

Pariser Rambour-Reinette war zwar auch hier eine sehr delikate Tafelfrucht, allein meine Pyramide auf Johannisstamm leidet sehr an Krebs und da ich diese Sorte in hiesigen Obsthöfen als sehr mit dieser Krankheit befallene Bäume vorfinde, an denen die Sommertriebe durch Frost meist absterben, so glaube ich behaupten zu dürfen, dass dieselbe für hiesige, überhaupt für eine rauhe Gegend, zum Anbau nicht passend ist.

Orleans-Reinette. Die Frucht war hier auf Pyramide gross und edel, der Baum wächst gut und ist jährlich volltragend, scheint aber doch auf Boden und Klima eigen zu sein, da er im Grasboden hier nicht gut und gesund wächst, seine Früchte klein bleiben und gerne aufreissen.

Champagner-Reinette. Ist hier im Kreise Solingen sehr verbreitet. Der Baum ist mittelgross mit gedrungener Krone, ausserordentlich tragbar. Die mittelgrosse, oft grosse Frucht ist hier auch bei ungünstiger Witterung vollkommen ausgebildet und noch im Spätsommer eine gute Tafelfrucht. Die vielen guten Eigenschaften dieser Sorte veranlassten mich, einen grossen unfruchtbaren Hochstamm mit derselben umzupfropfen.

Parkers Pepping ist als Hochstamm und Pyramide starkwachsend, fruchtbar, die Frucht gut und gross, grösser als die im Illustr. Handbuch abgebildete.

Grosse Casseler Reinette ist in hiesiger Gegend ziemlich viel verbreitet. Der Baum ist sehr fruchtbar und liefert ganz ausserordentliche Erträge, wächst hier in verschiedenem Boden und verschiedenen Lagen überall sehr gesund und gut, wird jedoch nicht gross. Die oft grosse Frucht muss hier lange am Baume bleiben und ist im Spätfrühling und Sommer eine recht gute Tafelfrucht.

Oberdieck's Reinette wächst unter meinen Apfelsorten mit am stärksten, ist sehr fruchtbar, die Früchte gross und edel, einige hatten jedoch bei der diesjährigen ungemein nassen Witterung Flecken. Der Wuchs des Baumes ist sehr schön pyramidal, wie ich keine andere Apfelsorte habe und eignet sich deshalb ganz vorzüglich zu Pyramiden. Oberdieck's Reinette, mit welcher ich eine unrichtig benannte Pyramide auf Johannisstamm umpfropfte, wuchs in drei

Jahren, ohne viel Kunst dabei anzuwenden, zu einer regelrechten, fast wie gezeichneten schönen 7 Fuss hohen Pyramide, trug im zweiten Jahre nach ihrer Veredlung und im dritten Jahre schon reichlich.

Muscat-Reinette. Die Frucht war delikat, Baum auf Johannisstamm nur mässig wachsend und nicht fruchtbar. Er blüht jährlich ungemein stark, setzt aber sehr wenig Frucht an, was vielleicht der trockene Standort des Baumes verursacht. Dagegen bewahrheitet sie das ihr sonst überall gespendete Lob über ihre Fruchtbarkeit in dem mehr feuchten als trockenen Boden meines Freundes. Dort ist sie fruchtbar.

Ribston Pepping. Wie die vorige.

Harberts-Reinette wächst auf Probebaum hier am stärksten, ist sehr fruchtbar, die Frucht recht gross, schön und gut.

Carmeliter-Reinette wächst als Pyramide auf Wildling im Garten mässig, aber gesund, ist recht fruchtbar und war ein edler Tafelapfel.

Röthliche Reinette. Mein junger Hochstamm wächst gut, das Probereis meines Freundes desgleichen, die Frucht ist recht vorzüglich und durchschnittlich so hübsch, wie die in den Illustr. Monatsheften (Jahrg. 1868, Heft 12) dargestellte. Doch bleibt bis jetzt eine grössere Fruchtbarkeit zu wünschen übrig.

Virginischer Rosenapfel stark wachsend, sehr fruchtbar, ausgezeichnet guter Frühapfel. Hier reifte derselbe 1868 schon halben Juli und waren seine Früchte prachtvoll und weit grösser als die im Illustr. Handbuch gegebene Abbildung.

Gold-Reinette von Blenheim. Der Baum wächst stark, scheint auch fruchtbar zu sein, doch wohl nicht wie die Goldparmäne. Mein Hochstamm brachte sehr grosse, schöne und delikate Früchte.

Englische Spital-Reinette. Die Frucht war stets edel und noch ziemlich gross. Der Baum wächst gesund und mässig stark und ist sehr fruchtbar.

Rheinischer Krummstiel. Die vielen Hochstämme dieser Sorte im Baumhofe meines Freundes sind sehr starkwüchsig und bringen reiche Ernten. Die Früchte sind recht gross und prächtig und ein vorzügliches Wirthschaftsobst; aber auch für die Tafel noch sehr gut zu benutzen. Es scheint aber, als wenn bei dieser Sorte eine starke Düngung den Krebs besonders leicht hervorrufe, da die

Bäume hiervon im Baumhofe, wo nur alljährlich im Herbste und Winter mit Jauche gedüngt wird, alle ohne Ausnahme gesund sind, während sie im Grablande, wo Gartengewächse gezogen werden und deshalb stark gedüngt wird, alle ohne Ausnahme krebsig sind und kränkeln.

Gäsdonker-Reinette wächst bei mir als Pyramide auf Wildling sehr schön, ist sehr fruchtbar und sehr delikat; muss hier lange am Baume bleiben, sonst welkt sie etwas.

Doppelter Härtling ist eine hiesige vom Landmanne sehr hoch geschätzte Lokalsorte und ein Süssapfel, der hier in grosser Zahl angepflanzt ist und noch immer bedeutend angepflanzt wird, besonders bei den jetzt bei uns begonnenen Bepflanzungen der Strassen und Wege mit Obstbäumen. Es ist ein ziemlich grosser Wirthschaftsapfel, der hier hauptsächlich, aber auch massenhaft zu der in hiesiger Gegend sehr stark betriebenen Krautfabrikation verwandt wird. Er gedeiht in jedem Boden und in jeder Lage vortrefflich, ist fast jährlich sehr tragbar, so dass, wenn nur irgend eine Sorte einen Ertrag gibt, es diese dann auch gewiss thut. Der Baum wächst zwar sehr gesund, aber mässig und wird auch nicht gross.

b. Birnen.

Köstliche von Charneu wird hier mit dem unrichtigen Namen Köstliche von Amant oder kurzweg die Köstliche benannt, ist in hiesigem Kreise schon sehr verbreitet und wird hier in 25 bis 30 Jahre alten Hochstämmen vorgefunden. Sie wächst hier sehr prächtig, steht durch ihren schön pyramidalen hohen Wuchs fast wie eine Pappel unter den übrigen Obstbäumen, ist fast jährlich sehr reichtragend und sind ihre grossen, ja alle vollkommen ausgebildeten Früchte auch selbst noch in nassen Jahrgängen sehr saftreich, sehr schmelzend und sehr delikat. Dass diese äusserst schätzbare Sorte für etwas rauhe Gegenden empfindlich sein soll, trifft gewiss bei uns nicht zu; ich sah hier noch nie einen krankhaften, schlecht wachsenden Baum derselben, muss aber bemerken, dass ich sein Wachsthum an etwas feuchten Stellen am üppigsten und da auch seine Früchte am vollkommensten ausgebildet fand.

Williams Christenbirn. Diese Sorte wächst als Probezweig, als Pyramide auf Quitte und als Hochstamm hier mässig, ist aber ausserordentlich fruchtbar. Ein von meinem Freunde auf Hochstamm

gesetztes Probereis brachte im folgenden Jahre nach der Veredlung 37 sehr grosse Früchte. Die Frucht wird hier sehr gross, ist schön gelb, an der Sonnenseite oft geröthet, sehr saftreich und delikat. Sie wurde auf Hochstamm und an Probereis stets grösser, als auf meiner stets fast zu voll tragenden Pyramide. Mein Freund verehrte mir ein Prachtexemplar, gewachsen an einem üppigem Probereis, so gross, wie die im Illustr. Monatshefte (Jahrg. 1869. Heft I) abgebildete Andenken an den Congress. Ein anderer Obstfreund, der diese Sorte von mir erhielt, verkaufte auf dem Markte zu Solingen die Birn davon zu 2 Sgr., und die vierjährige Pyramide an einen Liebhaber für 3 Thaler.

Millet's Butterbirn liefert zwar kleine, aber sehr saft- und gewürzreiche Früchte, wächst hier mässig, ist aber sehr fruchtbar.

Blumenbach's Butterbirn war hier eine grosse edle Frucht, Pyramide auf Quitte sehr fruchtbar und gut wachsend.

Gute Louise von Avranches ist auf Quitte und als Hochstamm schwach wachsend, aber jährlich so sehr tragbar, dass ich noch immer ausbrach. Die Frucht sehr gross, an der Sonnenseite stark roth, süss, sehr gewürzt und delikat.

Hardenpont's Winterbutterbirn. Der Baum auf Quitte wächst sehr stark, blüht jährlich ungemein und setzt auch sehr voll an, aber, wenn die Früchte die Grösse einer grossen Haselnuss erreicht haben und trockene Witterung eintritt, fällt Dreiviertel derselben ab. Die übrig bleibenden Früchte werden theils sehr gross, bleiben theils aber auch klein und sind krüppelhaft, alle aber sehr delikat.

Liegels Winterbutterbirn war eine süsse, gewürzreiche, vortreffliche, mittelgrosse Winterfrucht. Der Baum wächst hier recht lebhaft und ist sehr fruchtbar.

Esperens Herrenbirn. Frucht vortrefflich, Baum gut wachsend und ungemein fruchtbar.

Napoleons Butterbirn. Ist in hiesiger Gegend in Obsthöfen einzeln als Hochstamm anzutreffen. Die Sommertriebe sterben aber durch den Frost meist ab und es zeigt der Baum hier überhaupt ein sehr schwaches und krüppelhaftes Wachsthum. Meine Pyramide auf Quitte ist auch nur sehr schwach wachsend. Diese Sorte gehört in rauher Gegend wohl nicht als Hochstamm in Grasboden, sondern als Pyramide auf kräftigem Wildling in gutes Grabland. Mein Stämmchen zeichnet sich aber durch seine überreiche Fruchtbarkeit

vor meinen meisten Sorten sehr aus, und es war die Frucht gross, äusserst saftreich und delikat.

Herzogin von Angoulême wächst auf Quitte hier sehr stark, mit am stärksten von allen Birnsorten, blüht auch ungemein voll, setzt aber fast gar keine Frucht an. Sie hat, während die neben ihr stehende Regentin, deren Baum sehr fruchtbar und nicht stark wachsend und $^2/_3$ kleiner als die Herzogin ist und mir jährlich 30—40 sehr edle Früchte brachte, in 6 Jahren kaum ein Dutzend gegeben, die aber, wenn auch kleiner als anderwärts gezogene, mit zu den delikatesten gehörten. Ich hatte vor einigen Jahren zwei Stämmchen dieser Sorte und schenkte eines derselben meinem zu Crefeld wohnenden Schwager, welcher dasselbe in sehr guten Boden in einen von allen Seiten mit Wänden umschlossenen warmen Garten pflanzte. Obgleich sich dasselbe hier als sehr unfruchtbar zeigte, trägt es dort, und wenigstens dreimal so grosse Früchte, als ich von meiner Pyramide erhalte.

Bosc's Flaschenbirn. Baum sehr stark wachsend, fruchtbar, die Frucht sehr gross, schön und delikat.

Amanlis Butterbirn wächst lebhaft, ist recht fruchtbar; Frucht gross, schön und gut.

Capiaumont ist eine gewürzreiche, recht gute, bei mir ziemlich grosse Frucht, grösser als die im Illustr. Handbuche dargestellte. Der Baum wächst mässig stark und ist reich tragend.

Grüne Hoyerswerder ist hier ziemlich stark wachsend, recht fruchtbar und delikat.

Stuttgarter Gaishirtenbirn wächst als Pyramide auf Quitte sehr schwach, dagegen als Probereis mässig stark und gesund. Die Früchte waren stets gewürzreich und schmelzend. Die auf Pyramide gewachsenen Früchte waren ziemlich gross, weit grösser, als davon die Figur im Illustr. Handbuche.

Winter-Dechantsbirn wächst als Pyramide auf Wildling sehr lebhaft, ist sehr fruchtbar und hier eine der besten Winterbirnen. Die mir im vergangenen Jahre Anfangs September vom Sturm abgeworfenen sehr grossen Früchte wurden Ende Januar doch noch ziemlich schmelzend. Auch sah ich Hochstämme dieser Sorte bei Herrn Pfarrer Vorster in Solingen, wo es noch rauher als hier ist, die recht üppig wuchsen, sehr fruchtbar waren und ebenfalls sehr delikate Früchte brachten. Pfarrer Vorster hielt sie für die Krone aller Birnen.

General Tottleben. Pyramide auf Quitte wächst mässig, jährlich sehr volltragend, so dass ich auch dieses Jahr wieder ausbrechen musste und dennoch hatte der kaum 6 Fuss hohe Baum 24 vollkommen ausgebildete Früchte, welche durchschnittlich 20 Loth wogen, 1868 bei geringerem Tragen enthielten die meisten 1 Pfund. Auf Hochstamm hier bleiben die Früchte ziemlich klein, so dass die Sorte in ihnen fast nicht zu erkennen ist. Die Frucht war stets gut.

Esperens Bergamotte wurde am Probereis auf Hochstamm noch schmelzend und delikat, ist sehr fruchtbar und gut wachsend. Eine vorzügliche Frühjahrsbirn.

Butterbirn von Spaë. Baum und Probezweig zeigen einen sehr starken, kräftigen Wuchs und eine grosse Fruchtbarkeit. Die voriges Jahr aufgesetzten Probereiser sind alle mit Blüthenknospen versehen. Die Frucht war sehr gross, gewürz- und saftreich und sehr delikat.

Marie Guise wächst als Pyramide auf Quitte mässig, aber schön pyramidal, blüht von meinen Birnsorten am frühesten, ist ausserordentlich reichtragend, die Frucht ist gross und gut, zeitigte hier noch nach der Winter-Dechantsbirn.

Herzog von Nemours war eine mittelgrosse, saftreiche, delikate Frucht, ist sehr fruchtbar und stark wachsend.

Payens Butterbirn (Abbild. Illustr. Monatsh. 1869, Heft III) scheint sehr fruchtbar zu sein. Das voriges Jahr aufgesetzte von Herrn Dr. Lucas erhaltene Probereis trug schon dieses Jahr und alle Knospen der Sommertriebe sind Blüthenknospen. Obgleich alle ihre Früchte vor ihrer richtigen Pflückezeit vom Sturme abgeworfen, so wurden dieselben dennoch schmelzend, saft- und gewürzreich. Des langen, dünnen, im Sturme leicht brechenden Stieles wegen, welche Eigenschaft die vorhin genannte Sorte auch hat, muss dieselbe vor starken Winden geschützt stehen.

Arembergs Colmar ist stark wüchsig, sehr fruchtbar, die Frucht sehr gross und edel.

Dunmoore war hier eine vorzügliche Tafelfrucht, sehr fruchtbar und mässig stark wachsend. Eine vor drei Jahren an den Seitenästen überpfropfte, unrichtig benannte Pyramide auf Wildling ist 10 Fuss hoch wieder schön pyramidal ausgebildet, trug dieses Jahr zuerst und es ist der Baum sehr mit Blüthenknospen bedeckt.

Clairgeau's Bütterbirn. Pyramide auf Wildling und der

Probezweig mässig wachsend, fruchtbar, die Frucht sehr schön und gut, doch nicht so, wie sie anderwärts gepriesen wird.

Pastorenbirn wächst stark als Pyramide auf Quitte, als Probereis und Hochstamm und ist jährlich sehr volltragend. Meine Pyramide hing dieses Jahr so voll, dass ich dieselbe stützen und ihre Zweige anbinden musste. Ebenso klettenvoll zeigten sich junge Hochstämme bei meinem Freunde. Die Frucht ist bei dem steten und vielen Tragen des Baumes doch noch gross und als Wirthschaftsobst sehr werthvoll, aber auch als Tafelfrucht noch gut zu benutzen. Obgleich sie jetzt schon zeitigt, hielt sie sich in früheren Jahren noch bis Anfangs März.

c. Pflaumen.

Die ausnehmend nasskalte Witterung dieses Jahres war auch einer guten Pflaumenernte nicht günstig. Manche Sorte, die in den vorigen Jahren sich als vorzüglich erwies, hatte dieses Jahr hier eine geringe Güte. Ich führe deshalb nur die an, welche sich von den hier getragenen Sorten auch dieses Jahr noch als gut zeigten.

Königspflaume von Tours war bei meinem Freunde auch dieses Jahr die vorzüglichste und reichtragendste aller seiner Pflaumensorten. Die Frucht war gross, schön, nicht aufgesprungen, der Stein ablöslich. Der Baum wächst gut und lässt hier seine Früchte nicht vor der Reife fallen. Das Reis erhielt mein Freund von Oberdieck.

Esperens Goldpflaume war gross, schön, nicht zersprungen und wohlschmeckend, der Stein ablöslich. Der junge Hochstamm und das Probereis meines Freundes wachsen gut, gesund und sind jährlich gut tragbar.

Weisse Jungfernpflaume war schön, gross und wohlschmeckend, Stein beinahe löslich. Der Baum ist sehr fruchtbar und mässig wachsend.

Königin Victoria. Frucht an meinem Probereis auf Hochstamm war gross, schön colorirt, gerade so schön, als die im Illustr. Monatshefte abgebildete, von delikatem Geschmack, nicht aufgerissen und der Stein sehr gut ganz ablöslich. Die jungen Hochstämme wachsen recht lebhaft und scheint diese Sorte auch recht fruchtbar zu sein.

Mittheilungen über eine Reise nach Braunschweig zur Oberdiecksfeier vom 1. bis 6. October 1870.

Von Dr. Ed. Lucas.

(Schluss des Artikels von pag. 67.)

An der Bahn erwartete mich Freund Koch, mit welchem ich alsbald nach der von ihm geleiteten Landesbaumschule ging. Diese kurz zu schildern, soll die Aufgabe des Schlusses meines Reiseberichts sein, zumal über die Oberdieckfeier bereits das Nöthige früher in diesem Blatte mitgetheilt wurde.

Das ganze Areal der Herzogl. Landes-Baumschule umfasst 43 Magd. Morgen, wovon circa 19—20 Morgen zur eigentlichen Obstbaumzucht und eine etwas über 20 Morgen haltende Fläche zum Muttergarten, zu Pyramiden-Anlagen und als Spaliergarten dient. Das übrige ist Saatland, Vermehrungsland, Haus- und Hofraum und Wege.

Die Oberleitung der Landes-Baumschule liegt in der Hand des Herrn Geh. Kammerrath Uhde, eines sehr erfahrenen Forstmannes und besonders tüchtigen Naturforschers, während die speciell pomologische Leitung, die Prüfung der Obstsorten, die Beschreibung und genaue Zeichnung derselben, vorzüglich der Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht besorgt und überwacht.

So kann sich denn der specielle Leiter des Etablissements, Garteninspector Koch, so ganz ungestört durch die oft sehr zeitraubenden und mitunter lästig werdenden Nebenarbeiten, zahllosen Correspondenzen, ganz seinen Pfleglingen widmen und es darf daher Niemand wundern, wenn hier in dieser Landesanstalt in jeder Hinsicht sowohl in Bezug auf wissenschaftliche Pomologie, wie in Bezug auf praktische Obstcultur ganz Ausserordentliches geleistet wird.

Wäre die Lage der Baumschule und des Muttergartens nur etwas geschützter, beide liegen nämlich ganz frei und offen und so oft ich dort war, herrschte ein ziemlicher Wind, während man in der Stadt kaum einen leichten Luftstrom spürte. Ist diese Lage auf der einen Seite gut für die Abhärtung der Bäume, so erschwert sie doch die Culturen gar sehr.

Die dem Baumschulbetrieb gewidmete Fläche ist in 10 gleich grosse Schläge abgetheilt. Die einzelnen Schläge enthalten zur Hälfte Apfelbäume, die andere Hälfte ist zwischen Birnen- und Kirschen-

Hochstämmen und Pflaumen und Zwetschen getheilt. Die Pflanzreihen sind 2' auseinander, während die Bäume in den Reihen etwas näher gestellt sind.

Bei der Erziehung der Hochstämme wird jetzt durchaus die von mir vielfach empfohlene Dittrich'sche Erziehungsmethode des jährlichen Rückschnitts mit unsern Modificationen (Schnitt des Leitzweigs auf Zapfen u. s. w.) angewendet und es ist der ausgezeichnete Erfolg dieser Methode in der sehr exponirten Lage deutlich wahrzunehmen.

Die Baumschule liefert jährlich 10,000 schöne, gesunde, kräftige und gut erzogene Hochstämme, welche grösstentheils zur Bepflanzung der Staatsstrassen und der Vicinalwege im Lande selbst verwendet werden und welche Anpflanzungen bei der vortrefflichen Auswahl der passendsten und einträglichsten Sorten den Obstbau Braunschweigs in einer kurzen Reihe von Jahren zu einem der bedeutendsten in ganz Deutschland machen müssen.

Von Apfelsorten werden in der grössten Anzahl jährlich veredelt und erzogen die Winter-Goldparmäne, die Grosse Casseler Reinette und Harberts Reinette, in grösserer Anzahl ferner die Sorten: Gravensteiner, Ribston Pepping, Baumann's Reinette, Engl. Spital-Reinette, Carmeliter Reinette, Orleans Reinette, Gold-Reinette von Blenheim, Goldgelbe Sommer-Reinette, Gelber Winter-Stettiner, Parkers Pepping, Deutscher Goldpepping, während eine grössere Anzahl anderer werthvoller Sorten in geringerer Menge jährlich angezogen werden.

Die als Hochstämme erzogenen Birnsorten sind hauptsächlich die folgenden: Gute Graue, Forellenb., Liegels Winter-Butterbirn, Camper Venus und Queenbirn, dann Williams Christbirn, Gute Louise von Avranches, Volkmarserb., Köstliche von Charneu, Marie Louise, Diels Butterb., Winternelis, Grüne Magdalene, Sparbirn, Grüne Hoyerswerder, Windsorb., Runde Mundnetzb., Grüne Tafelb., Holländische Feigenb., Prinzessin Marianne, Westrumb., Boscs Flaschenb., Weisse Herbst-Butterb., Holzfarbige Butterb., Herbstsylvester, Rothe Bergamotte, Rothe Dechantsb., Gellerts Butterb., Hofrathsb., Colomas Herbst-Butterb., Clairgeau, Wildling von Motte, Späte Hardenpont und Winter-Dechantsb.

Von Kirschen hauptsächlich: Lauermannsk., Schwarze

Spanische, Schwarzer Adler, Hedelfinger Riesenk., Fromm's Herzk., Grosse schwarze Knorpelk., Königin Hortense, Grosser Gobet, Velserk. u. A.

Von Pflaumen hauptsächlich: Hauszwetsche, Italien. Zwetsche, Washington, Grüne Reineclaude, Durchsichtige, Boddaerts Reineclaude, Grosse Mirabelle von Nancy und Kleine gelbe Mirabelle.

Zu Pyramiden und Zwergstämmen werden hauptsächlich erzogen:

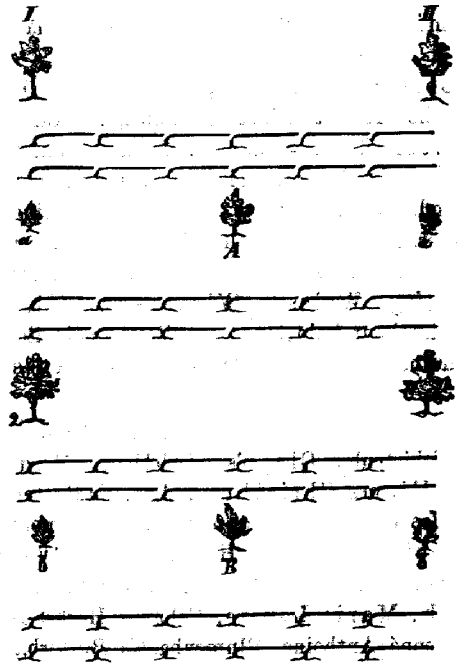
Apfel: Sommer-Parmäne, Gravensteiner, Rother Gravensteiner, Spanische Herbst-Reinette, Danziger Kantapfel, Ananas Reinette, Winter-Goldparmäne, Rother Winter-Taubenapfel, Ananas Reinette, Gelbe spanische Reinette, Carmeliter Reinette, Engl. Spital-Reinette, Parkers Pepping, Pignonartige Reinette (Engelbr.), Deutscher und Engl. Goldpepping, Gold-Reinette von Blenheim, Orleans Reinette, Rother und weisser Kentischer Pepping, Weisser Winter-Calvill, Reinette von Breda, Pariser Rambour-Reinette, Gestreifte Canada-Reinette, Ribston Pepping, Edelreinette, Calville de Maussion, Grosse Casseler Reinette.

Birnen: Giffard's Butterbirn, Runde Mundnetzbirn, Stuttgarter Gaishirtenb., Clapp's Liebling, Madame Favre, Westrumb., Williams Christbirn, Amanlis Butterb., Laura von Glymes, Gute Louise von Avranches, Capiaumont, St. Germain Puvis, Holzfarbige Butterb., Herbstsylvester, Weisse Herbst-Butterb., Graue Herbst-Butterb., British Queen, Van Mons Butterb., Marie Louise, Colomas Herbst-Butterb., Hofrathsb., Dieudonné Anthoine, Blumenbach's Butterb., Napoleon, Forellenb., Clairgeau, Dr. Engelbrecht, Arenberg, Bacheliers Butterb., Diel's Butterb., Liegel's Winter-Butterb., Hardenponts Winter-Butterb., De Jonghes Butterb., Späte Hardenpont, Regentin, Mad. Verté, Bergamotte Hertrich, Winter-Dechantsbirn und Späte Basiner.

Der Muttergarten enthält zunächst auf einem Flächenraum von 18 Morgen Pflanzungen von Aepfeln, Birnen, Kirschen und Pflaumen in Hochstämmen, welche 30' entfernt stehen in 35 Reihen à 18 Stämme, von denen die ersten 10 mit Apfelsorten, die folgenden 5 mit Birnen, und die 3 übrigen mit Kirschen- und

Pflaumenstämmen bepflanzt sind, wodurch die Pflanzung das untenstehende Bild darbietet.

Die römischen Zahlen bezeichnen die Reihen, die arabischen die laufende Nr. der Hochstämme, die kleinen lateinischen Zahlen bedeuten die als Pyramiden auf Quitte oder Doucin veredelten Birn- und Apfelpyramiden, welche zwischen die Hochstämme gepflanzt



sind, während die mit grossen lateinischen Buchstaben bezeichneten Bäume Pyramiden auf Wildling veredelt, die zu Gerüstbäumen dienen, anderen.

Zwischen jeder Baumreihe zieht sich ein Grasweg hin, der beiderseits mit Cordons eingefasst ist. Diese Cordons sind sehr zweckmässig bei den Aepfeln auf 6' Entfernung, bei den übrigen Obstsorten 10' von einander gepflanzt. Diese Entfernung ist gegenüber den sonst meist zu nahe angepflanzten Guirlandenbäumen, eine durchaus zweckmässige.

Alle die mit Buchstaben bezeichneten Bäumchen sollen später

wieder weggenommen werden; sie geben indess doch 20—25 Jahre lang Gelegenheit zu reichen pomologischen Studien, ohne die Hauptstämme der Pflanzung irgend zu geniren. Dadurch, dass alle Sorten zugleich als Hochstamm und auf Wildling, sowie auf Zwergunterlage theils als Cordons, theils als niedere Pyramiden veredelt sind, können sehr wichtige Vergleiche angestellt werden.

Auch ist bei der Anordnung der Pflanzung soviel möglich darauf Rücksicht genommen, dass jede Reihe nur ähnliche Obstsorten enthält und dass die früher reifenden zuerst, die später zeitigenden nach diesen angepflanzt sind. So hat z. B. die Reihe I und II, so weit die Aepfel gehen, nur Calvillen, und fängt 1 mit den frühesten Sommerfrüchten u. s. w. an, wodurch die Uebersicht ebenfalls sehr erleichtert ist.

Eine besondere Abtheilung des Muttergartens von 2 Morgen enthält nur Pyramiden, und zwar 124 Apfel- und 216 Birnsorten in dieser Erziehungsform. Hier sind die edelsten und auch solche Sorten besonders gepflanzt, welche in dortiger Gegend voraussichtlich auf Hochstamm nicht ihre volle Ausbildung und Güte erlangen.

Von besonderem Interesse ist der gegen 1 Morgen grosse Spaliergarten. Derselbe ist so angelegt, dass eine hohe Bretterwand den Bäumen Schutz gegen Norden, Nordost und Nordwest verleiht, was selbstverständlich ein sehr wichtiger Vortheil ist. Wir finden hier fast alle praktischern und bessern Baumformen in sehr schöner Ausbildung und sehen die Spalierbäume so mit Früchten beladen, dass dies allgemein bewundert wurde. Die Früchte waren dabei sehr vollkommen und wohlgebildet und zeigten fast ganz die Grösse und Schönheit der Früchte auf den Pariser Obstausstellungen.

Jeder Kenner muss anerkennen, dass hier Inspector Koch ganz Ausserordentliches geleistet und es dürfen die in der sicher nicht besonders günstigen Lage der Braunschweiger Landes-Baumschule erzielten Resultate als sehr ermuthigende betrachtet werden, die feinere Obstcultur auch in Norddeutschland, einen guten nahrhaften, drainirten und überhaupt zuträglichen Boden vorausgesetzt, allgemeiner einzuführen.

Dass das Beschneiden dieser Menge von jungen Hochstämmen, Pyramiden, Spalieren und Cordons jedes Jahr eine ganz enorme Arbeit verursacht, dass dazu sicher der kurze Zeitraum des Frühjahrs kaum ausreicht, und dieses später noch mehr der Fall sein wird, lässt sich leicht denken und es ist in der That sehr anzuerkennen,

dass Freund Ad. Koch diese grosse Arbeit neben den andern zahlreichen Frühjahrsarbeiten so gut bewältigt und Alles so sorgfältig cultivirt.

Eine zahlreiche Menge neuer Sorten, welche die Landes-Baumschule aus den besten Quellen Deutschlands, Frankreichs, Belgien und aus Amerika empfing, werden hier cultivirt und geprüft und es haben sich im letzten Jahre von diesen besonders ausgezeichnet: Cox's Orange, Jonathan, Calville Maussion, Madame Favre, Madame Gregoire, Madame Verté, Beurré Engelbrecht, St. Germain Puvis, Clapps Favorite, William panachée, Beurré de Jonghe u. s. w.

Das ganze Sortiment, welches jetzt hier in irgend einer Form oder auf Spalierbäumen befindlich, zählt über 3000 Obstsorten.

Es würde mich zu weit führen, wollte ich mich auch über die wunderschönen Weintrauben, welche wir in einem kleinen Kalthaus sahen, ferner über die prachtvollen remontirenden Himbeeren und das Beerenobst überhaupt weiter aussprechen. Von Allen sind sehr gute und nur das beste beibehaltende Sortimente angepflanzt.

Nicht vergessen darf ich eine Anzahl Pfirsichsämlinge, welche dort erzogen worden sind und welche theils recht gute und schöne Früchte lieferten. Die mangelnde Wärme des Spätsommers, welche ja auch den Wein nur mittelmässig reifen liess, begünstigte auch nicht die Güte dieser Früchte und sie waren leider, als wir sie kosteten, etwas fad, während dieselben Sorten im Jahre vorher sehr gut gewesen waren. Die besonders schönen und guten dieser Sämlinge führten die Namen Director Uhde, Präsident Griepenkerl, von denen die erstere früher und besser als die Rothe Magdalene, der sie ähnlich ist, sein soll.

Gewiss wird es keinen Pomologen reuen, der zu irgend welcher Zeit durch Braunschweig kommt, die eine kleine halbe Stunde entfernte Landes-Baumschule zu besuchen; er wird zu allen Zeiten viel Interessantes und Belehrendes finden.

Ueber die Obstausstellung in den Localen des in dem Garten stehenden Gebäudes, in welchem zugleich die Wohnung des Garten-Inspectors und einiger Gehülfen ist, welche Ausstellung höchst interessant war, hat Herr Superintendent Oberdieck bereits berichtet; ich bemerke nur, dass dieselbe, wenn auch klein, doch ungleich werthvoller und interessanter als die meisten der von mir besuchten grossen Ausstellungen war und gerade die schönen und interessanten Früchte,

welche die Herzogl. Landes-Baumschule ausgestellt hatte und die ein beträchtliches Sortiment bildeten, wurden von den anwesenden Pomologen mit besonderem Interesse betrachtet.

Zur Geschichte der Kurfürstl. u. Königl. Baumschulen in der Mark Brandenburg.

Das erst später als in anderen Provinzen Deutschlands erfolgte Aufblühen der Landeskultur in der Mark Brandenburg lag in den politischen Verhältnissen. Schon Albrecht der Bär legte im 12. Jahrhundert Weinberge an, unzweifelhaft förderte er auch die Obstbaumzucht, obgleich darüber nichts nachzuweisen ist. Mit den Hohenzollern beginnt eigentlich erst Landeskultur.

Friedrich, der erste Kurfürst aus diesem Hause soll schon in Berlin beim Schlosse einen Garten angelegt haben — von Friedrich II. (Kurfürst) ist es nachgewiesen. Unzweifelhaft pflanzte er auch Obstbäume.

Johann George hatte am Grimmnitzsee in der Ukermark ein Jagdschloss und einen Garten dabei angelegt. 1595 verlangt er „zu Anrichtung Unserer Gärten allhier und sonsten wilde Kirschbäume eine ziemliche Anzahl uff dieselben eine andre Art von Welschen, Ungarisch und Spanischen Kirschen zu propfen." (Der Gärtner hiess Bernd Pieler.*) Es lässt dies voraussetzen, dass auch schon Apfel- und Birnbäume vorhanden waren, da diese fremden Kirschen wohl erst später heimisch geworden.

Unter Georg Wilhelm ist 1640 von einem Baumgarten in Berlin die Rede, den er gekauft.

Der grosse Kurfürst veredelte mit eigener Hand die Bäume in dem damaligen Hopfengarten (jetzt der Botanische) bei Berlin, und hatte in Potsdam auf dem Terrain neben der später erbauten Garnisonskirche eine Baumschule, und in Glinicke bestand 1682/3 eine Baumpflanzung von 500 an der Zahl.

Der baulustige König Friedrich Wilhelm I. liess in seinem neu angelegten Küchengarten bei Potsdam 1720—24 (jetzt Marligarten) die schönsten und besten Obstbäume pflanzen, wie sie in ganz Europa zu finden waren. **)

*) Manger's Manuscriptensammlung.

**) Memoiren der Markgräfin von Baireuth.

Friedrich II. liess theils durch seine Gärtner die Obstbäume etc. aus Holland, England, Frankreich etc. kommen, hatte aber nur in dem Dorfe Malchow bei Berlin in dem Schlossgarten daselbst eine wilde Baumschule. Seine Gärtner unterhielten eigene Privatbaumschulen, aus denen sie an ihn die Obstbäume verkauften. Unter Friedrich II. tritt sein Baumeister Manger als erster Schriftsteller in der Pomologie im preussischen Staate auf. In seinem Privatgarten hatte er eine Musterbaumschule angelegt, und übte die Pomologie praktisch zu seinen Studien.

Friedrich Wilhelm II., von Manger angeregt, befiehlt 1787 die Anlagen von Baumschulen in seinen königl. Gärten, und ernennt Manger zum Garteninspektor seiner sämmtlichen Gärten, auch ausserhalb Potsdam. Manger beginnt nun aller Orten Baumschulen anzulegen, stirbt aber schon 1790. Der König ernennt nun den Bauinspektor Schulze, den Schwiegersohn Manger's, zum Garteninspektor. Dieser Schüler Manger's fährt nun fort, mit jugendlicher Kraft und Energie die Baumschulanlagen zu befördern.

1) Ein wüstes Stück Land an der Südseite vom Park Sans Souci, 20 Morgen im Umfang, lässt er 1790 aufhöhen, ebnen, rigolen, macht es urbar und legt darauf eine Obst-Baumschule nach dem Manger'schen System an. Auch für die wilde Baumzucht besorgt, umgibt er diese Baumschule mit einer Rabatte, die er mit allen damals hier im Freien fortkommenden ausländischen und allen inländischen Bäumen und Sträuchern bepflanzt und mit Namenhölzern versehen lässt. Eine Beschreibung dieser Baumschule gestattet hier der Raum nicht.

2) An der Nordseite von Sans Souci legt er fast gleichzeitig eine Baumschule mehrere Morgen Umfanges an, besonders für Pfirsichbäume. Diese beiden Baumschulen gehen 1822 ein, und es gehen die Bestände an die von Lenné anzulegende Landesbaumschule über.

3) In Malchow lässt Schulze einen noch unbenutzten Theil des Schlossgartens, 20 Morgen im Umfange, urbar machen, und legt darauf eine Obst-Baumschule an. Schloss und Garten werden 1805 verkauft.

4) In Kaput (bei Potsdam) legt er in dem Schlossgarten 1790 auf etwa 3—4 Morgen eine Obst-Baumschule an. Schloss und Garten werden 1815 verkauft, die Bestände der Baumschule werden nach Sans Souci gebracht.

5) Auf dem Bornstädter Felde bei Potsdam legt er fast gleich-

zeitig eine Gehölz-Baumschule an, hauptsächlich zur Bepflanzung der Steinstrassen. Sie wird 1810 (?) an die Königliche Regierung abgetreten.

6) 1812 legt er eine Baumschule vor dem Berliner Thor zu Potsdam an, wo jetzt ein Reitplatz ist, die geht an das Garde-Husaren-Regiment etwa 1820 über. Sie war meist Saamen-Baumschule.

7) Die in Oranienburg angelegte Baumschule geht 1802 beim Verkauf des Schlosses und Gartens ein.

8) Die im Küchengarten zu Charlottenburg von ihm, wie vorige, geht ein, als jener 1804 verkauft wurde.

9) War auch 1797 eine Baumschule in Schönhausen angelegt, ebenso

10) in Schwedt.

Endlich wurde auch die zu Schönholz, nahe des Dorfes Schönhausen, von der Königin Elisabeth, Gemahlin Friedrich II., angelegte Baumschule bald nach ihrem 1796 erfolgten Ableben verkauft.

Ferner waren in jedem Gartenrevier zu Sans Souci kleinere Baumschulen unterhalten worden.

Die Königl. Hofgärtner bezogen eine Tantieme für gelieferte und verkaufte Bäume.

Bedenkt man ferner, dass ausser den grossen Baumschulen in Sans Souci die meisten nur einen geringen Umfang hatten, dass mehre derselben nur 10—12 Jahre bestanden haben, so ergibt die Leistung derselben von 1790 an (als von wo an die von Manger angelegten leistungsfähig waren) bis 1822, also in 32 Jahren, folgendes Resultat der zu Königl. Pflanzungen gelieferten, verschenkten und verkauften Bäume und Sträucher:

Apfelbäume 17,102. — Birnb. 18,082. — Kirschb. 17,228. — Pflaumenb. 4506. — Pfirsichb. 3915. — Aprikosenb. 2096. — Feigenstöcke 65. — Weinstöcke 13,983. — Aechte Maulbeerb. 55. — Mispeln, Quitten, Wall- und Haselnusse, Mandeln etc. 1565. — Himbeer-, Stachelbeer- und Johannisbeersträucher 4579. — Wilde Bäume und Sträucher 243,379. — Wilde Apfel-, Birn-, Pfirsich- und Pflaumenb. 4149. — In Summa 336,565 und nach Geldeswerth berechnet 48,049 Thlr. 13 Sgr. 10 Pf.

Auf den Vorschlag des damaligen Garteningenieur Lenné gingen die sämmtlichen Königl. Baumschulen ein, und die reichlichen Bestände wurden ihm unentgeldlich zur Anlage einer Landes-Baumschule überlassen.

Nach 12 Jahren hatte ein Freund der Baumkunde durch den Nekrolog des 1834 verstorbenen Oberhofbauraths und Gartendirektors Schulze erfahren, dass er namentlich die grosse Baumschule (220:1) angelegt habe, und erliess ein Inserat in der Spener'schen Berliner Zeitung, Beilage zu Nr. 140, Donnerstag, den 19. Juni, 1834, folgenden Inhalts:

„Aus dem Nekrolog des Oberhofbaurath Schulze in Nr. 135 dieser Zeitung hat Einsender erst erfahren, dass er diesem braven 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 Biedermanne dafür im Grabe. Es konnte nichts Belehrenderes in seiner Art geben, als diese Baumschule oder — wie man die Anlage eher hätte nennen können — dieses lebendige Polyglotten-Lexicon für Wald und Garten, besonders in der Blüthezeit. Ausser den gewöhnlichen Bäumen unserer heimathlichen Forsten gab es dort noch manche, welche man nur selten Gelegenheit hat, kennen zu lernen, als z. B. den morgen- und abendländischen Zürgelbaum (Celtis orientalis et occidentalis), den japanesischen Götterbaum (Ailanthus), den Judasbaum (Cercis), den Tulpenbaum (Liriodendron); ferner das ganze Heer unserer heimischen Sträucher mit ihren verschiedenen Species, jede derselben durch ein stattliches Exemplar repräsentirt. Für den Freund der Naturkunde konnte es kaum etwas Befriedigenderes geben, als in dem schönen Königsgarten diese lange Reihe hinabzuwandeln und bei jedem Baum 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 Orte — etwa in unserm botanischen Garten — wieder herzustellen."

Hätte Schulze's Nachfolger, der doch ein grosser Botaniker sein wollte, den Werth dieser Anlage so anerkannt, wie der unbekannte Einsender, würde er diesen lehrreichen Theil derselben mit in der Landes-Baumschule, die ja hauptsächlich wilde Bäume cultivirte, aufgenommen haben. Die kostbaren Sandstein-Namensteine sind zerschlagen und zu andern Zwecken verwendet worden. **B.**

Literatur.

Verhandlungen der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten in Bingen vom 4. bis 7. October 1869.

Von J. B. Mühr, Reallehrer in Bingen, Geschäftsführer und Generalsekretär der Versammlung. Mainz. Verl. von V. v. Zabern. 1870. 20 Bg. 8. 2 fl.

Vor den meisten andern Versammlungen zeichnen sich diese Zusammenkünfte der Wein- und Obstproducenten durch einen rühmlichen Eifer und durch Ernst und Würde bei ihren Verhandlungen aus und die seitherigen Verhandlungen enthalten einen grossen Schatz von Erfahrungen und Ansichten. Es ist bekannt, dass sich diese Versammlungen als Section der Allg. Wanderversammlungen deutscher Land- und Forstwirthe betrachten und nur dann als selbstständige Versammlung tagen, wenn die Allg. Wanderversammlungen in Gegenden tagen, in welchen kein Weinbau getrieben wird. Seither bewegten sich diese Versammlungen daher immer vorzüglich im südwestlichen Deutschland.

Wir haben bereits im Jahrgang 1869, pag. 355, einen kurzen Bericht über diese Versammlung gegeben, auf welchen wir in Bezug auf das Allgemeine hier verweisen. Dieser vorliegende amtliche Bericht enthält ausser den eigentlichen Diskussionen über die Fragen des Programms eine Reihe von Vorträgen, welche sowohl für den Obstbau wie für den Weinbau vieles Interessante und Beachtenswerthe darbieten. Wir führen nur hier an:

Vortrag des Prof. Dr. Nessler über die Behandlung des Weins nach der Gährung, desselben über das Schönen des Weins, des Baron v. Dael über die Traubenkrankheit, des Prof. Dr. Neubauer über das Pasteur'sche Verfahren, des Dr. Nessler über Mostwaagen, des Bürgermeister George I. über Draht- und Pfahlbau und desselben über Hülfsdünger, sowie über das beste Verfahren, nach der Traubenlese einen vorzüglichen Wein zu erziehen. Vortrag von J. Gessner über Wurzelreben und Blindholz, Vortrag von Dr. Lucas über die Frage 1: Von welchen Ursachen ist die Fruchtbarkeit der Obstbäume abhängig, und was können wir thun, um möglichst reiche und regelmässige Obsternten zu erhalten? Desselben über Frage 3: In wiefern hat die Wärme des Bodens einen Einfluss auf die Entwicklung und Ausbildung edler Obstfrüchte und Trauben, und welche Mittel stehen der Praxis zu Gebote, um eine möglichst zuträgliche Bodenwärme zu erzielen? Vortrag des Prof. Dr. Thiel über Frage 4: Ist es bei der heutigen Lage des Weinbaues im Zollverein nicht nothwendig, eine gehörig ausgestattete Versuchsstation für Weinbau in Verbindung mit einer Hochschule zu errichten, und zur Förderung der Weincultur einen Verein für deutschen Weinbau zu gründen? Vortrag des Oeconomierath Dr. Krämer über Frage 5: Erscheint es nicht zweckmässig, im Interesse des Wein- und Obstbaues an möglichst vielen Wein- und Obstbau treibenden Orten nach einem ge-

meinsamen Plane meteorologische Beobachtungen anzustellen? Vortrag des Geh. Rath v. Trapp über die Massregeln zur Hebung der Obstcultur, des Regierungsrath Beck von Trier über dieselbe Frage, des Hofgärtner Noak II. über die werthvollen neuern Methoden der Veredlung.

Wir wollen den übrigen reichen Inhalt, Berichte über die Obst-, Trauben- und Geräthausstellung u. dergl. kurz andeuten und nur noch die Einleitung des reichhaltigen Buchs, die von dem vortrefflichen und unermüdlichen Geschäftsführer Mühr geschrieben ist und welche so recht den Geist der Versammlung schildert, anfügen.

„Es ist eine, nunmehr fast allseitig anerkannte Thatsache, dass auf allen Gebieten des Wissens und Könnens, ganz besonders aber auf dem Gebiete der Landwirthschaft, nur dann Erspriessliches geleistet werden kann, wenn Wissenschaft und Praxis Hand in Hand gehen, sich gegenseitig unterstützen und ergänzen.

Die Zeit ist vorüber, wo der Sohn nur darum seine Güter in dieser oder jener Weise bewirthschaftete, weil es der Vater und der Grossvater ebenso gemacht hatten, ohne zu fragen, ob diese Bewirthschaftung auch die richtige, den Bodenverhältnissen und den durch die Wissenschaft festgestellten Grundsätzen entsprechende sei. Wir finden dieses, einzig auf traditionelles Herkommen gegründete Verfahren höchstens noch bei solchen Landwirthen, welche überhaupt für die Fortschritte der Neuzeit unzugänglich sind und sich principiell gegen alle Neuerungen stemmen. Weitaus die grössere Mehrzahl der Landwirthe hat sich, und wahrlich nicht zu ihrem Nachtheile, dem Fortschritte zugewandt, den die Vereinigung der Wissenschaft und Praxis mit sich führt.

Fragen wir uns nach den Ursachen dieser Umwandlungen, so finden wir dieselben einerseits in der Fürsorge, mit welcher in allen deutschen Staaten die Landwirthschaft gepflegt wird durch besseren Schulunterricht und durch Qualification der Lehrer für den landwirthschaftlichen Unterricht in besondern landwirthschaftlichen Lehrcursen, in der Errichtung von höheren, landwirthschaftlichen Schulen, von Versuchsstationen und andern Instituten von wissenschaftlicher Bedeutung, andererseits aber in der Gründung von landwirthschaftlichen Vereinen, Kränzchen, Wanderversammlungen u. s. w. Wenn der durch guten Schulunterricht vorgebildete junge Landwirth Gelegenheit hat, in solchen Kränzchen oder Versammlungen die Männer der Wissenschaft zu vernehmen und in deren Vorträgen Aufschluss zu erhalten, warum er in einem gegebenen Falle so und nicht anders handeln müsse; wenn andererseits ihm Gelegenheit geboten ist, seine praktischen Erfahrungen darzulegen und im zweifelhaften Falle zu fragen: so kann es nicht ausbleiben, dass durch ein solches harmonisches Zusammenwirken weit mehr erzielt wird, als wenn beide Theile getrennt ihren Weg gehen.

Die Wahrheit dieser Behauptung wird gewiss Jeder bestätigen, welcher der XV. Wanderversammlung deutscher Wein- und Obst-

producenten in Bingen vom 4.—7. October 1869 beiwohnte und den Ernst und Eifer wahrnahm, mit dem in dieser Versammlung gearbeitet wurde. Die rastlose, keine Mühe scheuende Thätigkeit der Herren Referenten, die gespannte Theilnahme der Zuhörer, die rege Betheiligung an den Discussionen hatte etwas Imponirendes. Wenn irgendwo, so war die deutsche Gründlichkeit, die, Dank der taktvollen Leitung der Versammlung, niemals in Weitschweifigkeit ausarten konnte, hier an ihrem Platze; und Jeder, der den Verhandlungen mit Aufmerksamkeit folgte, wird zugeben, dass für diese Versammlung die Worte des Dichters zutreffend sind, der da sagt:

„Aus der Kräfte schön vereintem Streben
Hebt sich wirkend erst das wahre Leben."

Möchten diese Zeilen dazu dienen, diesen interessanten Bericht recht viel zu verbreiten, um dadurch im Wein- und Obstbau vielfachen Nutzen zu stiften. Dr. E. L.

Entomologie für Gärtner und Gartenfreunde, oder Naturgeschichte der dem Gartenbau schädlichen Insecten, Würmer u. s. w. wie ihrer natürlichen Feinde nebst Angabe der gegen erstere anzuwendenden Schutzmittel, von Dr. E. L. Taschenberg, Inspector am zoolog. Museum in Halle u. s. w. Mit 123 Holzschnitten. Leipzig, Ed. Kummer, 1871. 37 Bog. gr. 8. $2^2/_3$ Thlr.

Endlich, nachdem manche sehr mittelmässige Schrift über Entomologie in Bezug auf Landwirthschaft oder Gartenbau geschrieben, lieferte der Verfasser ein Werk über diesen Gegenstand, welches wir zur classischen Gartenbauliteratur rechnen dürfen und mit vollem Rechte zählen müssen. Jeder Gartenbauverein sollte dieses Werk in seiner Bibliothek halten; er wird uns für diesen Rath in hundert Fällen, wo das vortreffliche Buch ihm eine Hülfe in der Noth wurde, danken, aber auch der gebildete Gärtner und Gartenbesitzer wird wohl thun, es als unentbehrliches Nachschlagebuch in seiner Gartenbibliothek aufzunehmen.

Die einzelnen schädlichen Thierarten sind sehr klar, bestimmt und richtig beschrieben, dann jedesmal die Lebensweise und nachher die etwaigen natürlichen Feinde und die zu ergreifenden Gegenmittel angegeben und wir müssen zugestehen, dass der Herr Verfasser in seinen Rathschlägen stets auf dem Boden der praktischen Möglichkeit stehen geblieben und nicht Dinge empfohlen hat, die in der Natur gar nicht durchzuführen sind.

Nach einer Reihe sehr wichtiger allgemeiner Bemerkungen folgt ein sehr interessanter Abschnitt „der Krieg gegen die kleinen Feinde unserer Culturen im Allgemeinen". Hierauf folgt noch in der I. Hauptabtheilung des Werkes die Naturgeschichte der schädlichen Insekten und Würmer nebst Angabe der Mittel gegen dieselben und zwar nach Familien geordnet. In einem Anhang sind die wichtigsten Beschützer des Gartens unter den kleinen Wirbelthieren aufgeführt.

In der II. Abtheilung ist das Vorkommen der schädlichen Insecten und Würmer an den Pflanzen a) des Blumengartens, b) des Küchengartens, c) des Obst- und Weingartens, geschildert. Ein Namenverzeichniss bildet den Schluss des Werkes. Druck, Zeichnungen und Papier sind ausgezeichnet schön.

Wir werden da und dort dieses vorzügliche Werk zu citiren Gelegenheit finden. Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologen-Verein.

Als neu eingetretene Mitglieder sind zu nennen: Gustav Gazs, Baumschulgärtner des Herrn Grafen Stephan Keglevich in Kis Tapolcsany, Barser Comitat, Ungarn. Michael Kadlecsek, Blumengärtner des Herrn Grafen Stephan Keglevich in Kis Tapolcsany. Dr. C. Rohrbach in Gotha. F. Danter, Handelsgärtner in Oberstrass, Ober-Oesterreich. Eugen von Semsey, Gutsbesitzer aus Kaschau, Ungarn. Werner Heffter, Particulier aus Heidelberg. Dr. Med. Joh. Munck, OA.-Wundarzt in Göppingen.

Herr G. H. Techan aus Hamburg sandte, wie seit mehreren Jahren, auch diesmal einen Beitrag zur Dielsstiftung mit 4 Thaler, für welche freundliche Gabe Namens des Vereins hiemit der verbindlichste Dank ausgesprochen wird.

Dr. L.

Personalnachrichten.

Der seit 2 Jahren als Garteninspector der Lade'schen Gärten zu Monrepos bei Geisenheim angestellte Herr Hermann Goethe verlässt leider mit dem 1. Juli diesen schönen Wirkungskreis und tritt als Wanderlehrer für Wein- und Obstcultur mit dem Wohnsitz in Klosterneuburg bei Wien in die Dienste der K. K. Landwirthschaftsgesellschaft für Niederösterreich.

Wir wünschen Herrn Garteninspector Goethe zu seinem neuen umfassenden, aber auch sehr schwierigen Wirkungskreis von Herzen alles Glück und zweifeln nicht, dass derselbe, wie in Baden, wo er eine ähnliche Stellung begleitete, mit Erfolg und Ausdauer wirken werde.

Nicht umhin können wir, öffentlich zu constatiren, dass — entgegen anders lautenden Nachrichten — wir die Baumschule und den Theil des landwirthschaftlichen Gartens in Carlsruhe, welchen Goethe zu verwalten hatte, nie, weder früher noch später, geordneter und besser behandelt und rationeller cultivirt antrafen, als bei unserem Besuch im Mai 1869, also kurz vor dem Abgange Goethe's von dort. Dr. E. Lucas.

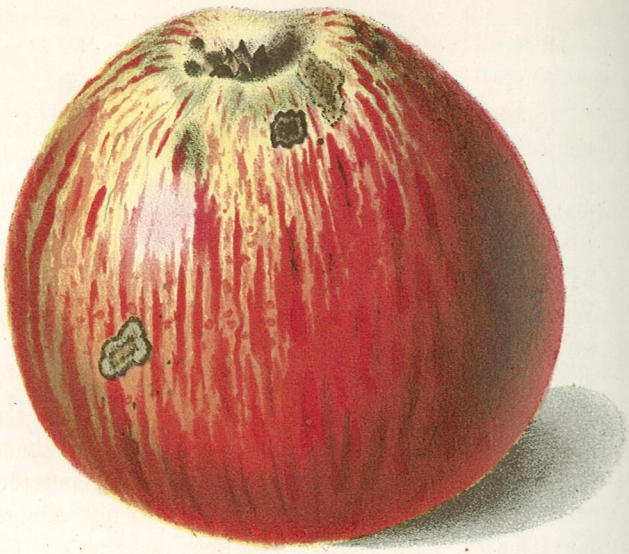
Die II. Section der k. k. Landwirthschaftl. Gesellschaft in Wien „Obst- und Weinbau" hat Herrn Hauptmann von Ludwig, Mitglied unseres Vereins, einen sehr eifrigen Pomologen zu ihrem Vorstand gewählt; der seitherige Vorstand Baron von Hohenbruck wurde als Vertreter der Section im Centralausschuss gewählt, und wird als solcher seine eifrige und ersprießliche Thätigkeit fortsetzen.

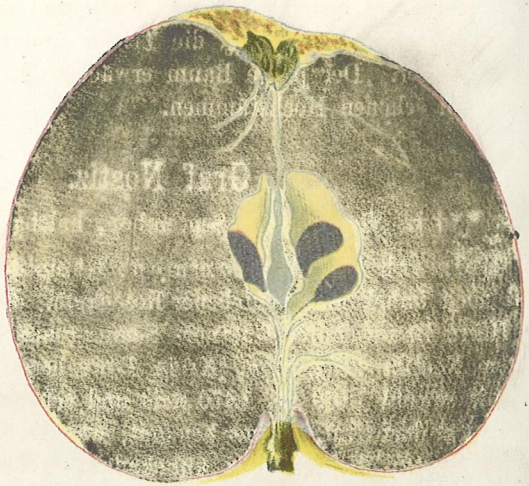
Todesnachrichten.

Der eifrige Pomolog und tüchtige Kenner der schweizerischen Obstcultur, mehrjähriger Vorstand des Schweizerischen Obst- und Weinbauvereins Herr Landamman und Nationalrath Dr. Simon Etlin, dem zu Ehren wir die sehr schätzbare Etlins Reinette, welche er dort als Wildling auffand und verbreitete, nannten, ist im kräftigsten Mannesalter von 53 Jahren in Sarnen, Canton Obwalden am 7. Mai an einer Lungenentzündung gestorben. Die Schweizer Pomologen haben einen sehr schweren Verlust zu beklagen.

Auch zwei andere eifrige Pomologen und Förderer der Obstcultur, Hofgärtner Courtin in Berg bei Stuttgart und der Jubil. Bauinspector Winter in Graz sind jüngst mit Tod abgegangen.

Dr. L.





Josephine Kreuter .

Josephine Kräuter. (Sämling von St. Florian).

(Rosenapfel, X. 3 a. = Rundlicher gestr. Wtr.-A. mit off. Kelch).

(Mit Abbildung.)

Schöner mittelgrosser Apfel, der oft kantig wie eine Calvill sich zeigt, meistens aber die Form eines etwas flachen Rosmarinapfels hat. Der Bauch liegt mehr in der untern Hälfte der Frucht, welche sich nach unten platt abrundet. Der Kelch ist kurzblättrig, klein, nicht tiefliegend offen, oft mit Erhabenheiten, Kanten oder Fleischwulsten umgeben. Stiel kurz, oft sehr fleischig und bei der Stielhöhle meist mit einem Wulst versehen, welcher die Stielhöhle oft ganz verdeckt. Schale zart und frisch vom Baum mit einem zarten Duft versehen, entfällt dieser, so ist die Schale glatt und glänzend. Grundfarbe gelblichgrün mit schönen rothen Streifen und Punkten; recht besonnte Früchte sind rosa-roth und rings mit leuchtend rothen Streifen versehen. Fleisch weiss mit gelber Kernhausader, locker, saftig, sehr zart, mehr süss und mit nur wenig weinigem Beigeschmack. Kernhaus halb offen, länglich, armsamig; Kelchröhre sehr enge, die Frucht reift Anfangs März und dauert bis Mai. Vortreffliche Frucht für den Haushalt, für die Tafel jedoch nur II. Rangs.

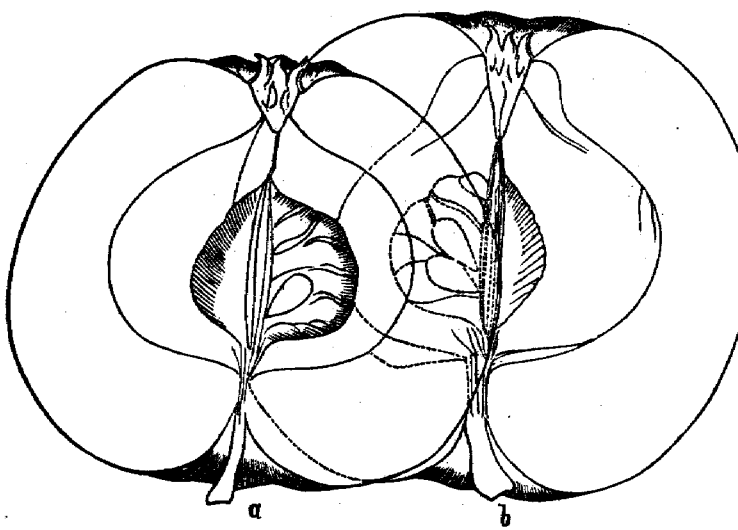
Der Baum gedeiht in jedem Boden und auch in rauhen Lagen; er ist hoch- und breitkronig, die Triebe sind braunroth und haben grosse Blätter. Der junge Baum erwächst in der Baumschule sehr schnell zu schönen Hochstämmen. **J. Kinast.**

Graf Nostiz.

**††. Gegen Ende September, haltbar bis Dezember.

Heimath und Vorkommen: Ist ein delikater den Pomologen wohl noch unbekannt gebliebener Rosenapfel, den ich durch die Güte des Herrn Baumschulen-Gärtners Sonntag aus den Gärten des Herrn Grafen Nostitz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schlesien erhielt, der mir sowohl 1869 als 1870 Reis und schöne Früchte sandte. Die Frucht war dort Grafensteiner benannt, was Hr. Sonntag schon als irrig erkannt hatte. Es ist ihm unbekannt, woher sie weiter stammen möge, und finde sich nur die Angabe, dass seine Vorgänger vor 15 Jahren den Baum aus einer andern Baumschule bezogen haben. Da ich diese Frucht mit keiner bekannten Sorte vereinigen konnte, ist sie vielleicht in dortiger Gegend entstanden. Ich glaubte der-

selben am besten eine weitere Verbreitung zu sichern, wenn ich sie nach einem Herrn benennete, der sich besonders in der Geschichte der Befreiungskriege rühmlichst bekannt gemacht hat. Hr. Sonntag theilt mir mit, dass die Sorte fast jährlich trage, und selbst in einem kiesigen Boden gedeihe, wo bessere Sorten nicht mehr fort wollten.



Literatur u. Synonyme: Wird hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: ziemlich gross, neigt theils zum abgestumpft Konischen, theils ist die Frucht mehr kugelig, an beiden Enden ziemlich stark abgestumpft. Bei der ersten Form sitzt der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, bei der mehr kugeligen in der Mitte. Um den Stiel rundet die Frucht sich zu und ist noch stark abgestumpft. Nach dem Kelche nehmen Früchte der ersten Form stärker ab und sind ziemlich stark abgestumpft, während die mittelbauchigen Exemplare nach beiden Seiten gleichmässig abnehmen.

Kelch: recht breit gespitzt, liegt mit den halb dürren Spitzen auf, ist halb offen und sitzt bei den kugeligen Exemplaren in weiter und tiefer, bei den mehr konischen in enger, flacher Senkung, mit Beulen und schönen feinen Kanten umgeben, die flachkantig, einzeln etwas vordringend, über die Frucht hinlaufen, bei kugeligen Exemplaren jedoch oft wenig bemerklich sind.

Stiel: ist meist ein kurzer, fleischiger Butz, und sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft durch einen an den Stiel sich anle-

genden Wulst verengerter, bald mit wenig oder gar nicht rostiger, bald mit strahligem Roste bedeckter Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume gelblichgrün, später gelb. Stark besonnte Exemplare sind über einen beträchtlichen Theil der Sonnenseite mit freundlicher, gelblich rother Röthe überlaufen, die oft auch leicht aufgetragen und unbedeutend ist oder selbst ganz fehlt. Die feinen zerstreuten Punkte fallen nicht ins Auge, sind aber an der Sonnenseite einzeln mit dunklen rothen Fleckchen umgeben. Rostanflüge finden sich sehr wenig und zeigen sich besonders um den Kelch; einzeln finden sich auch Warzen. Geruch ist noch bemerklich.

Das Fleisch ist etwas gelblichweiss, fein, mürbe, saftreich, von gewürztem, etwas süssweinigen delikaten Zuckergeschmack. Nach dem nassen Jahr 1870, wo ich aus Zobten nochmals Früchte erhielt, war das Fleisch weniger fein beim Genusse und der Geschmack hatte nicht völlig die Güte, als bei den 1869 gesandten Früchten.

Das Kernhaus ist geschlossen; die grossen, flachen, stark ausgeblühten Kammern enthalten starke, braune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kegel etwas, oft bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt meistens noch im September und hält sich bis gegen Weihnachten.

Der Baum wächst schön pyramidal und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, etwas abnehmend, nach oben wollig, beschattet olivenf., besonnt braunroth, fast violettbraun, sehr wenig punktirt. Blatt mittelgross, flach, schön elliptisch mit scharfer Spitze, seicht und stumpf gezahnt. Afterblätter fehlen oder sind klein, fast fadenförmig, ganz schmal, lanzettlich; Augen klein, wenig wollig, sitzen auf wenig vorstehenden, flach gerippten Trägern. **Oberdieck.**

Berichtigung zur Nachlese vom pomolog. Felde

auf der Ausstellung zu Hamburg Anfang September 1869.

Illustrirte Monatshefte Jahrgang 1870 Seite 107 gibt Hr. Superintendent Oberdieck einige Bemerkungen über „Reinette de Caux."

Der hochgeehrte Herr ist der Meinung, dass de Caux gleichbedeutend wäre oder vielmehr vielleicht gleichbedeutend sein sollte mit „Casseler Reinette."

Diese Sorte ist durch Bezüge von Jamin in Ungarn schon ziemlich verbreitet und werden wohl auch die meisten Besitzenden des Glaubens leben, „Caux" wäre die französische Benennung für

„Kassel." — In geographischer Beziehung ist das auch ganz richtig. Dem dürfte hier aber nicht so sein. — Wahrscheinlich ist diese Sorte aber in Frankreich gezüchtet. —

Die berühmte Sängerin Adeline Patti eroberte auf ihren Enthusiasmuszügen in Europa die Hand des Marquis de Caux und jedenfalls darf man annehmen, dass ein glücklicher Pomologe zur Zeit ebenfalls Verehrer dieser transatlantischen Drossel, sein Erzeugniss ihr zu Ehren benannte. — Es wäre dadurch eine gemüthliche Doppelhuldigung geschaffen gewesen. —

Meine Ansicht wäre nun, um fernere Irrungen oder Muthmassungen für die Zukunft hintanzuhalten, unter Autorität der geehrten Herrn Redackteure dieser geschätzten Blätter die Benennung dieser Reinetten-Sorte mehr zu präzisiren und allgemein in den Catalogen aufzunehmen als „Reinette Marquise de Caux".

Ich habe diese Sorte im hiesigen Cataloge als so benannt eingetragen und werde dieselbe unter dieser Benennung auch verbreiten.

Roszkos im April 1871. **G. L. Gillemot.**

Anmerkung der Redaction zu vorstehendem Aufsatze. In der in der Ueberschrift citirten Stelle, Seite 170 der Monatshefte von 1870 habe ich nur gesagt, dass ich in zwei französischen Collectionen von Früchten als Reinette de Caux eine der Grossen Casseler Reinette sehr ähnliche Frucht gefunden hätte und dabei von jemand angeführt worden sei, dass Caux Name für unsere Casseler-R. sei, dass dies wohl nicht ganz gegründet sei und Caux Name für eine Landschaft in Frankreich sei, dass ich auch selbst als Reinette de Caux eine andere Frucht in einer 3. französischen Collection gefunden und von der Société van Mons erhalten hatte, ist gleich mit angedeutet. Noch ausführlicher habe ich diese meine Ansicht dargelegt, als Herr Director Thomae zu Wiesbaden einen Aufsatz für die Monatshefte aus dem Anlass gebracht hatte, dass auch er die Grosse Casseler Reinette unter dem Namen Reinette de Caux gefunden habe. Die rechte Reinette de Caux ist mithin nicht = Grosse Casseler Reinette, sie aber nun Marquise von Caux zu nennen, möchte ich nicht anrathen, da, so viel ich weiss, man sie bisher nicht so genannt hat, und man sich sorgfältig hüten muss, ohne Noth neue Namen für unsere Obstsorten zu schaffen und aufzubringen, da man übergenug daran zu thun hat, die schon vorhandenen Namen zu behalten. **Oberdieck.**

Beitrag zur Erlangung baldiger Früchte an jungen Obsthäumen.

Als Vereinsgabe für 1870 erhielt ich als Mitglied des Deutschen Pomologen-Vereins zugesendet: Die Probe- oder Sorten-Bäume etc. von J. G. C. Oberdieck. Dass ich das Werkchen mit aller Aufmerksamkeit durchstudirte, versteht sich von selbst. — Mit der Tendenz desselben wird wohl jeder zufrieden gestellt worden sein, welcher Interesse für Pomologie hat. —

Seite 114 sagt der verehrte Herr Verfasser: „Wenn eine Probepyramide zu stark wächst und zu lange auf Frucht warten lässt, hat man angerathen, eine grössere Wurzel des Baumes abzustossen u. s. w.“

Aus früherer Zeit, als ich in einen Garten als Obergärtner versetzt wurde, wo sehr viele Obstbäume waren, datirt sich auch eigentlich meine Liebe zur Obstbaumzucht und Pomologie überhaupt. Ich fand da eine Allee junger Birnbäume vor; dass sämmtliche Bäume einer Sorte angehörig waren, wusste ich — aber welcher? —

Die Theorie des sogenannten „Zauberringes“ kannte ich, allein das Drathen oder kreisförmige Rindeausringeln wollte mir nicht gefallen. — Das Pinciren, Drehen und Brechen der Reiser lernte ich erst nach Jahren kennen und haben mir beide letzte Methoden gleich vom Anfange, und später nie gefallen. Ich werde dieselbe wegen des liederlichen Aussehens auch nie in Gebrauch nehmen und dulden.



Ich dachte nach, fand und handelte!

Um „Johannis“ herum schnitt ich unter verschiedenen Augen auf mehreren Reisern die Rinde aus, wie nachstehende Zeichnung es zeigt. — Zu meinem grössten Vergnügen sah ich schon im 1. und 2. Jahre den errungenen Erfolg. Es waren lauter „Weisse Herbstbutterbirnen, Beurre blanc oder Kaiserbirnenbäume, hier fast Jedem als Frucht bekannt. — Der Baum ist auch für den mindern Beobachter leicht kenntlich. — Später erfuhr ich, dass diese Sorte in grösserer Zahl zu Liebe eines Zuckerbäckers angepflanzt worden war, welcher alljährlich die Früchte dieser Sorte aufkaufte für Dunstobst. In Ermangelung solcher stellte er sich zufrieden mit „Sommerapothekerbirnen“ — „Plutzerbirne“, jedoch zu genanntem Zwecke auch nur lediglich dieser. —

Hinsichtlich der Schnelligkeit und nicht Augenfälligkeitder Operation empfehle ich allgemeinen Gebrauch von meiner Methode zu machen.

Noch nach langen Jahren sieht man eine strahlenförmige Narbe, wie solche ähnlich der Hagelschlag häufig hinterlässt, doch ist die Narbe nicht so länglich geformt und erscheint nicht so gerissen. —

Wegen den mir zur Disposition stehenden genügenden Landes habe ich nicht nöthig, mich mit „Sorten- oder Probebäumen" abgeben zu müssen. Ich bediene mich zur Erlangung baldiger Früchte als Unterstamm des „Wahren Johannis- oder Paradiesapfels", sowie des „Französischen Johannisapfels" und pflanze diese auf Rabatten längs der Wege in 1 Klafter weiter Entfernung zumeist 2 Exemplare je einer Sorte.

Wegen Beschädigung durch Hasen bei dem gänzlich freien uneingeplankten Stande der einen Schule kann ich die übliche Cordons-Form nicht zur Anwendung bringen und gleichwohl wollte ich doch Doppel-Cordon's haben, trotz den Hasen. —

Was machte ich?

Ich nahm Stämmchen obiger Arten, schnitt sie zu 18" Höhe und kopulirte zu beiden Seiten der Stämme, so erwachsen dann „Gabeln", welche ich bis zur beliebigen Höhe herauf wachsen lasse und dann erst nach rechts und links auf Draht ziehe. Der so sich bildende Stamm „vielmehr 2 Stämme" wird über Winters in Stroh gebunden und ich erziehe Cordons ganz besonderer Weise und schlage den Hasen ein allerliebstes Schnippchen. — Nöthigen Falls werde ich das Ausschneiden eines Stückchens Rinde je nach Belieben und Erforderniss mit zur Anwendung bringen. — Solcher Bäume besitze ich Tausende und sind die meisten Reutlinger Sorten darauf veredelt, theils auch die Sorten anderer Etablissements.

Ich bin überzeugt, dass man das nicht gut aussehende Brechen, Drehen und Hängenlassen von Zweigen, aufgeben wird! **G. L. Gillemot.**

Sorbus domestica, Speierlingsbaum — Aschitzen.

Durch die Illustr. Mtshft. aufmerksam gemacht, schenkte ich diesem Baume meine besondere Aufmerksamkeit, indem derselbe wohl fast nirgends so häufig in Feldern vorkommt und in mannsdicker Stärke gefunden wird, als in Oberungarn. —

Auch wir hier besitzen eine Anzahl solcher Bäume und dienten, und dienen die Früchte stets nur zum Naschen, zur Stillung von Diarrhöen in getrocknetem Zustande und zeitweise mochten selbe wohl auch in den Maisch-Bottich mit anderem Obste wandern.

Den hohen Werth des Holzes kannte ich nicht. Da ich ihn nun kenne, so habe ich bereits eine Parthie vorgekeimter Samen (Kerne) in der Baumschule angebaut und werde die Pflänzlinge in hiesigen Kahlwaldungen meiner nächsten Nähe einbürgern; auch den fernern Anbau alljährlich nicht versäumen. —

Das renommirte Baumschulen- und Gartengeschäft „Rosenthal's Erben" in Wien offerirten Bäumchen à Stück 1—2 fl. ö. W. —

Käuflich oder gegen Tausch wäre ich bereit, von nächster Erndte gute frische Samen abzugeben. — **G. L. Gillemot.**

Die Neigung der Bäume nach Osten.

In Nro. 14 der „Deutschen Garten-Zeitung", Organ der vereinigten Gartenbau-Gesellschaften von Arnstadt etc., herausgegeben von Th. Rümpler in Erfurt befindet sich eine Abhandlung über obiges Thema. Es wird dort gesagt, dass fast alle Bäume das Bestreben zeigten, nach Osten zu wachsen, die einen mehr, die andern weniger und dass man beim Versetzen der Bäume gut thue, darauf zu achten, dass sie so wieder zu stehen kämen, wie sie auch früher gestanden, und dass bei Nichtbeobachtung die Bäume häufig zu Grunde gingen, welches dann auch durch Beispiele belegt wird.

Nimmt man junge Bäume aus einer gut bestellten Baumschule, ist es meines Erachtens wohl nicht nöthig, mit ängstlicher Sorgfalt zu verfahren, indem solche gut fortwachsen, wenn sie nur ordentlich in den ihnen zusagenden Boden gepflanzt werden. Anders verhält es sich jedoch mit grösseren Bäumen, die schon einzeln mehrere Jahre gestanden haben, und nun wieder versetzt werden müssen. Diese kränkeln häufig und es springt die Rinde an einer Seite von oben nach unten auf, wodurch sie dann desto eher zu Grunde gehen, Unsere Landleute hiesiger Gegend, die sich durchgehends viel mit Obstbaumzucht beschäftigen, sagen dann: Der Baum ist nicht richtig gepflanzt worden, die Seite, die früher nach Norden gestanden, ist beim Versetzen nach Osten oder Süden gekommen, daher stirbt der Baum ab. Bei meinen Wanderungen habe ich schon beachtet, dass man mit Kreide an dem zu versetzenden Baume nach einer bestimmten Himmelsgegend einen Strich machte, um ihn nach derselben Richtung auf seinen neuen Standort wieder einpflanzen zu können. Eingehendere Beobachtungen habe ich noch nicht gemacht und sollen diese paar Zeilen mich und andere ermuntern, dieses zu thun.

Keine Regel ohne Ausnahme! Die Bäume, wie überhaupt alle Pflanzen haben die Neigung nach Osten zu wachsen oder wie man sich hier ausdrückt, sie wachsen dem Lichte zu. Gewiss hat dies schon Jeder an seinen Kartoffeln im dunkeln Keller bemerkt. Sobald die Keime treiben, neigen sie sich der Kelleröffnung zu, und kriechen diese Keime, lässt man sie ruhig weiter wachsen, bis zur Oeffnung hin.

Nun befindet sich im Rheinthale bei Bonn eine Birne, die in allen Dörfern vorkommt und allerwärts „Rheinbirne" genannt wird. Wo sie zuerst hergekommen, konnte ich nicht ermitteln, doch findet man schon recht kräftige Bäume, alte jedoch nicht. Diese Birnbäume werfen ihre Aeste und Zweige nicht dem Lichte zu, sondern vom Lichte ab. Alle Aeste wachsen im Bogen nach Nordwesten, sogar die äussersten nach Ost und Süd stehenden biegen sich nach oben im Bogen auf Nordwesten zu, dünne Stämmchen biegen sogar ihre ganze Krone nach dorthin, so dass sie, wie ich mich ausdrücken könnte, vornüber stehen. Nun kenne ich Bäume dieser Rheinbirne, die an der Südseite von Häusern oder Scheunen stehen, und doch werfen sie alle Aeste und Zweige nach Nordwesten auf's Dach, während nach Ost und Süd alles frei ist. Trotz mehrfacher mündlicher und schriftlicher Anfrage habe ich noch keine erklärende Antwort erhalten können, und bestimmte mich dann die Abhandlung in der „Deutschen Garten-Zeitung" zur Veröffentlichung dieser Beobachtung.

Nebenbei sei bemerkt, dass der Baum kräftig wächst, reichlich trägt, die Früchte bis zum Herbste fest hält und dass diese sehr gesucht werden von Krautfabrikanten, um sogenanntes „Birnenkraut" davon zu kochen, wesshalb denn auch diese Bäume in der letzten Zeit vielfältig angepflanzt wurden. **J. Fritzen**, Lehrer.

Nachschrift. So viel ich bisher beobachten konnte, ist die Neigung nach Nordosten, wie sie in der That auch bei uns ganze Alleen von Obstbäumen zeigen, nur Folge der herrschenden Windrichtung aus Südwesten, durch welche die Bäume immer nach Nordosten hingedrückt und hingebogen werden. Eine vorherrschende Richtung der Zweige nach Osten, unabhängig von obiger Ursache, habe ich noch nicht beobachten können.

Höchst merkwürdig und sehr interessant ist aber der Wuchs der Rheinbirne und es wäre sehr erwünscht hierüber Näheres zu erfahren. Wo möglich sollte Hr. Fritzen nun solchen Baum in photographischer Darstellung zu der nächsten Pomologenversammlung nach Braunschweig oder Trier schicken. Dr. E. L.

Beitrag zur Erziehung hochstämmiger Johannis- und Stachelbeeren.

Illustr. Monatshefte, 9tes 1870 Seite 272 gibt ein Herr Arnold Ruzicska aus Mähren eine recht gediegene Anleitung zur Erziehung obiger Früchte auf Ribes aureum, welche in hiesiger Gegend sehr guten Anklang fand und diejenigen, welche das „aureum" nicht hatten, verschafften sich es und wollen nun à tout prix nur Hochstämme haben.

Seite 276 sagt genannter Herr A. R.: „Diese Methode verdient allgemeine Anwendung, und es ist zu hoffen, dass in derselben noch weitere Fortschritte gemacht werden". —

Zufolge dessen will ich hier gleich eine Verbesserung folgen lassen.

Schon vor 10 Jahren verkaufte ich solche gepfropfte Bäumchen in Pest mit gutem Erfolge.

In der Vermehrungskiste war der Erfolg des Pfropfens kein günstiger vermöge der gespannten Wärme für andere Pflanzen. — Auch hat nicht Jeder eine Treibkiste und gleichwohl möchte er sich so nette Bäumchen auch gerne erziehen, namentlich kleinere Garten-Besitzer. —

Kurz, man oculire im Freien, wie man Rosen und so Vieles seiner Zeit oculirt. —

In der Pester Königsgasse existirte oder existirt vielleicht noch, wenn die Baulust nicht schon längst jenen Grund sich zu eigen gemacht hat, ein Gärtchen, wo solche oculirte Stämmchen des Ribes aureum 8—10 Schuhe messen. Es ist eine kleine Allee in verschiedenen Höhen von 3 Schuhe bis zur angegebenen Höhe. —

G. L. Gillemot.

Verwendung ungenügend reifer Pfirsiche.

Meinem Verfahren, die in schlechten Jahren und spät im Herbst ungenügend reif werdenden Pfirsichfrüchte durch künstliche Wärme nachreifen zu lassen (siehe Monatshefte 1870), kann ich jetzt ein noch besseres folgen lassen. Obschon meine künstlich gereiften Früchte brauchbar werden, so ist ihr Geschmack immerhin kein besonders angenehmer, daher sind sie hauptsächlich nur in Wein

mit Zucker zu verwenden. Ich habe nun in dem abermalig kühlen Sommer v. J. die Erfahrung gemacht, dass man viel besser thut, diese Früchte einzumachen und zwar mit Franzbranntwein oder Arak ohne Beigeschmack. Auf diese Art erhält sich das Aroma fast rein, die Früchte werden schön gelb und können beliebig zum Dessert oder in Wein (kalte Bowlen) verwendet werden. Es bildet sich so viel Saft, dass man zu Bowlen nur letzteren braucht. Das Verfahren ist Folgendes: Die Früchte müssen der Reife nahe, wenigstens ausgewachsen sein. Die meinigen liessen sich schon drücken, waren aber noch nicht mürbe. Nachdem sie mit einem weichen Tuche abgewischt, wurden sie in zwei Hälften getheilt, vom Stein befreit und mit einer Nadel durchstochen. Hierauf nimmt man zu 1 Pfd. Früchten 1 Pfd. Zucker (3/4 genügt auch), welchen man in Franzbranntwein taucht und vollsaugen lässt. Ist dieser in einem neuen Casserole geschmolzen und abgeschäumt, so giesst man noch etwas Branntwein dazu, lässt das Ganze einmal aufkochen und legt dann die Früchte hinein, bis sie weich werden. Hierauf lässt man sie in einem Sieb (Durchschlag) ablaufen, den Rest mit dem Branntwein stark einkochen, welchen man heiss über die in Gläser gelegten Früchte giesst.

Man kann auch erst die Früchte weich (jedoch nur so, dass sie ganz bleiben) kochen, und nachdem sie abgelaufen, mit 1 Pfd. Zucker, welcher vorher in Wasser getaucht, einkochen. Nachdem die Pfirsiche in dem Einmachglase 3—4 Tage gestanden, giesst man die Sauce ab und lässt sie dick einkochen und nimmt zu jedem Pfund Zucker nach dem Erkalten 1/4 Flasche Franzbranntwein. Diese Mischung wird auf die Früchte gegossen. Durch das mehrtägige Stehen in der noch dünnen Fruchtbrühe durchziehen sich die Früchte mit zuckerreichem Saft, was nicht so der Fall ist, wenn man sofort eingedickten Zucker-Fruchtsaft darüber giesst. **Jäger.**

Ueber den Werth oder die Verwerthung der Hauspflaumen oder Zwetschen.

Obgleich man von den Pflaumensorten ganze Register aufweisen kann, so werden vorzugsweise doch nur jene Sorten gezogen, die sich durch frühe Reife und Grösse der Frucht auszeichnen; vor Allen findet die gewöhnliche **Hauspflaume** immer den besten und sichersten Absatz. Ich habe Obstjahre erlebt, wo fast überall die

Grüne Reineclaude voll trug und da es an anderem Sommerobst nicht mangelte, fanden sich für diese sonst sehr gesuchte und geschätzte Frucht fast gar keine Käufer. Fragen wir nach der Ursache, so erhalten wir die Antwort, dass keine Pflaume an Werth die Hauspflaume, bei uns Thalzwetsche genannt, übertreffe.

Die Früchte sämmtlicher Frühpflaumen erfreuen sich noch so ziemlich des Absatzes, auch bei ergiebiger Ernte; da zu dieser Zeit wenig andere Obstsorten reifen. Diejenigen Pflaumensorten jedoch, wie auch ein Theil der minder werthvollen Birnen, welche in der sogenannten Zwetschenzeit reifen, werden durch die Hauspflaume fast gänzlich vom Markte verdrängt, welcher Umstand daher rührt, dass die meisten Pflaumensorten, wie auch die meisten Sommerbirnen eine kurze Haltbarkeit haben, viele von ihnen äusserst vorsichtig verpackt werden müssen, um nur einen zweitägigen Transport auszuhalten; und dessen ungeachtet verlieren viele, namentlich die Reineclauden, ihr schönes Aussehen; sie gehen aber auch bald nach einem mehrtägigen Transport in Fäulniss über.

Anders ist es bei der Hauszwetche, welche das feste Packen in Fässer oder Kisten bei 3—5 tägigen Fahrten gut verträgt; bei vorsichtiger Packung in Körben, leicht bedeckt, kann sie auch wochenlang herumgeführt, oder an luftigen Lagern aufbewahrt werden. Selbst wenn die Hauspflaume überreif und zum Versenden nicht mehr geeignet wäre, ist sie mit Vortheil in der Küche zu verwerthen, ebenso auch jene, die durch den Transport gelitten haben; indem man sie zu Muss (Povidel) einkocht, selbst ohne Zucker beizumischen.

Dieses Pflaumenmuss sichert den Werth der Hauspflaume vor allen anderen Sorten und desshalb hat auch dieselbe eine so allgemeine Verbreitung gefunden; denn wenn auch einmal der Segen Gottes noch so gross ist und alle Zwetchenbäume mit Früchten überladen sind, so sind diese doch insgesammt zu benützen, während diess bei den andern Pflaumensorten nicht der Fall ist. Selbst wenn die Hauspflaume vor der vollen Reife durch Stürme herabgeworfen wird, so kann sie, im Sonnenschein etwas abgelegen, entweder zum Dörren oder zu Branntwein (Sliwowitz) verwendet werden, wie es mit Tausenden von Centnern jährlich geschieht.

Wird die Hauspflaume in ihrer vollen Reife durch Hagel oder Stürme vom Baume geschlagen, so wird sie aufgelesen, gereinigt und zu Povidel (Zwetschenmuss) verkocht, um sie nach 2—3 Jahren um den doppelten Werth zu verkaufen.

Aus allen diesen Gründen ist die gewöhnliche Hauspflaume (Thalzwetsche) zur Anpflanzung im Grossen nicht genug anzuempfehlen.

Povidelkochen und Obstdörren.

Da ich den Werth der Hauspflaume zu Muss und Dörrobst erwähnt habe, so glaube ich auch verpflichtet zu sein, die mir bei diesem Verfahren bekannten Handgriffe und dabei gemachten Erfahrungen hier mitzutheilen.

Zum Kochen können alle Früchte, wenn sie nur vollkommen reif sind, ob sie nun vom Sturm oder durch Menschenhände abgeschüttelt wurden, verwendet werden; sie müssen jedoch vorher rein gewaschen und getrocknet sein, und werden einige Tage liegen gelassen; denn je abgelegener die Zwetsche, desto süsser ihr Fleisch und desto besser die daraus erzeugte Povidel.

Das beste Geschirr zum Kochen ist ein unten halbkugelförmiger Kupferkessel, der nach jedesmaligem Kochen gut gereinigt und vor dem Gebrauche mit fricher Butter ausgeschmiert wird, um das Anlegen der Povidel zu verhindern.

Es wird allgemein behauptet, dass die Povidel sehr fein rieche und den sogenannten Kerngeschmak erhalte, auch länger aufbewahrt werden kann, wenn zur Bereitung derselben Zwetschen sammt den Kernen benützt werden und diesem Muss geben die Käufer den Vorzug. Nachdem die Zwetschen zu einem dünnen Brei verkocht sind, werden die Steine dann beseitiget.

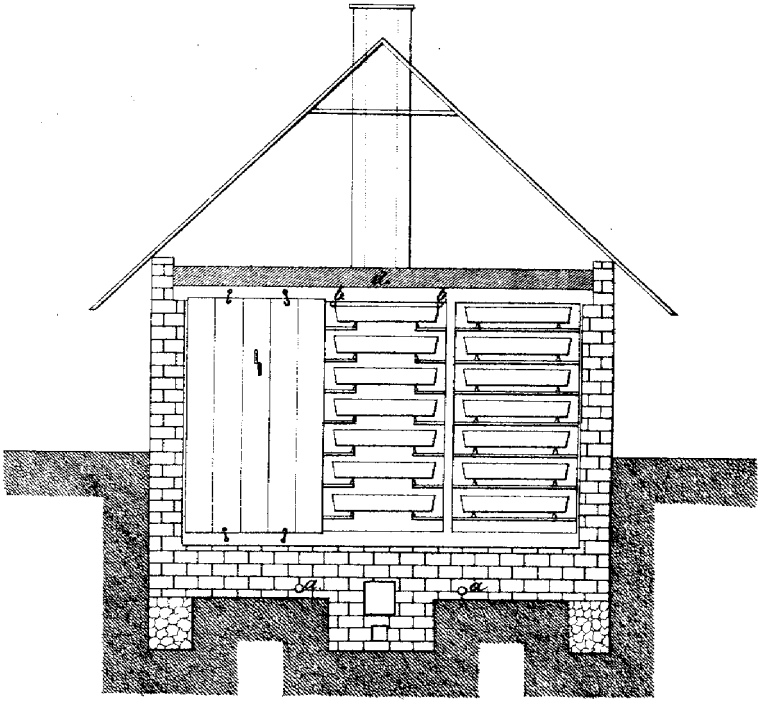
Nachstehende Geräthe werden bei Bereitung der Povidel mit Vortheil angewendet:

Fig. I zeigt uns den eingemauerten Kessel, A im Durchschnitt, B im Grundriss. a ist die senkrechtstehende Welle, in welcher 3 durchlöcherte Flügelbretter, von welchem das Mittelbrett unter dem rechten Winkel zu den zwei andern angebracht ist, befindlich sind. Durch den bei c eingezapften Hebel d und die Handhabe e f wird die Welle in Bewegung gesetzt. Je grösser die gebohrten Löcher in den Flügelbrettern, desto leichter, schneller und besser wird die Mischung bewerkstelliget.

Fig. II zeigt einen aus Brettern zusammengeschlagenen Trog, in dessen Bodenfläche ein Kupferdrahtgitter als Sieb oder Seiher angebracht ist, durch welchen der Brei am leichtesten mittelst eines abgestumpften, und durch Abbrühen gereinigten Ruthenbesens durchgetrieben werden kann.

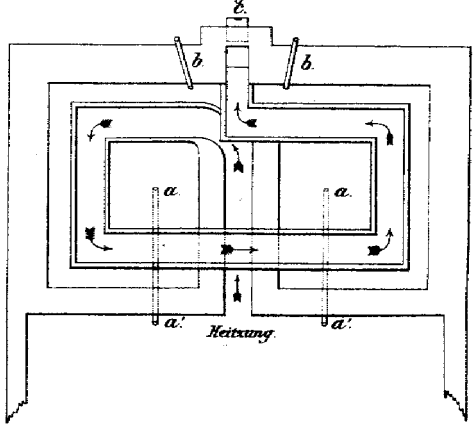
Obstdörre (Durchschnitt.)

Fig 2.



Obstdörre (Grundriss.)

Fig 1.



Als Kennzeichen, ob die Povidel hinreichend gekocht ist, dient das nachfolgende einfache Mittel: Man stecke in die bereits abgekühlte Povidel den Zeigefinger bis zum 2. Glied und wenn beim Herausziehen derselbe frei von Povidel bleibt, so ist die Povidel

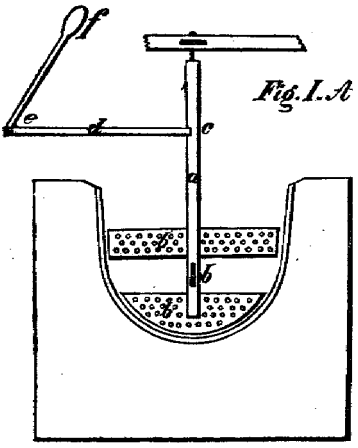


Fig. I. A

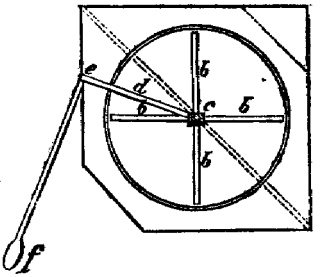


Fig. I. B

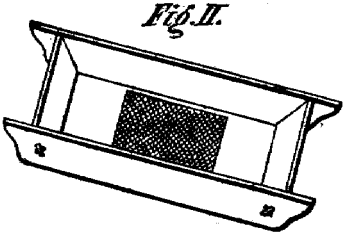


Fig. II.

hinreichend gekocht; im entgegengesetzten Falle aber muss sie weiter gekocht werden.

Ist die Povidel nicht gehörig gekocht, so bildet sich gerne an der Oberfläche Schimmel und die Masse geht gerne in Gährung über, wodurch sie sauer, oft aber auch bitter wird, welche Verschlechterung, sobald sie in der Entstehung bemerkt wird, durch nochmaliges Einkochen wieder gut gemacht werden kann oder auch, indem man das Muss auf Bratpfannen oder Bleche bringt, und es der Wärme eines mässig geheizten Backofens aussetzt, wodurch das überschüssige Wasser verdampft und die Keime des Schimmels vernichtet werden.

Da ich durch geraume Zeit hinreichend Gelegenheit hatte, die Manipulation bei sehr verschieden construirten Obstdörren zu erproben oder wenigstens bei denselben beizuwohnen, nachdem auf den Domänen, wo ich als Gärtner wirke, mehrere tausend Centner Dörrobst jährlich erzeugt werden, machte ich mir zur Aufgabe, jene Art von Dörre, welche am leichtesten zusammen gestellt und leicht zu handhaben ist, wenig Heizmaterial erfordert und doch Bedeutendes leistet, auszuwählen, und wo möglich allgemein zu verbreiten.

Beiliegende Zeichnung auf der lithogr. Tafel zeigt uns eine Obstdörre, die täglich 1 bis 1½ Centner Backobst erzeugt, jedoch bei Benützung der Nacht auch circa 2 Centner. Die Construktion ist aus der Zeichnung ersichtlich, und ist nur noch zu bemerken, dass in Obstanlagen, wo mehr als 250 Centner Rohobst gedörrt werden soll, eine einzige nicht mehr genügt, sondern zwei zusammen gekuppelt werden müssen. Grössere Dörren zu bauen, ist nicht praktisch; denn dadurch wird die Arbeit erschwert, das Obst nicht gleichförmig gedörrt und am Heizmaterial gar nichts erspart.

Bei frisch eingeschüttetem Obst darf Anfangs nur eine Frucht neben der anderen liegen, und erst später in halbgedörrtem Zustande können die Früchte dichter gelegt werden.

Die Hurden mit frischem Obst kommen immer, entweder unten in das erste Fach über dem Heizkanal oder in das oberste Fach, da diese beiden Stellen am heissesten sind, und sobald das Obst etwas gebacken ist, wendet man dasselbe, rückt es näher aneinander und schiebt die Hurde in eines der Mittelfächer, wo dasselbe so lange bleibt, bis es vollkommen gedörrt ist.

Die Zuglöcher bei a a müssen immer offen bleiben, um der Luft den Zutritt zu lassen und in Gemeinschaft mit dem Wasserdampf, der sich aus dem frischen Obst entwickelt, durch die Dampf-Röhren b b entweichen zu können.

Der Heizkanal ist bis zur ersten Biegung mit 1½" starken Deckplatten eingedeckt; der weitere Lauf des Canals um die ganze Dörre ist mit Dachziegeln bedeckt, und das Ganze etwas mit Flusssand bestreut. Der Zug der Feuerung wird durch den Schieber c, welcher aus einem Dachziegel besteht und an der Rückseite der Dörre im Schornstein angebracht ist, leicht regulirt.

Der Heizkanal hat eine sanfte Steigung und zwar so vertheilt, dass dieselbe auf halbem Wege die Höhe desselben ausmacht und

der spätere Zug mithin über dem ersteren liegen kann, wie aus dem Grundriss zu ersehen ist.

Will man die Hurden heraus nehmen, so braucht man nur eines der Schliessbretter, welche durch Vorreiber festgehalten werden, bei Seite zu legen, und die nöthige Arbeit verrichten, nach welcher die Dörre wieder geschlossen wird. Je schneller das Schliessen geschieht, um so weniger kühlt die Dörre aus.

In dem mittleren Hurdenfach dürfen die Querlatten nicht durchgehen, damit ein Raum zum Einsteigen behufs Canalreinigen und Verschmieren offen bleibt.

Die ganze Stellage, in welche die Hurden eingeschoben werden, hängt an zwei Ueberleghölzern, welche gleichsam die Decke bilden und nur mit einer 6" hohen Lehmschichte bei d verstrichen sind.

Die Dörre ist von der Heizung beziehungsweise von a bis zur Decke (d) 6 Fuss hoch, während ihre Tiefe $5^1/_2$ und die Breite 9 Fuss beträgt. Man kann diese durch ein besonderes Dach geschützte Dörre im Freien aufstellen; ist sie in einem Waschhaus oder andern Raum, so kann das Dach wegfallen.

Dieses mit wenigen Worten, was ich über den Werth und die Verwerthung der Hauspflaume zu sagen hatte.

Dombrovic in Böhmen. **J. Schorsch.**

Notizen über die Obsternte 1870.

Vom Rittergutsbesitzer Hrn. v. Hoverbeck.

Ich komme den Wünschen unseres verehrten Oberdieck nach, indem ich meine letztjährigen Notizen über die Dauerhaftigkeit, Tragbarkeit und den Geschmack einer Anzahl von Obstsorten wenigstens auszugsweise, hiemit der Oeffentlichkeit übergebe.*) Mein Wohnort Nickelsdorf liegt bei Allenstein in Ostpreussen, etwa unter 54^0 der Breite und 38^0 der Länge, 350 Fuss über dem Meere, und hat also, wie unsere Provinz überhaupt, ziemlich das rauheste Klima von ganz Deutschland. Ferner herrschte im Januar und Februar 1870 ein dauernder, bis zu 24^0 R. und vielleicht noch mehr gesteigerter Frost, der viele Pflaumen und Zwetschen, einige Süsskirschen, Birnen und selbst Aepfel tödtete, viele andere beschädigte. Insbeson-

*) Anm. d. R. Da wir aus Ostpreussen noch sehr wenige Nachrichten über das dort gebaute Obst haben, ist der hier gegebene Aufsatz von Wichtigkeit. O.

dere litten auch die Blüthenknospen sehr stark, so dass man diejenigen Sorten, welche in diesem Jahre Früchte trugen, als gegen die Kälte wenig empfindlich ansehen darf. Es ist dabei freilich zu berücksichtigen, dass manche Sorten wegen allzustarken Holztriebes, andere wegen übermässiger Tragbarkeit im Vorjahre, diesmal nicht angesetzt hatten; der Mangel an Frucht deutet also nicht unbedingt auf Empfindlichkeit der Blüthenknospen gegen Frost; dagegen ist das Vorhandensein der Früchte namentlich in grösserer Menge, als ein ziemlich sicherer Beweis der Dauerhaftigkeit der Sorte anzusehen. In Beziehung auf reiche Tragbarkeit nahmen die erste Stelle ein: Weisser Sommergewürzapfel, Weisser Sommerrabau, Grosse Casseler Reinette, Schwarzschillernder Kohlapfel (Lucas), Weisser Sommercavill, Lange weisse Dechantsbirn (Lucas); ihnen nahe standen: Dittrichs pfirschenrother Sommerapfel (Lucas), Rother Mauerapfel (Lucas), Emilie Müller (Müller), Rother Astrachan (Schmiedicke), Weisser Astrachan, Prinzenapfel, Charlamowski, Langtons Sondergleichen, Braddicks Nonpareil, Cludius Herbstapfel, Glanzreinette (Lucas), Goldgelbe Sommerreinette, Downtons Pepping, Wildling von Kaiser Alexander (hier erzogen), Malvasierbirn, Klotzbirn und Kräuterbirn (drei hiesige Wirthschaftsbirnen), Grosse Sommercitronenbirn, (Schmiedicke), Colomas Herbstbutterbirn, Winter-Nelis, Rothe Bergamotte, Langbirn (Lucas), Petersbirn, Brüsselerbirn, Buntebirn, Meissner Zwiebelbirn, Kuhfuss, Grüne Sommerbutterbirn (Lucas), Pfaffenbirn aus Baden (Lucas), Wildling von Motte, Kleine graue Butterbirn (Lucas), Kirchberger frühe Winterbutterbirn (Lucas), Rothe Rettigbirn (Lucas), Pflästererbirn (Lucas), Lange grüne Herbstbirn (Schmiedicke). Von den Pflaumensorten trug am besten die Grosse grüne Reineclaude, (was man ihr nicht immer nachrühmen kann); von Zwetschen ausser der Hauszwetsche die Italienische Zwetsche, von der die meisten Bäume etwas, aber keiner gerade viel angesetzt hatten. Süsskirschen trugen sehr wenig, Sauerkirschen besser, am reichsten die Ostheimer Weichsel.

Da die Jahreswitterung eine sehr ungünstige war, indem auf den kalten Winter ein spätes Frühjahr und ein kühler Sommer folgte — wobei übrigens das Getreide, selbst Weizen und Oelfrüchte, gut gedieh — so konnte sich natürlich das Gewürz bei den edlen Sorten wenig ausbilden, und es ist also anzunehmen, dass die Sorten, welche in diesem Jahre wohlschmeckend wurden, für unsere Gegend und vielleicht selbst weiter nördlich zum Anbau empfohlen werden

können. Bei der abnormen Witterung konnte natürlich auch die Reifzeit der Früchte nicht anders, als eine sehr verspätete sein; wirklich reifes Kernobst gab es mit geringen Ausnahmen erst am 1. September, und zwar die Hannoversche Jacobsbirn und den Sommergewürzapfel. (Etwas später, aber bedeutend wohlschmeckender, als letzterer, war der Weisse Astrachan). Die Notizen über das Datum, an dem die Früchte gepflückt und genossen sind, haben also auch nur einen relativen Werth. Zur Bezeichnung des Geschmackes habe ich die bekannten Sternchen gewählt, von denen eines eine mittelmässig, zwei eine gut, drei eine ausgezeichnet schmeckende Frucht bedeuten. Im Uebrigen mag noch bemerkt werden, dass die meisten Urtheile das Resultat mehrerer selbst vieler einzelner Notizen sind, und dass das Streben nach möglichster Unbefangenheit, selbst bei den berühmtesten oder Lieblingsfrüchten, niemals aus den Augen gesetzt wurde.

Die einzelnen Früchte zeigten sich nun im Jahre 1870 folgendermassen:

Bergamotte, Sommer- (Krafts). (Bäume sehr gross). Sonst recht tragbar, hatte dies Jahr sehr wenig Früchte, * bis **.

Bergamotte Rothe (Diels) (heisst hier Winterbergamotte). Trug mehr als die vorige; aber die Früchte waren nicht so gut, als sonst, * bis **; meistens doch **.

Buntebirn. Auch diesmal wie sonst, tragbar; von Geschmack gering, aber gute Wirthschaftsfrucht.

Brüsselerbirn. Wurde erst am 22. Oktober gelblich, dabei aber innen schon fast passirt. Gleichwohl noch * bis **.

Butterbirn, Colomas Herbst-. Am 2. Oktbr. gepflückt, am 4. Nov. noch fein, herbe, das Gewürz noch nicht genug entwickelt, trotzdem aber **, 5. Nov. ein reiferes Exemplar vortrefflich, ohne alle Herbigkeit und überfliessend von edlem Safte, ***. Hielt sich in dieser Güte bis Mitte Dezember, war aber am 21. Dezember nur noch **.

Butterbirn, Holländische, 25. Dezbr. gebrochen, war am 12. November gross und klumpenförmig, durchweg weich, ohne passirt zu sein, aber allerdings etwas körnig und nicht ganz fein im Fleische. Der Geschmack ist angenehm **, und erinnert stark an Melone, so dass ein Schnittchen davon mit Zucker bestreut von Melone kaum zu unterscheiden ist.

Butterbirn, Holzfarbige. War am 12. Novbr. in einigen

Exemplaren passirt, andere zwar körnig, aber sonst wohlschmeckend und gewürzreich, **.

Butterbirn, Kirchberger, frühe Winter- (Lucas). Blieb hart und ohne edlern Geschmack, auch in früheren Jahren. Die Bäume wachsen sehr kräftig. Die Echtheit der Sorte ist mir zweifelhaft geworden.*)

Butterbirn, Kleine graue (Lucas).**) Die Bäume von kräftigem Wuchse, häufiger und reicher Tragbarkeit. Die Frucht ist keineswegs so klein, als der Name vermuthen lässt, und in besseren Jahren sehr wohlschmeckend; hielt sich bis zum 1. Novbr. war saftig und ziemlich süss, blieb aber dieses Jahr doch ein wenig herbe. * bis **. Ist im Geschmacke der Beurré gris ähnlich, aber wohl etwas geringer; übrigens viel tragbarer. Letztere trug sehr wenig; die zahlreich angepflanzte, in guten Jahren vortreffliche Beurré blanc hatte durchweg schwer vom Froste gelitten und keine einzige Frucht.

Butterbirn, Napoleons. Hielt sich bis zum 5. Januar, war aber in diesem Jahre doch ziemlich stark körnig, wiewohl der Saft reichlich gewürzig und süss, **.

Butterbirn, Grüne Sommer- (Lucas). Ist hier keine Sommer-, sondern eine Herbstbirn, und wegen jährlicher reicher Tragbarkeit sehr zu empfehlen. Die Früchte bleiben bisweilen klein, * bis **.

Dechantsbirn Lange weisse. Bewährte auch in diesem Jahre ihre sehr reiche Tragbarkeit. Die Schale ist auffallend weiss, also der Name sehr bezeichnend. Ende Oktober saftreich, fast schmelzend, ohne alle Herbigkeit, daher diesmal der Kleinen grauen Butterbirn wohl vorzuziehen, welche sie sonst an Süssigkeit übertrifft. Feines, aber schwaches Gewürz, **.

Grumkower Butterbirn. Hatte stark vom Froste gelitten, lieferte nur wenige und verkrüppelte Früchte.

Hannoversche Jacobsbirne. Am 1. September reif, sehr hübsch und wohlschmeckend, * bis **.

Herbstbirn, Lange grüne (Schmiedicke). Hielt sich sehr lange, war am 7. Januar zwar stark gewelkt, aber bei ihrer ausserordentlich dicken Schale sonst wohl erhalten und von gutem Ge-

*) Die Frucht zeigte sich auch hier nicht edel. L.

**) Stammt von Donauer in Coburg. L.

schmacke. Fast **. (Die gleichzeitig genossene Winter-Nelis war doch bedeutend gewürziger.) Hielt bis zum 23. Januar.

Klotzbirn. Eine Provinzialfrucht, ohne feinern Geschmack, aber saftreich, *. Ist von ausserordentlicher Tragbarkeit. 19 September reif.

Kräuterbirn. Ebenfalls Provinzialfrucht. Sehr gewürzig und zum Verkaufe, wie zum Trocknen sehr geeignet; als Kompot schmeckt sie der Beurré blanc sehr ähnlich. Baum gross und tragbar. Mindestens * bis **. 15. September reif.

Kuhfuss. Der Baum bewährt auch in diesem Jahre seine Tragbarkeit und seinen kräftigen Wuchs; die Frucht vom 25. September an reifend *, dürfte als Verkaufsfrucht wegen der auffallenden Gleichmässigkeit der grossen Früchte von besonderem Werthe sein. (Aehnelt im Geschmacke der Rothen Rettigbirn.)

Malvasierbirn. Provinzialfrucht. Hier unbedingt die beste Wirthschaftsbirn. Der sehr grosse und kräftige Baum trägt jährlich reich. Die Frucht ist vorzüglich zum Trocknen und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche, und ist in unserem Boden (mergeligem Thon), wenn sie etwas länger am Baume bleibt, und erst bei voller Reife genossen wird, bei ihrem feinen Fleische und Gewürze selbst als Tafelfrucht recht brauchbar, * bis **.

Nägelesbirn, (Lucas.)*) Die sehr kräftigen Bäume tragen häufig; die Frucht ist zwar sehr süss — und darum für die Wirthschaft von Werth — aber der Geschmack nicht angenehm.

Rothe Rettigbirn, (Lucas). Auch in diesem Jahre, wie gewöhnlich, tragbar; von vortrefflichem Wuchse, hoch pyramidal. Die Frucht ist wegen ihrer Grösse und runden Form zum Schälen und Trocknen sehr geeignet, *. 15. September reif.

Leipziger Rettigbirn, (Lucas). Ist kleiner und reift später, als die vorige, auch der Baum wächst viel schwächer. Scheint hier ohne Werth, *.

Sparbirn, wächst kräftig, trägt öfter aber sparsam. Die Frucht ist gross und wohlschmeckend, **. 25. September reif.

Römische Schmalzbirn. Diese gerühmte Sorte habe ich früher nur zu viel angepflanzt; da die Bäume aber wenig trugen und — trotz ihrem Stande auf Lehmboden — an Grind in den Aesten litten, wurden viele wieder umgepropft. Die Frucht hielt sich dies

*) Stammte von Lämmerhirt in Heinrichs bei Suhl. L.

Jahr sehr lange; ein Exemplar war am 23. Januar zwar stark gewelkt, aber sonst ziemlich edel von Geschmacke, fast **.

Volkmarserbirn. Ist tragbar und kräftig im Wuchse. Erinnert im Geschmacke an Beurré gris, ist aber geringer. Als Trockenbirn ist sie wohl zu klein. 13. October noch nicht recht reif; besser am 5. November, angenehm von Saft aber etwas körnig, * bis **.

Winterapothekerbirn. Trägt wenig trotz kräftigem Wuchse; so auch in diesem Jahre.

Wildling von Motte. Hat zwar von diesem enormen Froste etwas gelitten, trotzdem aber gute Triebe gemacht und schöne Früchte getragen. Ihr Geschmack war leider gering, schmeerartig und ohne Gewürz.

Winter-Nelis. Hatte, selbst auf Hochstamm, gute Früchte, die bis zum Januar dauerten; war am 8. Januar zwar gewelkt und daher etwas trocken, aber doch sehr wohlschmeckend, ähnlich der Rothen Bergamotte, **.

Zwiebelbirn, Meissner. Eine brauchbare und hübsch aussehende Wirthschaftsbirn von kräftigem Wuchse und guter Tragbarkeit, auch zum frischen Genusse nicht unangenehm, *.

Astracan, Weisser. War in diesem Jahre sehr wohlschmeckend ** und auch recht haltbar, indem er bis Ende September am Baum hielt. Die cikadirten Exemplare — worauf sorgfältig geachtet wurde — waren die wohlschmeckendsten, was sich wohl auch aus der ganzen Saftfülle, die die Ursache gerade des Cikadirens ist, natürlich erklärt.

Astracan, Rother, (Schmiedicke). Ist zwar ein recht hübscher und grosser Apfel, auch reichtragend, aber im Geschmacke dem weissen sehr nachstehend, *.

Alantapfel. War gut, von dem bekannten gewürzigen Geschmacke, aber nicht gerade reich an Saft, **.

Bellefleur, Gelber (als Yellow belleflower—Flotow, von Lucas). War bis Mitte Februar, trotzdem er schon reif erschien, noch etwas zu sauer, wurde dann aber wohlschmeckend und gut, **. Ist wegen Grösse und Schönheit der Frucht doch zu empfehlen.

Blutapfel. War Mitte Februar noch nicht brauchbar, dagegen am 1. März in den ersten Exemplaren bereits gut, hübsch von Ansehen, frischsaftig und nicht unangenehm. Fast **.

Butterapfel, Geflammter*) (Lucas). Ende December noch säuerlich, Ende Januar saftig und gut, **. Treibt kräftig und trägt reich — zeigt aber nichts Geflammtes, sondern ist hier rein weiss.

Charlamowski. Hat sehr schwachen Trieb, ist aber jährlich und ausserordentlich tragbar, ist für mich zu sauer, für Andere wohl *.

Campanner, (Lucas). Sehr kleines Aepfelchen von festem Fleische und ziemlich viel, aber gewürzigem Safte. Höchstens *.

Cludius Herbstapfel. Erst vom 19. October an reif; hatte die volle Güte sonstiger Jahre, ** bis ***, war übrigens Anfangs November, trotz sehr schönem Aussehen, im Innern schon ein wenig passirt (zwischen dem Kernhause hellröthlich), dabei immer noch **.

Douse or Hawley**), (Lucas).***) Trug zum ersten Male und zwar sehr edle Früchte, welche mir aber mit dem Goldzeugapfel identisch erschienen.

Downton, New large, (Lucas). Allerdings grössere als der Downton (der übrigens auch, wie gewöhnlich, reich trug, dessen Früchte aber etwas einschneidende Säure hatten, * bis ***,) aber viel schlechter von Geschmack.

Edelapfel, Gelber (Golden noble). Sehr schön von Form und Farbe; erreichte seine volle Güte erst im Februar; saftreich und edel. Mindestens **.

Edelborster, Donauers, (Lucas).†) Trug reich und war schön von Ansehen, aber schlecht von Geschmack; blieb von Aussen, hart, selbst wenn er innerlich schon passirt war. Ich zweifle an der Echtheit der Sorte, welche dem Borsdorfer durchaus nicht ähnelt, ausser etwa in der Form (die indess platter ist, als beim Borsdorfer). Uebrigens ist die Frucht gross und der Baum tragbar.

Edelkönig, (Schmiedicke). Frisch, saftig, feinfleischig, aber zu sauer und nicht edel, *.

Edelrother, (Lucas). Frisch und saftig, hatte wenig Säure

---

*) Unter diesem Namen geht viel die Sommer-Parmäne. Es würde von Werth sein, weiter zu beachten, ob die dortige Frucht mit ihr identisch ist. Der Schleswiger Erdbeerapfel ist auch = Sommer-Parmäne. O.

**) Der Hawley ist vom Goldzeugapfel ziemlich leicht zu unterscheiden; ist wegen der angegebenen Identität nicht ächt. O.

***) Die Reiser stammten direct aus Nordamerika. L.

†) Stammte von Donauer. L.

aber auch kein hervorragendes oder gar besonders edles Gewürz. Etwa * bis **.

Engelberger, (Lucas). Im Februar noch zu sauer *, dagegen am 1. März saftig und angenehm **, obwohl er seinen Höhenpunkt offenbar noch nicht erreicht hatte. Da er fruchtbar ist und sehr hübsch aussieht, ist es doch ein empfehlenswerther Apfel.

Erdbeerapfel, Schleswiger, mürbfleischig, saftig, von ziemlich gutem Geschmacke, etwa * bis **, (wurde zum Theil stippig).

Fürstenapfel, Grüner. Am 1. März noch nicht ganz reif, aber saftreich und fein von Fleisch. Beinahe **.

Gewürzapfel, Weisser Sommer. Sehr reichtragend und sehr früh, passirt aber ausserordentlich schnell, *.

Goldhämmerling, (Lucas). Sehr haltbar, aber von mittelmässigem Geschmacke, *.

Goldzeugapfel. Trägt häufig, aber nicht gerade reich. Ein Theil der Früchte blieb dieses Jahr auch auf dem Lager fast ganz grün und schimmelte an den vielen schwarzen Punkten; trotzdem war der Geschmack auch dieser Exemplare (welche auch stärker welkten, als die gelb werdenden) eben so gut, mürbe, saftreich, mit sehr wenig Säure und edlem Reinettengeschmacke, ** bis ***. War vom Dezember bis März von gleicher Güte.

Gravensteiner. Von dem bekannten edlen Geschmacke und Geruche, hatte aber doch etwas mehr Säure, als sonst. Auch so noch mindestens **.

Gulderling, Gold-, (Lucas). Im Aussehen von vorigem kaum zu unterscheiden, im Geschmacke aber bedeutend besser, fast zu süss, so dass man sagen kann, er stehe auf der Grenze der Süssäpfel. Wenn nicht gewelkt, wohl **. Uebrigens sehen beide Sorten grün aus, oder waren es wenigstens in diesem Jahre.

Jungferschönchen, Ostpreussisches. Dauerte nur bis Weihnachten, war schön von Aussehen und gut von Saft, mit ausserordentlich wenig Säure, **.

Köstlicher von Kew, (Lucas). Ausserordentlich tragbarer Baum; sehr hübsches Aepfelchen von feinem Fleische, aber mit der etwas einschneidenden Säure mehrerer englischen Peppinge. Für meinen Geschmack nur *, für manche Andere **.

Schwarzschillernder Kohlapfel, (Lucas). Hat gerade keinen feinen Geschmack, aber ziemlich viel Saft, und hält sich sehr lange, ohne zu welken, * bis **. Bei seiner jährlichen und ausser-

ordentlich reichen Tragbarkeit doch zur Anpflanzung sehr zu empfehlen.

Langstiel, Kleiner, (Lucas). Hübsch und saftig, hält sich lange ohne zu welken, * bis **.

Langtons Sondergleichen. Zeigte in diesem Jahre grosse Verschiedenheiten. Während ein Theil der Früchte schon am Baum schwarzfleckig, rissig und also unbrauchbar wurde, andere zu Ende Oktobers mürbfleischig und angenehm, wenn gleich ein wenig zu sauer, waren, * bis **, hielten sich noch andere, ohne zu welken, bis zum 7. Februar frisch, saftig und weder gewelkt, noch stippig. Auch diese hatten indess etwas zu viel Säure, * bis **.

Luiken, (Lucas). Im Januar noch etwas zu sauer, *; im Februar aber gut; hübsch von Ansehen und recht angenehm von Geschmacke; bei seinem mürben, charakteristisch weissen Fleische und reichlichem Safte wohl **.

Luisensapfel, Königin-. Reichtragend und von gutem Geschmacke, **, auch weniger sauer als die sonst ähnliche Goldgelbe Sommerreinette (Januar).

Matapfel, Weisser. Fest im Fleische und sauer.

Mauerapfel, Rother. Sehr reichtragend; Frucht saftreich und nicht zu sauer, *; blieb bei dem grossen Reichthum an Früchten freilich klein.

(Schluss folgt.) 9.231

Literatur.

Instruction über das Pflanzen und das Pflegen der Alleebäume, entnommen aus der von Regierungsrath Beck verfassten Beschreibung des Regierungsbezirks Trier. 24 S. gr. 8. 5 Sgr. 50 Ex. 5 Thlr. Trier 1871. Lintz'sche Druckerei.

Wir verdanken dem Herrn Autor schon mehrere sehr gute Landwirthschaftliche und Landwirthsch. technische Schriften, so seine Landw. Tagesfragen und die Beschreibung des Regierungsbezirks Trier. Ein integrirender Theil dieser Schrift ist die vorliegende Instruction. Der Gedanke, für die Anpflanzung und Pflege der Alleebäume, seien es Obstbäume oder Zierbäume oder Holzbäume, eine praktische und gute Anleitung zu geben, ist um so verdienstvoller, als gerade in vielen Gegenden diese Bäume total vernachlässigt werden und einen sehr traurigen Anblick gewähren.

Nachdem der Verfasser die verschiedenen Lagen dieser Pflanzungen besprochen hat, bestimmt er die Wahl der zu Alleepflanzungen passenden Holzarten und zählt dazu folgende Erfordernisse derselben:

1. dass die Bäume keinen zu starken und anhaltenden Schatten auf die Strasse werfen und dadurch die Abtrocknung erschweren; sie dürfen also kein zu dichtes Laubwerk haben;
2. dass sie bei niedrigen Schaften nicht durch herabhängende Aeste den Verkehr auf der Strasse beeinträchtigen;
3. dass sie nicht durch ausserordentliche Aufsichts- und Unterhaltungs-Kosten der Strassenbau-Verwaltung lästig werden, vielmehr das auf sie verwendete Kapital verzinsen oder sich wenigstens schliesslich durch ihren Holzwerth bezahlt machen;
4. dass sie nicht zerbrechlich sind, so dass sie durch Windwerfen die Communication öfters versperren und die ganze Anlage durch Lücken verunstalten;
5. dass sie die Nachbarfelder nicht durch weitgehende Aeste und Wurzeln benachtheiligen;
6. dass sie überhaupt schnell und gradwüchsig aufwachsen, und dabei lange Zeit gesund und kräftig bleiben.

Da die Obstbäume Nutzen abwerfen und durch Blüthe oder Frucht ergötzen, sagt der Verfasser, verdienen diese stets eine besondere Beachtung und schildert nun die verschiedenen Obstbaumsorten betreffend des Standorts und Bodens, den dieselben beanspruchen.

Ein folgender Abschnitt bespricht die Pflanzung von Waldbäumen an Strassen und enthält viel des Wahren und zu Beherzigenden mit Hinweisung auf die Baumarten, welche sich im Allgemeinen oder in besonderen Verhältnissen besonders zu Strassenpflanzungen eignen.

Nun folgt das Pflanzen der Alleebäume, wobei als Regel aufgestellt ist, dass dieselben 1—1½' von der innern Seite des Grabens, kleeblattartig 2—3 Ruthen entfernt, gepflanzt werden sollen. Diese Bestimmung halten wir weit nicht so gut und für das Gedeihen der Bäume förderlich, als wenn, wie die Gesetze in Württemberg es vorschreiben, die Bäume 13' vom innern Strassenrand feldeinwärts gesetzt werden müssen. Selbstverständlich gehören diese Bäume dann auch den Eigenthümern des betreffenden Feldes.

Die spätere Pflege ist gründlich und gut besprochen, dann auch auf die Hauptkrankheiten und Hauptfeinde der Obstbäume aufmerksam gemacht. Ein Sendschreiben des Herrn Gutsbesitzer Müller in Langsur bei Trier über die Nothwendigkeit der Kenntniss der Lebensverrichtungen des Baumes schliesst die interessante Brochüre, welcher wir recht häufige Verbreitung und fleissige Beachtung wünschen. **Dr. Ed. L.**

Beschreibendes Verzeichniss der Fruchtbäume und Fruchtsträucher etc. von Ad. Rosenthals Erben in Wien, 1871. VI. 28 S. gr. 8.

Wenn auch an sich nicht immer ein grosses Verzeichniss von Obstsorten eine besondere Empfehlung einer Obstbaumschule ist, so ist ein wohlgeordnetes und mit guten Culturbemerkungen versehenes Verzeichniss, wie das hier vorliegende, sicher ein Zeichen, dass diese Baumschule auf der Höhe der Zeit stehe und bestrebt sei, das Vollkommenste und Beste zu liefern. Zuerst finden wir 12 neue und neueste Birnsorten kurz beschrieben: Souvenir de Congrès,

Josephine de Binche, Adolphe Cachet u. s. w., dann folgen eine Anzahl der neuesten Gehölzarten für Gartenanlagen.

Jeder Obstart ist eine kurze Vorbemerkung über Anzucht u. dergl. vorausgeschickt und dann bei jeder Sorte Namen, Qualität, Reife, Tragbarkeit und über einzelne Sorten besondere Bemerkungen gegeben. Dies ist in gleicher Weise bei Aepfeln wie bei den Birnen geschehen, die Namen sind gut und richtig und nach dem Illustrirten Handbuch festgestellt.

Hierauf folgt ein Sortiment neuer Birnsorten von A—C aus dem I. Band von Leroy Dictionaire pomologique, welches circa 300 Sorten aufführt, welche jetzt vom Etablissement in Vermehrung genommen sind.

Hierauf folgen Apricosen, Kirschen, Pflaumen, Beerenobst und den Schluss bilden die Rosen.

Der ganze sehr instructive Catalog ist jedenfalls eines der sorgfältigst bearbeiteten beschreibenden Verzeichnisse. **Dr. L.**

Anleitung zum Weinbaue und zur Kelterung der Weine im Königreiche Böhmen. Von einem alten Fachmanne. 1. Heft, grossoktav, 160 Seiten. Prag, in Commission von J. Divnarsch, 1870. Mit einigen Illustrationen.

Der Zweck dieser Schrift, welcher mehrere Hefte nachfolgen sollen, ist, den in Böhmen von seiner ehemaligen Blüthe so tief herabgesunkenen Weinbau wieder zu heben; dass dies möglich sei, beweisen unwiderlegbare Thatsachen der Gegenwart.

Dass der Weinbau vor einigen Jahrhunderten in Böhmen ein sehr blühender gewesen sei, geht aus dem Beschluss des böhmischen Landtages vom Jahre 1571 hervor, vermöge welchem die Steuer zur Abzahlung der böhmischen Schulden auf die Weingärtner gelegt werden sollte, da die übrigen Gründe keine Steuer zahlen könnten. Der Weinbau muss also rentabler gewesen sein, als die übrigen Zweige der Landwirthschaft.

Welches ist nun die Ursache des gegenwärtigen so tiefen Sinkens des Weinbaues? Das Klima ist nicht schlechter, sondern besser geworden, es bestehen noch dieselben Hügel mit derselben Lage, mit demselben Boden wie ehemals, als der Weinbau so sehr in Blüthe und Ausdehnung stand. Nach dem sehr sach- und fachkundigen Verfasser obiger Schrift sollen die aus Unwissenheit nach und nach eingerissenen Fehler beim Weinbau dessen Sinken verursacht haben. Der Verfasser deckt diese Fehler alle auf und zeigt an der Hand der Erfahrung und der gegenwärtigen Wissenshaft die Mittel und Wege, mit und auf welchen die frühere Blüthe des Weinbaues wieder herzustellen sei. In der That zeigt der Verfasser schon in dem ersten Hefte eine grosse Kenntniss im Weinbau der meisten Länder und weiss die gegenwärtigen Ergebnisse der Wissenschaft für den Weinbau auszubeuten.

Die Schrift wird sich über das Ganze des Weinbaues verbreiten und zwar wie aus der Einleitung zum ersten Hefte zu ersehen ist, in 4 Abschnitten, wovon der erste von den verschiedenen Rebsorten, der zweite vom Weinbau, der dritte von der Lage, der vierte von der Gährung und weiteren Weinbehandlung im Keller handeln wird.

Das vorliegende erste Heft enthält 2 Abschnitte. Der erste Abschnitt

liefert eine Beschreibung verschiedener Rebsorten mit ihren Eigenschaften und wählt davon solche aus, welche vorzugsweise für Böhmen nach seinen Lagen und Bodenarten zu empfehlen sind, worunter der Riesling und der blaue Burgunder an der Spitze stehen. Es werden nicht nur die Trauben für das Fass, sondern auch zum Verspeisen und zur Aufbewahrung bis zum Frühjahre angeführt, nebst der Art und Weise dieser Aufbewahrung. Der 2. Abschnitt bringt ein sehr reiches Material, dessen Schluss erst im 2. Heft stattfinden wird. Das erste vorliegende Heft behandelt folgende Gegenstände: die klimatischen Verhältnisse, die Lage und den Untergrund für den Weinbau, die Vorbereitung des Bodens zum Weingelände, allgemeine Beobachtungen über die verschiedenen Situationen der Erdoberfläche, die Terrassen, die Wasserfänge, die Wege im Weinberge, die Einfriedigung, die Erdarbeiten und die dazu nothwendigen Werkzeuge, Vorbereitung der alten eingegangenen Weingärten für einen neuen Rebsatz, die Herrichtung und Erziehung der Rebsetzlinge, die Zeit zum Setzen und der weiteren Verrichtung dazu durch das Aufpflocken, die Wahl des Satzes, das Setzen mit der Haue und dem Setzholze, das Setzen an den Mauern, das Anlegen und Erneuern der Weingärten durch Vergruben an verschiedenen Orten in Frankreich und die daraus gezogenen Lehren für Böhmen; endlich folgt zum Schlusse des ersten Heftes eine Ansprache an die Herren Grossgrundbesitzer, von denen von jeher alle Verbesserungen ausgingen, und so auch gegenwärtig die Wiederbelebung des Weinbaues zu erwarten ist. Für die Grossgrundbesitzer als dem gebildeteren Theil des Volkes ist auch das Buch in seiner mehr wissenschaftlichen Form geschrieben. Referent zweifelt nicht, dass das Buch auch von Weinbauern anderer Länder mit Interesse gelesen werden kann. Es ist mit religiösem Gefühle, mit Enthusiasmus für den Weinbau und mit einer gewissen subjektiven, originellen Manier geschrieben und bringt viele historische Notizen nicht nur aus Böhmen, sondern auch aus andern Ländern, in denen der Verfasser über den Weinbau fleissige und gründliche Studien gemacht hat. Es kommen im Werke freilich mehrere Druckfehler und ungewöhnliche Satz-Construktionen vor, welche wohl dem Werthe des Werkes keinen Abbruch thun werden.

Das angezeigte Werk würde die Hebung des böhmischen Weinbaues wenig fördern, wenn nicht noch andere Hebel angesetzt werden. Dies geschieht nun wirklich. In Prag wird eine Weinschule mit theoretischem und praktischem Unterricht in der besten Weinlage errichtet. Viele Stipendien sind für die Zöglinge schon gezeichnet. Ingleichen werden die landwirthschaftlichen Lehranstalten den theoretischen und praktichen Unterricht im Weinbau in die Hand nehmen. Die Kaadener Ackerbauschule wird schon künftiges Jahr einen kleinen Weingarten anlegen. Die Grossgrundbesitzer werden gewiss auch das Ihrige beitragen zur Hebung des Weinbaues. In allen diesen Händen wird das obige Werk von unschätzbarem Werthe sein.

Es wäre wohl zu wünchen, dass aus der Schrift, die nach der Anlage des ersten Heftes sehr voluminös werden dürfte, ein populärer Auszug für den kleinen Landwirth verfasst werde.

Damit die obige Schrift beiden Nationalitäten diene, wurde sie in deutscher und böhmischer Sprache gedruckt. C. F.

Die Probe- oder Sortenbäume als bestes und leichtestes Mittel, sich in kurzer Zeit umfassende pomologische Kenntnisse zu erwerben, nebst näherer Anweisung zu deren Anfertigung. Von J. G. C. Oberdieck. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage. Ravensburg, Verlag bei Eugen Ulmer, 1871. Preis 54 kr. = 16 Ngr.

Dieses für die Hebung des Obstbaues so ungemein wichtige Büchlein ist den Mitgliedern des Deutschen Pomologen-Vereins als werthvolle, sehr passend gewählte Vereinsgabe zugestellt, und wird daher wohl in Deutschland allgemeine Anerkennung und Benutzung finden, doch ist sein Inhalt von so allgemein giltiger Bedeutung, dass er auch in alle Obstbautreibenden Länder eindringen sollte. Nach einer kurzen Einleitung spricht der Verfasser im ersten Abschnitte über den Nutzen der Probebäume für pomologische Zwecke. Aus dieser sehr gründlichen Darstellung hebe ich nur die nach meiner Ansicht wichtigsten Punkte hervor: Die Probe- und Sortenbäume geben die beste Gelegenheit auf einem kleinen Raume eine grosse Menge Obstsorten zu ziehen und kennen zu lernen, sie geben zugleich eine nicht zu unterschätzende Anweisung darüber, welche Sorten sich für die gegebenen Verhältnisse in Bezug auf Boden, Feuchtigkeit, Lage u. s. w. eignen, sie geben das beste, vielleicht das allein sichere Hülfsmittel, um über Identität oder Nichtidentität zweifelhafter Sorten zu entscheiden.

Im 2. Abschnitte werden einige Einwürfe gegen die Anwendbarkeit der Probebäume widerlegt, namentlich zeigt Verfasser durch eine genügende Menge von Beobachtungen, dass die Gesundheit der Bäume nicht dadurch gefährdet wird, dass derselbe Stamm eine Menge verschiedener Sorten trägt, und dass trotz des Zusammensitzens vieler Sorten jede einzelne sich ganz normal in ihren Eigenthümlichkeiten entwickelt. Diese Beobachtungen des Verfassers habe ich auch in meiner Gegend an 8 Sorten-Bäumen mit etwa 1000 Kernobstsorten bestätigt gefunden, die Bäume blieben so gesund, als sie vor ihrer Umwandlung als Sortenbäume waren, und die Früchte entwickelten sich auf den Sortenbäumen eben so normal, als auf den Bäumen des Gartens, welche nur eine Sorte trugen.

Im 3. Abschnitte gibt der Verfasser eine recht vollständige Anleitung zur Anfertigung von Probebäumen. Er behandelt die Auswahl der Bäume in Hinsicht auf Form, Lage und Unterlage, spricht über die Verbreitungen und die Art der Umwandlung anderer Bäume zu Probebäumen, über die Veredlungsart und die passende Zeit der Veredlung, über Anfertigung und Befestigung haltbarer Etiquetten, und über die Behandlung der angefertigten Probebäume in den fernern Jahren.

Dieser gründlichen Darstellung habe ich nur den Wunsch zuzufügen, dass diese von unserem erfahrensten Pomologen mit offenen Augen und vollster Unparteilichkeit angefertigte Abhandlung allen Freunden des Obstbaues den Nutzen bringe, welchen es zu bringen im Stande ist. **Th. Engelbrecht.**

Obstbaumpflege oder: Wie werden unsere Bäume richtig erzogen, gesund erhalten und im Alter verjüngt? Unter Zugrundlegung der Vorlesungen von K. Vosseler, Pomolog, verfasst von Ch. Leimenstoll. Stuttgart und Leipzig. Verlag von O. Risch. 1870. 10 Bogen klein Octav.

Das Vorwort hat Herr Schullehrer K. Vosseler geschrieben. In demselben sagt er pag. IV. „Das Büchlein enthält zu diesem Zwecke die von mir dem Wesen der Natur abgelauschten, seit mehr als 10 Jahren überall verkündigten und verfochtenen Lehren, gestützt auf mehr als 25jährige Erfahrungen in der Obstbaumpflege, um deren Zusammenstellung und Veröffentlichung in einem besondern Schriftchen ich schon so oft und so vielseitig gebeten worden bin". Hiermit anerkennt er die Sätze und Behauptungen des Verfassers als seine eigenen an und wir haben nun einmal eine Schrift über die neue, in Württemberg viel besprochene Lehre von der Obstbaumpflege, welche Herr Vosseler als Wanderlehrer für Obstbau verbreitet.

Da der Name des Herrn Vosseler sehr wenig ausser Württemberg bekannt ist, will ich bemerken, dass derselbe, trotzdem dass er mit Zeugnissen, die ich ihm früher ausstellte, prahlt, die von mir gegebenen Lehren über die Baumpflege vielfach zu verdächtigen und anzugreifen suchte und sich namentlich darin gefallen haben soll gegen das Ausputzen zu eifern, dagegen zu rathen die Rinde der Bäume stets „bis aufs Blut" abzuschaben.

Die vorliegende Schrift ist nun geradezu ein Buch, welches neben manchem Guten so viel Unrichtiges oder gerade Falsches enthält, dass jeder, der es mit dem Obstbau und dem Wohl unserer Bäume redlich meint, andere vor diesem Machwerk warnen muss.

Wollen wir nun eine Aehrenlese aus dem Buch geben, welches dadurch sein eigenes Urtheil sprechen kann.

Pag. 7. steht „Faule Aepfel in Reihen eingegraben, bringen gleich die erste Nahrung für die jungen Pflanzen mit". Die erste Nahrung für die junge Pflanze liegt im Samen selbst; die faulenden Fleischtheile ziehen nur Maden und Würmer herbei und schaden, mit in die Erde gegraben, den Saaten, wie dies die Versuche, welche Pfarrer Neidhardt schon vor mehr als 80 Jahren angestellt, klar beweisen.

Auf derselben Seite steht „Sobald die Keime anfangen aufzuquellen bringe man sie (also die Keime) in den Boden!" bedarf keines Comentars!

Was der Verfasser für Begriffe von der Ernährung der Pflanze hat, beweist der Satz pag. 9. „Je mehr die Bäume erstarken, desto weniger sind sie in der Ernährung auf den Boden angewiesen, weil sie dann mehr Nährstoffe aus der Luft aufnehmen können" und pag. 13. sagt der Verfasser „die Pflanze bekommt aus dem reichen Magazin der Atmosphäre auch viel Zeug zu ihren festen Gebilden! Pag. 16. ist die Veredlung der Wildlinge in der Kronenhöhe als besser und vortheilhafter als die Veredlung am Boden empfohlen! Es scheint der Verfasser scheut das Bücken. Welcher Practiker wird solche Rathschläge gut heissen? Dass das Buch in katechetischer Form geschrieben, wurde noch nicht erwähnt. Hier eine Antwort auf eine Frage. „Welche Tageszeit ist zum Veredlen zu wählen?" „Am besten geht es Morgens, wo der Saft am reichsten fliesst. Wenn man einen warmen Tag nach einem Regen wählt, so ist dies eine glückliche und erlaubte Tagwählerei etc." Wir überschlagen eine Anzahl Seiten und finden pag. 105. gesagt, dass die Frostspanner vulgo Fresser, die Blüthen der Obstbäume zerstören und die bekannten braunen Käppchen veranlassen, während dies doch durch die Larve eines Rüsselkäfers, vom Volk Kai-

wurm genannt, geschieht, was am Ende jeder auch nur oberflächliche Beobachter erkennen kann und was auch auf der folgenden Seite sogar deutlich gesagt ist. Allein der Herr Verfasser scheut sich auch nicht wirkliche Unwahrheiten zu sagen, indem er pag. 56. gesperrt schreibt „Wie oft hört man von Bäumen, die boshafter Weise fast ganz abgeschält, bei richtiger Behandlung aber, wenn nur der Holzkörper nicht verletzt war, nachher schöner und fruchtbarer wurden als vorher“ um damit Vosselers höchst schädliche Lehre des zu starken Abscharrens der Rinde, wodurch (pag. 55) ein Baum eine so grüne und glatte, elastische und lebensfrische Rinde, wie das Fleisch eines jungen Knaben (wörtlich!) erhalten soll, zu beschönigen. Kein Practiker wird obigen Satz und die Lehre „des Abscharrens bis auf das Blut“ billigen und es ist in der That sehr zu beklagen, dass solche schädliche Grundsätze überhaupt dürfen verbreitet werden. Allein was der Verfasser über das Umpfropfen von Bäumen, welche schlechte Sorten tragen, sagt (pag. 71) steht wirklich einzig in der Obstbauliteratur das, indem er das Umpfropfen widerräth und sagt, der Obstfreund möge lieber statt einen älteren Baum umzupfropfen, das Geld dafür sparen und einen oder etliche schöne junge Bäume der etwa gewünschten Sorte kaufen. Das Umpfropfen, heisst es weiter, sei doch auch für den gesundesten Baum der Nagel zum Sarge.

Für die praktischen und rationellen Obstzüchter bedarf das Gesagte keines weitern Commentars und keiner Widerlegung; er wird darüber mitleidig lachen, der Herr Verfasser oder der, welcher ihn diese Weisheiten lehrte, möge aber die hier auf dem Musterbaumgut des Pomologischen Instituts umgepfropften Bäume sehen, er möge ferner die Bäume betrachten, welche ich vor 15—20 Jahren umpfropfen liess, er möge die von den hiesigen Baumzuchttechnikern Pfennig und Weckler zu Hunderten umgepfropften Bäume betrachten und wenn er dann noch auf jener Ansicht besteht, so ist er ein unverbesserlicher Thor.

Wer aber gerade diejenige Arbeit verachtet, welche am allerehesten das Mittel bietet, den Obstbau einer Gegend zu verbessern, indem Bäume, welche schlechte und werthlose Sorten tragen, dadurch schnell und zweckmässig in solche umgewandelt werden, welche die besten und fruchtbarsten Sorten liefern und zwar bei rationeller Ausführung des Verfahrens, so, dass der Baum gleichsam ein neues Leben erhält und vollständig verjüngt erscheint und nun noch eine nicht vorher zu bestimmende aber jedenfalls längere Reihe von Jahren kräftig und tragbar bleibt als wenn er ungepfropft worden wäre, der spricht sich doch die Befähigung als Obstzüchter selbst ab.

Es würde zu weit führen, wollte ich dem Verfasser noch mehr Zeit widmen, es könnten noch zu merkwürdige Sachen aufgezählt werden, z. B. dass in schwerem Boden der Trieb zur Fruchtbildung vorherrsche und hier stark geschnitten werden müsse (pag. 127) des Anhangs.

Der Verfasser hat eine Anzahl Abbildungen aus Jägers Obstbau und andern Büchern benützt, aber nichts über die Quelle gesagt. Dass einzelne

Abbildungen wie Figur XI. ganz unrichtig ausgewählt sind und gar nicht zum Texte passen, auch die beigesetzten Buchstaben a b c gar nicht erklärt sind, darf bei diesem Buch nicht befremden. **Dr. Ed. Lucas.**

Deutscher Pomologen-Verein.

Etat für 1870/71

angenommen durch die Mitglieder des Ausschusses am 15. Juni 1871.

I. Einnahme-Etat.

1. Baares Vermögen laut Rechenschaftsbericht (15. Nvbr. 1870) .	fl. 997. 36.
2. Activausstände 220 fl. 30 kr.; davon als baare Einnahme anzunehmen	fl. 102. 24.
3. Jahresbeiträge pro 1870/71 von circa 700 Mitgliedern 1225 fl., davon als wirklich baare Einnahme anzunehmen	fl. 1000. —
Summa	fl. 2100. —
	= 1200 Thlr.

II. Ausgabe-Etat.

1. Für die Vereinsgabe pro 1869/70: Oberdieck's Sortenbäume (420 fl.), dazu Porto für die Franko-Zusendung an sämmtliche Mitglieder, welche ihre Beiträge pro 1869/70 bezahlt hatten (45 fl.)	fl. 465. —
Anmerkung. Dieser Posten wurde bereits bezahlt und hätte in die vorigjährige Rechnung gehört; allein die Vereinsgabe wurde, wie bekannt, erst nach Schluss der Rechnung fertig.	
2. Bericht über die 10jährige Thätigkeit des Vereins, sowie das nach Länder geordnete neue Mitgliederverzeichniss als Vereinsgabe 1870/71	fl. 100. —
3. Für den Pomologischen Garten in Mähringen	fl. 25. —
4. Drucksachen, Rechenschaftsbericht, Anzeigen	fl. 50. —
5. Für die Bibliothek, inclusive Buchbinderlohn	fl. 50. —
6. Porto-Auslagen, Retourporto u. s. w.	fl. 50. —
7. Gehalt des Geschäftsführers 25 % von circa 1100 fl. . .	fl. 275. —
8. Gehalt des Kassiers	fl. 50. —
9. An die Dielsstiftung	fl. 50. —
10. Reisebeiträge für 6 Mitglieder zur Versammlung in Braunschweig, die nach der Entfernung zu berechnen wären, eventualiter zur Beschickung anderer Versammlungen .	fl. 360. —*)
11. Zum Ankauf pomologischer Manuscripte von v. Flotow und L. Müller circa	fl. 100. —
12. Verschiedenes	fl. 17. 30.
Summa	fl. 1592. 30.

Bleiben in Kassa noch fl. 507. 30 kr. = Thlr. 290.

Dr. Ed. Lucas.

*) Dieser Posten fällt eigentlich aus, weil die Versammlung auf 1871 nicht stattfinden wird, wogegen derselbe mit Beschluss des Vorstands zu einer Vereinsgabe verwendet werden soll.

Neue Mitglieder.

Herr Obergärtner Ed. J. Haikal in Pápa, Ungarn. Frau Baronin Arkadia von Czaykowska in Zborow, Galizien. Heinrich Enders, Realitätenbesitzer in Salzburg. Paul Thost, Kunstgärtner in Zwickau, Sachsen. Peter Heinsohn, Kunstgärtner in Wedel, Holstein. A. M. C. Jongkindt Cöninck, Kunstgärtner aus Nordwyk bei Haarlem, Holland. Landwirthschaftlicher Verein Soess, Westphalen. Gartenbauverein Allstedt bei Jena.

Es soll demnächst eine Vereinsgabe pro 1870/71 zur Vertheilung kommen. Da dieselbe nur an diejenigen Mitglieder, welche ihren Beitrag für das laufende Jahr entrichtet haben, versandt werden darf, so erlaubt sich der unterzeichnete Cassier des Vereins um sofortige Einsendung des Jahresbeitrags von 1 Thaler zu bitten, damit die Versendung keinen Aufschub erleidet.

Erfolgt die Zahlung nicht bis 31. August, so nehme ich an, dass Nachnahme, soweit dies möglich, gewünscht wird, und werde dann den Betrag auf die Vereinsgabe nachnehmen.

Die Vereinsmitglieder in Oesterreich-Ungarn, wohin Nachnahme nicht zulässig ist, werden jedenfalls um vorherige Einsendung des Betrages mit fl. 2. östr. Pap. gebeten.

Reutlingen, den 9. Juli 1871. **J. H. Maassen**, Cassier.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

(Aus einem Schreiben des Hrn. Pomologen Joh. Lytinsky in Stanislaus in Galizien an Dr. Ed. Lucas).

In der Ausstellung in Lemberg für gedörrtes Obst wurde ich mit Diplom und 3 Dukaten beschenkt, und dann mit Diplom und der Silbernen Regierungs-Medaille mit Aufschrift meines Namens für die Verdienste in der Obstbaumzucht. Dann hat die k. k. Ackerbaugesellschaft von Galizien bei der Hauptversammlung beschlossen: aus der Landes-Subvention für Obstbau jährlich mir zu ertheilen 200 Guld. östr. W. zur Hebung der Obstbau-Anlage in Stanislau, dann den Entschluss gefasst, in der Zeit der Vakanz Volkslehrer aus verschiedenen Gegenden mir zu senden, welche ich zu belehren habe in der Kunst, Ihre Muster-Dörre zu bauen und sie zu unterrichten im Dörren schönen Obstes. Dann im künftigen Jahre wird man Stipendiaten senden, welche von Anfang März bis Ende Oktober die Obstbaumzucht bei mir lernen sollen.

Beiliegendes von mir gedörrte Obst, sind die ersten gemachten Proben auf Ihrer Muster-Dörre. Bei der Ackerbau-Ausstellung in Czernowitz wurde ich für das ausgestellte Dörrobst mit einer Medaile und Diplom belohnt.

Pomologisches Etablissement. Das schöne Anwesen des verstorbenen Pomologen Herrn Leopold Müller in Züllichau, welcher bekanntlich immer die schönstausgebildeten und werthvollsten Obstsorten auf die Ausstellungen brachte, $1^1/_2$ Stunden von Züllichau, 10 Morgen umfassend, wovon 6 Morgen Weinberg, 4 Morgen Obstgarten, nebst 2 Wohngebäuden, Stallung

und Scheuer, ist um den sehr billigen Preis von 4000 Thlr. käuflich zu erwerben. Für einen jungen Pomologen, wie für einen Baumzüchter, welcher hier ein sehr reiches und genau bestimmtes Sortiment vorfinden würde, wäre diese Anlage sicher höchst erwerbungswerth. Unterzeichneter ist gern bereit, weitere Auskunft zu ertheilen; die verwittwete Frau Ida Müller geb. Bartholomäi in Züllichau kann und wird dies aber in umfassenderer Weise thun.

Dr. E. Lucas.

Personalnachrichten.

Dr. E. Lucas wurde von der Generalversammlung der k. k. Landwirthschaftgesellschaft in Oberösterreich, in Linz, zum correspondirenden Mitglied ernannt.

Nekrolog.

Am 30. Dezember 1870 verlor die Pomologie in Ungarn einen ihrer grössten Verehrer und Förderer den Hochwohlgebornen Herrn Alexander von Jeszenszky de Nazy-Jeszeny, den Besitzer der Roszkos'er Obstplantagen und Baumschulen.

Wer den Verewigten kannte und sein leutseliges Wirken als Mensch, nur der kann fühlen, wie unermesslich sein Verlust zu betrauern ist!

Er war im Besitze eines irdischen Paradieses; wolle ihm der Schöpfer auch das himmlische nicht vorenthalten.

Die Güter stehen unter der Administration des Herrn Schwiegersohnes des Verewigten, Herrn Gustav v. Appel, ein in Ungarn rühmlichst bekannter Name und unter Oekonomen von gutem Klang. —

Die Pomologie wird von genanntem Herrn mit gleicher Liebe und Opfern weiter gepflegt. —

G. L. Gillemot.

Anzeige.

Die auf dieses Jahr verschobene VI. Allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter, welche in Braunschweig, zugleich mit einer grössern Obstausstellung im kommenden October, hätte stattfinden sollen, wird laut eben von Braunschweig erhaltener Nachricht, wegen der sehr geringen Obsternte, welche 1871 in Norddeutschland in Aussicht steht, in diesem Jahre nicht gehalten.

Dr. Ed. Lucas.

Die XVI. Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten, welche in Trier hätte 1871 tagen sollen, wird in diesem Jahre, in Anbetracht der geringen Aussichten auf Obst und Wein, nach einer Mittheilung des Herrn Regierungsrath O. Beck in Trier heuer nicht abgehalten werden.

Dr. Ed. Lucas.



Andrew S. Fuller.



Blauapfel.

Andreas S. Fuller.

(Mit Portrait.)

Im 4. Heft des Jahrgangs 1870 der Monatshefte gaben wir eine kurze biographische Skizze von A. S. Fuller, dem grossen Beerenobstzüchter in Ridgewood. Durch Zufall verspätet, folgt jetzt erst das Portrait desselben, welches 1870 pag. 98 versprochen wurde. Fuller ist einer der kenntnissreichsten und begabtesten horticulturistischen Schriftsteller der Gegenwart und verdient alle Anerkennung sowohl bei uns wie in Nord-Amerika. **Dr. E. L.**

Der Blauapfel.

(Mit Abbildung.)

Ein durch fast ganz Deutschland, aber auch in Belgien und Frankreich vorkommender Apfel, welcher lediglich des starken Wuchses in seiner Jugend halber von den Händlern und gewöhnlichen Baumzüchtern bevorzugt ist, ist die hier abgebildete Sorte — unzweifelhaft eine unserer schlechtesten Äpfelsorten; so schön von aussen, so werthlos von innen. Die Frucht taugt nur zu Obstmost und auch dieser ist nicht gut. Dazu kommt, dass in etwas feuchten Jahren der Apfel meistens am Baum hängend fault, innen fleckig und pelzig wird und dann total werthlos ist.

Wir finden die Frucht im 1. Band des Illustrirten Handbuchs unter Nr. 247 beschrieben und im Durchschnitt dargestellt.

Der Grund, wesshalb wir diesen Apfel hier darstellen, ist, weil er so oft vorkommt und verkannt oder nicht gekannt wird.

Ein von der Ausstellung in Namür zurückgekehrter Pomolog zeigte mir einen solchen Apfel, mit dem Bemerken, dass keiner der anwesenden Obstkenner einen richtigen Namen dafür gewusst habe.

Eigenthümliches Merkmal ist der blaue Duft am Baum, Rostpunkte, welche aber häufig trüb-bläuliche oder schwärzliche tief ins Fleisch gehende Flecken werden und in die Quere gehende Roststreifchen auf der Kelchwölbung, welche der Frucht da ein etwas krötenähnliches Ansehen geben.

Das Fleisch ist grünlich weiss, grobkörnig und meist rein weinsäuerlich ohne jedes Gewürz; in sehr guten Jahren ist der Saft etwas gezuckert säuerlich, was namentlich bei später Aufbewahrung der Fall ist.

Was in Württemberg Blauling, Blauer Luiken heisst, ist meist nichts als der Blauapfel. Alle Bäume dieser Obstsorte werden mehr und mehr umgepfropft, wozu sie vorzüglich sind und einen sehr guten Unterstamm geben.

Möge jeder Gartenbesitzer daher, der einen solchen Baum auf seinem Obstgarten hat, nicht säumen, ihn abzuwerfen und eine bessere Sorte darauf zu veredeln.

Als sehr tüchtiger Stamm verdient diese Sorte einigermaassen Beachtung; der Baumzüchter, der nur Baum und nicht Sorten zieht, wird ihn stets bevorzugen; allein da wir andere werthvolle Sorten haben von gleichem starkem Wuchs, z. B. Harberts Reinette, so sollte dieser Apfel doch nicht mehr gezogen werden. **Dr. E. L.**

Ein durch und durch cikadirter Astracan.

Ich hatte vor einigen Jahren in eine nahe Baumschule einige Reiser von dem Weissen Astracan gesendet, da ich wahrnahm, dass dieser vortreffliche Apfel noch fast gar keine Verbreitung erhalten hatte. Für die Obstpachter, die bei uns so häufig zu finden sind, muss dieser Apfel wegen seiner sehr frühen Reife sehr erwünscht sein, da sie ihn noch theuer verkaufen können und einige Gulden zur Abzahlung des Pachtquantums sehr zeitlich erhalten.

Der Besitzer obiger Baumschule und vieler grosser Obstanlagen, Herr Gutsbesitzer Ehmig in Fachel, lud mich Ende September ein, seine auf einem Tische aufgestellten Sorten von Herbst- und Winterobst zu besichtigen.

Dieser Einladung folgend fand ich wirklich auf einer langen Tafel alle erbauten Obstsorten, von jeder Sorte gewöhnlich vier Stücke. Nach flüchtiger Zählung möchten sich etwa 160 Sorten auf dem Tische befinden, davon etwa $^3/_4$ Theile Aepfel und $^1/_4$ Theil Birnen waren. Einen prachtvollen Anblick gewährten die Aepfel, denn das Jahr 1870 war ein überreiches Aepfeljahr, auch entwickelten sich die Aepfel sehr vollkommen, ja sogar über ihre gewöhnliche Grösse hinaus. Die Birnen zeichneten sich weniger aus. Man kann

sagen, sie machten 1870 ein gänzliches Fiasko in Gestalt und Geschmack und in der geringen Ernte.

Unter den Aepfeln fand ich ein ganz allein liegendes Stück, welches meine besondere Aufmerksamkeit auf sich zog. Der Apfel war durch und durch cikadirt, fast durchsichtig, aber so hart, dass er sich nicht drücken liess; er war hart wie Stein oder Eis. Hätte man ihn aus der Erde gegraben, so hätte man ihn für einen versteinerten Apfel halten können. Bisher habe ich keinen anderen Apfel cikadirt gefunden als den Weissen Astracan, aber nur am Baum und zwar im Juli oder August. Ich fragte den Besitzer, was diess für ein Apfel sei. Diese Frage konnte er sehr leicht beantworten, denn er war von einer Reihe Bäumchen genommen, welche mit dem Namen der von mir zugesendeten Reiser von dem Astracan bezeichnet war.

Da dieser Apfel schon Ende Juli oder Anfangs August zu reifen pflegt und nicht lange dauert, so war mir seine Härte und Dauer sehr auffallend.

Da ich vom Besitzer ersucht wurde, die aufgestellten Sorten mit richtigen Namen zu versehen, ich ihm aber versicherte, dass diess nur in meiner Wohnung mit Beihilfe der nothwendigen Bücher geschehen könne, so machte er mir die ganze schöne Sammlung zum Geschenke. So kam denn auch dieser merkwürdige Apfel mit in meine Wohnung, wo ich hinlängliche Zeit und Gelegenheit hatte, ihn zu beobachten.

Seine äussere Gestalt stimmte ganz mit der Beschreibung im Illustrirten Handbuch der Obstkunde überein.

Es vergingen mehrere Wochen und der Apfel blieb immer hart wie Stein oder Eis. Schon zweifelte ich an seinem Weichwerden. Endlich fand ich am 19. Dezember bei einer Revision meiner Obstsorten den Apfel ganz weich und hielt ihn dem äusseren Ansehen nach für ganz verdorben und ungeniessbar. Ich nahm ihn aus dem ungeheizten Zimmer in das geheizte und zerschnitt ihn in zwei Hälften. Wie staunte ich, als ich den für verdorben gehaltenen Apfel inwendig kerngesund fand. Ich liess die zwei Hälften noch einen Tag im geheizten Zimmer liegen, um sein Verhalten zu beobachten und versuchte dann den Genuss. Sein Geschmack zeigte eine Frische ohne Gleichen, sein Fleisch war sehr saftig und angenehm süss, nicht eine einzige verdorbene, unbrauchbare Stelle hatte der Apfel.

Ich las wohl, dass der Astracan in den nördlichen Gegenden

cikadirt und durchscheinend werde, aber nirgends hörte und las ich noch, dass ein solches Exemplar, wie ich besass und das im Flachlande, also in einer warmen Gegend, wuchs, bis über die Mitte Dezember hinaus steinhart blieb und erst darnach geniessbar wurde. Das Exemplar zeigte sich wirklich mitten im Sommer bis über die Mitte Dezember hinaus als ein Eisapfel, mit welchem Namen er auch benannt wird und sein hartes durchsichtiges Eis schmolz erst gegen Ende des Dezember. Ob es mehrere so lang dauernde Exemplare vom Astracan schon gegeben habe, ist mir nicht bekannt. Mein Exemplar kam wahrscheinlich schon cikadirt und hart vom Baume oder fiel mehr von dem Baume; denn man liess in der Baumschule alle Früchte abfallen. **C. Fischer.**

Anm. der Redaktion. In diesem Herbste sandte mir Herr Justizrath Schneider zu Brieg in Schlesien Früchte von zwei aus einem irrig benannt gewesenen Reise erzogenen jungen Hochstämmen, die er bereits richtig für den Gravensteiner erkannt hatte. Der eine dieser beiden jungen Stämme hatte normale Früchte geliefert; der andere Stamm 10 Früchte getragen, die sämmtlich mehr oder weniger cikadirt waren. Mehrere der Aepfel hatte er Ende September abgenommen und bei diesen verlor sich die eben erwähnte Eigenschaft, während die im October abgenommenen Exemplare diese behielten, ja ganz und gar cikadirt waren. Das mir gesandte Exemplar sah ganz durchsichtig und wie gefroren aus und war sehr hart anzufühlen. Wenn der Gravensteiner überhaupt gewöhnlich nicht cikadirt, so war das Merkwürdigste, dass diese Eigenschaft sich nur bei den Früchten des andern Stamms gezeigt hatte. **Oberdieck.**

Prunus Mahaleb.

St. Lucien-Weichsel.

Bekanntlich ist das Holz dieses Halbbaumes gekannt als Türkische-Weichsel-Pfeifenröhren. Vielen Gärtnern dürfte es aber unbekannt sein, dass Mahaleb zu solchem Gebrauche nicht immer der richtige ist, was wir in Gartenanlagen und Obstbaumschulen als solchen kultiviren.

Am gewöhnlichsten angepflanzt ist Prunus Mahaleb, im jugendlichen Sommerholze mit smaragdgrüner, später grauer Rinde, wohingegen die Varietät, zu Pfeifenröhren benutzt, braune Rinde haben

muss. Diese Varietät einzig und allein wird felderweise in Baden bei Wien, fast so wie Reben, kultivirt, d. h. in Reihen, gepfählt und von allen Seitentrieben, so lange selbe krautartig sind, sauber entblösst.

Die Manipulation des Gährens in Pferdemist, bevor selbe zum Drechsler gelangen, gehört nicht hierher.

Bemerken will ich nebenbei, dass namentlich auf dieser Varietät hier Kirschen und Weichseln ohne Unterschied okulirt werden und sicherer zu gedeihen scheinen als auf der grünen Sorte. Im zweiten Jahre tragen diese „Zwergbäumchen" reichlich.

Ich fand diesen Unterschied noch nirgends in Catalogen hervorgehoben und habe ich schon viele Collegen aufmerksam zu machen Gelegenheit gehabt. **G. L. Gillemot.**

Birnensorten,

auf Weissdorn (Crataegus) veredelt.

Die hiesige grosse Feldmarkung in Verbindung ihrer sie umgebenden Wälder liess mich eine Masse Crataegus verschiedener Höhen und Dimensionen vorfinden. Bei der Anlage meiner ersten Baumschule fehlte es mir vor allen Dingen an geeigneten Unterlagen zum Veredeln und gleichwohl wollte ich mir ein starkes Sortiment edler Birnen fixiren. — Die Crataegus waren mir nun ganz recht. Alle Stämme, welche mir gefielen, wurden in Stand gesetzt, d. h. ausgeputzt und in die Zweige kopulirt.

Ich habe nun viele schöne, unregelmässig herumstehende, durchaus durch noch Nichts entstellte Birnbäume, von denen Manche voriges Jahr blühten und viele auch heuer blühen werden. — Diejenigen, welche mir nicht convenirten, wurden ausgerottet, um so den Schmetterlingen ihre Lieblingsplätze zum Eier ablegen zu rauben.

Der Crataegus als Unterstamm für Birnen ist durch uns nicht zu verachten. Er nimmt alle Sorten gleich gut an und in Gegenden, wo es mit der Quitte wegen Trockenheit des Bodens nicht fort will, dort nehme man unbedingt Crataegus zu Hilfe als guten Substituten. — Nur rathe ich, um für immer schöne Bäumchen, auch solche für Spalier zu haben, dieselben im Herbste auszugraben und in der Hand auf den Wurzelhals zu kopuliren. — Ferner bemerkte ich, dass es sich sehr schnell unter der Masse unbekannter Birnensorten ausweist, welche unter ihnen bereit sind, baldigst und reich zu

tragen. — Dagegen glaube ich aber auch bemerkt zu haben, dass die Blüthen gerne als „taub“ abfallen, doch diess besser zu beobachten und genau zu constatiren, wollen wir uns für die Zukunft vorbehalten und kein voreiliges Urtheil fällen.

Mit Quitten kann ich hier nichts ausrichten. Birnen auf dieselben veredelt, welche schon 3 Jahre auf ihrem festen Platze standen, starben mir während der vergangenen ersten Sommerhälfte zu Folge ungewöhnlicher Trockne ab. — Crataegus-Veredlungen dagegen hielten sich wie auf Birnenwildlingen.

Roszkos, im April 1871. **G. L. Gillemot.**

Vertilgung der Werre oder Maulwurfsgrille.*)

Die Maulwurfsgrille geht hauptsächlich Nachts ihrer Nahrung nach und sitzt am Tage meistentheils in einer Höhle. Diese zu finden ist sehr leicht, man darf nur, am besten mit der rechten Hand, die innere Seite nach oben, den Zeigfinger in einen Gang, den man sehr leicht durch die aufgeworfene Erde findet, stecken und nachfahren, so wird man bald finden, dass er senkrecht ohngefähr 1′ tief in die Erde führt.

Dieses nun ist der Aufenthalt der Maulwurfsgrille während des Tages. Man lässt den Finger in der Röhre stecken, räumt mit der linken Hand die Erde darum hinweg und drückt rings um den Finger die Erde fest, damit sie bei dem Herausziehen des Fingers nicht in die Höhle rollt. Ist dies geschehen, so nimmt man einen kleinen Trichter, stekt ihn in die Oeffnung der Röhre und giesst nun sorgfältig, damit die Höhle nicht zugeschwemmt wird, circa $^1/_4$ Schoppen Wasser hinein; es geschieht dieses, um die Erde anzufeuchten, damit sie das darauffolgende Oel nicht einsaugt. Alsdann schüttet man ungefähr $^1/_{10}$ Schoppen reines Leinöl nach und gleich darauf noch einmal Wasser, damit das Oel bis auf den Grund der Höhle gedrängt wird, man thut dann den Trichter hinweg und es wird gar nicht lange dauern, so erscheint die Maufwurfsgrille an der Oberfläche der Erde und bleibt todt liegen. Auf diese Art sah ich in Bollweiler Knaben von 10 bis 12 Jahren täglich 60 bis 70 Stück tödten.

---

*) Als Beantwortung einer der Redaktion zugegangenen Anfrage.

Ebenso wie man die Maulwurfsgrille selbst findet, kann man auch ihr Nest aufsuchen. Es geschieht dies vom halben Mai bis zum halben Juni. Das Nest ist ein runder hohler Klos von Erde, in diese Höhlung legt das Weibchen oft 400 bis 500 Eier und noch mehr. So lange das Weibchen legt verpappt es von innen die Oeffnung an dem Neste; ist es mit Eierlegen fertig, so geht es wieder aus dem Neste und werden dann die Eier von der Erdwärme ausgebrütet.

Man verfährt bei dem Suchen der Nester ganz wie oben beim Suchen der Maulwurfsgrille angegeben, nur dass man, wenn man an die Stelle kommt, wo der Gang senkrecht in die Erde führt, mit dem Zeigefinger tiefer eindringen muss, um zu suchen, ob sich ohngefähr $^3/_4$' tief die Röhre theilt und nach zwei Seiten zieht, ist dies der Fall, so ist es ganz gewiss, dass unter dem Punkte, wo sich die Röhre theilt, das Nest liegt, denn beide Gänge gehen um das Nest herum und man findet da sehr häufig während dem Eierlegen das Weibchen in dem Neste oder wenn dies schon vorbei ist 400 bis 500 junge Maulwurfsgrillen beisammen, die dann sehr leicht zu vertilgen sind. **(Aus den Darmstädter Gartenbauverhandlungen.)**

Notizen über die Obsternte 1870.

Vom Rittergutsbesitzer Hrn. v. Hoverbeck.

(Schluss.)

Müller, Emilie, (Müller). Hatte die volle Güte erst im Februar erreicht, war saftreich, edel, mindestens **. Leider hatten einige Exemplare tiefgehende Stippen auf der Sonnenseite. (Ein Exemplar zur Probe schon am 21. September gepflückt, war sauer und hatte einen unangenehmen Beigeschmack).

Newtown Spitzemberg, (Lucas). Schön von Ansehen; im Geschmack etwa der Englischen Winter-Goldparmäne gleichstehend; mehrere Exemplare ohne rechtes Gewürz, einzelne dagegen auch edler gewürzt, als die Goldparmäne. Etwa **.

Nonpareil Braddicks. Tragbar, aber kleine Frucht; erhielt seine rechte Güte erst im Februar; welkte gar nicht, war saftreich, fast süss, und hatte ein schwaches, aber edles Gewürz **.

Parmäne Claygate, (Lucas.) Eine graue Reinette, bleibt zu sauer.*)

*) Claygate Parmäne, wie ich sie von der Hortic. Soc. direkt habe, ist keine graue Reinette und hat in meinem Boden fast gar keinen Rost; indess kann sich dort stärkerer Rost finden, da auch Hogg sagt „with a' continy of

Parmäne (Englische) rothe Winter-, (Lucas) (zeigt hier keine Röthe, während sonst die Beschreibung des Illustirten Handbuchs stimmen dürfte; Form wohl meistens flacher als die Zeichnung). Hielt von Ende November bis Mitte Januar, trug reichlich und bewährte auch diesmal ihre gewöhnliche Güte. Leider welkte sie etwas, war aber übrigens vortrefflich, mürbe, von edlem, durch viel Süssigkeit milden Reinettengeschmacke, ähnlich dem Englischen Goldpepping, den sie am geeignetsten vertreten dürfte, wo dieser feine Apfel zu sehr welkt, ** bis ***.

Parmäne Wintergold-. Hatte ziemlich durch Frost gelitten mehr, als die Harberts Reinette. Uebertraf die letztere nicht im Geschmacke, der hier selten die Süssigkeit erhält, wie manche andre edle Sorten, und im besten Falle mit **, öfter aber nur * bis ** zu bezeichnen ist. Hat bei ihrer Schönheit immerhin Werth, namentlich da sie wenig welkt, und ziemlich frühes Pflücken verträgt. Ein Exemplar, das zur Probe bereits am 2. September abgenommen war, wurde allerdings auf der Sonnenseite stippig, und daher bitter, wogegen ein am 16. September gepflücktes Exemplar durchaus frisch und saftig war, und vollkommen so gut, wie alle übrigen, die am 3. Oktober geerntet wurden. Der Baum ist tragbar, aber eine der wenigen Sorten, die hier bisweilen an Krebs leiden, während selbst die Muscatreinette gesund bleibt.

Parmäne Sturmers,*) (Lucas). Welkte stark und zeigte die etwas scharfe Säure mancher Peppings, *. (Januar).

Pauline de Vigny, Donauer, (Lucas). Ist sicherlich nicht der Kaiser Alexander; war Ende Januar etwas gewelkt, hatte aber wenig Säure. Etwa * bis **.

Pepping, Englischer Gold-. Trug, wie gewöhnlich, gut, welkte leider in den meisten Exemplaren stark, blieb aber auch so eine höchst edle Frucht von feinem Fleische, grosser Süssigkeit und edlem Reinettengeschmack, ** bis *** (wenn ein Exemplar wenig gewelkt war, selbst ***).

Pepping Hörlins. Welkte zwar, war aber im Geschmacke ziemlich fein, freilich etwas zu sauer. (Januar, Februar). * bis **.

Pepping Hughes. Eine hübsche Frucht mit angenehmem reichlichen Safte und nicht zu starker edler Säure. Wohl **. Trägt gut.

---

thin russet." Das Handbuch rechnet sie unter die mit Rostflecken versehenen Goldreinetten. O.

*) Ist vielleicht der Pepping von Sturmer des Handbuchs? O.

Pepping, Parkersgrauer. Brachte gut aussehende Früchte, die indess etwas welkten, und eine zwar edle, aber doch zu starke Säure behielten. (Januar), * bis **.

Possarts Nalivia trug reichlich schön aussehende Früchte die indess zu sauer waren. Ein Exemplar am 3. September gepflückt war am 12. November noch gut erhalten, aber so sauer wie die übrigen. Kaum *.

Prinzenapfel trug auch dieses Jahr ziemlich viele und schöne Früchte, die von Januar bis März frisch, saftig, mürbe, und mit dem zwar schwachen, aber charakteristischen Gewürze begabt waren, welches ihm so viele Freunde erworben hat, welches ich aber dem Geschmacke einer edlen Reinette nicht ganz gleichstelle, **.

Queetzer Reichtragender. Eine Sorte meines früheren Gartens in Queetz bei Gutstadt, die sich durch grosse Tragbarkeit auszeichnet und deren systematischen Namen ich bis jetzt nicht ermitteln konnte. Gab auch in diesem Jahre viele und schöne Früchte, deren Geschmack aber nicht ganz so edel war, als in sonstigen Jahren, wo er dem Cludius Herbstapfel ähnlich ist. Am besten im Dezember, zuweilen im Kernhause cicadirt, saftreich mit fast zu wenig Säure, **.

Rabau, Weisser Sommer-. Die Sorte zeichnete sich, wie alljährlich, durch reiche Tragbarkeit aus, ist übrigens hier eine Herbst- und Winterfrucht, war am besten Anfangs Januar und hielt sich bis Mitte Februar frisch, saftig, mürbe, mit mildem angenehmen und genügend gewürztem Safte, **. Für den Anbau in rauhen Lagen scheint mir diese Sorte ausserordentlich werthvoll. In wärmeren Jahren dauert sie hier doch immer mindestens bis Weihnachten.

Reinette, Ananas-, war auch dieses Jahr sehr edel von Geschmack; (selbst ein zur Probe schon am 23. September gepflücktes Exemplar). Ende Januar bis Mitte Februar am besten; welkte gar nicht und war schön von Ansehen und vortrefflich von Geschmack ** bis ***. Der Baum, von dem die Früchte stammen, steht in mildem, aber doch lehmigem Mergelboden; vielleicht ist gerade dieser Boden ihm besonders günstig.

Reinette, Band-, (Lucas). Trug bisher wenig. Die Bandstreifen, welche am Baume deutlich erkennbar waren, verloren sich allmählig auf dem Lager, so dass sie Ende Februar ganz verschwunden waren. War blosser Süssapfel von geringem, bitterlichem Geschmacke.*)

*) Ist = Gestreifter Api, Api panaché und kam früher aus Bollwiller unter Reinette panachée. L.

Reinette, Grosse Casseler-. Trug, wie gewöhnlich, viele und schön ausgewachsene Früchte, welche sich vortrefflich hielten. Wurde erst Anfangs März essbar. Der Geschmack war derselbe wie in früheren Jahren, zwar nicht hochfein, aber doch saftreich und gut, **.

Reinette, Champagner-. War dieses Jahr viel geringer als sonst, blieb grünlich und war gewelkt und säuerlich. Höchstens *.

Reinette, Charakter-. Trägt ziemlich gut. Ende Dezember etwas gewelkt aber genügend saftig, vielleicht etwas zu sauer, aber von richtigem Reinettengeschmacke, * bis **.

Reinette, Glanz-, (Lucas) war nicht eben anlockend von Ansehen, indem sie ganz grün blieb, aber trotzdem Tafelfrucht von einem mürben Fleische und edlem, genügend süssem Reinettengeschmacke. Mindestens **. Ihre Tragbarkeit war bisher nur mittelmässig.

Reinette, Harberts. Trägt jährlich grosse und schöne Früchte, aber nicht gerade sehr reich. Hatte zu Anfang Januar ihre Reife erlangt, war schön von Ansehen mit entschieden reinettenartigem, gelben Fleische, meistens **, welkte nicht und zeigte sich dauerhaft. Die Sorte ist hier der Wintergoldparmäne zur Anpflanzung entschieden vorzuziehen, da auch der Wuchs vortrefflich ist.

Reinette, Süsse Herbst-. Grösser und schöner gebaut, als die Abbildung im Illustrirten Handbuche. Hat den rein süssen Geschmack, der zum Rohgenuss allerdings nicht angenehm ist, nimmt aber unter den Süssäpfeln gewiss eine hervorragende Stelle ein.

Reinette, Wahre weisse Herbst-. Ende December wenig gewelkt, aber nicht eben fein von Geschmack, auch zu sauer, *.

Reinette, Königs-, (Lucas). Ende Januar ziemlich herb, ohne feineren Geschmack. Höchstens *.*)

Reinette, Kräuter-, (Lucas) wurde erst Ende Februar essbar, war schön von Ansehen, ganz fest u. frischsaftig (mitunter etwas stippig). Fast**.

Reinette, Müskirte. Scheint sparsam zu tragen; war bereits Mitte November stark gewelkt, zeigte aber sonst den angenehmen Geschmack der grauen Reinetten. **.

Reinette, Muscat-. Gehört hier zu den tragbaren Früchten, und zeigt auch weder in der Baumschule, noch an den allerdings noch jungen Hochstämmen Neigung zum Krebs. Leider welkt die Frucht öfter; dies ist aber ihr einziger Fehler. Edler Reinettengeschmack mit dem bekannten Gewürze; mindestens **. Mehrere

*) Wird der Kugelapfel des Handbuchs gewesen sein, welcher im früheren Hohenheimer Sortiment als Königs-R. bezeichnet war. L.

Exemplare wurden zur Probe sehr früh gepflückt. Das eine, schon am 3. September gepflückt, war am 28. Dezember essbar, zwar etwas matt, aber wegen des feinen Gewürzes doch **; ein zweites, am 16. September gepflückt, am 22. Januar wohlschmeckend und reich gewürzt, auch nur wenig gewelkt, **, ein drittes, am 23. September gepflückt, am 19. Januar auf der Sonnenseite nur wenig, auf der Schattenseite mehr gewelkt, wohlschmeckend, aber das Gewürz, wiewohl vorhanden, doch weniger hervortretend, **. Merkwürdiger Weise waren diese Exemplare nicht stärker gewelkt als die übrigen Anfangs Oktober geernteten.

Reinette, Muscat-, Neue*) (Oberdieck). Da hier die Muscat-Reinette nicht Krebs hat, lässt sich nach dieser Richtung keine Beobachtung machen; beide Früchte erscheinen im Wuchse und im Aussehen völlig identisch, und ich möchte es nur für Zufall halten, dass die neue Muscat-Reinette mehrere Male noch etwas edler von Geschmack war, so dass ich sie ** bis *** bezeichnete.

Reinette, Orleans-, bewährte ihre Tragbarkeit auch in diesem Jahre, und lieferte schönaussehende, nur wenig welkende Früchte mit dem bekannten milden, genügend süssen, citronenartigen Reinettengeschmacke, ** bis ***, (Januar bis März). Ist hier gegen Frost entschieden dauerhafter als die Wintergoldparmäne.

Reinette, Osnabrücker-, (als Franz Graf v. Eggers R. von Lucas), etwas gewelkt, aber Anfangs Januar noch saftig; ähnelt im Geschmacke Parkers grauem Pepping und ist ziemlich gleich im Werth, * bis **.

Reinette, Pariser Rambour-. War in Form und Farbe so schlecht ausgebildet, dass man bei der Mehrzahl der Exemplare, welche ganz grün blieben, die Sorte gar nicht erkennen konnte, trotzdem aber saftig und von edlem Geschmacke, **.

Reinette, Goldgelbe Sommer-. War erst Anfangs Januar essbar, welkte nicht, war hübsch von Ansehen, hatte genügenden und nicht unedeln aber doch etwas zu sauern Saft, * bis **. Aehnlich, aber grösser, etwas besser und wohl noch tragbarer war der Königin Louisensapfel — wiewohl anzuerkennen ist, dass auch die Goldgelbe Sommerreinette sehr gut trägt.

Reinette, Englische Spital-. Ist kräftig von Wuchs und tragbar. War von Mitte Januar sehr edel; der feine Geschmack der

*) Diese Sorte habe ich später von der gewöhnlichen Muscat-Reinette doch nicht unterscheiden können. O.

grauen Reinetten mit grosser Süssigkeit vereinigt ** bis ***; leider bisweilen gewelkt, aber doch nicht gerade sehr stark.

Reinette, Woltmanns, (Woltmann). War schon am 31. Oktober, wenn auch noch ein wenig hart, vortrefflich, und von Mitte November bis Mitte Januar in voller Güte, von vorzüglichem gewürzhaften säuerlich-süssen Geschmacke (der reiche Saft hatte nur so viel Säure, als zum edeln Geschmack nothwendig ist) ***.

Richard, Gelber. (Unter dem Namen Grand Richard, den er in Mecklenburg führt, wo er ja auch Körchower Grand Richard heisst, von Lucas erhalten, und unbedingt die richtige Frucht.) Eine vorzügliche Sorte ***, aber wahrscheinlich mit der vorigen identisch.*) Im Geschmacke ist gar kein Unterschied vorhanden, auch nicht im Aussehen. Es war wohl Zufall, dass der gelbe Richard mehr schwarze Regenflecke zeigte, die aber nach Woltmann sonst auch der Woltmanns-Reinette nicht fehlen.

Rosenapfel, Florianer. Dem Alantapfel ähnlich, aber nicht ganz gleich; hat genau dasselbe Gewürz, welches dem Alantapfel charakteristisch ist, aber etwas schwächer — was für mich ein Lob ist — dagegen bedeutend mehr Saft. Auch in der Form ist er ähnlich, aber grösser und schöner gefärbt, ** bis ***.

Rosenapfel, Virginischer. Trägt jährlich grosse und schönaussehende Früchte, die aber immer zu viel Säure haben, und von einer hier einheimischen Provinzialsorte (Marienapfel), besonders aber vom Weissen Astrachan im Geschmacke weit übertroffen werden, *.

Royal Russet, Donauer (Lucas). Ist unzweifelhaft die Orleansreinette. Die Kerne werden, wie bei dieser silbergrau.**)

Siebenschläfer, eine Provinzinalsorte, die ich mit anführe, da sie ein guter, sehr spät blühender Wirthschaftsapfel ist, schön von Ansehen und gut von Geschmack, ** (Mitte Oktober.)

Stettiner, Weisser-Winter-. Scheint nicht identisch mit den im Handbuche aufgeführten Sorten, gibt grosse Bäume, aber von ziemlich geringer Tragbarkeit. Ist übrigens eine edle Frucht, saftig und wohlschmeckend, **, (Februar, März).

---

*) Woltmanns Reinette und Gelber Richard (Körchower Grand Richard) sind sehr verschieden. Eine von beiden Sorten möchte daher doch vielleicht unrichtig sein. O.

**) Wäre, bei der angegebenen Identität mit der Orleans-Reinette unrichtig benannt gewesen, da Royal Russet, den ich von Donauer als Leuther Coat auch habe, sehr davon verschieden ist. O.

Streifling, Edler Rosen-, (Lucas). Reichtragende Sorte. Mürbes saftiges Fleisch von ziemlich gutem, obwohl nicht besonders feinem Geschmacke, * bis **.

Wilding von Kaiser Alexander I., 11. Hier aus einem Kerne des Kaisers Alexander von Russland erzogen, schön, gross und regelmässig plattrund gebaut, ganz und gar roth, ein Herbst- und früher Winterapfel, dies Jahr November bis Januar dauernd, mit mürbem Fleische und reich an wohlschmeckendem Safte, **.

Zum Schlusse will ich nur noch bemerken, das ich auf die Richtigkeit der Sorten immer das grösste Gewicht gelegt, und bei den wenigen Sorten, deren Echtheit mir ganz sicher scheint, dies selbst bemerkt habe. Die Sorten, bei denen die Quelle nicht ausdrücklich angegeben ist, sind entweder alte und allgemein bekannte, oder solche die ich von Oberdick und Lucas gleichzeitig bezogen habe, und deren Identität sich durch die Früchte herausgestellt hat. Wenn manche, Früchte, welche sonst empfindlich gelten, oder welche man nur in wärmeren Lagen und als Zwergobst glaubt anbauen zu können, hier in nördlicher Gegend und auf Hochstamm, zum Theil sogar in diesem ungünstigen Jahre, gut gediehen sind, so liegt dies vielleicht an dem Boden meiner Obstpflanzung, der fast überall im Untergrunde aus Thonmergel, mit etwa 21 Prozent Kalk und 4 Prozent Talk besteht, drainirt ist und in den Reihen zwischen den Bäumen Hackfrüchte etc. trägt, zu welchen mit Mist und Kalidünger gedüngt wird.

Von den hier einheimischen Lokal- und Provinzialsorten habe ich nur einige der besten mit angeführt, namentlich solche, die sich auch in diesem Jahre durch Tragbarkeit auszeichneten. Im Allgemeinen war der Obstertrag ein viel geringerer als das Jahr vorher. Leider ist die Kälte in diesem Winter eben so gross gewesen, als im vorigen, und daher die Aussicht auf die neue Obsternte wohl auch keine bessere.

Nickelsdorf, den 4. März 1871.

Anmerkung. Der geehrte Einsender erhielt etwa vor 18—20 Jahren von Hohenheim aus eine grössere Anzahl Obstsorten in Edelreisern von mir und zwar grossentheils um sie in dem dortigen Klima zu prüfen. Manche der damals gesendeten Sorten hatte ich allerdings auch erst bezogen und noch nicht geprüft. Diese Beobachtungen des Herrn v. Hoverbeck sind mir daher von ganz besonderem Interesse. Dr. L.

Geschichte des Obstbaues zu Guben.

Die Stadt Guben in der preussischen Provinz Niederlausitz an der Neisse gelegen, kurz vor deren Eintritt in die Oder, hat nachweislich schon vor 400 Jahren Weinbau betrieben und ist derselbe wahrscheinlich durch die Nonnen des im vergangenen Jahrhundert schon aufgehobenen Klosters hierselbst in Anregung gebracht worden. Trotz des sehr leichten mit Lehm gemischten Sandbodens muss dennoch der Anbau lohnend gewesen sein, was durch die vielen Pressgebäude angezeigt wird, die zwar auch jetzt noch jährlich in Thätigkeit sind, doch weniger um Trauben, als vielmehr um Most zu pressen. Vor ungefähr 20 Jahren war immer noch nach den Steuerlisten ein Quantum von ca. 1000 Eimern versteuert worden, doch seit dieser Zeit hat der Weinbau schnell nachgelassen, so dass er jetzt kaum nennenswerth ist.

Der Grund zu diesem rapiden Rückgang scheint wohl in dem Aufschwung der Tuchfabrikation zu liegen, da in Folge der Hebung dieses Erwerbszweiges die Handwerkmeister bald zu Dampffabrikanten wurden, und die Dampfkraft eine solche Nebenbeschäftigung nicht mehr zuliess. Vor 100 Jahren war freilich die Tuchfabrikation Nebensache und wurde nur dann betrieben, wenn die Arbeit in den Weinbergen es zuliess, aber nachdem der Dampfbetrieb bereits eingeführt worden, konnte davon keine Rede mehr sein und musste die Bergarbeit dann nachstehen. Natürlich wurde auch der Ertrag dadurch stets geringer, so dass es dann schliesslich dazu kam, dass die vermögenderen Besitzer dieselben an ihre Arbeiter verkauften. Damit war dann der Ruin des Weinbaues ausgesprochen, denn da wie bekannt der Weinbau selbst in der Rheingegend nach oft längerer Pause erst wieder ein lohnendes Jahr hat, so war dies hier noch im erhöhteren Masse, so dass man wohl annehmen kann, dass diess Entschädigende erst nach 10 Jahren einmal eintrat, die in Mitte Liegenden aber kaum den Anbau trugen, ganz besonders da man nicht mehr die Weinpfähle wie früher blos gegen Haugebühr erhalten konnte. Später wurde es auch von der Regierung freigegeben, dass die Weinberge bewohnt werden konnten, so dass jetzt eine vollkommene Arbeiterstadt, wo jeder auf seinem Grund und Boden einen kleinen Anfang durch die Berghäuschen vorfand, entstanden ist.

Der Arbeiter konnte natürlich nicht 10 Jahre auf ausreichenden Ertrag warten, daher beeilte er sich so schnell als möglich, stets

rentirende Früchte anzubauen und somit ist binnen kurzer Zeit der Weinbau auf Nichts herabgesunken, dagegen der Obstbau mehr befördert, der in Folge der Eisenbahn recht bedeutende Dimensionen angenommen, man spricht von rund 100,000 Thlr. im Jahr. Freilich theilen sich darein Viele, so dass es für den Einzelnen doch nur eben ausreicht, das Grundstück zu behaupten.

Die Fläche, die somit für den Obstbau gewonnen wurde, kann annähernd auf $^1/_4$ Quadratmeile geschätzt werden. Damit soll nun zwar nicht gesagt sein, dass überhaupt erst seit dieser Zeit Obst gebaut wird, sondern nur dass seit Anfang der Bahn derselbe in den Vordergrund getreten.

Es liegt nun wohl auf der Hand, dass bald ein Verein zusammentrat, der nicht gerade belehren, sondern der belehrt werden wollte. An einem Vorbild hat es nicht gefehlt, denn bereits im vorigen Jahrhundert bestand hier ein Solcher unter dem Namen Pomologischer Verein, der denn auch segensreich genug gewirkt und sowohl Wein- als Obstbau auf sein Programm gesetzt hatte. Es wurden von demselben aus aller Herren Länder Wein und Obstsorten hieher gebracht, wo aus dieser Zeit noch Tinto, Boromaeo, und spanische Rosine als einzelne Weinstöcke gezeigt werden könnten, ebenso von Obst die allbekannten alten Sorten als Beurré blanc, gris, Wildling von la Motte, Crassanne, überhaupt viele Bergamotten, dann die Reinetten Gold-, Muscat-, Graue etc. und viele andere Sorten. Man könnte nun zwar annehmen, jener alte Verein war mehr Lehrer, dieser Schüler. Nun hoffen wir, dass dieser bald beides werde.

Mit welchen Hindernissen derselbe zu kämpfen hat, um, was wohl eigentlich der Zweck eines Vereins ist, das Lehramt zu übernehmen, wird auf der Hand liegen, da, wie oben gesagt, derselbe vornehmlich aus Lernenden bestand und ihm gegenüber die Erben der damaligen Arbeiter des früheren Vereins, die nun denselben etwas misstrauisch betrachteten, da sie wohl den Zweck desselben noch nicht fassen konnten, nicht Lehrende, sondern eher Missgünstige waren.

Der Verein nennt sich Gartenbau-Verein, daher war auch nicht reine Pomologie seine Aufgabe, sondern auch Blumistik und bestand derselbe ausser dem Vorsteher und einem gelernten Gärtner nur aus Diletanten.

Die Blumistik lag nun freilich sehr im Argen und um diese zu heben, dazu anzuregen, trat die erste Ausstellung ins Leben. Dieselbe wurde nun, was Decoration anbetraf, fast lediglich von dem

Vorsteher, einem intelligenten, jungen, selbständigen Gärtner bestritten, die Diletanten sorgten für Gemüse und Früchte kurz Jeder beeiferte sich, das Mögliche zu leisten, dies war im Jahr 1853. Der Besuch war ein ziemlich lebhafter und Jedermann war befriedigt, doch das winzerliche Publikum hatte sich selbstverständig gar nicht daran betheiligt, es war ihm nicht beizukommen und lag auch kaum damals im Plane, der Vorsteher hatte wohl mehr sein Feld im Auge. Doch half ihm sein Bemühen nicht viel, es war kein Boden hier, wo Jemand auf schwachen Füssen festen Standort finden konnte. Nach wenig Jahren war derselbe verschollen. Nun trat ein Mann an die Spitze, der kein selbstsüchtiges Interesse verfolgen konnte und unter dessen Führung der Verein noch heute blüht. Es wurde nach einigen Jahren dann zu einer zweiten Ausstellung geschritten, die nun von den zu Praktikern herangebildeten Diletanten, was Ausstattung anbelangt, schon aus eigenen Mitteln bewerkstelligt wurde. Dieser erneuerte Versuch schlug aber fehl, wenigstens in so weit, dass das Interesse kein sehr lebhaftes war. In Folge dessen musste der Verein zur Arbeit-Versäumniss noch baares Geld zulegen, um die entstandenen Kosten zu decken, das war nun freilich verdriesslich. Dennoch wurde nach wieder 2 Jahren ein nochmaliger Versuch veranstaltet, doch wie man sich denken kann schon mit der von vornherein ausgesprochenen Vermuthung eines Fehlschlags. Auch dieser trat ein. Somit war der Muth für solche Unternehmungen ganz gesunken und es trat eine Zeit der Selbstgenügsamkeit ein. Man fragte sich wohl, was mag der Grund dieser Apathie des Publikums sein? und kam auch bald dahinter, denn er lag auf der Hand, man hatte ihn nur nicht gesehen.

Ein Ort, wo jeder Einwohner so zu sagen Gärtner, Winzer ist, verlangt was Besonderes zu sehen, nicht blos das Gewöhnliche, was er sich vielleicht, sogar besser, selbst erzeugen kann. Er verlangt monströse Früchte, Treibhausblumen, kurz etwas das er bewundern kann und bisher nicht selbst erzeugte.

Die lange Zeit von der letzten Ausstellung des Jahres 1858 bis 1870 wurde nun vom Verein bestens benutzt um solche aussergewöhnliche Dinge anzuschaffen. Aber nicht dies allein, sondern auch in anderer Weise trat eine Veränderung ein. Die Stadt bekam eine andere Physionomie. Die Einwohnerzahl war von 12,000 auf 20,000 gewachsen und da sich die Grundstücke nicht vermehrt, so musste es Viele geben, die keinen Garten besassen. Anderentheils war das

Geschäftsleben reger geworden, so dass sich auch diese Klasse der Einwohner mehr dem Landbau entfremdet hatte und zwar nicht aus Ueberdruss wie die alten Grossgrundbesitzer, sondern mehr der Nothwendigkeit. Somit kam es, dass die Ausstellung vom 3. bis 5. Juli 1870 eine so reich besuchte war, wie wir es uns nicht hätten träumen lassen.

Wurden auch durch die Einnahme nur die Kosten gedeckt, da der Eintritt nur auf 1 Sgr. pro Person festgesetzt war und zwar um gerade den Theil der Einwohner, die wir ganz besonders dazu animiren wollten, die Winzer, heranzuziehen, so wurden doch auch andererseits die Bemühungen der Decorateure belohnt, indem für diejenigen, denen es beliebte, einen $2^1/_2$ Sgr. höheren Eintrittspreis zu zahlen, ein Blumenstöckchen oder von den ausgestellten Früchten ein Aequivalent geboten wurde. Diese etwas complicirte Geschichte war dadurch entstanden, dass der Verein beschloss, eine Verloosung zu veranstalten, diese aber nur vom Oberpräsidenten der Provinz genehmigt werden kann und diese nachzusuchen, die Zeit bereits zu kurz war. Es blieb somit nur übrig, auf diesem ungewöhnlichen Wege zum Ziele zu gelangen.

(Schluss folgt.)

Aus Südrussland.

Vielleicht hat es für manchen der geehrten Leser der Monatshefte Interesse, von Russland Einiges aus dem Gebiete des Obstbaues mitgetheilt zu erhalten. Zwar beschränkt sich meine Mittheilung im Verhältniss zum grossen Reiche nur auf einen kleinen Theil, nämlich „das Gouvernement Poltawa", welches mit dem Chartiowschen und Tschernigowschen zusammen Kleinrussland oder, wie auf vielen Karten angegeben, „die Ukraine" bildet.

Es ist dieses ein sehr fruchtbarer Länderstrich, welcher zwar bereits von der Landwirthschaft in Kultur genommen, die aber noch auf keiner sehr hohen Stufe steht, und deren eines der rentabelsten Zweige, „der Obstbau", noch sehr im Argen liegt.

Ehe ich auf den kleinrussischen Obstbau zu reden komme, will ich noch Einiges über Lage und Gegend des Gouvernements voraus schicken, damit dem geehrten Leser beim Gedanken an Russland kein zu sibirisches Bild vorschwebt, denn es fehlt hier auch nicht an lieblichen Gegenden oder vielleicht richtiger an anmuthigen Stellen.

Das Gouvernement Poltawa liegt zwischen 48 und 51° n. Br., und wird auf der Südwestseite vom „Dnieper", einem der Hauptflüsse Russlands, vom Gouvernement Kiew getrennt. Die Sohle dieses Flusses liegt in einem an vielen Stellen 3—5 Meilen weiten Thale, dessen linke, auf poltaw'schem Gebiete stehenden Wandungen terrassenartig aufsteigen, um dann in einer Hunderte von Meilen langen Ebene fortzulaufen, welche die grosse südrussische Steppe, im Osten dem Don, im Süden dem schwarzen Meere zu, bildet.

Jetzt will ich den geehrten Leser bitten, mich auf einer kurzen Fahrt zu einem Edelsitze, auf dem Göttin Pomona sich niedergelassen, gütigst begleiten zu wollen.

Fahren wir also mit dem schnellen russischen Dreigespann durch die Steppe hin, die uns allerdings keinen erhebenden Anblick gewährt, ringsum eben und nur in weiter Entfernung von einzelnen kegelförmigen, nicht sehr hohen Hügeln, welche nicht die Natur hingestellt, sondern welche von den früher hier wohnenden Tataren zu Signalpunkten aufgeführt worden sein sollen, umgeben; auch durchschneiden wir hie und da schmale Thäler, die ehemals Flussbeet waren, doch jetzt trocken liegen oder einen Sumpf bilden. Das Land ist theils angebautes Land, theils Steppe, d. h. wird zu Heuschlag oder Weideland benützt. Die Poststrasse, auf der wir fahren, ist ein ohne die Kunst eines Strassenbaumeisters über die Steppe hinlaufender Weg, mit Weidenbäumen eingefasst, die Einem, wenn man einige Tage reist, recht langweilig vorkommen, indem viele in einer recht kümmerlichen Verfassung stehen, der eine vom Sturm geknickt, der andere streckt seine trockenen Aeste zum Himmel; auch treffen wir angebaute, halb verkohlte Bäume. Denkt man sich noch einen über die Ebene hinpfeifenden, markdurchdringenden Schneewind hinzu, so hat man allerdings ein wenig sibirischen Vorgeschmack.

Endlich gelangen wir zu einem Dorfe oder Flecken, dessen Häuser allerdings eher Hütten als Häuser sind. Darin hausen Menschen und Thiere in traulicher Gemeinschaft.

Das Dorf, das wir passieren, liegt in einem Thaleinschnitte, durch den ein kleines Flüsschen streicht, welches im Sommer austrocknet, oder auch an einem See, den man eigentlich richtiger Sumpf nennen kann, welcher so weit wir durch den Thaleinschnitt schauen können, reicht; bevölkert mit allen möglichen Sumpf- und Wasservögeln, die hier dem Jagdliebhaber die reichlichste Ausbeute liefern. Auf der andern Seite des Wassers, auf der Anhöhe, erblicken

wir ein malerisch zwischen Baumgruppen gelegenes Landhaus, in bald mehr grossartigem oder auch einfacherm Baustyle, je nach Geschmack oder Mitteln des Besitzers. Eine Oase in der einförmigen Gegend. Fahren wir also dahin; doch müssen wir erst die etwas defekte Brücke des Flusses oder den oft sehr langen über den Sumpf führenden Damm passieren. Waren unlängst Gewitterregen, so werden wir wohl auf Letzterem mit unserem Wagen bis an die Achsen einsinken. Da hier gänzlicher Mangel an Steinen zum Chaussiren und Holz sehr theuer ist (die Heizung geschieht durch Stroh), so hilft man sich, das vielen der geehrten Leser unglaublich sein wird, zum Wegverbessern und Dammbau mit Stalldünger, der in der Landwirthschaft noch keine Verwendung findet, und ich versichere, dass so ein Dammkörper, so lange er nicht zu einem breiartigen Humus zusammengefahren, wie dieses gewöhnlich im Frühjahre und Herbste der Fall ist, sehr viel Elasticität besitzt!

Am Thore angelangt, fahren wir durch eine Art Vorgarten direkt auf den Edelsitz los, stellen uns dem Besitzer desselben vor, und dürfen überzeugt sein, dass, wie es überhaupt bei den russischen Edelleuten der Fall ist, wir auf's Gastfreundlichste aufgenommen werden und bitten dann um die Erlaubniss, die Gärtnerei besichtigen zu dürfen.

Auf unserem Wege zum Obstgarten, nachdem wir einen Theil des Ziergartens durchschreiten mussten, können wir gleich den Schluss ziehen, in welchem Zustande wir den erstern treffen werden. Denn steht die Gärtnerei unter Leitung eines Ausländers, so wird, in den meisten Fällen, der Nutz- und Ziergärtnerei, wenn nicht das Interesse des Besitzers für's Eine oder Andere vorwiegend ist, gleich gut Rechnung getragen. Steht hingegen das Geschäft in den Händen eines Kleinrussen, wie es in dem von uns besuchten Garten der Fall sein soll, so werden wir mehrentheils gleich bei den ersten Schritten durch den Ziergarten auf Unordnung, Geschmacklosigkeit der Arrangements u. dergl. stossen.

Treten wir nun in den Theil, der den Namen Obstgarten führt, so entwickelt sich gleich bei der ersten Uebersicht am Eingange kein befriedigendes Bild. Von einer Reihenpflanzung ist in alten Gärten keine Rede, Kern- und Steinobst, Akazien, Ahorn und Eichen durcheinander gemengt, hier grosse, freie, unbepflanzte Stellen, dort ein undurchdringliches Gebüsch von Sauerkirschen. Ein Baum hoch, der andere halbhochstämmig, beim dritten fangen die Aeste gleich an der Erde an.

Da hat ein alter Wurzelstock 4—6 kräftige Schösslinge getrieben, die sämmtlich hoch veredelt und zur Freude des dortigen Baumkünstlers alle Augen an aufgesetzten Reisern lustig treiben, wodurch der Baumschnitt eine neue Form gewonnen, die unter dem schicklichsten Namen „Mitrailleusen-Baum“ einrubricirt werden könnte. Betrachten wir noch schnell einige Bäume näher, denn lange können wir es doch nicht aushalten, da unser eigener Körper ordentlich alle die Verletz- und Verunglimpfungen an sich spürt, die viele dieser Bäume aushalten mussten. Hier dieser Apfelbaum ist noch kerngesund, nur sieht er ein Bischen wirr und rauh aus, wahrscheinlich keine extra Sorte, dass keine Säge und Kratze ihn berührte. Sein Nebenmann gehört zweifelsohne einer bessern Sorte an, wie verschiedene Ast-Stumpen und Einrisse durch Säge und Hiebversuche beweisen. Etwas entfernter sehen wir einen jungen, hübsch pyramidal gewachsenen Birnbaum, doch bei näherer Besichtigung finden wir, dass er stark an Frostschaden leidet, die Rinde auf der Südseite des Stammes ist ganz abgesplittert. Einige Stämme sind von Hasen tüchtig benagt, dieser ist krebsig, jener ist stammfaul und vegetirt blos noch durch ein handbreites Stück Rinde, bis ihn ein kräftiger Windstoss in den Ofen liefert, wo er schon längst hingehörte.

Erst die zwischen den alten Bäumen gemachte Neupflanzung thut einem am meisten leid. Zum Theil ohne Pfähle mit dünnen Stämmchen flattern sie bei jedem Windhauch hin und her; der eine Theil hat statt ordentlicher Pfähle krumme Akazien-Aeste beigesteckt, an welchen die Stämme hingeschnürt sind, als ob sie wie Insurgenten aufgegriffen worden wären. Die Triebe sind bei vielen ärmlich, bei andern üppig, wirr durcheinander, seit der Pflanzung hat der Baum kein Messer mehr gesehen. Stamm und Zweige sind oft mit Schildläusen übersäet. Kurz, wo man hinsieht, grenzenlose, unverzeihliche Vernachlässigung; überall fehlt die fleissige und kundige Hand, und dabei ist es zum Staunen, wie Mutter Natur diese verwahrlosten Bäume noch mit einem Reichthum von Früchten überschüttet. Natürlich steht dabei die Qualität derselben in keinem Verhältniss zur Quantität.

Ich habe mit diesem zwar kein Bild entworfen, das den Namen Obstbau verdiente, im Gegentheil könnte man daraus ersehen, was nicht Alles über einen Baum ergehen kann, ehe man ihn zu Grunde richtet, und darf sagen, die meisten Gärten, die ich bei meiner

grossen Bekanntschaft im Gouvernement gesehen habe, habe ich in ähnlichem Zustande getroffen.

Ich erwähne zwar nochmals, dass meine Beschreibung blos von obgenanntem Gouvernement handelt, indem, wie ich mir sagen liess, in einigen etwas nördlicher gelegenen Gouvernements der Obstbau besser floriren soll. Im Süden liefert die Krim bereits vortreffliche Früchte.

Die Ursachen dieser Missstände schreiben sich daher, dass es meistens an Kenntniss und Interesse für den Obstbau fehlt; während der Zeit der Leibeigenschaft stand die Landwirthschaft in allen Zweigen auf einer ganz niederen Stufe. Jetzt erst, seit man die Arbeitskräfte mit baarer Münze zu bezahlen hat, sucht man den Ertrag der Güter zu erhöhen und findet, dass bei hiesigen Obstpreisen und der starken Nachfrage nach gutem Obst sich eine schöne Mehreinnahme durch Obstbau erzielen liesse. Doch da schieben sich wieder manche Bedenken und Vorurtheile dazwischen, z. B. der Obstbaum gedeihe hier nicht, und hauptsächlich, dass eine Anzahl Jahre hingehen, ehe ein Gewinn vorhanden.

Auch wird von Seiten der Regierung für diesen nicht hoch genug anzuschlagenden Kulturzweig noch zu wenig gethan, denn es ist grosser Mangel an dazu praktisch gebildeten Leuten, die einen Obstbaum zu erziehen und weiter zu behandeln verstehen. Ferner wird Mancher im Ankauf der Bäume von herumfahrenden Händlern beschwindelt. Diese Leute bieten mehrentheils 1—2jährige Veredlungen in ein paar stark treibenden Sorten unter den verschiedensten Namen zum Verkauf aus. Solche Bäume haben den Tod in sich, ehe sie gepflanzt werden, denn sie liegen auf offenen Wagen, die Wurzeln kaum ein wenig mit Moos ballirt, werden in diesem Zustande bei unsern grösstentheils sehr warmen, trockenen Herbsttagen 6—8 Wochen herumkutschiert, wobei sie zwar alle Wochen einmal zur leiblichen Erholung auf einen Tag in einen Sumpf geworfen werden. Später, denn der Kerl fährt nicht nach Hause, ehe er seine ganz vorzügliche Waare abgesetzt, tritt oft recht tüchtiger Frost ein; doch schadet das seinem Baumhandel nichts, indem er die besten Rathschläge zur Winter-Konservirung der erst vertrockneten, nun auch erfrorenen Bäumchen gibt. Die Unterlagen sind meistens knorrige Waldwildlinge, beim Ausgraben wird dann der Zapfen über der Oculation abgesäbelt, die Wunde mit etwas Erde beschmiert, damit sie dem Käufer nicht so in die Augen falle. Trotz

augenfälliger Schwindelei finden diese Leute immer noch Abnehmer zu dem enormen Preis von 30—50 Kop. = 8—15 Sgr. das Stück, obgleich bereits in jedem Gouvernement mehrentheils von Ausländern gute Baumschulen angelegt sind, wo man meist billiger und reell bedient wird.

Fallen nun noch solche Bäume in die Hände eines hiesigen Baumkünstlers, der sie in ein enges Loch so tief als nur möglich einpflanzt, damit, wie er sich technisch ausdrückt, keine „Wurzeldürre" bei starker Trockenheit eintrete, so glaubt man das Seine gethan zu haben, mit dem Segensspruch: „Jetzt Baum wachse und trage recht bald und viele Früchte." Kommt dann so eine Pflanzung, wie vorauszusehen, zu keinem rechten Gedeihen, so ist Schlussfolgerung: „Hier wächst kein Obstbaum".

Ferner wird auch noch viel mit der Auswahl der Plätze gefehlt, denn in hiesigen klimatischen und Boden-Verhältnissen muss man sehr umsichtig und vorsichtig wählen. Eine offene Feldpflanzung wäre z. B. durch die zu stark herrschenden Winde ganz unmöglich. Es finden sich auf jedem Gute mehr oder weniger grosse Stellen, die von Natur geschützt oder für welche leicht ein Schutz hergestellt werden kann. Meistens werden die leicht abfallenden Thalseiten gegen den Fluss oder Sumpf, wie auch Niederungen, wo der Boden bei unseren trockenen Sommern immer etwas Feuchtigkeit behält, zu Obstanlagen ausgewählt. Erstere sind günstiger, wenn sie nicht zu sehr nach Norden liegen, indem der Nordwind den Blüthen oft sehr gefährlich ist. Letztere sind grösstentheils nicht sehr brauchbar, da an solch tiefern Stellen die Fröste im Frühjahr stärker auftreten; auch ist der Boden daselbst viel mit Salpeter geschwängert und der Untergrund daselbst meistens zu nass und kühl.

Mit allem für den Obstbau schädlichen Ungeziefer sind wir hier auf's Vollkommenste gesegnet. Der Entemologe könnte hier die grösste Ausbeute machen. Wir können auch mit Herrn Dr. Siedhof in Nord-Hoboken rufen: „Nichts, nichts, wie Raupen, Bohrer, Fresser, Ringler und Nager!" Dieses Uebel lässt sich auch, wenn nur Wille und Ausdauer vorhanden, um Vieles verringern; „doch der Himmel thut das Beste", wie Herr Hofrath Hochhut in seinem schönen Lehr-Gedichte sagt.

Weiter wird in solchen Gütern, wo die Obstgärten in ziemlichem Ertrage stehen, der Absatz auf ganz falsche Art zum Schaden des Besitzers betrieben. Gewöhnlich kommen Ende Juni die Händler

aus Grossrussland, die ihre Plätze schon kennen, besichtigen den zu erwartenden Obstertrag, schliessen alsdann gleich mit dem Besitzer ab, der sich ein bestimmtes Quantum verschiedener Sorten für seinen Bedarf ausbedingt.

Diese Händler treiben eine Art Compagnie-Geschäft; Einer schliesst gewöhnlich in 4—6 Gütern den Kauf ab, setzt aber dann gleich einen seiner Compagnion's nebst einem Gehülfen in jeden gemietheten Garten, die sich dort nun häuslich einrichten, d. h. ein Strohhüttchen bauen und eine Heerdstelle graben. Von ihnen wird die Ueberwachung und der Verkauf besorgt. Sommerfrüchte nebst dem nicht transportabelen Spätobst liefern sie an Kleinhändler der in der Nähe liegenden Bazar's. Die erste Qualität wird sorgfältig im Herbste gepackt und von ihnen in die Obstkeller grösserer Städte Nordrusslands verkauft, und wenn kein Unglück über die Ernte kam, machen sie ganz rentable Geschäfte. Dagegen wird dem Besitzer eine neue Ernte auf ein paar Jahre sehr fraglich gemacht, da diese Menschen beim Brechen die Bäume oft schauerlich zurichten. Der Besitzer nimmt aber davon keine Notiz, sondern ist zufrieden, sein Obst schon im Voraus bezahlt bekommen zu haben, mag noch eintreten was da will.

Diese angeführten Missstände liessen sich zum Theil mit dem rechten Willen beseitigen, wären also dem Obstbau nicht hinderlich, doch haben wir noch zwei Hauptfaktoren, die beim Gelingen eines rationellen Obstbaues von grossem Einfluss sind, nämlich: „Klima und Boden". Ersterem lässt sich das Prädikat gut und schlecht zusammen ausstellen. Der Winter ist hier ein schlimmer Gast, manchmal ein wenig recht sibirisch, fängt gewöhnlich Ende November recht grimmig mit tüchtigem Schneesturm, dem gleich starker Frost folgt, an, doch kommt auch, zwar zum grössten Glücke äusserst selten, anfangs ein Eisregen vor. Ueber solch einen Eissturm lässt sich keine Vorstellung machen, wenn man ihn nicht selbst schon erlebt hat. Die Luft verfinstert sich, es braust und schwirrt von mehreren Zoll langen, dünnen, spitzen Eisstücken, dass man sich nicht in's Freie wagen kann. In kurzer Zeit ist Alles verglast, mit Eiszapfen gespickt, dass alle Gegenstände ein igelartiges Aussehen annehmen. Was solch ein Wetter in einer Obstpflanzung Schaden anrichten kann, musste ich leider schon einmal erfahren; zum Glück kommen solche Erscheinungen höchst selten vor. Im Ganzen genommen ist der Winter schlecht, grösstentheils schneelos und dabei

tüchtig kalt. Der Temperaturwechsel ein äusserst schneller und um so grösser, dass er auch bei der grössten Vorsorge störend auf junge Pflanzungen wirken muss. Z. B. können wir einige Tage ganz laues Wetter haben, Abends bei + 5° Regen, Morgens beim Aufstehen einen Frost von 10—15° R., der bis zum andern Tag auf 20—28° R. steigen kann, welcher Punkt so ziemlich der höchste hier ist. Eben so schnell kann wieder das Gegentheil der Fall sein. Mit Ende März kommt das Frühjahr wieder an, das zwar hier ein sehr kurzes ist, indem Mitte April die Sonnenwärme schon nicht mehr angenehm, sondern schon recht drückend ist. Auch trocknen heftige Winde das Erdreich sehr schnell aus, so dass kaum Zeit bleibt manchmal, seine Saaten zu bestellen, da es vorkommen kann, dass April und Mai kein Tropfen Regen fällt, wo die ganze Vegetation wohl dann etwas schlimm aussieht. Frühjahrsfröste sind nicht so häufig wie in Deutschland, obwohl es auch schon der Fall war, dass Mitte Mai in einer Nacht manche Hoffnung zerstört wurde. Doch gehören solche späte Fröste zu Seltenheiten.

Der Sommer ist sehr heiss, durchschnittlich 24—36° R. im Schatten, trocken, wie in allen Ländern, wo man das Abrasieren der Wälder so gut verstand wie hier. Befeuchtung des Bodens geschieht meistens nur durch Gewitterregen, die zwar auch oft recht lange auf sich warten lassen. Es gibt natürlich auch Ausnahmen, wie das Jahr 1870, welches mehr nass und kalt war.

Mitte September bringt gewöhnlich die ersten Nachtfröste, die ungefähr 3—10 Tage dauern können, worauf wieder herrliche warme Witterung eintritt, die bis Mitte November anhält. Ueberhaupt ist der Herbst hier die prächtigste Zeit, und bietet mit seinen schönen Tagen Ersatz für das kurze Frühjahr und die oft fast nicht erträglich heissen Sommertage.

Unserem zweiten Faktor: „dem Boden", kann man hingegen mit Recht das Zeugniss „Vorzüglich" ausstellen; die Bäume machen bei guter sonstiger Behandlung fabelhafte Triebe. Er besteht aus schwarzem mit Lehm, auch zum Theil mit Sand gemischtem Humus bis zu einer Tiefe von 3—5'. Der Untergrund ist sandiger Lehm. Allerdings bei unserer Hitze trocknet er leicht aus, da er sehr durchlassend ist; doch kann dem Austrocknen durch Bedeckung der Baumscheiben leicht abgeholfen werden. Meine Bäume bleiben durch Anwendung dieses Mittels immer im freudigsten Wachsthum,

obgleich ringsum viele wilde Sträucher und Bäume vor Trockenheit die Blätter abwarfen.

Es sind zwar im Gouvernement kleinere Stellen, die vorherrschend sandig sind (wie z. B. das Dnieperthal), auf welchen, wenn sie Feuchtigkeit enthalten, die Obstbäume sehr gut gedeihen.

Von Aepfeln werden grösstentheils viele verschiedene Sorten, meist inländische, von mehr oder weniger Werth angebaut, mit deren pomologischer Benennung es oft komisch beschaffen ist, indem eine und dieselbe Frucht auf jedem Gute wieder einen andern Namen bekommt. Dabei muss der Klassenname Gold-Reinette sehr viel herhalten, da unter dieser Benennung Früchte von nur ausgezeichnetem Werthe gekennzeichnet werden, obwohl die Frucht oft gar nicht zu den Reinetten zu zählen ist. Seit bessere Baumschulen entstanden, werden jedoch in Neupflanzungen ausländische Sorten unter richtigen Namen verbreitet.

Birnen sieht man weniger, meistens schnell passierende Sommerfrüchte. Der Baum wächst zwar in hiesigem Boden vortrefflich, doch durch die starken Temperaturwechsel im Winter gehen in der Jugend viele zu Grunde. Mit auf Quitten veredelten, ist, wie ich schon durch so manchen Versuch belehrt, vollends gar nichts zu machen, und ich probire jetzt eine andere Unterlage zu Zwerg, von der ich Resultate noch abwarten will.

Pfirsiche sind in bessern Gärten an Spalieren angepflanzt, in ältern Gütern trifft man wohl auch solche in Treibereien, welche Häuser gewöhnlich recht unpraktisch eingerichtet sind.

Aprikosen sind vielfach in alten Gärten angepflanzt und man kann mächtige Bäume davon sehen, aber natürlich meistens in traurigem Zustande. Es sind fast nur Kernstämme, wovon ich aber schon viele recht gute Sorten sah. An den freistehenden Aprikosen-Bäumen ist höchstens alle 5—6 Jahre eine mittelmässige Ernte zu erwarten. Viele Früchte sind zum Einkochen sehr gesucht, wie überhaupt alles Mögliche von Früchten in Russland zu Confitüren verwendet wird.

(Schluss folgt.) J. 302

Literatur.

Auswahl werthvoller Obstsorten, nebst kurzer Angabe ihrer Merkmale und Cultur; von Dr. Ed. Lucas; Band II. Die besten Tafelbirnen, enthaltend 100 der zur Anpflanzung in deutschen Gärten geeignetsten Sorten, mit Zugrundlegung von Baltets Schrift les bonnes Poires und dessen Culture du Poirier; bearbeitet von Fr. Lucas. Mit 117 Holzschnitten. Ravensburg bei Ulmer 1871.

Von diesem Werke, welches in 4 Bänden à 1 fl. 20 kr. erscheinen soll, und von welchen Band I. die besten Tafeläpfel, Band III. die besten Steinobstfrüchte für die Tafel, Band IV. die einträglichsten Wirthschaftsobstsorten enthalten wird, die Bände 3 und 4 aber bald auch noch fertig werden sollen, liegt hier der 2. Band vor, welcher zunächst von Hr. Dr. Lucas Sohne, Hr. Friedrich Lucas näher bearbeitet worden ist. — Das Werk wird ohne Zweifel eine für alle gebildeten Obstliebhaber recht brauchbare und erwünschte Schrift werden und viel dazu beitragen, zweckmässige Obstanpflanzungen zu machen.

Ein Vorwort von Hr. Dr. Lucas gibt Nachricht, wie der Eine vorliegende Theil des Werkes halb als neue Auflage, oder vielmehr als neue und angemessen veränderte Bearbeitung der von Hr. Dr. Lucas herausgegebenen Schrift „Auswahl werthvoller Birnensorten" zu betrachten ist, welche 1863 grossentheils als ziemlich wortgetreue Uebersetzung der Baltetschen Schrift: Les bonnes poires erschien. Bei der neuen Bearbeitung, die zu einer zweckmässigen Erweiterung des Werkes Anlass gegeben hat, ist auch die letzte 4. Ausgabe des Baltetschen Werkes auch wieder benutzt und berücksichtigt worden.

Vorangeschickt ist eine kurze Anleitung zur Cultur des Birnbaumes, die auf 28 Seiten und in aller Kürze viel Werthvolles gibt, wenn man auch in einzelnen Punkten nicht beistimmen mag. So z. B. möchte ich nicht der Angabe beistimmen (S. 6), dass ein aus Wildling erzogener Birnzwerg häufig erst für die Nachkommen recht tragbar werde, indem ich bei meinen schon ziemlich zahlreich erzogenen, auf gemässigt treibende Wildlinge veredelten Birn-Pyramiden, die mit 2—3 Quirlen von Nebenzweigen gepflanzt wurden, ziemlich regelmässig die Erfahrung machte, dass sie im 6. Jahre nach der Anspflanzung (einige Sorten schon früher) zu tragen anfingen, im 12. Jahre aber schon reichlich trugen. Auch die Angaben, (S. 24 u. 25) über die beste Brechezeit der Birnenfrüchte genügen mir nach den vieljährigen Erfahrungen, die ich in meinen bisherigen Gärten in Bardowick, Sulingen, Nienburg und Jeinsen machte, nicht hinreichend; doch sind auch darüber werthvolle Winke gegeben. Oefter wird vielleicht Jemand die Angaben über Cultur des Birnbaums, z. B. die Erziehung der verschiedenen Baumformen, den Schnitt etc. etwas ausführlicher gegeben wünschen, doch wird, wer das wünscht, Ausführlicheres leicht in andern deutschen Werken, namentlich in der Lehre vom Baumschnitt von Dr. Lucas nachsehen können.

Auf diesen einleitenden Abschnitt folgen dann die einzelnen, zum Anbau empfohlenen Sorten, nach der Reifzeit geordnet. Jede Sorte nimmt eine Seite ein. Oben steht ein Holzschnitt, meistens der im Illustrirten Handbuch

der Obstkunde sich findende, theils aber auch ein neu angefertigter. Jeder Obstsorte werden ganz kurze literarische Notizen und Nachweisungen, nebst einigen der gangbarsten Synonyme beigefügt. Dann wird eine kurze Charakteristik der Sorte gegeben, welche für den blossen Obstliebhaber, der seine Bäume aus Baumschulen bezog, in denen richtig benannte Stämme abgegeben werden, hinreichen wird, um sich zu überzeugen, ob er die rechte Sorte erhalten habe. Schliesslich werden immer noch speciellere Notizen und Angaben über passende Unterlage, Form, in der der Baum am besten erzogen werde, auch der für die Sorte geeignete oder erforderliche Schnitt beigegeben.

Ueber die angemessenste Wahl der zusammengestellten 100 Birnensorten werden Obstpflanzer, die in von Süddeutschland schon sehr verschiedenen Gegenden wohnen, oder einen specielleren Boden haben, immer bei manchen Sorten verschiedener Ansicht sein und für meine nördliche Gegend, theils auch für meine speciellen Boden, würde ich unter die Hundert, besonders anzupflanzende Sorten, nicht aufgenommen haben: Giffards Butterbirn (nur * †); Erzbischof Hons (kaum **); Baum auch in meinem Boden ziemlich stark grindig; Graue Herbstbutterbirn, (freistehend höchst wenig und nur an Wänden, in ziemlich feuchtem Boden reichtragend); Hardenponts Leckerbissen (an sich delikat, aber höchst wenig und selbst an Wänden recht wenig tragend); Butterbirn von Ghelin, (habe sie auch von Hr. Dr. Lucas und wohl ächt; Frucht vurde nicht schmelzend und war v. J. im Januar noch hart und stark welk, obwohl spät gebrochen; ist aber auch keine Oktoberbirne, unter denen sie steht, und gibt selbst Hr. Dumortier in Tournay die Reife im Novbr. und Dezbr. an); Herzogin von Angoulème, (selbst auf Zwergen und Cordons in hiesiger Gegend nicht schmelzend, nur schön und gross); Graf Canal, (wenigstens in meinem Boden höchst wenig tragend); Erzherzog Carls Winterbirn, (ohne rechte Güte, mir * †); Zephirine Gregoire (dessgleichen wenn ich und das Handbuch von Papeleu die rechte Sorte haben); Millets Butterbirn, (kaum *); St. Germain, (in höchst wenigen Lokalitäten nicht zu steinig und wirklich delikat); Sterkmanns Butterbirn, (in hiesiger Gegend stets nur mässig gute Kochbirn); Olivier de Serres; Fortunée, (selbst an Wänden in hiesiger Gegend nicht schmelzend), und mehrere andere und hätte dafür lieber andere substituirt wie Tysow, Holländische Feigenbirn, Holländische Butterbirn, Prinzessin Marianne, Hofrathsbirn, Herzog von Nemours, Westrumb, Ananasbirn von Courtray, Stephens Genesseebirn, Doppelte Bergamotte, Vereins-Butterbirn, Bremer Butterbirn, Defays Dechantsbirn, selbst Februar Butterbirn unter den recht späten Sorten und mehrere andere. Wie indess in Süddeutschland das Urtheil über die zum Anbau besonders zu empfehlenden Sorten sich schon anders herausstellt, als in meiner Gegend, so stimme doch auch ich in der grösseren Mehrzahl der Sorten der getroffenen Wahl völlig bei und hätte bei manchen Sorten nur eine beigefügte kurze Notiz gewünscht, dass und weshalb sie für Norddeutschland, oder nur freistehend oder in den und den besonderen Boden nicht passe. Die Obstkunde ist überhaupt noch nicht zu dem Punkte der Vollendung gelangt, dass man bereits mit einiger Bestimmtheit und Sicherheit sagen könnte, welche 100 Birnsorten für die und die Gegend, den und den Boden und Lage die werth-

vollsten seien, und wird sie zu diesem Grade der Vollendung erst durch noch länger und mehr ausgebreitet gemachte Beobachtungen und Erfahrungen gebracht werden. Einstweilen gibt das hier angezeigte Werk uns eine werthvolle Anleitung. **Oberdieck.**

Pomologische Blätter, Monatsschrift für Pomologie, Wein-, Gemüse-, Hopfenbau und Kellerwirthschaft; redigirt von K. Horàcek, jun., Lehrer des Garten- und Weinbaus am pomologischen Institute in Troja bei Prag, und als Mitarbeiter von A. Eckert, Lehrer der Naturwissenschaften am pomologischen Institute in Troja. — Preis, bei Abonnement auf den ganzen Jahrgang 2 fl. 50 kr., halbjährlich 1 fl. 50 kr.

Der Verein für Gartenbau und besonders auch Obstbau gehörte vor 30—40 Jahren zu den recht thätigen und habe ich aus dem reichhaltigen Cataloge der im Vereins-Garten angebauten Obstsorten auch noch gar manche, mir noch fehlende Dielsche Früchte bekommen, die in Reisern von Diel an den Verein zu Prag gekommen waren. Wie aber die besten derartigen Institute oft nachlassen oder wohl gar eingehen, wenn die geeigneten Persönlichkeiten, die sie kräftig leiteten, vom Schauplatz abtreten, so war auch die Societät zu Prag in der letzteren Zeit weniger thätig und der Vereinsgarten in Verfall gerathen, zumal in ihm auch kein genügend günstiger Boden zu Gebote stand. — Wie die erste Nummer der hier angezeigten erfreuliche Erwartungen rege machenden Monatsschrift berichtet, hat man jetzt der früheren Anstalt eine grössere und hoffentlich auch auf dauernden Grundlagen beruhende Ausdehnung zu geben gesucht. Der alte Garten, welcher Eigenthum der K. K. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft war, ist verkauft worden und durch bedeutende, von der eben gedachten Gesellschaft hergegebene Mittel ist in Troja unweit Prag ein grösseres und besseres Grundstück angekauft worden. 20 Strich Landes, (ich weiss nicht genau wie viel □R. ein Strich Land enthält), sind ausschliesslich zur Cultur von Mutterbäumen, und zur Anlage von Baumschulen bestimmt; ein gut situirter Weingarten daneben enthält 11 Strich und ist auch noch ein 2 Strich grosser Gemüsegarten damit verbunden. Eine Einfriedigungs-Mauer von 706 Ruthen gewährt günstige Plätze für Wein, Kirschen etc. Das Sortiment beziffert sich bereits jetzt auf 320 Birnen, 310 Aepfel, 95 Kirschen, 87 Pflaumen, 46 Aprikosen, 43 Pfirsiche, 60 Weinsorten etc. Auch in Troja ist mit diesen Anlagen gleich ein pomologisches Institut, nach dem Muster mehrerer schon in Deutschland bestehenden solcher Institute, zunächst zum Unterricht für junge Gärtner etc. begründet worden. Das Institut, wie auch der pomologische Garten steht unter der Leitung des Hr. Directors Professors Dr. J. B. Lambl. Mehrere Aufsätze in der ersten Nummer der hier angezeigten Schrift lassen annehmen, dass tüchtige wissenschaftliche Kräfte der neu begründeten am 5. Febr. d. J. feierlich eröffneten Anstalt zu Gebote stehen. Namentlich ist mir einer von Dr. C. Amerling über die wissenschaftlichen Grundlagen der Pomologie, zunächst die Obstkrankheiten besprechend, interessant gewesen. — Dieser Aufsatz macht zunächst bemerklich, dass wenn man auch die bisherigen Bestrebungen und Leistungen auf dem Gebiete der pomologischen Systematik im Ganzen nicht unerheblich nennen könne, bei denen

man die bedeutenderen Obstgattungen nach gewissen empirischen Kennzeichen, Gestalt, Farbe, Geruch, Reifzeit etc. einzutheilen und darnach wieder zu erkennen gesucht haben, dennoch gar manche Schwierigkeiten und Uebelstände übrig geblieben seien, welche der Beseitigung auf streng wissenschaftlichen Wegen harrten. Erstens findet man, dass hiebei so viele Eintheilungs-Principe in Anwendung gebracht seien, als es Obstgattungen selbst bei grosser Verwandtschaft derselben gebe. Ferner habe es Nachwehen zurückgelassen, dass die pomologischen Systematiker, Diel, Liegel Truchsess etc. meist keine Botaniker vom Fache gewesen seien und folglich die Begriffe von Neben- und Unterordnungen, die Merkmale zur Bestimmung der Klassen, Ordnungen, Geschlechter und Species ziemlich verwirrt herausgekommen seien. Ein anderer misslicher Umstand sei der, dass alle oben erwähnten Systematiker sich das eigenthümliche Varietäten-Reich der Pomologie nicht biologisch scharf genug von dem Naturreich der Species geschieden, ja polarisch nicht entgegengesetzt gedacht und erkannt hätten, was doch eine Hauptsache sei, indem es ganz entgegengesetzten Gesetzen und Proceduren unterliege. — Ueberdies vermisse man überall die Berücksichtigung der Obstausschläge oder sogen. Exanthemen, deren es doch eine ziemliche Anzahl gebe. — Von diesen, so wie von unseren verwandten Obstkrankheiten, ist dann in dem noch nicht vollendeten Aufsatz, dessen Fortsetzung folgen wird, weiter die Rede. Es werden als Formen der Obstausschläge angeführt: 1) die Lederigkeit (Pityriase); 2) das Ekthym (die helleren Punkte auf der grün oder roth gefärbten Oberfläche); ferner 3) das Ekzem (von Ekthym sich unterscheidend durch die bereits zerrissenen und hernach entweder verkorkten, braun gefärbten oder in Fäulniss langsam übergehenden Hautzellen, wobei das verflüchtigte Oel oder Aether die Zellen gesprengt habe und die Natur als Heilungs- und Schutzprozess die Verkorkung habe eintreten lassen; 4) Ochria was eigentlich einen Erblassungsfleck durch Schwächung, Nahrungsentziehung bedeute; 5) Phlogom was eine Art angrenzender oder strahliger Entzündungskreis, mit mehr oder weniger roth pigmentirten Erythrophyll-Zellen andeute; 6) die höchste Ausschlagstufe wolle er Exanthem nennen. — Von diesen 6 Arten von Ausschlägen muss man Perizoën oder Thiereinhüllungen (wo die Frucht um ein hineingelegtes Ei oder kleines Thierchen eine Einhüllung gebildet habe) und die eigentlichen Krankheiten des Obstes unterscheiden, etc.

Es würde zu weit führen, hier den Inhalt des Aufsatzes noch weiter zu verfolgen und habe ich den kleinen Auszug hergesetzt, um namentlich diejenigen Pomologen, welche schon etwas mehr mit Botanik, Chemie etc. bekannt sind, zum besten der Abhandlung, überhaupt zur Anschaffung der Zeitschrift, in der ohne Zweifel mehrere derartige Aufsätze vorkommen werden, einzuladen. Hier werde nur noch das Folgende bemerkt:

Dass unsere bisherigen Obstsysteme von manchen Fehlern nicht frei seien und man nach ihnen nicht mit Sicherheit gleich jede einzelne Sorte erkennen könne, fühlt Niemand mehr, als auch ich selbst. Auch habe ich schon oft gedacht, dass wenn jemals noch selbstständigeres und zum Zwecke der Erkennung jeder Sorte Führendes sollte geleistet werden, dies hauptsächlich dadurch angestrebt werden müsste, dass man das anatomische Messer unter

dem Mikroskope, die Chemie und ähnliche Wissenschaften zu Hülfe nehme. Wie indess die von Hr. Dr. Amerling gegen unsere bisherigen Obstsysteme vorgebrachten Ausstellungen mir in einigen Punkten etwas zu übertrieben oder zu weit zu gehen scheinen, so bleibt es immer wohl sehr zweifelhaft, ob auf dem Wege, den man jetzt einzuschlagen beginnt, wirklich ein zum Erkennen jeder Sorte genügendes System könne geschaffen werden und ist das am Ende nicht der Fall, so bleibt relativ dasjenige Obstsystem das Beste, welches am meisten dazu beiträgt, die einzelnen Sorten richtig zu erkennen, gesetzt auch, dass es zu manchen logischen Ausstellungen Anlass gebe. Linnés berühmtes Pflanzen-System leidet auch an manchen logischen Mängeln; dennoch leistet es zum Erkennen jeder einzelnen Sorte mehr, als die besten Systeme nach Pflanzenfamilien. — Die chemische Analyse z. B. wird bei einer Frucht nur nachweisen, welche Bestandtheile sie in dem Boden etc. hatte, wo sie erwachsen war, und wird bei derselben Sorte, die in anderen Gegenden oder auf anderem Boden gewachsen ist, schon anders ausfallen. Eben so steht es mit den Hautausschlägen des Obstes und dieselbe Frucht, welche in dem einem Boden stark berostet auftritt, ist in einem andern von Rost sogar ganz frei. Auch die übrigen Krankheitserscheinungen des Obstes variiren nach Klima, Boden, Düngung etc. und hätte man etwa den Gedanken aufgefasst, an einer gewissen Thier-Einhüllung eine gewisse Sorte erkennen zu können, so ändert sich auch das in einer andern Gegend, wo vielleicht das kleine Thierchen, von dem die Thier-Einhüllung herrührt, nicht lebt. — Möchte das dann aber auch am Ende das Resultat sein, welches durch solche Untersuchungen heraus käme, was man indess zum Voraus nicht sicher wissen kann, so würde es doch von beträchtlichem Nutzen für Pomologie und Obstbau sein, wenn auch eigentliche Botaniker, Chemiker, Frucht-Anatomen etc. ihre Kenntnisse auf unsere Obstfrüchte anzuwenden suchen. Möge das von Vielen geschehen!

Die angezeigte erste Nummer der Pomologischen Blätter enthält mehrere gute Conceptionen, auch Mehreres über Weinbau. Was jetzt ein stehender Artikel unserer Zeitschriften ist, die beweisen wollen, dass sie auf der Höhe unserer pomologischen Cultur stehen, sind Anzeigen „neuer Obstsorten", von denen eine Anzahl aus jeder Obstklasse aufgeführt wird. Ganz neu sind zwar manche der genannten Sorten nicht wie z. B. Keswick Codlin und King of the Pippins, welche letztere unsere schon lange bekannte und geschätzte Winter-Goldparmäne ist. Möchte nur bei solchen Varietäten zugleich immer nur bemerkt werden, wo sie erbaut worden seien und wann? ob etwa im pomologischen Garten zu Troja! dass man indess über dem neuen die alten bewährten Sorten nicht versäumen oder gar untergehen lassen will, davon zeugt es, dass auch von unserem Edelborsdorfer Nachricht und eine gute Beschreibung mit Figur gegeben wird.

Jeinsen im Juni 1871. **Oberdieck.**

Der Obstbaum, seine Pflanzung und Pflege als Hochstamm. Eine Anleitung zur rationellen Obstkultur und zur Gewinnung reicher Erträge für Baumzüchter, Gärtner, Landwirthe, Lehrer. Von H. Göthe, Gartenінspector in Geisenheim. Mit 20 in den Text gedruckten Abbildungen. Weimar 1871. B. Fr. Voigt. 107 S. gr. 8. 20 sgr.

Eine sehr gute, klar geschriebene und praktisch gehaltene Schrift. Der Verfasser hat sein Buch dem Hrn. Generalconsul Lade in Geisenheim dedicirt. In der Einleitung sind recht interessante Erfahrungszahlen über Obsterträge gegeben aus Vilbel, Bodmann, Solothurn, Durlach, Bühl, Württemberg und Böhmen, dann folgt im I. Abschnitt eine Darstellung der Anforderungen der Hochstämme der verschiedenen Obstarten an Klima und Boden. Der nächste II. Abschnitt enthält eine sehr gute Darstellung über die Natur des Baumes, Bedeutung und die Functionen seiner einzelnen Theile und ist sehr lehrreich gehalten. Die Abschnitte III. und IV. geben Anleitung zur Pflanzung und der dazu nöthigen Vorbereitung. Der V. Abschnitt spricht über die Pflege des Obstbaums. Sehr praktisch und interessant ist das, was uns der Verfasser über den Schnitt der Baumkrone sagt und er kommt dabei schliesslich zu dem ganz richtigen Resultat (pag. 35): „Ein Kugel- oder Pyramidenbaum bietet der Luft eine viel grössere, gleichmässig vertheilte Aussenseite der Baumkrone dar, als ein Kesselbaum, weshalb der angebliche Nutzen des Letzteren sich eher in einen Nachtheil verwandeln dürfte." Der VI. Abschnitt handelt von den Krankheiten der Obstbäume und ist recht eingehend und beachtenswerth gehalten, was auch vom Abschnitt VII, Feinde und Freunde des Obstbaums, gesagt werden kann. Der VIII. Abschnitt handelt von der Ernte und Aufbewahrung des Obstes, der IX. gibt ein recht praktisches Verzeichniss von Obstsorten, welche in Deutschland als Hochstämme zu erziehen sind und im X. Abschnitt ist eine Zusammenstellung der Kosten und des Ertrags des Obstbaums gegeben. Das Resultat ist, dass 1 bad. Morgen, auf welchem 35 Obstbäume bei 40' Entfernung gepflanzt werden, einen jährlichen Durchschnittsertrag an Obst von 46 fl. = 26 Rthlr. liefern werde. Hierzu die Bodennutzung noch gerechnet, würde der Ertrag des Landes auf das 3fache des jetzt üblichen Pachtzinses für dieselbe Fläche gebracht werden.

Was dagegen der Verfasser gegen das Ausputzen der Obstbäume im Sommer sagt, ist entschieden unrichtig und seine pag. 45 gegebenen Vorzüge a—g des Winterausputzens Satz für Satz zu widerlegen, nur den letzten Satz, h, will ich als richtig zugestehen, dass man die Landleute eher zum Ausputzen im Winter bringt, als im Sommer. Wir möchten dem Verfasser in der That rathen, in seiner neuen Praxis in Bezug auf diese wichtige Frage vergleichende Versuche zu machen oder anzubahnen und sind überzeugt, dass er in 10 Jahren sicher nicht mehr auf seiner jetzigen Ansicht beharrt. Dass nach pag. 48 beim Verjüngen (welches wir seit 2 Jahren hier mit ganz ausgezeichnetem Vortheil bei etwa 200 Apfelhochstämmen im August vorgenommen haben, welche heuer voll hängen, während die meisten andern desselben Baumguts nichts tragen) sogenannte Saugäste sollen stehen bleiben, ist nicht gut und nicht nothwendig und kann der neu zu bildenden Krone nur Nachtheil bringen, da sie der gleichen Vertheilung der Säfte in alle verjüngten Zweige hinderlich sind und eine viel zu grosse Menge Saft für sich anziehen.

Mit Recht sagt Göthe pag. 49: „Das Umpfropfen ist eine der wichtigsten Arbeiten beim Obstbau, die richtig ausgeführt, grosse Vortheile gewährt. Das praktische Verfahren ist sehr umfassend und erschöpfend geschildert. Auch das Düngen der Obstbäume ist pag. 57 u. ff. sehr gut und verständlich besprochen. Der VI. Abschnitt behandelt die Krank-

heiten, die den Obstbaum betreffen können und Abschnitt VII die Freunde und Feinde des Obstbaums. Hier ist die Bezeichnung „Kaiwurm" als Name für Frostnachtschmetterling genannt; dies ist unrichtig. Unter Kaiwurm versteht man die Larve von Anthonomus pomorum, dem Aepfelblüthenstecher, welcher pag. 84 erwähnt ist, aber nie die Raupe des Frostspanners, welcher auch Fresser genannt wird. Abschnitt VIII. behandelt die Ernte und Aufbewahrung des Obstes und der IX. und letzte Abschnitt gibt eine sehr gute Auswahl von Sorten zur Anpflanzung als Hochstämme. Bei den einzelnen Sorten ist die Triebzeit theilweise mit angegeben, aber nicht immer correct, z. B. die Wintergoldparmäne soll spättreibend sein, während sie zur mittleren und gewöhnlichen Triebzeit sich bekanntlich entwickelt und 8—10 Tage vor dem Edelborsdorfer, dem Luiken etc. grün wird.

Die Schrift enthält sehr viel schätzbares Material und nimmt in unserer deutschen Obstbauliteratur einen ehrenvollen Platz ein.

Wir empfehlen Göthes Schrift mit vollster Ueberzeugung. **Dr. L.**

Anweisung zum Pflanzen der Obstbäume und zu deren fernerer Behandlung nebst Verzeichniss einer Auswahl der besseren Ostsorten. Im Auftrage des Stettiner Gartenbau-Vereins verfasst von J. Hafner, Baumschulbesitzer in Radekow bei Tantow an der Berlin-Stettiner Bahn. Stettin und Swinemünde. Prütz und Nauri. (E. Bulang Nachfolger.)

Hafner, der Leiter der grossen Baumschulen, welche sein Schwiegervater, der alte Oberförster Schmidt, unser berühmter und verdienter „Haselnuss-Schmidt" in Radekow bei Tantow gegründet, gibt hier eine kurze praktische Anleitung zum Pflanzen und zur Pflege der Bäume, welcher sich dann eine Auswahl der für Norddeutschland besonders zu empfehlenden Obstsorten anschliesst.

Sehr praktische Regeln gibt der Verfasser zuerst über das Einschlagen der Obstbäume, dann folgt der Abstand der Bäume und dieser ist ganz richtig angegeben, dann ist das Pflanzen selbst recht gut und deutlich beschrieben und der Hügelpflanzung besondere Aufmerksamkeit geschenkt, wornach der Verfasser auf die fernere Pflege der Bäume übergeht.

Die Sortenauswahl ist gut. Zu bemerken ist, dass der Verfasser den Prinzenapfel und den Alantapfel zu den Calvillen zählt, wohin beide doch entschieden nicht gehören. In der Eintheilung seiner Obstsorten hält Hafner noch das Dielsche System fest. **Dr. L.**

Bekanntmachung.

Da mein Befinden in diesem Sommer so günstig, wie früher, will ich es wagen, was ich hiemit anzeige, die bisherige Reiserversendung im Frühlinge 1872 nochmals zu übernehmen und bitte nur, wie früher, Briefe wegen gewünschter Reiser mir möglichst früh und bis Mitte Februar zugehen zu lassen. — Auch 600 Stück schöne starke, richtig benannte Hochstämme von den in meiner Schrift „Pomologische Notizen" am meisten empfohlenen Sorten sind wieder abgebbar, die à Stamm zu 8 Ngr., Birnen zu 10 Ngr., nebst 6 kr. à Stück für Emballage und Porto zur Bahn wieder zu Diensten stehen. Birnpyramiden sind nur wenige abgebbar. **Oberdieck.**



Schwarzenberg

Georg Schnittspahn,

Hofgarten-Direktor und Direktor des botanischen Gartens in Darmstadt.

(Mit Portrait.)

Am 27. Dezember 1865 wurde ein um den Gartenbau wie auch besonders um die Pomologie sehr verdienter Mann zu Grabe getragen, dessen Bild wir hier geben und von dem wir nach der Wochenschrift für Gärtnerei 1866 Nro. 2. hier einen kurzen Lebensabriss geben wollen.

Georg Friedrich Schnittspahn wurde am 3. Januar 1810 geboren, hatte also erst beinahe sein 56. Lebensjahr erreicht. Sein Vater war Hofgärtner im sogenannten Grossherzoglichen Bosket und besass ausserdem noch 4 ältere Söhne und 5 Töchter. Inmitten dieser ziemlich ansehnlichen Familie wuchs Georg heran und beschäftigte sich bereits als Kind gern mit den Pflanzen, welche von seinem Vater herangezogen waren. Zeitig wurde er jedoch auf wissenschaftliche Studien hingewiesen, denn er hatte das Glück, die botanischen Vorlesungen des Baurathes Hess, der damals für einen tüchtigen Botaniker galt und eine Reihe älterer und jüngerer Leute von Zeit zu Zeit um sich versammelte, mit anhören zu können.

Als ein Theil des Schlossgartens durch die Munificenz des damaligen Grossherzogs Ludwig I. zu einem botanischen Garten umgewandelt wurde, befand sich der junge Schnittspahn unter Denen, welche hülfreiche Hand darboten. Vor Allem bemühte er sich, die durchaus nöthigen Pflanzen anzuschaffen und machte zu diesem Zwecke Exkursionen in die nahen und fernen Berge.

Als Eleve bei seinem Vater eingetreten, verwendete er seine freie Zeit hauptsächlich zum Botanisiren oder um sich in der botanischen Wissenschaft zu vervollkommnen. Diese rastlose Thätigkeit blieb dem Grossherzoge nicht unbekannt. Als Schnittspahn kaum die Lehrzeit bestanden, wurde er zur weiteren Ausbildung nach dem botanischen Garten in Paris gesendet. Das reichlich ihm hier dargebotene Material gab ihm tiefere Blicke in die Wissenschaft und machte ihn vor Allem auch mit den Pflanzen anderer Länder, hauptsächlich den tropischen, bekannt. An Kenntnissen bereichert, kehrte

er nach Darmstadt wieder zurück, um von Neuem der gärtnerischen Praxis sich zu widmen.

Kaum 21 Jahre alt, wurde er aufgefordert, an der landwirthschaftlichen Lehranstalt des Dr. Pabst in Krannichstein den botanischen Unterricht zu ertheilen. Freudig trat er in diese schwierige Stellung und erwarb sich bis zum Jahre 1838, wo Pabst Darmstadt verliess, die Anerkennung der vorgesetzten Behörde und die Liebe seiner Schüler.

In dieser Zeit machte sich auch das Bedürfniss einer Erweiterung des botanischen Gartens fühlbar. Wiederum war es der damals 26jährige Georg Schnittspahn, dem die Ausführung und damit auch die oberste Leitung desselben übertragen ward. Ihm ist es hauptsächlich zu verdanken, dass auch die Regierung die Wichtigkeit eines solchen Institutes für allgemeine Bildung, besonders aber für die Zöglinge der Gewerbeschule, immer mehr einsah. Der botanische Garten wurde 1841 mit der Gewerbeschule in nähere Verbindung gebracht und Schnittspahn erhielt damit den Auftrag, den Unterricht über Botanik, Zoologie und Waarenkunde an der Gewerbeschule zu ertheilen. Diese ehrenvolle Stellung hat er auch bis kurz vor seinem Tode unter allgemeiner Anerkennung behauptet.

Aber auch ausserhalb dieses seines bestimmten Wirkungskreises war Schnittspahn im höchsten Grade thätig. Als man im Jahre 1835 das Bedürfniss fühlte, sich enger an einander zu schliessen, und desshalb einen Gartenbau-Verein in's Leben rief, befand er sich unter den Gründern desselben und wurde auch alsbald zum Sekretär ernannt, als welcher er auch bis kurz vor seinem Tode fungirte. Er besorgte die Herausgabe der Vereinsschriften, in denen sich manche vorzügliche Aufsätze gärtnerischen und botanischen Inhaltes befinden. Wir erinnern nur an die Monographie von Sempervivum, eine der besten Bearbeitungen der Art, die Schnittspahn zum Verfasser hat.

Hauptsächlich hat sich Schnittspahn um die Kenntnisse der Flora seines eigenen Vaterlandes grosse Verdienste erworben; im Jahre 1863 gab er die Flora der Wetterau heraus, welche 3 Auflagen erlebte und eine der besten deutschen Localfloren ist.

Neben der Wissenschaft huldigte Schnittspahn auf gleiche Weise allen Zweigen der Gärtnerei. Er war zunächst ein guter Pflanzenzüchter. Als der botanische Garten zum dritten Male verlegt wurde, hob er die Nothwendigkeit von besseren Gewächshäusern

hervor und setzte es auch durch, dass neue von besserer Einrichtung, vor Allem aber ein geräumiger Wintergarten gebaut wurde.

Als im Jahre 1849 sein älterer Bruder starb, wurde er als dessen Nachfolger zum Grossherzoglichen Hofgarten-Director ernannt. Auch in diesem seinem grösseren Wirkungskreise ist er nach allen Seiten hin thätig gewesen. Das Aesthetische der Gartenkunst, in dem er schon Manches geleistet, trat damit in den Vordergrund. Als einer besonders gelungenen Schöpfung gedenken wir hier der reizenden Anlagen des Jagdschlosses Krannichstein; die jetzige Gestaltung des Grossherzoglichen Schlossgartens verdankt ihm ebenfalls seine Entstehung.

Wir haben schon mehrfach auf die Vielseitigkeit Schnittspahns aufmerksam zu machen Gelegenheit gehabt, wir dürfen aber auch nicht versäumen, mitzutheilen, dass er nicht weniger für den landwirthschaftlichen Gartenbau Interesse hatte. In dieser Hinsicht wollen wir nur auf seine Bearbeitung der Futtergräser hinweisen. Die Gemüsekultur suchte er auf wissenschaftliche Prinzipien zurückzuführen und die Nomenklatur zu vereinfachen. Vor Allem aber war er ein tüchtiger Pomolog und widmete sich grade in den letzten 15 Jahren mit besonderer Vorliebe der Obstkenntniss und dem Obstbaue. Er besass einen eigenen Garten, in dem er fortwährend pomologische Studien machte und hauptsächlich den relativen Werth der verschiedenen Obstsorten festzustellen suchte. Das Obst-Sortiment, was er auf diese Weise zusammengebracht hat, war gar nicht unbedeutend.

Als im Jahre 1858 der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin auf die Förderung und Hebung des Obstbaues hinwiess und zu diesem Zwecke alle Diejenigen, welche Interesse für den Gegenstand besassen, aufforderte, zu gemeinschaftlichen Berathungen nach Naumburg a. d. S. zu kommen, oder doch wenigstens Sammlungen von Obst nach der genannten Stadt zu senden, war Schnittspahn wiederum einer der Ersten, welche sich anschlossen.

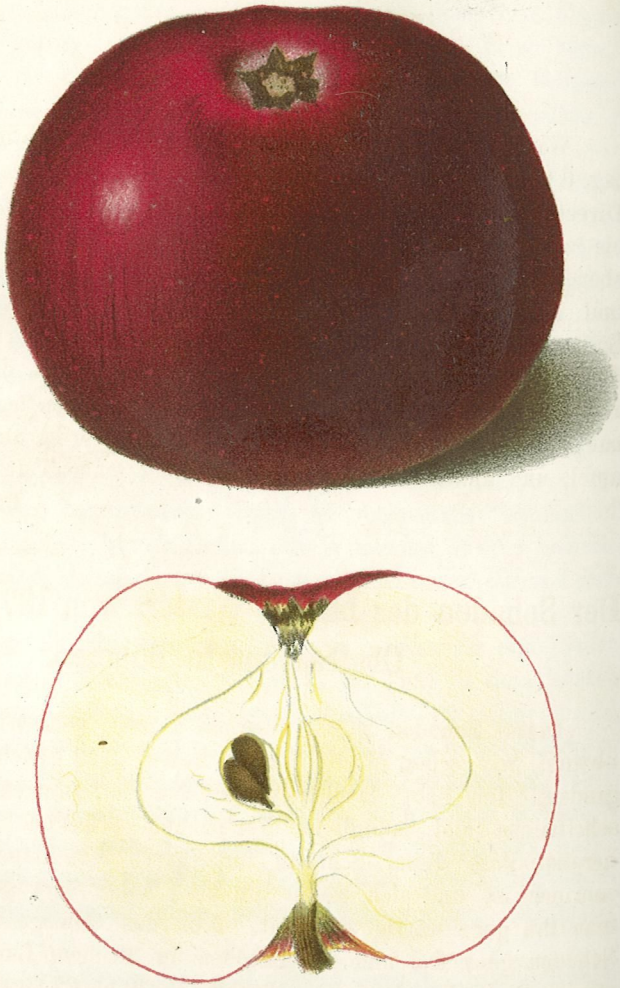
Im Jahre 1860 gab Schnittspahn seinen „Nachweis der Abbildungen der Obstsorten“ heraus, ein Werk, was ihm bei der sehr zerstreuten pomologischen Literatur viel Mühe verursacht haben mag und eine lange Zeit seine ganze Thätigkeit in Anspruch genommen hat. An den Pomologen-Versammlungen nahm er den regsten Antheil. Als diese zum dritten Male im Jahre 1860 in Berlin tagte, lenkte Schnittspahn auch die Aufmerksamkeit auf

die Nomenklatur des Gemüses, welche fast noch mehr im Argen liegt, als die des Obstes. Er wurde zum Vorsitzenden eines Ausschusses ernannt, dem die bis zur nächsten Versammlung gemachten Beobachtungen und Erfahrungen mitgetheilt werden sollten; leider war und ist fortwährend das Interesse für diesen wichtigen Gegenstand noch zu gering, als dass erspriessliche Folgen hätten hervorgehen können. In Görlitz sprach er 3 Jahre später sein Bedauern darüber aus und beklagte die Indifferenz der Gärtner selbst in einem so wichtigen Geschäftsbetriebe.

Schnittspahn nahm 1860 in Berlin auch an den Verhandlungen zur Gründung des Deutschen pomologischen Vereines Antheil und hat als Mitglied desselben bis an seinen Tod gewirkt. 1863 war er wiederum unter Denen, welche der 4. Versammlung Deutscher Pomologen und Obstzüchter in Görlitz beiwohnten. Bis dahin war er gesund und rüstig, sein Geist strebte immer vorwärts. Im Anfange des Jahres 1865 fühlte er sich plötzlich angegriffen; von Monat zu Monat wurde sein Zustand schlimmer und selbst bedenklicher. Er ging im Juni nach Karlsbad, wo er sich einigermassen erholte. Nach Darmstadt zurückgekehrt, hoffte sogar der Arzt, ihn vollständig wieder herzustellen. Doch es war anders beschieden. Es kam im Herbste ein Rückfall, der von Woche zu Woche bedenklicher wurde und schliesslich am 22. Dezember seinem thätigen Leben ein Ende machte.

Aus eigenen Mitteln und um sich in seinem zu erhoffenden ruhigen Alter ganz der Pomologie, welche in der That in dem letzten Decennium seines Lebens Lieblingswissenschaft für ihn wurde, widmen zu können, kaufte Schnittspahn sich ein mehrere Morgen haltendes Areal, worauf er ein pomologisches Versuchsfeld, einen sehr umfassenden Obstmuttergarten anlegte, in welchem er bereits über 1000 Obstsorten aus den besten Quellen angepflanzt hatte. Dieses Grundstück wurde von Sr. K. Hoheit dem Grossherzog angekauft und es bleibt somit diese schöne Obstsammlung sorgfältig erhalten.

Schnittspahn besass eine gedrungene Gestalt, die keineswegs die rastlose Thätigkeit, welche er sein ganzes Leben hindurch an den Tag gelegt, ahnen liess. Dabei sprach aus seinen Gesichtszügen eine seltene Gutmüthigkeit, wie sie sich auch stets bei ihm beurkundet hatte. In seinen Augen lag aber stets etwas, was seinen Geist verrieth. Besonders wenn man wissenschaftliche Gegenstände



Schwarzer Kurzstiel.

mit ihm verhandelte, wurde er sehr lebendig. Alle, die ihm näher standen, verlieren an ihm einen treuen Freund, Wissenschaft und Praxis haben aber einen Mann verloren, der manches Gute zu Tage gefördert hat und noch hätte fördern können. **Dr. Ed. Lucas.**

Schwarzer Kurzstiel.

Wir geben hier die Abbildung des im 1. Heft dieses Jahrgangs pag. 6 beschriebenen Schwarzen Kurzstiels. Die uns von Herrn Director Dr. Thomae gütigst mitgetheilten Früchte hielten sich bis zum 22. Juni ohne zu welken, wo sie anfingen zu passiren, aber immer noch recht schmackhaft waren. Die wahre Reifezeit und Dauer scheint vom Februar bis Mai zu sein. Es ist diese Sorte jedenfalls eine höchst interessante und gute Frucht, schätzbar für die Tafel und zur Decoration von Fruchttellern, da sie wohl von allen schwarzrothen Aepfelsorten die ist, welche den besten Geschmack hat, denn der schwarze Api, schwarze Borsdorfer und der Mohrenapfel, und ähnliche sind wohl schön aber keine Tafeläpfel.

Dr. Ed. Lucas.

Der Schaden des harten Winters von 1870/71 an den Obstbäumen in Böhmen.

Dieser Schaden ist ein überaus grosser, noch nie dagewesener; obwohl wir schon öfters Winter hatten mit gleich hohen Kältegraden. Ich habe darüber genaue Nachforschungen angestellt und schriftliche und mündliche Nachrichten erhalten. Es stellt sich heraus, dass dieser Schaden im ganzen Flachlande Böhmens ein enormer ist und sich weiter hin noch höher herausstellen wird, als man ihn gegenwärtig annimmt. Nur das Gebirge war von diesem Schaden ganz frei und die Anhöhen im flachem Lande litten etwas weniger. Während wir im Flachlande 20 bis 27 Grade Kälte hatten, fiel der Thermometer im Gebirge bis auf — 12 höchstens — 15 Grade. Zu Babenhausen bei Ulm in Bayern betrug die grösste Kälte 18 Grade, wie mir der Schlossgärtner schrieb. Viele grosse und kleine Baumschulen sind ganz zu Grunde gerichtet. Man kann aus ihnen

mit Sicherheit nichts gebrauchen und verkaufen und muss wenigstens mit den Veredlungen von Neuem anfangen. Aber auch ganze Gärten und Alleen mit ihren älteren Obstbäumen litten so beträchtlich, dass man schon jetzt daran geht, viele Stämme auszugraben. Junge Bäume, die seit einigen Jahren ausgesetzt wurden, zeigen kein Leben. Sicher ist, dass Millionen Bäume mehr oder weniger litten. Nach dem verflossenen Winter klagten die Obstbaumzüchter und Landwirthe über den enormen Schaden an den Obstbäumen. Jetzt Ende März und Anfang April gestehen sie, dass der Schaden weit grösser ist, als sie angenommen haben, dass viele Jahre dazu gehören werden, um ihn wieder zu ersetzen, dass die Obsternte durch mehrere Jahre eine sehr geringe sein werde.

Was nun speciell über einzelne Obstgattungen zu sagen betrifft, ist folgendes: Aprikosen, Pfirsiche und Weinstöcke haben am meisten gelitten; sie sind bis tief in das alte Holz hinein erfroren; viele Exemplare dürften gar nicht mehr zum Treiben kommen. Den Wein fand ich fast bis auf die Wurzel erfroren. Es wurde bei dem tiefsten Schneiden nichts gesundes gefunden. Die Birnen sind mehr erfroren als die Aepfel. Die Hauszwetsche litt sehr stark, nicht so sehr die edleren Pflaumen. Die Mispeln dürften weit herab, ja ganz erfroren sein. Dagegen haben sich die starken Maulbeerbäume erhalten. Was aber zu verwundern ist, man findet alle Nussbäume bisher ohne merkbaren Schaden.

Es ist heuer also grosser Mangel an Reisern und Setzlingen, und gerade wird darnach sehr stark gefragt. Besonders werden Pfirsiche und Aprikosen verlangt; aber kein einziges Stämmchen kann verabfolgt werden. Man kaufte im Februar und März sehr viele Birn- und Apfelstämmchen trotz der Warnung der Baumschulbesitzer. Man fand sie wohl noch grün aber gegenwärtig, im April, findet man alle diese gekauften Bäumchen als Leichen, welche so schwarz aussehen, wie an der Cholera verstorbene Menschen. Die Kauflust zog der Umstand an, dass man die Setzlinge um den halben Preis gegen sonst erhalten konnte, man hat sie aber dennoch viel zu theuer gekauft. Sie waren schon durch den Frost mehr als halb getödtet. Dazu kam noch, dass sie durch das Versetzen noch mehr geschwächt wurden.

Alle Pflanzen, welche von dem Schnee ganz bedeckt waren, hielten mehr und besser aus, als andere Jahre. Merkwürdig ist, dass die gegen die Kälte so widerstandsfähigen Centifolien bis unter

der Oberfläche der Schneedecke weit herab erfroren waren und das Absterbende immer wiederholt tiefer abgeschnitten werden musste. Hochstämmige Lagen sind gänzlich erfroren, wenn sie im Herbst nicht zur Erde niedergelegt wurden.

Der Gärtner einer Domäne, welche über 55000 Obstbäume zählt, gab mir fast jede Woche Bericht über den Schaden der Obstbäume durch die hohe Kälte des verflossenen Winters. In jedem nachfolgenden Bericht erklärt er, dass er in jedem vorhergegangenen Berichte den Schaden viel zu niedrig angegeben habe. Je weiter die wärmere Zeit vorrücke, desto grösser zeige sich der Schaden. Von 1000 Bäumen dürften höchstens noch 200 lebensfähig sein. Der Schaden, den der Besitzer der Domäne erleide, sei ein enormer. Unter 5 bis 6 Jahren sei die Zahl der Obstbäume nicht zu ersetzen und der Obstertrag weit herabgesetzt. Nicht nur ältere Bäume findet man mehr oder weniger auch total zu Grunde gerichtet. Desgleichen sind alle seit einigen Jahren ausgesetzten jungen Bäume abgestorben. Die 3 Baumschulen auf der Domäne mit einem Areal von 7 Jochen müssen gänzlich erneuert werden.

Was der starke Winter nicht tödtete, vollbrachte der März. Bis zum 28. stieg die Wärme so hoch, dass wir 2 Gewitter hinter einander hatten. Diese Wärme trieb den Saft in die Bäume und die Knospen zum Aufbrechen bei denjenigen weit hervor, welche nach dem Winter noch Leben zeigten. Auf den 28. folgte bis heute den 10. eine so starke Kälte, dass der Boden hart gefroren war, sich überall Eis zeigte und es selbst im Schatten nicht aufthaute. In den geheizten Zimmern sah man viele Tage hindurch sogar die Fenster mit Eisblumen bedeckt. Diese hohe Kälte war vom Schnee und Sturm begleitet. Was aus dem Winter unter der Schneedecke noch lebend hervorkam, ging vollends zu Grunde.

Der Schaden wird dadurch noch bedeutender, dass er die edelsten Obstsorten betraf.

Man kann wohl fragen: warum sind in anderen Wintern, wo wir doch eben so grosse Kälte hatten, die Obstbäume mit wenigem oder gar keinem Schaden durchgekommen? Nicht die Kälte allein brachte im Winter 1870/71 den Obstbäumen solchen Schaden, sondern der Umstand, dass ehe die Schneedecke den Boden bedeckte, dieser gar nicht gefroren und noch dazu ziemlich feucht war; der Saft der Obstbäume also noch nicht zum Stillstand gekommen war.

Auch scheint das Holz der Obstbäume noch nicht vollkommen

ausgereift gewesen zu sein. Es befanden sich noch Anfangs November viele Zwetschen am Baume, ohne dass sie ihre vollkommene Reife erlangt hatten. Ueberhaupt war die Witterung in der Vegetationsperiode des Jahres 1870 eine abnorme. Dass sie keineswegs eine günstige war, konnte man schon aus den in diesem Jahre geernteten Früchten abnehmen. Die Birnen blieben viel kleiner und hatten einen schlechten Geschmak; man klagte sogar allgemein, dass sie der Gesundheit nicht zuträglich seien. Manche Sorten, die zu den Herbstbirnen gehören, wurden gar nicht geniessbar, dagegen wurden Winterbirnen, welche sonst um und nach Weihnachten geniessbar werden, schon im Herbste mürbe. Das Gegentheil bemerkt man an den Aepfeln. Diese bleiben grösstentheils bis zum Frühjahr hart. Obwohl ich einige tausend Stücke aus der ganzen Umgegend und zwar die schönsten und besten gesammelt hatte, so hatte ich dennoch durch den ganzen Winter grosse Noth an geniessbaren Aepfeln. Und doch hatte ich in meiner Sammlung alle hier befindliche Sorten. Ich musste sogar aufhören mit dem Genusse der Aepfeln, um nicht krank zu werden, obgleich ich ein leidenschaftlicher Obstesser bin.

Endlich kamen die Obstbäume mit zu feuchtem Boden in den Winter, wodurch sie immer in Saft erhalten wurden.

Diese zusammenwirkenden Ursachen brachten den enormen Schaden zu Stande, den die Obstbaumzucht erlitt und von welchem sie sich erst nach vielen Jahren wieder erholen wird.

Kaaden. **C. Fischer.**

Anmerk. der Redaction. Zu dem vorstehenden, interessanten Aufsatz will ich noch hinzufügen, dass in dem sehr kalten Winter von 1822 auf 23 es ähnlich ging, wo die Kälte im Januar bei starkem Südostwind bis auf 28° stieg und der Schaden in niedrigen Gegenden grösser war, als auf beträchtlicheren Anhöhen. Der Umstand, dass der Boden viele Feuchtigkeit hatte, kann den Frostschaden nicht vergrössert haben, da der Herbst 1822 sehr trocken war und habe ich derzeit aber darin eine Ursache zu erkennen geglaubt, dass der Frostschaden so gross wurde, indem die Bäume durch den vorangehenden Regenmangel etwas leidend und in ihrer Lebenskraft geschwächt in den Winter kamen, weshalb auch versetzte Bäume auch damals am meisten erfroren. Feuchtigkeit im Boden sagt dem Obstbaume zu; wohl aber wurden, da im vorigen Herbste Sonnenschein fehlte, die Triebe nicht recht reif. Den

Schaden grösser zu machen, dazu hat, wie ich glaube, viel der Umstand beigetragen, dass eine Anzahl sehr weicher Winter voranging und die Bäume den Frost nicht mehr gewohnt waren. Es gibt auch bei den Pflanzen eine Angewöhnung und in Astrachan soll, wie mir Hr. von Hartwiss schrieb, nicht selten eine Kälte von 28° herrschen, während die daran mehr gewöhnten dortigen Obstbäume davon nicht sterben. **Oberdieck.**

Ueber den beklagten Rückgang der Obstbaumzucht in Böhmen.

Ich müsste über diesen Gegenstand, wollte ich darüber ausführlich und gründlich schreiben, eine ganze Brochüre verfassen; daher ich meine Gedanken darüber nur skizziren will; die angeführten Punkte getraue ich mir als Wahrheit zu beweisen.

Von competenter Seite klagt man darüber, dass die Obstbaumzucht in Böhmen seit längerer Zeit im Zurückgehen sei. Wäre diese Klage wahr und fände der Rückgang wirklich statt, so wäre dieser Uebelstand sehr zu bedauern. Böhmen ist eines der ältesten Obstländer. Der Obstbau wurde seit uralten Zeiten sehr stark betrieben; es hatte ausgezeichnete, im Lande zum Theil selbst entstandene Sorten, und diese Sorten zeichneten sich durch einen guten Geschmack aus. Diess erkannte man auch im Auslande, daher der starke Export, welcher dem Lande jährlich 2 Millionen eintrug.

Ich finde in dieser Klage nicht bestimmt angegeben, worin denn eigentlich dieser Rückgang bestehe.

Er kann sich unmöglich auf eine Verminderung der Zahl der Obstbäume beziehen, denn diese vermehrte sich in neuerer Zeit ausserordentlich. Grosse und kleine Baumschulen entstanden eine Unzahl und alle fanden Absatz; manche konnten sogar die Nachfrage nicht befriedigen. Wege, Strassen, Waiden, Anhöhen, Raine, Aecker wurden in neuerer Zeit mit Obstbäumen besetzt. Es werden viel mehr Obstbäume ausgesetzt, als eingehen. Der Eifer für Obstbaumzucht ist im zunehmenden Wachsen.

Der Rückgang ist dennoch nach einer anderen Seite hin ein wirklich vorhandener, wie ich mich seit 60 Jahren selbst überzeugte und von den ältesten Männern in meinen Jugendjahren, die bis zum

Anfange dieses Jahrhunderts reichen, erzählen hörte. Ich habe Reisen unternommen in Gegenden, wo der Obstbau schon seit Jahrhunderten bestand und lebe jetzt in einem Orte, wo gleichfalls schon ein alter, sehr starker Obstbau besteht, welcher aber sehr herabgekommen ist. Ich habe in späteren Jahren Obstsammlungen aller Sorten aus der Nähe und Ferne zusammengebracht, das Resultat in Bezug des Rückganges der Obstbaumzucht lässt sich von mir nun folgendermassen mit aller Sicherheit feststellen.

Der Rückgang bezieht sich auf die Verminderung der Qualität der Obstbäume und deren Früchte und besteht schon seit mehr als einem Jahrhundert.

Die Obstbäume wachsen nicht mehr so frisch und stark, sind nicht mehr so fruchtbar, werden bald kränklich, bekommen dürre Aeste besonders am Gipfel und gehen vor der Zeit ein. Aus den älteren Zeiten haben wir Birnen und Aepfelbäume, die in ihrer Dauer ein Jahrhundert weit überschritten und bis jetzt noch kerngesund sind. Von der gegenwärtigen Generation der Obstbäume können wir diess nicht erwarten. Am meisten leiden die Calvillenbäume an Krankheit und Unfruchtbarkeit.

Die Früchte haben nicht mehr den früheren guten Geschmack, werden viel kleiner, manche Sorten Birnen sind über die Hälfte ihrer Grösse herabgesunken. Die edleren Sorten werden rissig, bleiben hart und sind häufig ungeniessbar. Sie verschwinden aus manchen Obstgegenden nach und nach gänzlich, den Borsdorfer fand ich durch viele Jahre schon fast gänzlich ungeniessbar. Am auffallendsten im Rückgange zeigt sich die sonst so stark angebaute und sehr gut gedeihende Bourre gris. Man wirft den Baum allgemein ab und pfropft eine andere Sorte darauf. Vielleicht würde auch diese Birn wieder gedeihen, zum wenigsten auf einige Jahre, wenn man die Kraft des Baumes durch Aus- und Abästen concentrirte.

Dieser Rückgang der Obstbaumzucht nach den erwähnten zwei Richtungen hin d. h. in Bezug der Qualität der Obstbäume und deren Früchte findet nur Statt in jenen Gegenden und Orten, wo die Obstbaumzucht schon durch Jahrhunderte betrieben wurde und Baum nach Baum folgte und man gewöhnlich gar nichts that, um den Untergrund, wohin die Wurzeln des Obstbaumes tief eindringen, mit Nahrungsstoffen zu versehen; indem man glaubte, der Obstbaum wachse so empor wie der Waldbaum. Der Untergrund ist aber durch die aufeinander folgenden Bäume so erschöpft,

dass die tiefgehenden Wurzeln der später gesetzten Obstbäume keine Nahrung mehr finden. Wenn auch das gesetzte Bäumchen Anfangs ein lebhaftes Wachsthum zeigt, weil man ihm in seine allzuenge Grube bessere Erde gab, so bleiben die Wurzeln doch nicht in derselben, sondern dringen tiefer und finden dann keine Nahrung mehr in dem von früher bestandenen Bäumen ausgesogenen Boden. Es nützt dem Obstbaum nichts, wenn er auch auf einem Boden steht, dessen obere Krume von Zeit zu Zeit gedüngt wird. Diese Krume lässt dem Untergrund wenig oder gar nichts von den ihr gegebenen Nahrungsstoffen zukommen, was sie davon hat, nehmen die darauf gepflanzten, mit ihren Wurzeln nicht tief dringenden übrigen landwirthschaftlichen Pflanzen in Empfang.

Werden aber gesund aus der Baumschule kommende Bäumchen auf einen jungfräulichen Boden versetzt d. h. auf einen solchen, welcher noch keinen Baum getragen hat und ist dieser Boden nur halbwegs für die Obstbaumzucht qualifizirt, so wachsen solche Bäumchen schnell, frisch und lebhaft heran, werden fruchtbar und haben im geeigneten Boden oft ein Alter von mehr als einem Jahrhundert und tragen Früchte von der gewöhnlichen Grösse und Güte; bei ihnen ist kein Rückgang bemerkbar.

Ein Baum kann auf jungfräulichem Boden ein Jahrhundert stehen und genügende Nahrung erhalten; denn seine Wurzeln schreiten immer weiter vorwärts, um neue Nahrung zu suchen und finden diese auch in dem noch von keinen Baumwurzeln berührten Boden. Der Obstbaum, obwohl ein Riese unter den landwirthschaftlichen Pflanzen, ist dennoch in Bezug auf Ernährung sehr genügsam. Kohlensäure ist seine Hauptnahrung und diese wird ihm durch seine vielen breiten Blätter zur Genüge zugeführt. Er muss zwar auch vom Boden mit ernährt werden, er bedarf auch der mineralischen Nahrungsstoffe, aber seine Wurzeln sind so beschaffen, dass sie sich auch ungelöste Nahrungsstoffe aneignen können, sie greifen selbst den Felsen an und zehren von ihm, während man den übrigen landwirthschaftlichen Pflanzen die ihnen nothwendigen Nahrungsstoffe in dem Zustande zuführen muss, dass sie leicht und bald assimilirbar werden, was durch Verwesung in Berührung mit der Atmosphäre geschieht, welchen Vortheil die Wurzeln des Baumes in dem tiefen Untergrund nicht haben; sie müssen für die Lösung der Nahrungsstoffe, wenn sie vorhanden sind, selbst sorgen, wenn nur Feuchte vorhanden ist.

Dass auf jungfräulichem Boden die Obstbäume ihr normales Wachsthum und ebenso die normale Güte ihrer Früchte beibehalten, ist für den denkenden Beobachter sehr lehrreich. Er sieht nun ein, wie irrig die Meinung Derjenigen ist, welche da behaupten, dass die Jahre mit abnormen Witterungszuständen Ursache seien von dem beklagten Rückgang der Obstbaumzucht; denn die abnorme Witterung müsste auch die Bäume auf jungfräulichem Boden mit ins Mitleid gezogen haben. Man klagt über Jahre mit abnormer Witterung. Solche Jahre waren schon von jeher und schon vor Jahrhunderten, ohne dass die Obstbaumzucht einen Rückgang erlitt bei Bäumen auf jungfräulichen Boden oder bei solchen, denen der Mensch die nothwendige Unterstützung in der Ernährung angedeihen liess, die freilich gewöhnlich aus Unwissenheit unterlassen wird.

Zwar leiden auch die Bäume auf jungfräulichem Boden durch äussere ungünstige Einflüsse wie z. B. durch Frost, Raupenanfrass, Hagelschlag, anhaltende grosse Trockene, Mangel an Winterfeuchte etc. Aber so wie diese für den Obstbaum ungünstigen äusseren Einflüsse nur eine kurze Zeit dauern, so ist auch der bei auf jungfräulichem Boden stehenden Bäumen der dadurch verursachte Stillstand oder Rückgang nur ein zeitweiliger; diese Obstbäume erholen sich bald wieder bei günstiger eintretenden Verhältnissen. Ganz anders verhält sich die Sache bei Obstbäumen, welche auf einem Boden stehen, dessen Untergrund durch einen Jahrhunderte lang dauernden Obstbau ausgesogen ist. Solche Obstbäume zeigen einen permanenten Rückgang und die oben genannten ungünstigen äusseren Einflüsse, unter welchen auch die Obstbäume auf jungfräulichem Boden zeitweilig leiden, wirken auf den Rückgang der ersteren auf eine accelerirende Weise.

Der gefährlichste Feind der Obstbaumzucht ist wohl eine länger anhaltende trockene Witterung, besonders Mangel an Winterfeuchte. Dieser Feind nimmt am härtesten jene Bäume mit, die auf Boden stehen, welcher durch Jahrhunderte schon mit Obstbäumen bepflanzt war. Ich war bei Ausgrabungen solcher Bäume gegenwärtig und fand, dass ihre Wurzeln ganz im ausgetrockneten Boden standen. Jene Bäume, welche eine solche lang anhaltende trockene Witterung überstehen, können vor Mattigkeit ihre Früchte nicht ausbilden, diese fallen entweder vor ihrer Reife ab, oder bleiben klein, wie Haselnüsse. Ich sah auf einer Reise von Chemnitz nach Stolberg eine sehr lange Obstallee mit Bäumen

in ihrem besten Alter. Sie hatten mehr Früchte als Blätter, die Früchte hingen traubenweise an den Zweigen, die meisten erreichten kaum die Grösse einer Wallnuss. Es war aber auch ein sehr trockener Herbst. Man sah es den grau gewordenen zusammengerollten Blättern an, dass sie ihre wichtige Funktion für das Gedeihen des Baumes und seiner Früchte eingestellt hatten, weil es ihnen an der Zufuhr von Nahrungsstoffen aus dem ausgetrockneten Boden fehlte und es fehlte ihnen an Nahrungsstoffen, weil das Wasser fehlte, das die Nahrungsstoffe aus dem Boden zu ihnen emporführt. Die Atmosphäre kann für die Blätter noch so reichlich Kohlensäure spenden; sie können davon nur wenig aufnehmen und zwar nur im Verhältnisse zu den übrigen Nahrungsstoffen, welche sie allein aus dem Boden empfangen.

Ich kann hier nicht umhin, einen merkwürdigen Fall mitzutheilen. Ein hiesiger Bürger hat einen Garten, der durchaus mit Gemüse bebaut und mit Obstbäumen bepflanzt ist. Die Obstbäume stehen gewöhnlich auf den Gemüsebeeten, welche stark gedüngt und begossen werden, sind aber sehr leidend mit Ausnahme jener wenigen Bäume, die an einem Graben stehen, welcher von dem im Garten befindlichen Brunnen mit etwas Wasser stets angefeuchtet ist; diese wenigen Bäume zeichnen sich durch ihre Grösse und Gesundheit aus. Der Bürger hatte aber auf einem Gemüsebeete ein ziemlich starkes junges Bäumchen stehen, welches wegen seines schönen Wachsthumes und seiner edlen Früchte ihm ans Herz gewachsen war. Auf einmal liess das armstarke Stämmchen seine Blätter hängen, die Rinde der Zweige schrumpfte ein, das schmerzte ihn sehr. Mir als seinen Bekannten theilte er diesen Unfall mit. Ich besichtigte das Bäumchen und fand am Stamme keinen Fehler, nur fing die ganz glatte Rinde desselben auch an etwas runzlich zu werden. Ich selbst gab das Bäumchen auf, das verhältnissmässig viele Früchte hatte, doch wollte ich noch ein Mittel versuchen, das ich schon oft mit Glück angewendet hatte, indem ich vorschlug, in der Runde des Bäumchens 3—4 Löcher mit einem Pfahle in die Erde zu schlagen und sie mit Wasser zu füllen. Der Eigenthümer lachte über meinen Vorschlag und meinte, das Bäumchen wird ja täglich mit dem Beete, auf dem es steht, begossen. Wie kann es ihm an Feuchte fehlen. Ich machte dennoch meinen Versuch und in 2 Tagen stand das Bäumchen wieder frisch da und behielt sogar seine Früchte bis zur Reife. Der Garten, in welchem dieses Bäumchen stand, ist

schon ein viele Jahrhunderte alter Obst- und Gemüsegarten. So stark und oft für die obere Krume gedüngt und gekräftigt wurde, so war der Untergrund dennoch ausgesogen. Daher der schlechte Stand der Obstbäume in diesem Garten, daher die Gefahr des Absterbens für das im Felde stehende Obstbäumchen. Es trug Hardenponts Winterbutterbirn. Nur das bis auf die Wurzeln dringende Wasser rettete es vor dem Eingehen.

Ich habe durch blosses Wasser bei der Trockne viele Bäume gerettet, sie mochten auf jungfräulichem Boden stehen oder nicht; aber immer trachtete ich durch mit Pfählen eingeschlagene Löcher das Wasser bis zu den Wurzeln und zwar bis zu deren einsaugenden Spitzen zu bringen und zwar um so weiter vom Stamme, als weiter sich die Krone ausbreitete. Gewöhnlich begiesst man die Bäume am Stamme, dieses nützt nichts.

Nach meinen Erfahrungen ist blosses Wasser schon hinreichend, um Bäume auf ausgesogenem Boden zum frischen Wachsthume zu bringen, in demselben zu erhalten und die Früchte derselben zur normalen Grösse und Güte zu erziehen.

Obstbäume, welche an kleinen fliessenden Wässerchen standen oder in uralten Hausgärten sich befanden, die von Zeit zu Zeit bewässert werden konnten, sah ich von der Trockne nie leiden, im Gegentheil zeichneten sich diese Bäume durch ein lebhaftes Wachsthum und grosse Fruchtbarkeit aus und brachten ihre Früchte zur vollkommensten Entwicklung.

Pächter von Obstgärten und Alleen mit Obstbäumen können nichts sehnlicheres wünschen, als eine Grundfeuchte vor der Obsternte. Der dadurch erhaltene Zuwachs verdoppelt, verdreifacht die Ernte und bringt sie weit über ihre beim Angehen der Pachtzeit gemachte Schätzung. Dagegen ist eine anhaltende starke Trockne ein verlustbringendes Unglück, theils durch zu frühzeitigendes Abfallen, theils durch zu geringe Ausbildung des Obstes. Allzugrosse Frucht ist nicht leicht schädlich, wohl aber grosse Trockne.

Wir dürfen uns nicht wundern über die grosse Wirkung des Wassers, wenn es bis zu den Wurzeln der Obstbäume dringen kann. Ist ja das Wasser selbst Dünger, es löst die im Bereiche der Wurzeln vorhandenen Nahrungsstoffe auf und macht sie assimilirbar, es führt sie von den Wurzeln aus in alle Theile des Baumes.

Und der Obstbaum braucht das Wasser in grossen Quantitäten.

Wie viel Wasser verdunsten nicht seine vielen breiten Blätter in die Atmosphäre aus, er braucht das Wasser, um die deponirten, im Stamme und den Aesten befindlichen festen Nahrungsstoffe flüssig zu machen, um die Augen im Frühjahr zu Blättern und Blüthen zu entfalten, um die angesetzten Früchte mit Säften zu füllen und zu ihrer normalen Grösse und Güte zu bringen; er braucht für den 2. Trieb um Johanni wieder Wasser und Wasser, um für das künftige Jahr neue Blätter und Blüthenaugen anzusetzen und für dasselbe künftige Jahr neue Nährungsstoffe im Stamme und in den Aesten zu deponiren; er soll alle Jahre mehr oder wenigere Früchte ansetzen.

Der Waldbaum, ein Kind der Natur hat vor dem Obstbaum in Bezug der Ernährung grosse Vortheile. Er hat und liebt einen dichten Bestand, so dass der Boden zu seinen Füssen nicht so bald und leicht austrocknen kann; er befindet sich in einer Region, der sich eines stärkeren und häufigeren Regenfalles erfreut; seine Abfälle bleiben zu seinen Füssen liegen und bilden für seine meistens seicht gehenden Wurzeln ein ernährende und vor Kälte und Austrocknung schützende Decke, die übrigen kleinen Kinder der Flora des Waldes nähren sich zwar auch zu den Füssen des Waldbaumes und entziehen ihm Nahrung; allein sie geben in ihren Leichen dem Boden wieder mehr zurück, als sie davon genommen haben. Endlich strengt sich der Waldbaum in Erzeugung von Samen nicht sehr an, er trägt nach dem Zeugnisse der Förster höchstens alle 4 Jahre einmal Samen mit einer ganz einfachen faserigen Hülle, ohne saftiges Fleisch. Alle diese Vortheile des Waldbaumes entgehen dem Obstbaume. Er erscheint zwar auch zuweilen unter den Waldbäumen, allein sein Wachsthum ist ein sehr kümmerliches, obgleich er alle Vortheile des Waldbaumes geniesst. Der Obstbaum liebt es, mit den übrigen landwirthschaftlichen Pflanzen unter der pflegenden Hand des Menschen zu stehen; er ist ganz ein Kind der Kunst von seiner Wiege an bis in sein Alter und muss sich sogar in Bezug auf seine Ernährung auf die Unterstützung des Menschen verlassen. Jeder Obstbaum ist zwar von Geburt aus auch meistentheils ein Wildling mit ungeniessbaren Früchten. Soll er bessere und bestimmte Früchte tragen, bedarf er der Veredlung; soll er fruchtbar sein und der ländlichen Verschönerung dienen, muss er gezogen, geschützt und gepflegt werden von Seite des Menschen, dem er jährlich Alles opfern muss! Jeder einzelne Obstbaum ver-

langt zu seiner Kronenausbreitung und Fruchtbarkeit einen genügenden Raum, den ihm der Mensch gewähren muss. Dann folgt der Obstbaum als ein Kind der Kunst und Pflege der Menschen. Soll er durch Jahrhunderte der treue Freund des Landwirthes mit aller gewöhnlichen Fruchtbarkeit und Güte seiner Früchte bleiben, dann muss für die Ernährung seiner Wurzeln gesorgt werden. Diese Ernährung wird ihm vorzugsweise durch das Wasser geleistet. Je mehr nährende Stoffe es enthält, desto besser. Ein hiesiger Gutsbesitzer lässt mit seinen freien Gespannen den Obstbäumen Wasser zuführen und er fährt gut damit. Dünger ohne Wasser nützt wenig oder gar nichts. Wasser ist der wohlfeilste Dünger für den so genügsamen Obstbaum; darum sollte es reichlich angewendet werden.

Kaaden. **C. Fischer.**

Zusatz der Redaktion. Dieser sehr wahre und lehrreiche Artikel des geehrten und würdigen Forschers sollte recht vielfach beachtet und berücksichtigt werden. Nach meinen Erfahrungen muss ich Herrn Pfarrer Fischer in allen Punkten vollständig beipflichten und ich habe auch in meinen Schriften und auch jüngst erst in „Württembergs Obstbau", auf diesen wichtigen Punkt hingewiesen. Wollte ich dem von Fischer Gesagten Beispiele aus hiesiger Gegend zufügen, so hätte ich deren gar viele und schlagende zur Hand und wenn, wie sich gar nicht läugnen lässt, diese älteren Obstanlagen seltener als früher volle Erträge liefern, und junge Bäume auf alten Baumgütern nicht gedeihen wollen, so ist stets der Grund zunächst in der Erschöpfung des Untergrundes oder auch in der zu grossen Austrocknung derselben oder in beiden Ursachen zu suchen.

Dr. Ed. Lucas.

Erfahrungen bei der Pflanzung der Obstbäume auf Hügel von Rasenerde.

Von Hrn. Carl Hary in Kaschau.

Vor 8 Jahren habe ich eine unebene mehr concave als hügelige Wiesenfläche beabsichtigt mit Obstbäumen zu besetzen; dieselbe sollte frühe planirt werden, mir war es aber leid, den schönen Wiesengrund von 2—4 Fuss zu verschütten, um meine beabsichtigte Ebenung zu erlangen; — aber um meinen Wiesengrund doch nutzbringend unterzubringen, habe ich durch die ganze Länge der

Vertiefung zu jedem Standort des zu versetzenden Baumes eine Pyramide 1 Klafter im Durchmesser und 5 Fuss hoch, mit Rasen Erde auflegen lassen und auf diese Pyramiden wurden sogleich die Bäume versetzt, natürlich um die Wurzel lockere Erde; das übrige Terrain, der besser die Vertiefungen um die Erdpyramiden wurden erst den Sommer hindurch ausgefüllt. Diese eine Reihe auf Rasen gesetzte Bäume überragen an Grösse und Vollkommenheit alle zu jener Zeit gesetzten Bäume; die Stämme an sich sind nochmal so stark als die übrigen, und trotz der üppigen Vegetation bringen sie sehr viel Tragholz, auch erfreuten mich dieselben schon seit einigen Jahren mit dem schönsten schmackhaftesten Obst.

Der Grund des Obstgartens ist bei mir schwer und lehmig, demzufolge, wenn ich einen neuen Baum setze, so wird zu jedem ein Loch von 1 Klafter im Durchmesser und 4 Schuh tief gegraben, und das ganze Loch mit Rasen-Erde gefüllt und der Baum auf den Rasen gesetzt, folglich kommt die Stelle um 10—12 Zoll höher, als der übrige Gartengrund.

Im Herbst 1869 habe ich 12 Aprikosen von 5 Schuh Schafthöhe ohne Krone in dieser Art auf Rasen setzen lassen; eine üppigere Vegetation wie die dieser Bäume, ist mir noch nirgends vorgekommen.

Ich musste die Hälfte der Triebe abnehmen, die gelassenen Triebe waren alle über 3 Schuh lang, und gegenwärtig voll Fruchtknospen. Diese Methode kommt zwar etwas theuer, ist aber jedenfalls sehr rentabel.

Vorigen Herbst habe ich über 300 Stück Obstbäume in der Art ausgepflanzt und circa 150 Stück wurden in diesem Frühjahr so gesetzt; in manches Loch habe ich 7 Wägen Rasen Erde benöthigt, mich kostet 1 Loch die Erde ausheben, wegführen, Rasen-Erde zuführen fl. 1. 50. Oester. W.

Ein neuer Obstfeind.

(Aus einem Schreiben an Dr. Lucas.)

Beiliegend sende einige Käfer, mit der Bitte mir mitzutheilen, auf welche Art diese am sichersten zu vertilgen sind? — Dieses Insekt verheert seit einigen Jahren unsere Gärten, erscheint im Frühjahr an den blühbaren Gesträuchen, und geht dann auf die Obstbäume

über, benagt nicht nur die Blüthe, sondern auch das junge Obst und richtet in kurzer Zeit unsere schönsten Hoffnungen zu Grunde.

Gross-Beckskerek im 6. Juni 1871. **Ernst Steingaszner.**

Mir war der Käfer ganz unbekannt, ich wendete mich desshalb an unsern ausgezeichneten Entomologen Herrn Ad. Keller, Privatier hier, und erhielt von demselben folgende Antwort.

„Die Käfer sind Omophlus lepturoides F., in Württemberg äusserst selten, in Oesterreich sehr häufig; sie leben auf Blüthen; von einem grösseren Schaden spricht auch nicht eine Fauna; die Larve lebt im Mulm von Bäumen und wird wohl kaum verfolgt werden können; an Obstbäumen das vollkommene Insekt, von den Blüthen herunterklopfen in untergehaltene Regenschirme, wäre das einzige Schutzmittel; ob mit Erfolg anzuwenden, muss die Erfahrung lehren, ich möchte es bezweifeln. Der Käfer lebt in Italien sehr häufig und auf allerhand Blüthen, doch nicht mit auffallender Schädigung."

Weitere Nachrichten über diesen Käfer aus solchen Gegenden, wo er in Vielzahl und schädigend auftritt, wären sehr erwünscht, namentlich auch über etwa angewendete Vertilgungsmittel. Taschenberg führt dieses Insekt in seiner Entomologie für Gärtner und Gartenfreunde nicht mit auf. **Dr. Ed. Lucas.**

Zum Sperlinge.

Es ist im Jahrgange 1870 mehreres über diesen bäuerlichen Dieb geschrieben worden, was theils für ihn, theils gegen ihn spricht. — Es wurde erschöpfend über ihn geschrieben und es ist seine Sache doch noch nicht erschöpft. —

Im Haushalte der Natur erfüllen die Sperlinge eine wichtige Mission: sie naschen Manches, fressen Vieles und vertilgen viel. —

Schon als Knabe war ich oft zur Zeit der ersten Brut harmloser Beobachter in einer 3 Stock hohen Wohnung und schon nicht mehr weit zum Dache, wie die Spatzen die eifrigste Jagd in der ganzen Gasse auf „Maikäfer" hielten.*)

*) **Anm. Dies wurde heuer von mir und verschiedenen unserer Zöglinge auch hier beobachtet. Merkwürdiger Weise erschienen die Maikäfer erst 4 Wochen später als sonst oder nur vereinzelt. Die Sperlinge giengen ihnen mit wahrer Begierde zu Leibe und pickten die für sie zu schweren Käfer so lange auf den Wegen aus, bis sie mit dem Rest davonfliegen konnten. Früher ist mir dies nie so aufgefallen. Dr. E. Lucas.**

Wer da weiss, welche Nachkommenschaft in erster Linie vom Maikäfer geschaffen wird, der wird mich hinlänglich verstehen. Ob der Maikäfer vom Spatze gefressen wird, oder ob er ihn zum Spielzeug seiner hoffnungsvollen Brut ins Nest schleppt, habe ich nicht hinlänglich beobachtet. So viel ist gewiss, dass ich 1000 im Fluge abfangen und zu Neste schleppen sah. — Spatzen, welche hier zunächst meiner Wohnung unter dem Strohdache eines Schafstalles nisten, und von denen ich nicht bestimmen kann, ob es Baum- oder Hausspatzen sind, sah ich ebenfalls „Raupen" zu Neste schleppen und an die Jungen vertheilen. —

Die Kirschenbäume blühen und die nachfolgenden Früchte gehören zu den Lieblings-Delikatessen jener flotten Bursche.

Wer also seine Baumfrüchte auf's Beste assekuriren will, der gebe ihren Bauten keine Ruhe und zerstöre die zu erhoffende Brut.

Hecken von Lycium und Italienische Pappeln, sowie Lindenbäume sind die bevorzugten Residenzen dieser Sippe. In Obstbäumen sah ich noch nie ein Spatzennest!

Die Schädlichkeit in facto dieser Venuslieblinge, unterliegt sehr relativem Begriffe. In übermässiger Vermehrung wird er ebenso schädlich als jedes andere Wesen und man muss ihm den Krieg auf's Messer erklären. —

Die Flinte thut's nicht. Er gewöhnt sich an's Schiessen so gut als auch an die belappten Strohmännchen und Klappergeschichten. Strychnin ist ihm sehr schwer beizubringen, dazu ist er doch noch zu klug oder überhaupt widersteht seinem Instinkte dieses Homöopathicum. — Man kommt ihm leichter bei, ohne damit selbst gefährlich zu werden. —

Rcp.: Eine Hand voll Niesswurz (Radix Hellebori albi) wird in 2 Pfund Wasser gut ausgekocht. In dieses Wasser weicht man durch 24 Stunden Waizen oder Gerstenkörner, lässt dieselben dann trocknen und streut nach Belieben davon auf. — Nicht nur Spatzen krepiren davon, sondern alles Geflügel, welches Körner vorzugsweise liebt. —

Das Fleisch solcher getödteten Thiere ist geniessbar und schadet der Genuss Niemand. — Es ist diess ein Vertilgungskrieg ohne Lärm.

Ich veröffentliche diese Vertilgungsart mit aller Reserve; am allerwenigsten will ich Bosheiten damit Vorschub geleistet haben, wiewohl Verhinderung von Schäden durch aussergewöhnliche Mittel nicht immer die Mutter der Böswilligkeit ist. —

Zur Pfirsich- und Traubenzeif will ich abermals ein Recept einsenden. „Wie man auf amüsante Weise sich der Wespen erledigt."

Roszkos Ende April 1871. **G. L. Gillemot.**

Anmerkung der Redaction zu vorstehendem Aufsatze. Dass der Sperling Maikäfer frisst und häufig verzehre, wird kein aufmerksamer Beobachter in Abrede stellen wollen, und habe auch ich diess in früheren Aufsätzen über die Sperlinge gesagt und zugestanden, aber zugleich behauptet, dass dieser Nutzen längst den Schaden nicht aufwiege, den er durch Verzehren und Verderben von Korn, Kirschen, Weintrauben, Erbsen etc. anstifte. Die Vertilgung von Maikäfern durch die Sperlinge auch kein nur im geringsten ausreichendes Mittel sei, um uns gegen den Schaden, den die Legionen von Engerlingen stifteten, zu schützen, zumal nachdem die Schweine nicht mehr im Herbste die Felder durchwühlten und dabei unzählige Engerlinge früher gefressen hatten, auch die gegen die Engerlinge so wirksamen Krähen immer mehr abnehmen, vielmehr eine wirksame Vertilgung der Engerlinge nur dadurch erreicht werden kann, dass man die Maikäfer in starken Flugjahren durch arme Leute einsammeln lasse und ein Quano daraus bereite, was auch mehrere Fabrikanten bereits gethan und selbst noch mit einigem Geldgewinne versucht hätten. — Wir hatten vor den letzten 4 Jahren 5—6 sehr starke Flugjahre der Maikäfer und dann verloren sie sich plötzlich und fanden sich nur recht wenige. Diess geschieht nach dem wirksamen Gesetze in der Natur, dass wenn eine Insektenart zu häufig sich vermehrt, sie sich plötzlich selbst zerstört, was schon oft beobachtet ist und wahrscheinlich dadurch geschieht, dass dann plötzlich eine ganz überwiegende Mehrzahl von Männchen auftritt und Ueberbefruchtung der Weibchen und dadurch Frustrirung der Eierbildung entsteht. Diess war wenigstens so in den letzten reichen Flugjahren und habe ich mehrmal ein Paar Dutzend Maikäfer in Paarung gefunden, während das Weibchen schon grosse Eier bei sich hatte, die aber bläulich und wie sich auflösend aussahen, während gute Eier etwas gelblichweiss sind. — Ist diess Gesetz der Natur richtig, so wird der Nutzen des Sperlings durch Verzehren von Maikäfern noch problematischer dadurch, dass durch eine, gegen das Ganze nur kleine Vertilgung der Maikäfer der Zeitpunkt, wo diese Thiere zu häufig werden und sich zerstören, nur um eine Anzahl Jahre weiter hinausgehalten wird.

Dass der Haussperling Raupen frisst, wird als erwiesen erst

anzunehmen sein, wenn man sie in seinem Magen findet und dass er sie nicht fresse, hat ein früherer Aufsatz von mir, der darüber absichtliche Versuche brachte, genügend dargethan, wobei die so zuversichtlich früher aufgestellte Behauptung, dass man in London keinen Kohlkopf würde zu Markte bringen können, wenn der Sperling nicht die Kohlraupen verzehrte, sich als aus der Luft gegriffen herausstellte, da mein zum Versuch gehaltener Sperling, der den dargebotenen Maikäfer stets sogleich holte und verzehrte, im gewaltigsten Hunger die Raupen nicht gefressen hatte, als sie in Mehrzahl ihm vorlagen. — Der Baumsperling frisst die Raupe des Frostnachtschmetterlings, aber nur in geringer Zahl, vielmehr allermeist auch nur Käfer und zwar meistens nur solche Käfer, die uns nützlich sind, als Coccinellen, Laufkäfer etc. Noch gestern habe ich, als ich den Magen von 4 jungen und einem alten Baumsperling untersuchte, die wieder so gefunden, diessmal keine einzige Raupe, sondern lauter Reste von Caraben und wenige von Rüsselkäfern, vom schädlichen Äpfelrüsselkäfer nur 2, und im Magen des einen auch eine über 1″ lange Larve eines Laufkäfers. Trägt der Sperling solche oder kleine Larven von Maikäfern zu Neste, wie ich solche im Magen des Haussperlings schon fand, die in seinem Schnabel sich bewegen, so wird man leicht glauben, er habe Raupen zu Neste getragen. — Nur in dem Fall wird der Sperling durch Verzehren von Maikäfern wirksamer nützen können, wenn Jahre eintreten, wo wenige Maikäfer sich finden, von denen die grosse Mehrzahl aber auch dann in den Eichenwaldungen lebt (der Landmann nennt sie davon Eckerzagen), wohin der Sperling nicht kommt. Genügend hat das aber auch in letzten an Maikäfern armen Jahren nicht geholfen, da trotz der Schaaren von Sperlingen, die überall jetzt leben, man ihre Vermehrung diess Jahr schon wieder sehr spürt. Auch wird dazu, selbst wenn man die Sperlinge verfolgt, noch immer eine gute Anzahl von Sperlingen überbleiben, denn man kann sehr zufrieden sein, wenn man durch alle Vertilgung derselben ihre Zahl auf eine mässigere herabdrückt. Dazu gibt auch Hr. Gillemot mehrere gute Mittel an und namentlich das angerathene Gift aus Helleborus albus bereitet, werde ich gleich probiren, wenn gleich ich hinzusetzen kann, dass die Vergiftung der Sperlinge durch in Strichninlösung eingeweichten Weizen so leicht kein Thier tödten wird. Voriges Jahr frass meine eigene Katze, die ein gewaltiger Vogelräuber war und mir alle Vogelnester im Garten ausfrass, vor meinen eigenen Augen drei durch mit Strichnin

vergifteten Weizen gefallene Sperlinge, ohne dass sie nur unwohl wurde. Als sie aber Tags darauf wohl 6 gefallene Sperlinge sich holte, vielleicht noch mehr, die sie alle sich auf den Heuboden vorerst hintrug, krepirte sie allerdings. Man kann die gefallenen Sperlinge leicht so auflesen, dass Katzen nicht zu viele davon fressen können.

Oberdieck.

Nachlese von Notizen

aus den Ergebnissen meiner Obsternte von 1870.

Einen mehr umfassenden Aufsatz über die Ergebnisse meiner Obsternte von 1870 habe ich schon in unserer Zeitschrift von 1871, S. 116 ff. gebracht. Ich möchte nun noch nachträglich Nachricht von v. J. wieder aufgefundenen Identitäten, sowie über die Güte von Früchten, die mir zuerst trugen, geben, durch welche letzteren Angaben zugleich eine Fortsetzung der in meinen „Pomologischen Notizen" über die einzelnen Sorten gegebenen Nachrichten geliefert wird, worauf sich auch der in der Monatsschrift von 1870, S. 211 und 242 gegebene Aufsatz schon bezieht.

Ich will zuerst die wieder aufgefundenen Identitäten angeben, sowie umgekehrt die Nichtbestätigung von vermutheten Identitäten, wo sich solche erwies.

Aepfel.

1) Weisser Astracan. Herr Baron von Bose zu Emmaburg bei Laasphe im Wittgenstein'schen lieferte uns wiederholt um Michaelis noch sehr schöne Früchte seines Weissen Astracan, der für ihn einer der besten Tafeläpfel im Sommer sei und von Ende Juli bis Michaelis reife Frucht liefere. Da, soweit der Weisse Astracan mir bisher vorgekommen und bekannt geworden war, die Frucht sich nirgends lange gehalten, sondern, am Baume gelassen, bald mehlig geworden und abgefallen war, während die Aepfel, welche Hr. v. Bose um Michaelis auf der Ausstellung zu Braunschweig gab, mir noch edleren Geschmack zu haben schienen, als ich bisher bei dem Weissen Astracan fand, schien es mir nöthig, nachzuforschen, ob der Weisse Astracan des Herrn von Bose sich möglich auch an andern Orten so lange am Baume halten möchte, in welchem Falle dann etwa angenommen werden müsste, dass die Frucht des Herrn v. Bose etwa ein Sämling des Weissen Astracan sei. Ich erbat mir ein Reis und setzte davon

auch auf einen jungen Stamm meines Weissen Astracan. Beide Sorten trugen schon 1869, wurden aber, da es wenige Aepfel gab, durch Ohrwürmer angenagt, sowie sie dem Stadium der Baumreife nahe waren und ergab sich kein Resultat. 1870 umgab ich daher einige Früchte der Sorte des Herrn v. Bose mit einem kleinen, hinter der Frucht, um den Stiel der Frucht zugeschnürten Beutel von weissem, losen Gardinenzeuge, so dass die Ohrwürmer nicht dazu kommen konnten. Wie aber die Früchte von meinem Weissen Astracan wieder bald vom Baume herabfielen, so folgten die Früchte vom Reise des Herrn v. Bose bald nach und passirten schnell und ist es mithin nun wohl sicher anzunehmen, dass die lange Haltbarkeit der Frucht am Baume bei Herrn v. Bose Folge von Boden oder vielleicht auch der höheren Lage der Besitzung des Herrn v. Bose war. Es ist sehr wünschenswerth, dass auch Andere, die in hoher Lage den Weissen Astracan bauen und ihn mit Sicherheit kennen, berichten mögen, ob er bei ihnen sich ebenso lange am Baume hält. Gerade dergleichen Notizen, wenn sie nur von Solchen gegeben werden, die die Sorte sicher ächt besitzen und richtig kennen, (und wo das nicht der Fall ist, sollte Keiner solche Notizen über Früchte geben, die dann die Wissenschaft nur hindern und verwirren), wären für die Förderung eines rationellen Obstbaues höchst wichtig. Dass der Weisse Astracan eine Frucht sei, die auch in hohen Lagen und kälteren Gegenden gut gedeiht und voll trägt, ist allerdings schon als sicher anzunehmen. Dass der Weisse Astracan auch in Ostpreussen eine sehr werthvolle Frucht sei und sich bis Michaelis gut hielt, meldet kürzlich auch Hr. v. Hoverbeck aus Nickelsdorf bei Allenstein, aber die übrigen, in einem von ihm gegebenen Aufsatze aufgeführten Sommerfrüchte reifen dort alle verhältnissmässig später, während bei Herrn v. Bose dies nicht der Fall ist und auch spät reifende Sorten noch recht wohl gedeihen, und mag man daraus schliessen, dass die höhere Lage und auch ihre geringere Sommerwärme die lange Haltbarkeit des Weissen Astracan doch nicht allein verursachte, der auch schon Anf. August dort reif wurde.

2) Bellefleur de Brabant. Jahn war der Ansicht, dass auf der Ausstellung in Namur sich ergeben habe, dass der Diel'sche Kleine Brabanter Bellefleur dem Bellefleur de Brabant, den man in Belgien habe, gleich sei, dem ich jedoch glaubte, nicht beitreten zu können. Der Bellefleur de Brabant, wie ich ihn von der Société van Mons habe, trug mir leider noch nicht, doch ergab sich v. J.

so viel, dass der Bellefleur de Brabant, den ich durch Hrn. Behrens aus Travemünde habe und aus England im Reis gekommen sein wird, eine grössere, vom Kleinen Brabanter Bellefleur sehr verschiedene Frucht ist. Ich überzeugte mich, in meiner Frucht diejenige Sorte vor mir zu haben, die in Engl. Werken unter dem Namen Bellefleur de Brabant vorkommt und glaubte diese Sorte, die selbst 1870 allerersten Ranges war, von der Diel'schen Sorte als Grossen Brabanter Bellefleur scheiden zu müssen, unter welchem Namen ich Beschreibung von ihr gemacht habe.

3) Gelber Herbst-Calvill. Dass Hr. v. Flotow im Illustrirten Handbuche der Obstkunde diese Sorte beschrieb, nachdem, wie er schon bei der Beschreibung angab, sein Baum davon verloren gegangen war, hat mir manche Schreiberei gemacht, da ziemlich Jeder, der Reiser begehrte, ein Reis davon zu haben wünschte, das aber Keiner geben konnte. Vielleicht habe ich die Sorte, durch die Bemühungen des Hrn. Directors Thomä zu Wiesbaden noch ächt aus der Quelle, woher die Sorte abstammen soll, erhalten, sah jedoch Frucht davon noch nicht. Ich entsinne mir augenblicklich nicht, ob ich es schon irgendwo mit angegeben habe, dass auch Diel einen Gelben Herbstcalvill besessen habe, den er später nicht beschrieb, der aber schon vor 46 Jahren von Diel an den jetzt verstorbenen Hrn. Baumschulenbesitzer Lieke zu Hildesheim kam und von dem 2 schöne Hochstämme sich noch jetzt in den Gärten des Herrn Inspectors Palandt in Hildesheim finden, die gern tragen und eine edle Frucht liefern. Diese Sorte wird als Diels gelber Herbstcalvill von der Sorte des Handbuchs zu scheiden sein, kann auch blos Diels Herbstcalvill genannt werden.

4) Gelber Bellefleur und Lineous Pippin (Linneous Pippin?). Von diesen Sorten habe ich schon wiederholt angegeben, (z. B. 1870 S. 103), dass ich auf den letzten grossen Ausstellungen den Lineous Pippin ziemlich häufig getroffen und dem Gelben Bellefleur ganz gleich gefunden hätte. Voriges Jahr erhielt ich jedoch als Lineous Pippin von Herrn General-Consul Ladé ein paar schöne Früchte, die schon durch viel dunkler gelbe Farbe, auch durch andern Geschmack, und in der Gestalt etwas von dem Gelben Bellefleur sich unterscheiden und muss ich glauben, dass in dieser wohl die rechte Sorte des Namens vorliegt und der Gelbe Bellefleur nur durch Unkunde und Verwechslung Lineous Pippin genannt worden ist. Woher der Lineous Pippin stammt und ob in pomologischen

Werken die Sorte schon beschrieben oder nähere Nachricht von derselben gegeben ist, habe ich bisher noch nicht erfahren können. In den mir bekannten Werken finde ich ihn nicht.

5) Müschens Rosenapfel und Sommer-Rabau. Da die erstere Sorte, wie Herr Organist Müschen angab, als Weisser Sommer-Rambour (welcher Name bei dem Lothringer Rambour als Synonym vorkommt) von Diel an Müschen gekommen war, so wurde vermuthet, dass Müschens Frucht mit dem Sommer-Rabau (Weissen Sommer-Rabau bei Diel) identisch sein werde und der Diel'sche Name an dem Reise von Müschen etwa nur unrichtig gelesen sei. Ich glaubte, nach Gestalt, Geschmack etc. der Frucht von Müschen, die Identität in Abrede stellen zu müssen und bestätigten Früchte beider Sorten, die ich v. J. erhielt, dass beide bestimmt nicht identisch sind. Müschens Frucht erwuchs in dem vorigen feuchteren Sommer schöner und grösser, als ich sie schon 2mal früher selbst gebaut hatte, wo sie klein und ohne rechten Werth geblieben war, reifte fast 4 Wochen früher als der Sommer-Rabau und war schöner und reicher roth gestreift, hatte auch nicht den eigenthümlichen Geschmack des Sommer-Rabau. Eine schöne Frucht davon sandte ich auch an Herrn Medizinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, der eine kenntliche Abbildung von derselben angefertigt hat. Nach den Ergebnissen in meinem Boden erfordert Müschens Rosenapfel zu seiner Vollkommenheit und Güte einen etwas feuchten Boden oder feuchteres Klima und wird er seine volle Güte in mehrerer Nähe der See entwickeln, wie in Mecklenburg.

6) Stintenburger und Gelber Richard. Die erstere Sorte erhielt ich von Herrn Behrens und habe ich, da die Frucht mir sehr zusagte, schon wiederholt Reiser davon an Pomologen gesandt, führte sie auch in den „Pomologischen Notizen" S. 75 mit auf. Später hörte ich, Herr Behrens, der sich als sehr aufmerksamer Forscher gezeigt hat, habe geäussert, dass der Stintenburger wohl mit dem Gelben Richard identisch sei. Ein paar Früchte, die ich v. J. mit einer einzelnen Frucht des Gelben Richard vergleichen konnte, machen die Identität mindestens sehr wahrscheinlich.

7) Weisser Herbst-Strichapfel. Schon öfter habe ich angegeben, dass Diel unter dem Namen eine andere, weniger gute Frucht beschrieben habe, als sich unter dem Namen in Herrnhausen fand, welche ich daher als Herrnhäuser weisser Herbststrichapfel beschrieben habe, so wie die Diel'sche Sorte als Diels weissen Herbst-

strichapfel. Voriges Jahr erhielt ich nun durch Herrn Kunstgärtner Hartwig in Lübeck ein paar Früchte eines Weissen Herbststrichapfels, der von Christ in die dortige Baumschule gekommen sei. Dieser glich der Herrnhauser Frucht sehr und dürfte, bei Tragen bei mir, als damit identisch sich erweisen, zumal von Christ manche Sorten früher nach Herrnhausen gekommen sind, wo ich auch die Reinette von Orleans, sie jedoch nicht gleich kennend, (was bei der Orleans öfter passirt, da sie äusserlich und selbst im Geschmack etwas variirt,) als Christs Goldreinette erhielt. Ist die Identität gegründet, so möchte die Herrnhauser Frucht passender Christs weisser Herbststrichapfel genannt werden.

8) Donauers Taubenapfel. Ueber diese Sorte muss ich aus einem früheren Jahre noch Folgendes nachholen. Ich hatte in dem Hefte „Berichtigungen und Zusätze zu Band 1. und 4. des Illustr. Handbuches“ angegeben, dass ich die Sorte von dem Rothen Winter-Taubenapfel nicht verschieden gefunden hätte, der in manchem Boden oder vielleicht noch mehr auf mancher Unterlage oft wenig Röthe zeige. Ich konnte nicht wohl anders urtheilen, da 2 Reiser, die ich gleichzeitig durch Jahn von der Sorte erhielt, und von denen er das eine als früher aus Römhild bezogen, das andere als früher von Donauer direct bezogen bezeichnet hatte, welche ich gleich auf denselben Probebaum (Pyramide der Edelreinette) gesetzt hatte, und als ich später ein dauerhaftes Namenholz anhing, Jahns an die Reiser angebundene Namenhölzer noch daran fand, die mir beide in mehreren Jahren sehr kenntlich den Rothen Winter-Taubenapfel geliefert hatten und nicht wohl anzunehmen war, dass bei beiden Reisern eine Verwechslung und gerade dieselbe sollte vorgegangen gewesen sein. Herr Lieutenant Donauer schrieb mir jedoch nachher, dass er glauben möchte, die Identität könne nicht richtig sein und sandte mir einige Früchte, später auch ein Reis und zeigte es sich nun deutlich, dass Donauers Taubenapfel eine andere Frucht ist, der jedoch grosse Aehnlichkeit mit dem Diel'schen Edlen Prinzessinapfel und dem belgischen Prince d'orange hatte. Auch das Reis der Sorte ist weit mehr röthlich, als das des Rothen Winter-Taubenapfels und trägt dieses Jahr bei mir das von Donauer gesandte Reis schon. Donauers Frucht war gut, kann jedoch bei der grossen Aehnlichkeit mit schon bekannten, auch tragbaren Früchten als Bereicherung der Pomologie nicht betrachtet und nicht gut beibehalten werden, wenn sie nicht eine noch grössere Tragbarkeit zeigt, als die beiden andern.

Birnen.

1) Erzherzogsbirn, Gelbe Sommer-Herrenbirn und De Lard von Decaisne. Dass die 2 ersten Sorten identisch seien, habe ich schon bei Beschreibung der Erzherzogsbirn angegeben. Ich hatte vor etlichen Jahren beide wieder auf denselben Baume neben einander angebracht und trugen beide 1870 reichlich, wobei sich die Identität abermals bestätigte. Reichlich trug zugleich auch die von Herrn Decaisne in seinen Werken beschriebene De Lard und zeigte sich gleichfalls in Frucht und Vegetation mit den beiden erstgenannten identisch. Man sieht, dass unter dem Namen Speckbirn gar mancherlei Sorten vorkommen.

2) Frauenschenkel von Decaisne und Grosse Sommer-Rousselette. Keiner Sorte scheint es schlimmer ergangen zu sein, als der Dühamel'schen Cuisse Madame, indem wohl von allen, die sie wieder beschrieben und sich etwa selbst auf Duhamels Frucht bezogen, eine falsch benannte Frucht beschrieben worden ist. Diel hatte als Frauenschenkel eine mit der Sparbirn identische Frucht. Jahn lieferte im 2. Bande des Handbuches der Obstkunde als Miller's Frauenschenkel eine Frucht, von der er später erklärte, dass sie mit Diels Brüsseler grüner Madam identisch sei (vergleiche weiter unten diese), wobei ich aber freilich nur nach Erstlingsfrüchten, die ich davon von Jahns Reisern hatte, (worauf der Probezweig mir abstarb), bezweifeln mochte, ob diese Identität richtig sei. Decaisne beschreibt als Cuisse Madame (Jardin du Museum, Textnummer 11) wieder eine ganz andere Frucht, allerdings, wie ich später sah, ohne sich auf Duhamels Frucht zu beziehen, wobei jedoch, wenn er eine andere Sorte unter dem Namen geben wollte, er sie von Duhamels Frucht schon im Namen unterscheiden musste, da sonst Verwirrungen entstehen. Ich erbat mir ein Reis und hoffte durch ihn vielleicht die rechte Cuisse Madame zu erhalten, was auch Jahn getäuscht hat, der in dem letzten von ihm noch ausgearbeiteten Birnenhefte (das mir zur Beförderung zum Drucke von Jahns Familie übergeben worden war, leider aber durch Herrn Ulmer immer noch nicht zum Druck hat gebracht werden können), als Wahre Frauenschenkel Cuisse Madame (Duhamel) eine Sorte, deren Reis er als Cuisse Madame aus Bollweiler erhalten habe und sie mit Decaisne's Beschreibung sehr übereinstimmend finde, wie auch die Vegetation von dem Reise von Decaisne, welches er weiter von mir erhalten habe, ganz mit seiner Sorte stimme, weshalb er auch bei der Beschreibung

die Figur aus Decaisne's Werke gab. Er setzt hinzu, dass er dieselbe Frucht bei der Ausstellung in Erfurt 1865 als Cuisse Madame aus Carlsruhe gesehen habe, die Lucas jedoch für Diels Grosse Sommer-Rousselet erklärt habe, welche in Süddeutschland als Cuisse Madame gehe. Nach ein paar einzelnen Früchten, die ich von Decaisne's Reise schon gehabt hatte, behielt ich Jahns Beschreibung der Wahren Frauenschenkel, bei Uebersendung des Manuscripts an Herrn Ulmer bald nach Jahn's Tode, vorerst zurück, und es ist gut, dass dies geschah, indem Decaisnes Reis voriges Jahr mir vollkommene Früchte brachte, die mit Diels Grosser Sommer-Rousselet vollkommen überein waren, wie auch Herr General-Consul Lade dieselbe Frucht 1869 in Hamburg als Gros Rousselet d'été ausgelegt hatte. Vergleicht man Decaisnes Frucht mit Duhamels Beschreibung der Cuisse Madame, so finden sich doch noch wesentliche Unterschiede und es hat vielleicht keiner die Duhamel'sche Frucht noch ächt, indem ich annehmen mag, dass auch das, was Herr Leroy im Dictionaire als Cuisse Madame hat, (die ich allerdings nicht in Frucht sah oder ein Reis davon erhielt) nicht Duhamels Frucht sei, wie er sich auch bei seiner Cuisse Madame nicht auf Duhamel bezieht. Es durfte nicht geschehen und geschah nur aus Unkunde, dass man die Grosse Sommer-Rousselet Cuisse Madame nannte, da Diels Ansicht wohl begründet ist, dass Duhamel diese Sorte als Roi d'été, Gros Rousselet (III. S. 28) und zuerst genauer beschrieb, wie nach ihm später auch die Carthause und Mayer (Pom. III. Nr. 72, Taf. LVI.), sie so nennen, ferner auch der Deutsche Obstgärtner XII. Nr. 72 sie als Grosse Rousselet giebt. — Von Werth möchte es sein, zu versuchen, die Miller'sche Cuisse Madame aus England noch wieder zu erhalten, ob die von Jahn, Handbuch II. S. 207, beschriebene Frucht diese ist. Decaisnes Frucht wird als Grosse Sommer-Rousselet in den schon fertigen 2 weiteren Heften des Handbuchs hoffentlich bald erscheinen.

3) Esperens Herrenbirn. Nach der Ausstellung in Reutlingen machte ich darauf aufmerksam, dass vielleicht 2 Früchte unter dem Namen gingen, indem die von Herrn General-Consul Lade ausgestellten und bei Herrn Dr. Lucas sich findenden Früchte weit runder als die in andern Collectionen sich findenden und von mir selbst gebauten seien. Nachdem ich indess Reiser von der Sorte bei Hrn. Generalconsul Lade und Hrn. Dr. Lucas auf meinen Baum der Sorte gesetzt hatte, hat die Frucht sich bei mir in der Mehrzahl ebenso gestaltet und ebenso hoch gebaut, als meine Sorte des Namens ist

und nur 1 Exemplar neigt etwas zu rund. Die Verschiedenheit in der Form kann daher nur am Boden gelegen haben. Auch Leroy im Dictionaire, der sie unter dem Namen Bergamotte lucrative aufführt und die vielen, in nicht langer Zeit ihr schon gegebenen Namen aufzählt, sagt dass die Form sehr variire und oft auch kugelig sei. In meinen bisherigen Gärten sah ich sie so rund, als bei Hrn. Dr. Lucas, noch nie.

4) Jules Bivort und Delices de Lovenjoul. Beide Sorten werden in neueren Werken, namentlich französischen, jetzt für identisch erklärt, was ich vorerst in Abrede nehmen möchte, indem ich nach Früchten, die ich v. J. wieder in genügender Vollkommenheit von dem von Bivort (der die Jules Bivort als eigene Sorte aufführt, aus van Mons Collection abstammend) bezogenen Reise erhielt, glauben mag, dass sie von dem, was ich aus Papeleus Collection durch Urbanek und auch aus Herrnhausen (weiter von Herrn De Jonghe bezogen) als Delices de Lovenjoul erhielt und sie im Handbuche II., S. 473 beschrieb, verschieden sei. Leider konnte ich von meiner Köstlichen von Lovenjoul bis jetzt noch keine Frucht gleichzeitig mit der Jules Bivort vergleichen, aber die Vegetation der Delices de Lovenjoul fand ich viel stärker und etwas anders, als bei der Jules Bivort und hatte letztere bei mir auch mehr Güte für die Tafel, als die Delices de Lovenjoul. Die ziemlich allgemein statuirte Identität möchte wenigstens noch einer weiteren Prüfung bedürfen. — Hr. Eisenbahnbau-Inspector von Sehlen in Hannover, der ziemlich scharfes Auge für Identitäten hat, theilte mir v. J. mit, dass er die Jules Bivort mit der von mir erhaltenen, in meiner „Anleitung" S. 299 beschriebenen von Dachenhausens Butterbirn (ohne Namen von v. Mons erhalten) für identisch halten möchte und bat um ein Reis von meiner Jules Bivort, um weiter zu vergleichen, wie auch ich ein Reis der Jules Bivort gleich an einen Stamm der von Dachenhausens Butterbirn angesetzt und beide neben einander auf Probebäume gebracht habe. Die v. Dachenhausens Butterbirn gehörte in meinem Nienburger Garten in der Stadt zu den delicatesten Tafelbirnen, hatte jedoch, nach 2 Fruchtproben aus früheren Jahren, in Jeinsen nicht gleichen Werth und wären die 3 genannten Sorten wirklich identisch, so zeigt sich wieder, wie verschieden in Güte dieselbe Frucht in verschiedenem Boden ausfallen kann.

5) König von Rom, (Annales), Pastorenbirn, Franzosenbirn, (von Herrn Lorberg in Berlin), und eine Anna de

Bourg,*) die ich durch Herrn Senator Doornkaat in Norden erhielt, zeigten sich voriges Jahr überein und habe ich einen kürzeren, separaten Artikel über dieselben gebracht, wo ich es wahrscheinlich machte, dass die rechte Roi de Rome von v. Mons wohl am ersten die sein dürfte, welche von v. Mons direkt und mit Namen noch an Burchardt und von diesem an mich kam. Ich kann dem Aufsatze hier hinzusetzen, dass ich bei neuer Durchsicht meiner Baumschule beim Reiserschneiden sowohl die König von Rom, wie ich sie früher von Burchardt, als auch wie ich sie direkt von Liegel erhielt, in meiner Baumschule noch besitze und beide gleich wieder auf Probezweige gebracht habe. Die Vegetation der von Liegel erhaltenen Sorte unterscheidet sich deutlich von der von Burchardt bezogenen. Da dahin steht, ob ich bei meinem Alter durch diese neuen Probezweige genügende Resultate über beide Früchte noch erhalten werde, ist zu wünschen, dass auch andere Pomologen sie bald in Prüfung nehmen möchten, wodurch die rechte v. Mons'sche Sorte ächt wohl noch wieder aufgefunden wird.

6) Brüsseler grüne Madame und Lange gelbe Bischofsbirn. Beide trugen mir 1870 gute Früchte und konnte ich sie nicht wesentlich unterscheiden. Nach v. Mons Catalog mag man auch glauben, dass, was als Madame verte (ohne Accent über dem e) von v. Mons an Diel kam und als Brüsseler grüne Madame von Diel beschrieben wurde, keine von v. Mons erzogene Sorte gewesen ist, die er nur aus anderen Baumschulen bekam und sie für eine neuere Frucht hielt.

7) Prinz Albert. Was ich unter diesem Namen in den Monatsheften von 1870, S. 245, aufführte, stammt von der Société van Mons. Voriges Jahr erhielt ich nun mehrere gute Früchte von der Sorte, wie sie sich im Pomologischen Garten zu Braunschweig findet, die von meiner Sorte von der Société v. Mons deutlich zu differiren schien, nicht so schmelzend ward, aber mit den Beschreibungen der Sorte wohl noch mehr stimmt. Es scheinen also unter dem Namen 2 Sorten zu gehen und ist weiter zu forschen, welche die rechte ist. (Fortsetzung folgt).

*) Der letzte Name heisst vielleicht richtiger Annas de Bourg; wenigstens kommt in der Reformationsgeschichte von Frankreich ein Präsident des Namens vor, in Verbindung mit Margaretha Le Riche, die als Protestantin den Flammentod erlitt, und der auch wohl Märtyrer ward.

Deutscher Pomologenverein.

Wir haben heute mehrere schwere Verluste zu berichten, welche der Verein durch Todesfall erlitten hat und welche wir meistens in der jüngsten Zeit bei Gelegenheit der Retoursendung der Mitgliederverzeichnisse durch die Bemerkung „gestorben“ erst erfahren konnten.

Es sind die Herren:

Lehrer Wegener in Ottbergen, Kreis Höxter; Kunstgärtner Schremmer in Guhlen bei Nimptsch; Vincenz Wilizynski in Lemberg; Graf Joh. Migazzy in Kis Koszmály, Ungarn; C. A. Busolt in Mittelhufen bei Königsberg; Lehrer Kommer in Naundorf bei Vetschau; Pastor Jacobi in Wolkramshausen bei Hainrode, Schultheiss Digel in Mähringen, Oberamts Tübingen.

Ausstellungen im Herbst 1871.

In der zweiten Hälfte des September veranstaltet der Bremische Gartenbau-Verein eine Blumen-, Gemüse- und Obstausstellung mit Prämien und freier Preisbewerbung. Für Obstproducenten sind 24 Preise ausgesetzt. Auskunft ertheilt Hr. H. Ortgies, Secretär des Vereins, in Bremen.

Der Erzgebirgische Gartenbauverein zu Chemnitz veranstaltet am 17. bis 23. August eine Ausstellung von Pflanzen, Blumen, Früchten und Gartengeräthen.

Der Gartenbauverein für den Niederrhein wird vom 8—10. September incl. 1871 eine Ausstellung von Blumen, Obst, Gemüse, Geräthschaften u. s. w. mit Prämienvertheilung in Mörs abhalten. Näheres durch Herrn Seminarlehrer Haase in Mörs.

Dr. Ed. Lucas.

Aufruf

In Folge anhaltender schwerer Regengüsse in der zweiten Hälfte des Juni, welche uns eine Vorstellung von Dem zu geben geeignet waren, was die Bewohner der Tropen ihre Regenzeit nennen, und nachdem insbesondere vom 24. Juni an drei Tage und drei Nächte hindurch der Regen mit fast wolkenbruchartiger Gewalt sich ergossen hatte, schwollen am 27. Juni Morgens 8 Uhr die Fluthen des Geraflusses bis zu einer Höhe an, wie sich deren selbst ältere Leute kaum zu entsinnen wissen.

Insbesondere war es der zwischen der Cyriaksburg und der Steigerhöhe sich ausbreitende, durch seinen eigenartigen Gemüsebau berühmte Dreienbrunnen, welcher der dämonischen Gewalt des Wildwassers ausgesetzt war, kaum minder jedoch die innerhalb der Umwallung der Stadt gelegenen Gemüsegärten und handelsgärtnerischen Etablissements. Alles weit umher ein grosser wogender See schmutzig gelben Wassers, aus welchem nur halbentwurzelte Bäume, zum Sturze geneigte Blumengestelle und einzelne Wohnhäuser gleich Oasen hervortraten.

In Folge erneueter, heftigerer Regengüsse, welche 24 Stunden lang ununterbrochen niederstürzten, erreichte die Fluth am 28. Juni einen noch hö-

heren Stand als vorher und warf mit doppelter Gewalt Alles nieder, was von ihr erreicht wurde.

Heute endlich lassen sich die angerichteten Verwüstungen übersehen. Grosse und wichtige Kulturen sind ganz oder theilweise vernichtet, ganze Strecken des fruchtbarsten Bodens weggeführt und durch Kies und Gerölle ersetzt, kostbare Dämme niedergeworfen, Mistbeetfenster in Menge weggeschwemmt und zertrümmert, ausgedehnte Pflanzungen von Annuellen verschlämmt und einem Theile nach rettungslos verloren, und selbst in Kästen geborgen gewesene Gewächse entweder zu Tausenden entweder durch die hereinbrechende Fluth oder durch Schichtwasser, das Tage lang über ihnen gestanden, zu Grunde gerichtet!

Unglücklicher Weise hat der Verlust am härtesten die kleinen Leute unter den hiesigen Gemüse- und Samenzüchtern betroffen, welche ihr Brod thatsächlich im Schweise ihres Angesichtes erwerben und denen ausreichende Mittel weder zur Wiederherstellung ihrer ohnedies stark belasteten Grundstücke noch zur Erhaltung ihrer Familien für ein ganzes Jahr zu Gebote stehen.

Womit die Arbeitskräfte lohnen, welche erforderlich sind, um die zerstörten Dämme wieder herzustellen, Kies und Sand wegzuräumen, fruchtbares Erdreich herbeizuschaffen und den Boden rasch zur Aufnahme einiger Herbstkulturen geschickt zu machen? Woher die Mittel nehmen, um die an Pflanzenbeständen, an Düngerkapital, an Kulturvorrichtungen, an Utensilien u. s. w. entstandenen Verluste nur einigermassen zu decken? **Da thut rasche Hülfe Noth!**

Dieser schweren Calamität gegenüber hält sich der Gartenbauverein verpflichtet, mit allen Kräften für die Bedrängten einzutreten. Was er aus eigenen Mitteln zur Linderung der Noth beizutragen im Stande, ist leider dem Umfange des Wasserschadens so wenig entsprechend, dass er in der Erinnerung an die Ehren- und Freudentage der Jahre 1861 und 1865, in dem Bewusstsein der Gemeinsamkeit der Interessen, im Vertrauen auf die Kraft der Liebe und alter, treugepflegter Beziehungen dieser Stadt zu dem Feld- und Gartenbau des deutschen Vaterlandes es wagen zu müssen glaubt, an die Vorstände der Gartenbauvereine die vertrauensvolle Bitte zu richten, es möge ihnen gefallen, sich bei den Mitgliedern derselben für eine Beisteuer behufs der Abhülfe der dringendsten Noth zu verwenden. Wir werden gern und mit herzlichem Danke unter der Adresse des mitunterzeichneten Schatzmeisters des Vereins, Herrn **A. J. Müller**, jede Gabe in Empfang nehmen, und wäre es auch nur „das Scherflein der Wittwe", und in den gelesensten Gartenbauzeitungen darüber quittiren. Möge aber der Herr recht viele Herzen der Liebe erwecken!

Erfurt, den 4. Juli 1871.

Der Gartenbauverein.
Für denselben
Das Comité für die Unterstützung der Ueberschwemmten.

Franz Anton Haage. Kirchner. Meier. Th. Rümpler.
Ernst Schmidt. C. Siegling. A. J. Müller, Gartenstrasse 33.
Schatzmeister des Vereins.



L. von Babo

von Weinheim.

Freiherr Lambert von Babo.

(Biographische Skizze mit Portrait.)

Vor 20 bis 30 Jahren arbeiteten zwei Männer in der badischen Pfalz von gleichen Gesinnungen, von gleichem Streben beseelt, ihre besten Kräfte dem Fortschritte der Landwirthschaft, vorzugsweise aber dem des Weinbaues widmend. Beide sind nicht mehr; allein es lebt ihr Andenken bei vielen Gesinnungsgenossen fort, es leben ihre Werke, ja die Pietät der badischen landwirthschaftlichen Vereine hat diese Männer gefeiert, indem sie ihnen Denksteine widmeten. In dem landwirthschaftlichen Garten in Karlsruhe ist das Metzger Denkmal errichtet und am 10. October 1869 wurde in Weinheim, zunächst des Eisenbahnhofes, das Babo-Denkmal enthüllt.

Babo und Metzger repräsentirten Theorie und Praxis. Sie fühlten, dass nur durch innige Vereinigung beider ein Gewinn für den wahren Fortschritt erzielt werden kann und in dieser Erkenntniss liegt das Resultat ihrer Wirksamkeit.

Lambert von Babo verdanken wir vor Allem die einheitliche Nomenclatur der Rebsorten in Deutschland; ein grosses Bilderwerk sowohl als auch eine genaue Beschreibung vieler hundert Sorten, nach eigenem System classificirt, sind die Resultate seiner Forschungen, sind das Resultat der Arbeit vieler Jahre. Ein reiches Rebsortiment bildete einestheils die Grundlage dieser Werke, anderntheils dienten mannigfache Ausstellungen zur speciellen Orientirung und besonders zum Sammeln einer Synonymik, vermöge welcher wir heute noch im Stande sind, jeden Provinzial-Rebennamen auf den allgemein gültigen zu übertragen.

Auch die Rebcultur zu verbessern war Lambert von Babo eifrigst bestrebt, und legte das Gefundene in einem grösseren Werke über den Weinbau nach seinen monatlichen Verrichtungen nieder; ebenso eifrig beschäftigte denselben die Weinchemie, wo in Verbindung mit v. Liebig, Gall u. A. zahllose Versuche über offene und geschlossene Gährung, über die verschiedenen künstlichen Verbesserungsmethoden des Weines in Ausführung gebracht wurden. Die Resultate sind in mannigfachen Schriften und Aufsätzen niedergelegt, ja das erste Kellerbüchlein für Binder fällt in seine Jugend-

jahre 1817 und wird heute noch fleissig gelesen. Eine seiner letzten Arbeiten war die chemische Untersuchung aller hervorragenden deutschen Weine, welche uns das beste Bild über den Werth von Analysen, verglichen mit dem Geldwerth, bietet.

Lambert von Babo arbeitete nicht allein für sich, sondern war stets bestrebt, dem Gefundenen Verbreitung zu verschaffen, und zwar nicht allein bei den Gebildeten, sondern auch bei dem Weingärtnerstande selbst. Die Zahl von Versammlungen in Weinorten, um mit den Winzern direct zu verkehren, ist unendlich gross und zeigt so recht, wie der praktische Sinn des Verstorbenen dasjenige zu einer Zeit in Ausführung gebracht, was man heute durch die Wanderlehrer erreichen will; ja es waren die Besprechungen von Babo und Metzger mit der Anlass zu dem ganzen Wanderlehrer-System.

Die Versammlungen süddeutscher Wein- und Obstproducenten sind das Werk von Lambert von Babo; sie dienten vorzugsweise dazu, dem intelligenten Theile der Weingartenbesitzer Gelegenheit zu geben, jeweils die neuesten Erfahrungen und Entdeckungen auf dem Gebiete der Weinwirthschaft kennen zu lernen. Die Versammlungen tagten in Mainz, Bingen, Trier, Freiburg, Ueberlingen, Heidelberg, Türkheim, Würzburg, Stuttgart, Karlsruhe u. s. w. und repräsentiren deren sämmtlich im Druck erschienenen Verhandlungsberichte einen reichen Schatz von Erfahrungen auf dem Gebiete des Weinbaues und der Weinbehandlung. Babo, zumeist als Vorsitzender der Weinbausection, erörterte die neuere freie Richtung in Beziehung der Weinverbesserung und kämpfte mit Gall und Bronner gegen die Weinhändler an, denen es zur damaligen Zeit noch zu gelingen schien, die künstliche Weinverbesserung als Monopol der Weinhändler betrachten zu können.

Es möge hier gestattet sein, einem Theile der Festrede des Staatsrathes Dr. Vogelmann, welche der langjährige Freund als „lebender Zeuge" für die grossen Verdienste des Verstorbenen bei der Enthüllungsfeier des Denkmals gehalten hat, einen Platz einzuräumen.

„Der wissenschaftlichen Thätigkeit v. Babo verdanken wir eine kleine Bibliothek von 22 in den Jahren 1831 bis 1859 erschienenen grösseren Werken und kleineren Schriften, die eine weite Verbreitung gefunden haben. Seiner praktischen Thätigkeit als Vorstand des landwirthschaftlichen Kreisvereins dürfen die Landwirthe und insbesondere jene der Pfalz viele wesentliche Verbesserungen im Betriebe,

ihres Gewerbes zuschreiben, namentlich in Bezug auf die Behandlung des Düngers, Bearbeitung des Bodens, Verbesserung der Geräthe, Veredlung des Tabaks, Vervollkommnung der Rebencultur, Hebung der Rindviehzucht u. s. w.

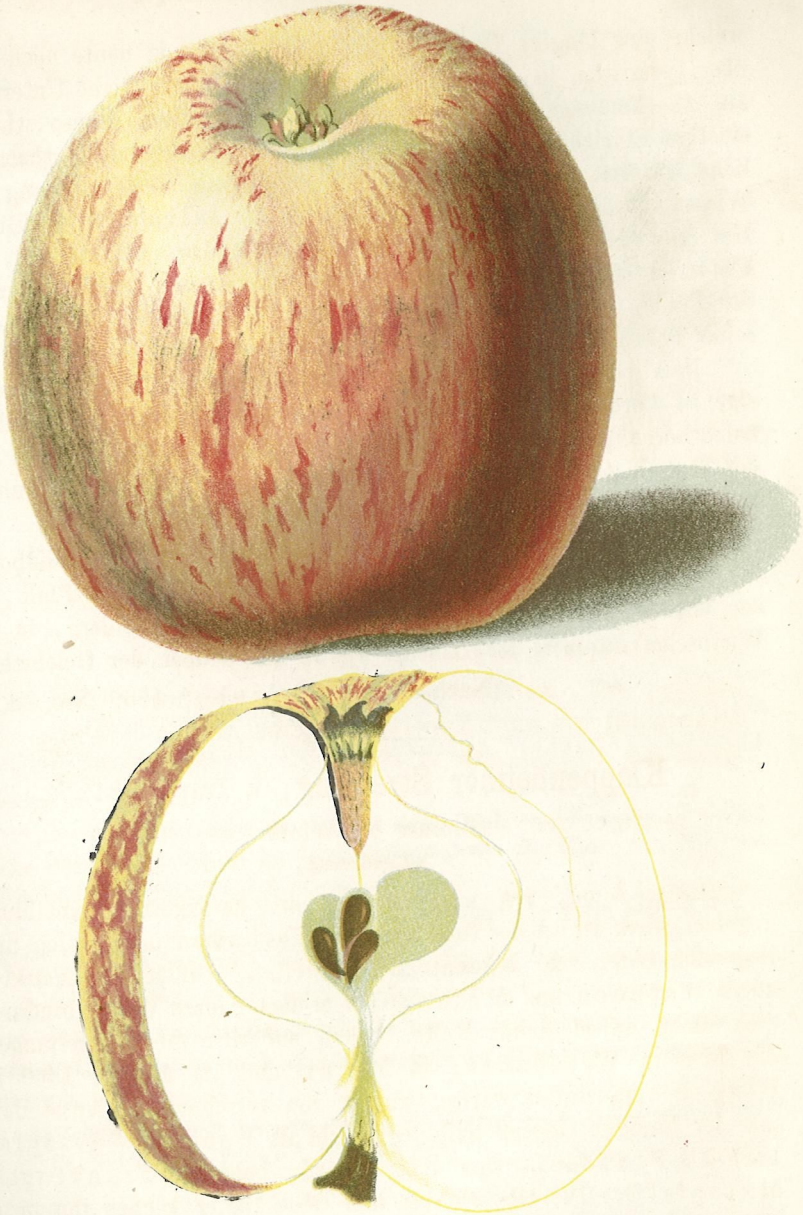
Die frühere Gliederung des landwirthschaftlichen Vereines in Kreisabtheilungen war, wie der Erfolg im Allgemeinen zeigte, nicht geeignet, den unmittelbaren Verkehr mit den Landwirthen zu pflegen und das Vereinswesen zu kräftigen. Dennoch hat die vormalige Kreisabtheilung Weinheim, geleitet durch von Babo, unter Mitwirkung von Männern, wie Rau, Helmreich, Seitz, Bender, Metzger, Bronner, Almang u. s. w. Vorzügliches geleistet, weil ihre Leiter von dem richtigen Grundsatze ausgegangen sind, dass man mit den Bauern in persönlichen Verkehr treten, dass man sie in ihrer Wirthschaft aufsuchen, dort belehren, dort ihr Vertrauen sich erwerben, und dass man mehr handeln und weniger schreiben müsse.

Diese Art der Thätigkeit war um so schwieriger und mühevoller, als damals der landwirthschaftliche Verein viel weiter davon entfernt war, ein Interessenverein zu werden, wie jetzt, und darum von seinen Leitern verlangen musste, den schweren Kampf mit der Indolenz aufzunehmen und beharrlich fortzuführen. Das physikalische Gesetz der Trägheit, oder mit andern Worten, das Beharrungsvermögen, äussert seine ganze Kraft in dem Gebiete der Landwirthschaft.

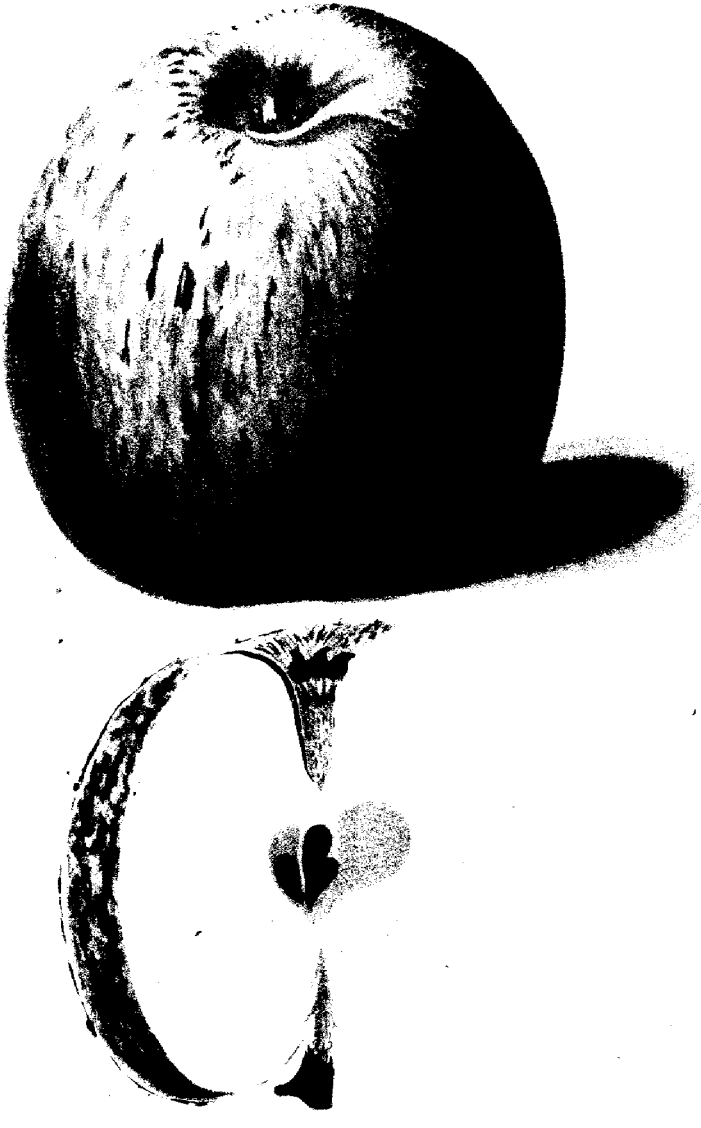
Es ist oft gut, dass es so ist; denn Neuerungen müssen hier mit der grössten Vorsicht aufgenommen, wohl überlegt im Kleinen erprobt und dann erst im Grossen ausgeführt werden. Während die Handwerker z. B. in der Regel nur kurze Zeit zur Vollendung ihrer Erzeugnisse brauchen und begangene Missgriffe bald wahrnehmen, wohl auch repariren, so erzeugen die Landwirthe die Producte, welche zu den dringendsten täglichen Bedürfnissen der Menschen gehören, nur einmal im Jahre und einmal begangene Missgriffe erschüttern oft die ganze Wirthschaft. Diesem physikalischen Gesetze nun sind mehr oder weniger alle Landwirthe unterworfen und darum ist es so schwer, nothwendige Reformen rechtzeitig zu erkennen und noch schwieriger, denselben sofort Eingang zu verschaffen.

Freiherr von Babo suchte in dem besseren Unterrichte der Jugend, namentlich auf dem Gebiete der Naturwissenschaften, das sicherste Mittel, um diese Schwierigkeiten zu beseitigen.

Selten zwar nimmt ein reformatischer Gedanke die Gestalt,



Kloppenheimer Streifling.



Kloppenheimer Streifling.

diesen drei Namen und wissen, dass dieselben für denselben Apfel gebräuchlich sind.

Herr Geh. Rath v. Trapp dahier hat das Verdienst, zuerst auf diese Frucht aufmerksam gemacht zu haben und nannte sie Kloppenheimer Matapfel*). Später erwägend, dass der Apfel weder ein Süssapfel im eigentlichen Sinne, noch ein Matapfel sei, gab er ihm den Namen Kloppenheimer Streifling und hielt an dieser Benennung fest**). Von den fünf verschiedenen Namen, die hiernach der Apfel dermalen in und um Wiesbaden führt, sind vier schon zu viel, und um nicht die Zahl von 5 auf 6 zu erhöhen und voraussetzend, dass die Herren Pomologen sich vielleicht des Apfels, den Hr. v. Trapp unter diesem Namen in verschiedenen Ausstellungen gelegentlich der Versammlungen deutscher Wein- und Obstproducenten in seinen Collectionen ausgelegt hatte, — noch erinnern würden, habe ich mich der neueren Benennung des Hrn. v. Trapp angeschlossen***).

Ein Streifling ist der Apfel sicher, und Kloppenheim ist der Ort, in dessen schönen Obstplantagen man die Frucht in der vollkommensten Ausbildung sehen kann. Das Original zu unserer Abbildung — mit sehr entwickeltem Colorit — stammt von da. Die Abbildung in natürlicher Grösse verdanke ich einer werthen Freundin meines Hauses, der Frau Pfarrerin Wissenbach hier †).

---

*) Vergl. Wochenblatt des Vereins nass. Land- und Forstwirthe. Jahrg. 1854, Nro. 40, S. 263; auch Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau. Jahrgang 1865, Seite 41, Nro. 8.

**) Vergl. Illustr. Monatshefte Jahrgang 1865, Seite 41, Nro. 8 und in demselben Jahrgang Seite 166—68.

***) Ich erinnere hier nur an die Ausstellungen zu Reutlingen 1867 (vergl. die Verhandlungen darüber Seite 98); an die Ausstellung zu Bingen 1869 (vergl. die Verhandlungen darüber Seite 223 und 247) und an die Ausstellung zu Wiesbaden 1870, über welche der Bericht demnächst erscheinen wird.

†) Der Vater derselben, zu Diel's Zeiten Geistlicher in Diez und nächster Nachbar von Diel, war mit unserem grossen Pomologen befreundet und Frau Wissenbach ging damals als junges Mädchen bei Diel aus und ein, so dass sie im Stande ist, noch viele Züge aus Diel's Leben mitzutheilen. Jetzt eine, ihren Bekannten äusserst angenehme, gemüthliche Frau, wird Frau Wissenbach auch als Mädchen schon ihre sympathische Seite gehabt haben. Diel, ein Freund der Kunst, schätzte daneben noch ihr Talent zum Zeichnen, welches sie schon als Kind besass und cultivirte.

In Wachs kenntlich nachgebildet, liegt der Apfel in der Sammlung zu Hof Geisberg unter Nro. 603 des Catalogs und trägt in der Serie von Früchten, die ich aus der grossen Ausstellung zu Wiesbaden im Jahr 1858 abformen liess, die Nummer 154*). Ueber den Apfel ist in den Illustr. Monatsheften schon discutirt, er ist sogar Gegenstand einer kleinen Controverse geworden, und heute sind die Akten darüber, namentlich über die Frage, zu welcher natürlichen Familie er zu zählen sei, noch nicht geschlossen.

Ich begehe daher auch sicher eine Unvorsichtigkeit, diesen „Zankapfel“ wieder vor das Forum der gelehrten Herren Pomologen zu bringen, sehe auch schon voraus, dass Widerspruch — wenn auch vorerst nur durch Anmerkungen — gegen mich erhoben werde; aber ein Streit, der zur Klarheit und Wahrheit führt, schreckt mich nicht ab, im Gefecht meinen Platz zu behaupten.

Mein Freund, Herr Dr. E. Lucas, der gern critische Anmerkungen macht und als Mitredacteur dieser Zeitschrift dazu berechtigt ist, — er hat sich bekanntlich bei der Discussion über den ominösen „Kloppenheimer“ betheiligt. Hr. v. Trapp hatte ihm im Jahr 1859 Früchte des „Zankapfels“ geschickt**) und erhielt von Hrn. Dr. Lucas die Antwort: „Die übersandte Frucht ist „wahrscheinlich die Winter-Parmäne Christ's, der dieselbe als „einen Süssapfel bezeichnet***). Hr. v. Trapp zweifelt an der Richtigkeit dieser Ansicht †).

Ich zweifle gleichfalls.

Hr. v. Trapp hat Hrn. Dr. Lucas 1865 Reiser von dem „Zankapfel“ geschickt und Freund Dr. Lucas hatte die Gefälligkeit, in einer Anmerkung zu sagen:

„Wenn die Reiser, die ich durch die Güte des Herrn Geh. Rath „v. Trapp von dieser Sorte (Kloppenheimer Streifling) erhielt, richtig sind, woran zu zweifeln ich keinen Grund habe, so „ist diese Sorte ein wirklicher Matapfel, indem die jungen „Bäume in der Baumschule ganz die Vegetation und den sehr kenntlichen Astbau der Matäpfel zeigen. Ich habe daher auch hier den

*) Vergl. die Verhandlungen der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten zu Wiesbaden im Jahr 1858. S. 160.

**) Vergl. Monatshefte 1865, Seite 167.

***) Vergl. Monatshefte Jahrg. 1859, Seite 160 unter „Correspondenz.“.

†) Vergl. Monatshefte 1865, Seite 167.

„der Sorte früher zugetheilten Namen bereits wieder entfernt und „sie als Kloppenheimer Matapfel bezeichnet*)." In seiner Meinung über die Vegetation stimme ich Hrn. Lucas vollkommen bei und kann dieses um so mehr, als ich die Vegetation nicht nur in der Baumschule, sondern auch in allen Altersstufen des Baumes kenne.

Ich habe Hrn. Dr. Lucas den Apfel, ehe er noch „Zankapfel" war, zugeschickt. In der Antwort vom 22. December 1858 sagt Herr Lucas: „Ihr französischer Süssapfel ist einer der besten „Süssäpfel. Leider finde ich keine ganz passende Beschreibung."

Ich auch nicht.

Darum liess ich den zum „Zankapfel" Gewordenen in diesem Herbste mit einer Collection anderer Früchte abermals nach Reutlingen laufen, hoffend, dass die Ansichten darüber sich geklärt hätten. Die Antwort von Freund Lucas vom 7. December 1870 lautet: „Kloppenheimer Bohnapfel. Diel hat den Apfel „sicher nicht." Letzteres wusste ich schon. Mit dem „Bohnapfel" — so wenig ich auch auf diese abermalige Wandlung der Ansicht gerechnet hatte, sprach Herr Lucas mir aber aus dem Herzen, und ich würde diese Bezeichnung sofort als die beste adoptirt haben, wenn die oben angeführten Gründe mich nicht zur Beibehaltung der durch Hrn. v. Trapp schon eingeführten Benennung bestimmt gehabt hätten.

Vor mir auf meinem Schreibtische liegen der Grosse und Kleine Bohnapfel (Diel I., 220 und 226). Ich stellte meinen „Kloppenheimer" daneben und ich erkannte ihn in Gesellschaft seiner nächsten Verwandten. Er gehört zu dieser Sippschaft, sowohl nach seinem Habitus, wie nach Beschaffenheit des Fleisches, des beträchtlichen specifischen Gewichtes und der langen Dauer. Mit dem Grossen Bohnapfel, den ich aus meiner Heimath von Kindheit her kenne, theilt er die Eigenschaft gegen die Reifezeit hin an Säure zu verlieren, woher er — wenn auch uneigentlich — den Namen Süssapfel erhalten haben mag.

Der Apfel verdient es, näher gekannt und weiter verbreitet zu werden. Ich versuche es daher, eine systematische Beschreibung von ihm zu geben.

Gestalt: In der vollkommenen Entwickelung gleich unserer

*) Vergl. Monatshefte 1865, Seite 168.

Abbildung, also $2^1/_4$" hoch und $2^1/_2$" breit. In diesem Falle erscheint der Apfel hochgebaut, kurz-walzenförmig. Es gibt auch eine niedrigere Form, bei der die Breite und Höhe gleich sind oder die Breite die Höhe noch merklicher übertrifft, also kugelige und glatte Gestalten. Der Bauch sitzt in der Mitte und die Wölbungen nach der Kelch- und Stielfläche sind ziemlich gleich, erstere kaum merklich breiter. Die Frucht steht auf beiden Endflächen sicher auf, am sichersten auf der breiteren Stielfläche, sofern der Stiel nicht merklich über die Stielfläche hervorragt. Ueber die Oberfläche treten vom Stiel zum Kelch mehr oder weniger flache Kanten hervor, die aber an den beiden Endflächen der Frucht wenig bemerklich sind.

Kelch: Bei vollkommenen Früchten offen oder nur halboffen; Zipfel klein, gesondert, lange grün bleibend, auf der Rückseite wollig. Kelchvertiefung ziemlich eben und stellt ein regelmässiges flaches, mitunter tieferes Schüsselchen dar, auf dessen Grund mitten der Kelch sitzt. Falten oder Fleischwärzchen fehlend oder nur unbedeutend.

Stiel: kurz, dick, fleischig, gewöhnlich ein sogenannter Fleischbutz, über die Stielfläche nur wenig hervorragend, in flacher Vertiefung und nicht selten durch eine Fleischbeule bei Seite gedrückt. Bei kleineren und unvollkommeneren Früchten ist der Stiel weniger dickfleischig und steht meistens frei in der engen Stielhöhle. Rost, wenn vorhanden, dünn, zimmtfarbig, strahlig über die Stielhöhle auslaufend.

Schale: glatt, geschmeidig, abgerieben glänzend. Grundfarbe vom Baum grün, in der Reife hellgelb. Auf der Sonnenseite lebhaft carmosinroth verwaschen und mit dunkleren kurzen Streifen vom Stiel bis zum Kelchrande durchzogen. Auf den beiden Seiten nach der Schattenfläche hin verliert sich das getuschte Roth und wird nur noch durch die allmälig schwächer werdenden kurzen Streifchen vertreten. Selten ist auch die Schattenseite mit abgesetzten Streifen etwas geröthet, wie auch die Schattenfrüchte nur auf der Sonnenseite schwach gestreift sind. Punkte nicht auffallend; klein, zahlreich und regelmässig vertheilt, im Roth mehr hervortretend, gelbweiss, in der Grundfarbe dunkel, öfters weiss umringelt. Auf dem Innenrande des Kelchschüsselchens öfter mit zahlreichen kurzen, querstehenden Rost-Strichelchen.

Am Baume ist die ganze Frucht aschblau beduftet. Der Duft

gibt über dem Roth einen violetten Schimmer, verleiht aber der nicht getuschten Frucht ein etwas düsteres Ansehen.

Fleisch: weiss, nicht grobzellig, vor der Lagerreife herb und sauer, nach Neujahr gegen das Frühjahr aber angenehm, saftig und süss.

Kernhaus: verhältnissmässig gross, zwiebelförmig; Fächer klein, geschlossen, eng und einsamig, kaum sichtbar hohlachsig. Kerne zum Theil gesund, zum Theil unvollständig entwickelt; die gesunden kurz, dick, eiförmig, 2—3kantig, frisch aus dem Apfel kastanienbraun, getrocknet graubraun.

Kelchröhre: trichterförmig, in eine cylindrische Röhre nach dem Kernhaus zu fortgesetzt. (Dem Rohr eines Flaschentrichters vollkommen ähnlich.)

Reife und Nutzung: Winter. Hält sich bis tief in's Frühjahr. Zu Most wie zum Kochen und Dörren (Welken) eine der beliebtesten Aepfelsorten. Für die Tafel noch von zweitem Rang. Welkt nicht und hebt sich leicht auf ohne zu faulen. Eine beliebte Wirthschaftsfrucht.

Eigenschaften des Baumes. Im Allgemeinen ähnlich dem Baum des Braunen und Weissen Matapfels; er wird also gross und bildet eine umfangreiche Krone, an der die unteren Aeste sich abwärts senken, während die oberen die flache Kugelform vervollständigen helfen; er wächst schnell, ist kräftig, gesund und erreicht — selbst auf dünngründigem Boden — ein hohes Alter. Im Ertrag ist er einer der sichersten, weil er spät blüht.

Wiesbaden, 20. December 1870.

Dr. Thomae.

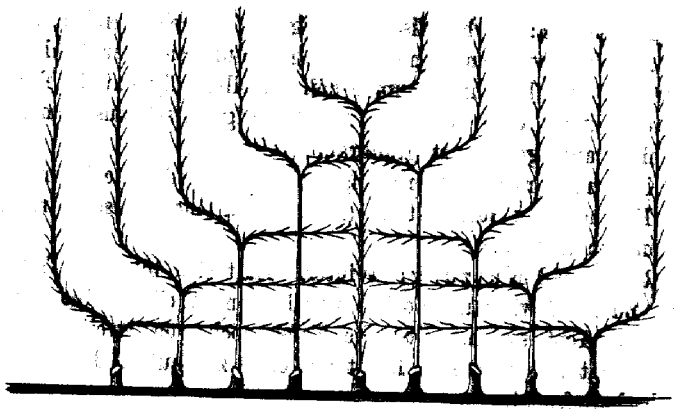
Palmetten aus Cordons gebildet,

als schneller Ersatz für ausgegangene Spalierbäume.

Nicht selten kommt es vor, dass in Mitten grosser Spalierwände einzelne Exemplare absterben und es hält dann ziemlich schwer, solche Lücken sofort wieder auszufüllen.

Beifolgende Zeichnung gibt ein einfaches Mittel an, derartige Lücken in dem kurzen Zeitraum von 1—2 Jahren gänzlich zu completiren, so dass die Regelmässigkeit des Ganzen schnell wieder hergestellt ist. Das Verfahren ist folgendes:

Je nach der Grösse des leeren Raumes wird die Zahl der zu verwendenden Bäumchen bestimmt und es müssen für jeden einzelnen Baum 50 Ctm. Entfernung von einander gerechnet werden; nur sollte die hiezu zu verwendende Zahl nimmer eine ungerade sein,



als z. B. 5, 7, 9 u. s. w., da man nur auf diese Weise die hier abgebildete einfache Palmettenform ordentlich und bequem ausführen kann.

Der bei unserer Zeichnung gegebene leere Raum betrug 5 Mtr. und es wurden daher 9 Bäumchen dazu verwendet und je 50 Ctm. von einander gepflanzt. Schnitt und Behandlung ist ganz gleich dem des Cordon oblique und verticale, und es ist ein mässig langer Schnitt hier stets der vortheilhafteste. Zum Anpflanzen wählt man nur $1^1/_2$—2 Met. hohe ein- oder 2jährige Cordons, welche so gebogen werden, wie es die Zeichnung darstellt.

Sobald diese, das Gerüste bildenden Bäume ziemlich ausgebildet sind, werden die horizontalen Verbindungsäste gezogen. An der ersten Biegungsstelle verwendet man einen von den dort gewöhnlichen sehr häufig vorkommenden Trieben zu diesem Zwecke und gibt ihnen im ersten Jahre eine schräge Richtung von 45°, um ihn zu kräftigen. Erst im Nachsommer dieses Jahres oder in dem nächsten Frühjahr werden diese Zweige in ihre horizontale Lage gebracht. Haben diese Triebe den Mittelstamm erreicht, so werden sie in denselben einablactirt und dadurch ist dann die ganze Form vollendet. Zu den hiezu zu verwendenden Bäumchen bedient man sich am besten solcher, welche auf Zwergunterlage veredelt sind.

Auch einzelne kranke oder abgestorbene Aeste von Palmetten

lassen sich auf diese Weise sehr gut ersetzen und es muss zu diesem Zweck ein solches Cordonbäumchen an der benöthigten Stelle angepflanzt und in die Stelle des abgezogenen Astes herangezogen werden, wo es dann die Stellung des fehlenden Astes einnehmen kann.

Obige Ersatzmethode hat zuerst Herr Generalconsul Jäde in Geisenheim bei einer abgestorbenen Palmette, welche in dortiger grossen Contrespalierwand seines Obstparkes sich befand, angewendet und mit bestem Erfolg im ersten Jahre die sonst häßliche Lücke auf diese Art ausgefüllt. **Fr. Lucas.**

Eine amerikanische Baumschule.

Der Fortschritt der Baumschulen in Nordamerika während der letzten 25 Jahre ist ein sehr bedeutender.

Er zeigt, dass selbst unter allen Ereignissen des Krieges, unter den wunderbaren Fortschritten und Versuchen in der Landwirthschaft, Mechanik und der ungeheuren Fabrik-Industrie, unser Volk die Obstgärten und Anlagen — die Verschönerungen und Ausschmückungen der Heimath — nicht vergessen hat.

Bis zum Jahre 1840 waren der Baumschulen in den Vereinigten Staaten wenige, weit zerstreut und von sehr geringer Ausdehnung. Die Baumschulen der Mrs. Prince in Flushing (Long Island) und Kenrick bei Boston waren die einzigen, die sich eines grösseren Rufes und Handels erfreuten.

Diese obwohl klein gegen unsere neueren Baumschulen waren nicht nur in ganz Amerika, sondern auch in Europa berühmt. Damals betrachtete man eine Baumschule von 75 Morgen als gross, jetzt nennt man eine solche von 400 Morgen kaum gross.

Bäume, die damals zu Hunderten gezogen wurden, zieht man jetzt zu Tausenden und Abertausenden.

Ein en gros Baumschulen-Catalog existirte damals kaum, jetzt geben hunderte von Baumschulen deren jährlich und halbjährlich heraus. Im Staate Neu-York allein beträgt der unter Baumschulen-Betrieb stehende Boden etwa 5—6000 amerikan. Acker (à $1\frac{1}{2}$ Morgen), und der jährliche Erlös beträgt nicht weniger wie 2,000,000 Dollars. Hierbei sind die Producte der Glas- und Treibhäuser nicht in Betracht gezogen.

Grosse Baumschulen werden in allen Staaten gegründet, selbst weit an den westlichen Grenzen.

Wir geben hier kurze Nachrichten und Beschreibungen über einige der grössten und bedeutendsten american. Baumschulen; über die Baumschulen des Herrn Ellwanger und Barry zu Mount Hosse, Rochester, N. J. Dies Etablissement wurde 1838 gegründet und 1840 traten die oben genannten Herrn zur jetzigen Firma zusammen. Die Grundfläche betrug damals 8 Acker, wo jetzt die Wohnung des Herrn Barry sich befindet.

Damals — vor 30 Jahren — kostete der Acker circa £ 300. Beim Durchlesen einiger alter Cataloge fanden wir, dass die Baumschule 1843 vierzehn Acker betrug, 1846 dreiundzwanzig Acker, 1850 80 Acker, 1852 200 Acker und 1859 am Ende des 20. Jahres beträgt sie 500 Acker, Jetzt — 1870 — bedeckt sie eine Fläche von 650 Acker, wovon 80 dem Feldbau gewidmet sind, oder brach liegen und zum Baumschulenbetrieb vorbereitet werden und 50 Acker liegen vorbereitet da für die nächste Erühjahrspflanzung. Zwischen 4 und 500 Acker gehörten der Firma und das Uebrige ist gepachtet.

Der grösste Theil des Landes ist sehr werthvoll; über 100 Acker liegen in der Stadt selbst und der Rest in der nächsten Umgebung. Durchschnittlich wird ein Acker etwa £ 1000 werth sein.

Das Land ist wie folgt abgetheilt:

Etwa 400 Acker sind für Obstbäume bestimmt — etwa 150 für Aepfel, dessgleichen für Birnen, 30 Acker für Pflaumen, dessgleichen für Kirschen und Pfirsiche, etwa 16 Acker für Beerenobst und Weinreben.

Zierbäume und Sträucher nehmen etwa 120 Acker ein, davon 50 für laubabwerfende, 10 für immergrüne Gewächse, 9 für Rosen und der Rest für kleine Sachen. Der Obstmuttergarten beträgt ungefähr 25 Acker Wiesenfläche u. s. w., 4 Acker Weinberg und Beerenobst-Muttergarten 30 Acker.

Die Hauptbaumschule beträgt 100 Acker und ist im südlichen Theile der Stadt Rochester, zwischen 2 der Hauptstrassen, gelegen. Die Fronte, wo das Geschäftsbureau und die Treibhäuser, ist grösstentheils zu einem Mustergarten verwendet.

Die ganze Anlage, geschmackvoll angelegt, mit den seltensten Bäumen (Coniferen und Gehölzen) geschmückt, ist während der Sommer-Saison einer der anziehendsten Punkte und eine Zierde von Rochester.

Durch die ganzen Anlagen, um die Gewächshäuser, um das

Geschäftsbureau und durch den Mustergarten erstreckt sich ein Weg von 1200′ Länge und 10′ Breite, der als Sommer-Promenade für Fremde und für Besucher im Stande gehalten wird. An beiden Seiten des Weges befindet sich eine 12′ breite Rabatte, die theilweise mit seltenen Coniferen und theilweise mit blühenden Pflanzen bepflanzt sind. Hinter den Rabatten befinden sich Probehecken von Hemlockstannen, Lebensbaum, Hainbuchen, Spiraea und Deutzia. In der Nähe der Treibhäuser sind verschiedene Abtheilungen, die von hohen Thujahecken umschlossen sind. In diese Räume stellt man im Sommer Gewächshauspflanzen und im Winter benützt man die Rabatten, die hinter den Hecken sind, als Einschlagbeete für Coniferen u. s. w.

Die Leitung des Geschäfts wird vereinfacht dadurch, dass man dieselben auf gewisse Weise vertheilt.

Es ist ein Oberaufseher oder Obergärtner da, der den Eigenthümern mit Rath und That zur Hand geht und die Arbeit beaufsichtigt. Ihm sind verschiedene Gehülfen beigegeben. Einer mit der Aufsicht über die Obstbäume, einer für den Wein und das Beerenobst, einer der besondere Aufsicht über die Rosen führt, einer für die immergrünen Gewächse, einer für die krautartigen Gewächse und Blumenzwiebeln, einer für das Fahrwesen, Gespann etc., der zugleich Aufsicht über die Feldarbeiten hat und dann einer, der überhaupt die Arbeiten leitet.

Jeder dieser Gehülfen ist für die Arbeiten, die in seinem Departement geschehen, verantwortlich. Diess ist eine sehr gute Einrichtung in diesem Geschäfte, ohne welche es fast eine Unmöglichkeit wäre, es so im Stand zu halten.

Jedes Departement bietet so viele Geschäfte, dass ein Gehülfe, der die Aufsicht darüber hat, fortwährend beschäftigt ist und ihm doch nicht zu viel zugemuthet wird.

Die Büreau-Geschäfte werden von einem Oberschriftführer, der als Cassier fungirt und die Correspondenzen besorgt, einem Buchführer und zwei oder drei, je nachdem, Assistenten vollführt.

Die Beamten sind schon alle wenigstens 20. Jahre im Etablissement und die meisten Gehülfen traten als Lehrlinge ein und wuchsen so zu sagen drin auf.

Die Glashäuser sind unter spezieller Aufsicht und nehmen einen Raum von 25,000 □′ ein. Sie sind alle mit einander verbunden, so dass man von einem ins andere gelangen kann.

In Verbindung mit diesen stehen viele Mieten, Mistbeete und verschiedene Arten von Kästen. Es sind desgleichen geräumige Keller und Magazine vorhanden, die zur Aufbewahrung des nöthigen Materials zum Veredeln, zum Verpacken u. s. w. dienen. Die Scheuern und Packschuppen finden sich in einem besonders abgeschlossenen Raume.

Die Arbeitskräfte bestehen während 8 Monaten aus etwa 250 Mann und während der andern 4 Monate aus 50 Mann, ohne die, welche im Geschäftbureau arbeiten.

Im Durchschnitt sind ungefähr 25 Pferde vorhanden, aber die meisten Gespannarbeiten werden im Accord ausgegeben. Die Arbeitslöhne betragen jährlich etwa £ 75,000.

(Aus Moores Rural New-York. Uebersetzt von Alb. Kuhn.)

Aus Süd-Russland.

(Schluss.) S. 243

Pflaumen finden sich in wenigen Sorten, Zwetschen hingegen werden in Masse, hauptsächlich in der Dnieper-Niederung, angebaut. Die Zwetsche ist hier nicht von eigentlich guter Qualität. Einmal angepflanzte Bäume erhalten keine Pflege, so dass bald die ganze Anlage zu einem Dickicht verwildert. Die Zwetsche ist ein sehr gesuchter Artikel, wird weniger zum Trocknen, als in grossen Massen zu einem liqueurartigen Getränk verwendet, unter ähnlicher Zubereitung, wie Herr Hofgärtner Jäger solche Jahrg. 1868 der Monatshefte anführte und es ist dieses Getränk etwas ganz vorzüglich Gutes ohne allen branntweinartigen Beigeschmack.

Süsskirschen sind wenig verbreitet; sie leiden in der Jugend oft durch die schlimmen Winter; sie werden durch Glaskirchen und Süssweichseln ersetzt, die in mehreren Sorten vorkommen und in keinem Garten fehlen. Die ächten Sauerkirschen werden in Unmassen gezogen, da sie auf der trockenaten Stelle noch den besten Ertrag liefern und ohne alle Wart und Pflegung lustig fortfragen und wachsen. Natürlich bilden sich mit der Zeit undurchdringliche Dickichte, so dass viele Früchte gar nicht gepflückt werden können. Die Sauerkirsche findet ebenfalls einen sehr guten Markt und dient ausserdem zum Trocknen und zur Liqueurbereitung wie Zwetsche, und schmeckt dieser Kirschliqueur nicht so gut wie der von Zwetschen bereitete.

Wallnüsse trifft man ziemlich viele an, aber keine, welche denen an der Bergstrasse ähnlich sind.

Wein wird meistens an Spalier gezogen, leider aber oft keine tauglichen Sorten, dabei ein schlechter Schnitt beobachtet. Doch gedeiht, wie ich aus eigener Erfahrung ersah, Wein in frühen und mittelfrühen Lagen freistehend, d. h. an terrassirten Haldungen, vortrefflich und ich habe selbst in diesem schlechten Jahre noch schöne, schmackhafte Trauben gezogen (Bohmschnitt). Tafeltrauben sind hier sehr gesucht, und werden die frühen mit 20—25 Kop. das Pfd. bezahlt. Die späten Sorten im Oktober kommen aus der Krim, wahrhaft herrliche Trauben, 2—4 Pfd. schwer, die Beeren wie kleine Pflaumen.

Beerenobst wird in allen Gattungen gezogen, meistens aber ist die Kultur keine ausgezeichnete und auch in ältern Gärten nur eine schlechte Auswahl zu treffen. Der Verbrauch, hauptsächlich zum Einkochen, ist ein ungemein grosser, dabei wird für schöne Früchte ein ganz vorzüglicher Preis bezahlt; Himbeeren 10—15 Kop., Stachelbeeren 20—25 Kop., Erdbeeren 50—75 Kop. per Pfd. Zudem ist das russische Pfund noch 4 Loth leichter als das deutsche Vereinspfund.

Die Verwendung des Kernobstes geschieht mehrentheils in frischem Zustande für Tafel und Küche; getrocknet findet es in der feinern Küche wenig Liebhaber. Obstwein ist nicht gekannt, scheint auch so schnell keine Zukunft zu haben, da der gewöhnliche Mann hier zu fest an seinem Branntwein hängt und der Edelmann auf seiner Tafel gute Weine gewöhnt ist.

Feines Tafelobst für den Keller liefert die Krim; es wird dort wahrhaft wunderschönes Obst gebaut. Unter den Aepfeln vertritt der Sary Sinap dieselbe Stelle, wie in Tyrol der Rosmarin-A. Die Händler der Krim bringen alles Obst sortenweise auf den Markt und ist der Durchschnittspreis, à Pud = 40 russ. Pfd. 2—4 Rubel = à Rubel 100 Kopeken = 1 fl. 42 kr. rh. Im Winter steigt der Preis jedoch um's Doppelte.

Hier gebautes Obst ist billiger und zahlt man je nach Qualität für Winterfrüchte 1½—3 Rubel per Pud. Auch kommt solches nicht sortenweise auf den Markt, sondern der Händler macht seine eigene Classification, nämlich: Weinige*), Süsse und Säure, wovon letztere den grössten Absatz für die Küche finden.

*) Diese Classe umfasst Alle, die nicht vorherrschend süss oder sauer sind.

Obstgärten finden sich in diesem Gouvernement meistens blos bei dem Gross-Grundbesitzer; der Bauer, früherer Leibeigene, hat sich höchstens ein paar Sauerkirschbäumchen angepflanzt, obgleich er in seinem Kohlgarten die beste Stelle hätte, ein paar Kernobstbäume anzubringen. Diese Leute sind schrecklich faul, zeigen den grössten Widerwillen gegen jedwede Art Fortschritt und alle Aufmunterung dazu ist tauben Ohren gepredigt. Ich habe z. B. Einwohnern hiesigen Dorfes den Vorschlag gemacht: „Jedem bis zu 10 St. Bäume aus der herrschaftlichen Schule abzulassen, solche von einem Gehülfen pflanzen und einige Jahre unter meiner Leitung behandeln zu lassen", damit sie etwas Kenntniss vom Obstbau bekämen. Für jeden Baum hätte mir der Empfänger — da bei diesen Leuten das Geld noch selten ist — zwei Baumlöcher in neu anzulegenden Pflanzungen auszuwerfen, welche ich im Accord per Stück mit 5 Kopeken bezahle. Würden die Bäume den Leuten geschenkt, so hätte das für sie keinen Werth; sie würden sich auch dann um seine Pflege vollends keine Sorge machen.

Aber auch für dieses gewiss billige Anerbieten fanden sich im Verhältniss der Einwohnerzahl nur wenige Liebhaber. Im Gegentheil kann man oft, gibt man Anleitung zu etwas Nützlichem, Undank ernten, denn der Charakter und ein Glauben an ein Wohlwollen für sie von anderer Seite ist durch die Leibeigenschaft zu Grunde und verloren gegangen, und wissen Viele die schon nun 10 Jahre bestehende Freiheit noch nicht zu benützen. Es wird erst mit der jetzt heranwachsenden Generation besser werden, und geniesst diese einmal den Nutzen jetzt gemachter Pflanzungen, so wird der Obstbau auch hier unter der Landbevölkerung Eingang finden.

Hier hätte Obstbau also noch ein grosses Feld der Zukunft und lassen sich die angeführten Hindernisse grösstentheils beseitigen oder machen den Obstbau doch nicht unmöglich, wenn nur Lust und Ausdauer vereint mit den nöthigen praktischen Kenntnissen zusammenwirken.

Der Satz also: „dass Obstbäume hier nicht gedeihen wollen", ist nicht richtig, wie ich aus meinem bereits siebenjährigen Wirken erfahren, in welcher Zeit ich schon mehrere Neupflanzungen entstehen sah, die unter guter Leitung im besten Gedeihen stehen und die ebenfalls mit jedem Jahre umfangreicher werden.

Palmyra, Gouv. Poltawa. Dec. 1870. **Ernst Lieb.**

Geschichte des Obstbaues zu Guben.

(Fortsetzung von pag. 241.)

Im Ganzen wurden gegen 900 Billete à 2½ Sgr. abgegeben.

Es waren 4 Decorateure, das soll heissen Blumengärtner, thätig gewesen, wovon Jeder eine Seite des sehr hübsch auf einer Insel der die Stadt theilenden Neisse belegenen Sommer-Salons der Schützengesellschaft gehörig, zur selbständigen Entfaltung seiner Kräfte erhalten hatte, doch mit der Bedingung, so zusammen zu wirken, dass auch ein Ganzes daraus würde. Dies war auch über Erwarten gelungen und war das Arangement ganz vortrefflich. Ein Mitglied hatte sein Aquarium gestellt und dieses wurde durch eine Wasserleitung in Thätigkeit erhalten. Näher auf die Blumistik einzugehen, ist hier nicht der Ort, ich beschränke mich ganz daher auf das Obst. Leider war, wie dies bei solchen Gelegenheiten und ganz besonders im Hochsommer, nicht ganz gut die Zeit getroffen. Die 8 Tage zuvor eingetretene grosse Hitze hatte die Erdbeeren zu früh reifen lassen, so dass die schönsten Exemplare nur mit Mühe gehalten werden konnten, theils auch schon passirt waren. Unter den hervorragenden Erdbeersorten nenne ich Dr. Nicaise mit 25 Quentchen Gewicht die einzelne Beere. Sie war der Anziehungspunkt der ganzen Ausstellung, dann war Souvenir de Kiew recht bemerkenswerth und besonders Dr. Lucas, eine ganz vortreffliche Frucht, welche auf ganz geringem Sandboden ohne jegliche Pflege bei reicher Tragbarkeit herrlich gediehen war. Dann war Goliath, Vierländer, Brittisch Queen, Ananas. Letztere, eine grosse Schüssel ausgesucht schöner Früchte gewann Jemand, bat aber, dieselbe gegen ein Blumenstöckchen umzutauschen, gewiss seltsam. Von Himbeeren war nur die Fastolf vertreten und auch nur gering, da es noch zu früh war, ebenso waren die Stachelbeeren in einem grossen Sortiment, doch leider unreif. Dagegen war die Süsskirsche in allen Arten vorhanden und dieser Frucht wegen, da sie die Hauptrolle in unserem Obstbau spielt, war auch die Zeit so gestellt worden, da sie sonst sehr ungünstig erscheint. Natürlich waren die Früchte ausgesucht und somit lässt sich das Prädicat, sehr schön, den meisten Sorten nicht absprechen. Alle Sorten zu nennen, würde eine ganze Seite füllen, dieserhalb will ich es unterlassen, kann nur sagen, dass wieder mehrere neue schöne Sorten vorhanden waren, die jedoch in ihren Eigenthümlichkeiten erst geprüft werden müssen. Hier hat nur die Frucht Werth,

die auch die Versammlung aushalten kann, ebenso darf sie nicht zu spät reifen, da alsdann die Sauern und Weichseln schon rivalisiren, ausserdem, sie hätte die Eigenschaft, die Made abzuhalten, dann wäre sie gewiss in wenig Jahren allgemein angebaut. Sonst erzieht man hier die Kirschen gern gleich aus dem Stein, wenigstens ist dies vielfach der Fall, dass man erst wartet, bis der zufällig aufgegangene Kirschbaum tragbar ist, ehe er veredelt wird. Dies gilt jedoch nicht von denen, die für den Verkauf Baumzucht treiben. In Folge obiger Anzucht gibt es auch unendlich viele Sorten und scheint sich unser Boden zur Hervorbringung guter Sorten recht sehr zu eignen, aber auch zum Gedeihen der Made scheint derselbe vortrefflich zu sein oder hat dies seinen Grund auch in der sorglosen Abnahme der Früchte. Man lässt hier, da das Obst meist zum Transport nach auswärts zur Versendung kommt, die sehr leicht zu erkennenden madigen Kirschen unter den Baum fallen, wo dieselben, wenn das Pflückgeschäft sehr drängt, wie meist bei grosser Wärme, Tage lang mitunter auch ganz dort liegen bleiben. Freilich sucht man dann durch Theerring diese Nachlässigkeit unschädlich zu machen, doch leider mit wenig Erfolg. Somit gedeiht neben der Kirsche auch die Made vortrefflich.

Da der Verein dem Minister der Landwirthschaft auf dessen Anfrageformular 2 Ausstellungen im Jahre 1870 angegeben, so wollte man dies festhalten trotz der veränderten Weltlage. Nur wurde der Zweck der Situation angepasst. Viele unserer Obstbautreibenden waren als Vaterlandsvertheidiger im Reserve- und Landwehr-Verhältniss in Frankreich, daher glaubten wir, die Ausstellung zum Nutzen ihrer Familien veranstalten zu sollen. Es wurde nun der Zweck und die Aufforderung zum Einliefern des Obstes bekannt gemacht. Obgleich nun das Obstjahr ein überreiches, der Absatz jedoch fast Null war, da der Bahntransport fast ganz aufgehört hatte und sich in Folge dessen ungeheuere Vorräthe, die kaum verkäuflich waren, angesammelt hatten, so war die Einlieferung verhältnissmässig doch gering. Das Obst sollte in der Ausstellung für beigesetzte Preise sogleich verkauft werden und waren diese nicht übertrieben angesetzt. Der Betrag sollte den Familien der Vaterlandsvertheidiger gegeben werden, das Obst war werthlos und dennoch so geringe Betheiligung! Es wurde ein Prediger, (Prediger Baltzer in Bonsdorf), der eine grosse Baumschule besitzt, der schon Hunderte von Bäumen an die Stadt verkauft, dem von den Vereinsmitgliedern

die neuesten Reiser (Souvenir du Congrès) geschenkt worden, darum gefragt, gerade in dem Augenblick, als er sich dem anwesenden Stadtrath für ferneren Baumbedarf empfahl, ob er die Aufforderung nicht gelesen und wesshalb er sich nicht betheiligt? Es wäre zu weitläufig, antwortete derselbe! Nun dann kann man sich freilich nicht wundern, wenn der im Schweisse des Angesichts um seine Existenz ringende Arbeiter nicht freigebig ist, wenn der auf guter Pfründe sitzende durch die Anwesenheit in der Ausstellung sein Interesse an der Obstzucht bekundende Prediger den Weg von 3 Stunden für zu weitläufig erklärt und obenein, da durch den Verein Diejenigen, welche Reiser von den Mitgliedern erhalten, ganz besonders dazu aufgefordert worden waren. Doch genug davon. Die Arbeit war keine kleine, das Local, ein hübscher Glassalon ganz nahe der Stadt, war nur, da der Raum es auch weiter nicht gestattete, ganz gering decorirt, theils da der Platz zu nothwendig für das Obst war, theils auch um alle Kosten zu sparen. Der Ertrag belief sich auf 30 Thlr. 15 Sgr.

(Schluss folgt.)

Nachlese von Notizen

aus den Ergebnissen meiner Obsternte von 1870.

(Fortsetzung von pag. 286.)

8) Zephirin Gregoire. Die im Handbuche aufgeführte, sehr gelobte Sorte des Namens stammt von Papeleu und erhielt ich sie von Jahn daher auch, fand sie in Jeinsen schlecht, und selbst im günstigsten Boden und Garten des Herrn Inspectors Palandt in Hildesheim nur gut, nicht delikat. Voriges Jahr erhielt ich nun aus dem Braunschweiger pomologischen Garten, wohin die von Hrn. Gregoire gezogenen Sorten im Stamme direkt nach Braunschweig gekommen sind, Früchte der Zepherin Gregoire, die ich besser und nahezu delicat fand. Sie unterschied sich von der von Papeleu gekommenen Sorte auch durch mehr platte Gestalt. Diese plattere Gestalt findet sich bei der Nouveau Zepherin Gregoire (auch Zepherin Louis genannt) und wäre es möglich, dass diese, statt der Zepherin Gregoire von Hrn. Gregoire nach Braunschweig gekommen wäre, ist jedoch noch nicht als wahrscheinlich zu betrachten und müssen beide Sorten noch weiter einer Prüfung unterworfen werden, ob als Zephirin Gregoire zwei verschiedene Sorten gehen.

Kirschen.

Unter dem Steinobste fand ich voriges Jahr nur Eine Identität mit andern Sorten, bei der Herzogin von Palluau. Hr. v. Bose zu Emmaburg brachte vor einigen Jahren aus dem kürzlich erschienenen Werke des Hrn. Morthillet über Kirschen die Nachricht, dass die Duchesse de Palluau, deren Erziehuug man Hrn. Dr. Bretonneau zugeschrieben habe, nur neue Benennung einer älteren Sorte sei. Da dadurch dem Illustrirten Handbuche ein Vorwurf wegen nicht bewiesener genügender Genauigkeit und Sorgfalt gemacht werden zu sollen schien, vertheidigte ich Jahn, der die Beschreibung der Herzogin von Palluau gegeben hatte, in einigen Gegenbemerkungen und konnte man nach den früher über die Sorte vorliegenden Nachrichten nicht wohl anders glauben, als dass die Duchesse de Palluau eine von Hrn. Dr. Bretonneau erzogene Sorte sei. Voriges Jahr trug mir nun mein junger Baumschulenstamm der Sorte, deren Reis ich vom Herrn Grafen Lambertye zu Chaltrait in Frankreich erhielt, der für die Herausgabe eines Kirschenwerkes arbeitete, und zeigte die Sorte in Wuchs des Baumes und Frucht sich wohl völlig identisch mit der Frühen Lemercier unseres Handbuches, die sich als identisch mit dem in England schon länger vorhandenen Royal Duke erwiesen hat. Darnach ist die von der Frau des Hrn. Dr. Bretonneau gegebene Nachricht gegründet, dass ihr Mann die Sorte nicht erzogen habe, und wäre sie auch nicht Glaskirsche, wofür auch Jahn die Frühe Lemercier, die ich von ihm erhielt, ansah, sondern Süssweichsel, da bei längerem Sitzen die Frucht stärkere Röthe des Saftes annimmt. Ob man die hier fragliche Sorte nur eben in einer fröhlichen Gesellschaft zum Scherze dem Herrn Dr. Bretonneau zu Ehren nach dessen Wohnorte benannt habe, steht wohl immer noch dahin und wäre das ein würdiger Scherz nicht gewesen. Neue Benennungen einer werthvollen Sorte, deren rechten Namen man nicht kannte, nach dem Besitzer und nächsten Verbreiter der Sorte sind, auch ohne Scherz sehr oft schon vorgekommen.

Pflaumen.

Von Identitäten fand ich nur, dass Mirabelle tardive von Hrn. Mas, abgebildet im Verger, der Diel'schen Brisette gleich war, und dass ich eine Reineclaude de Brahy wenigstens in der Frucht von der Bavays Reineclaude nicht unterscheiden konnte, so dass ich

halb auf den Gedanken kam, dass Reineclaude de Brahy durch falsches Lesen oder Schreiben aus Reineclaude de Bavay entstanden sein möchte.

Ausserdem mag ich hier noch erwähnen, dass ich ein paar werthvolle Pflaumensorten, die ich von Herrn Baron v. Bose erhielt, und, nach mir zugesendeten Früchten, in seinem Garten besondere Vollkommenheit erlangt hatten, voriges Jahr unter richtigerem Namen auffand. Eine in seinem Boden treffliche Frucht, die ich von ihm als Goliath erhielt und sie gegen ihn gleich für unrichtig benannt erklärte, da der Goliath nach andern Werken eine sehr dunkelrothe, fast blaue, nicht bunte Frucht ist, zeigte sich v. J. in Vegetation und Frucht völlig identisch mit der Sharps Kaiserpflaume, und eine andere werthvolle Sorte, die ich von ihm als Kuchen-Pflaume erhielt, war überein mit der Frankfurter Pfirschen-Zwetsche, sowie das, was Jahn von einem Herrn Amtsverwalter Fehringer in Römhild als Frankfurter Pfirschen-Zwetsche erhalten und unter diesem Namen Beschreibung der Sorte für das Handbuch geliefert hatte, die ich noch zurückbehielt, voriges Jahr sich auch in Vegetation und Frucht mit Sharps Kaiserpflaume identisch zeigte. Eine auch in meinem Boden recht werthvolle Frucht erhielt ich von Herrn v. Bose als Coës fine late red plum, deren Zweig schon mehrmale voll trug und eine lange, ganz zwetschenartige, rothe Frucht mit edlem Geschmacke und vom Steine ablöslichem Fleische, im halben September reifend, lieferte. Die Benennung ist unrichtig, da Coës late red plum, die im Londoner Catalog auch das Synonym Coës fine late red plum hat; nach allen Autoren eine erst spät reifende r u n d e Frucht ist, die zum Beiworte auch St. Martin hat und die ich, wie ich sie von Herrn Dr. Liegel und wohl ganz richtig benannt, erhielt, mit der Violetten Octoberpflaume identisch fand, die in dem vorigen nassen Sommer ganz roth blieb und nicht blau wurde.

Wäre die Coës f i n e late red plum eine besondere von der Coës late red plum verschiedene Sorte, so würde man sie unter dem Namen in englischen und amerikanischen Werken neben der Coës late red plum gewiss aufgeführt und von dieser geschieden finden. Ausserdem passt auf Herrn v. Bose's Sorte das Beiwort „late" nicht und würde nur relativ passen, wenn es auch eine Coës early red plum gäbe. Da ich sie unter meinen Pflaumensorten nicht aufgefunden habe, habe ich von ihr vorerst unter dem Namen v. Bose's rothe Zwetsche Beschreibung gemacht.

Der rechte Monsieur hatif scheint kaum mehr zu existiren. Wie Diel sie falsch hat, so erhielt ich von der Societät in London unter dem Namen Early Orleans die Königspflaume von Tours und als Monsieur hatif von Hrn. Leroy eine viel zu spät reifende Sorte, die v. J. trug.

(Fortsetzung folgt.)

Literatur.

Württembergs Obstbau. Kurze Darstellung des Zustandes der Obstkultur in den verschiedenen Bezirken des Königreiches Württemberg, der Vorzüge oder Mängel derselben, und der Mittel zur Hebung der letzteren etc. Festschrift des pomologischen Instituts in Reutlingen zur silbernen Hochzeit des Königs Karl und der Königin Olga von Württemberg, sowie Vereinsgabe des deutschen Pomologen-Vereins pro 1870/71, von Dr. Ed. Lucas. Ravensburg 1871. Eugen Ulmer. 16 ngr. od. 54 kr.

Mit Freuden begrüssen wir hier eine Schrift, welche zwar speziell nur für das Königreich Württemberg geschrieben, jedoch weit über die Grenzen dieses Landes hinaus eine unverkennbare Wichtigkeit hat, da sie als erste vollständige statistische Schrift über den Obstbau eines Landes erscheint, dann zeigt, wie statistische Werke über die Obstkultur grösserer Landstriche zweckmässig angefertigt werden, und dabei über die äusserst reiche Obstkultur des Königreiches Württemberg erschöpfende Aufschlüsse gibt. Das Werkchen zerfällt in die Einleitung, in 3 Abschnitte und in einen Anhang.

Die Einleitung belehrt uns, auf welche Weise der Obstbau im Königreiche Württemberg zu der hohen Stufe gelangt ist, auf welcher derselbe heute steht, hebt hervor, dass schon in früheren Zeiten die Landesfürsten die Obstkultur als einen wichtigen Zweig der Landeskultur auf alle mögliche Weise durch entsprechende Gesetze etc. gefördert haben, dass demnächst die pomologischen Institute zu Hohenheim und Reutlingen segensreich gewirkt und namentlich die Ausbildung tüchtiger Baumwärter in hinreichender Zahl sich haben angelegen sein lassen, dass aber recht eigentlich das zur Erkenntniss gekommene Bedürfniss des Volkes nach Obst und Obstmost der Hauptbeförderer der Obstcultur gewesen ist. Württemberg (circa 360 □ Meilen) besitzt mehr als 8 Millionen Obstbäume. Im Jahr 1847 veranschlagte man die Obsternte im ganzen Lande auf 8,600,000 Centner Obst. Es gibt Landstriche, wo auf den Kopf der Bevölkerung 7 Obstbäume kommen, und wo per Morgen landwirthschaftlich benutzten Bodens durchschnittlich 18—20 Obstbäume stehen.

Der erste Abschnitt des Buches zeigt uns den Stand der Obstcultur in den einzelnen 64 Oberämtern, — eine spezielle Statistik dieser 64 Bezirke mit Angabe der hauptsächlichsten Obstsorten, der Baumschulen, der Baumwärter-Anzahl und diejenigen Personen, welche sich namentlich um den Obstbau in den einzelnen Bezirken verdient gemacht haben.

Sodann ist noch eine Nachweise derjenigen Obstsorten beigefügt, welche

nach und nach verschwinden, sowie diejenigen neuen Sorten, welche in der Jetztzeit stark angebaut werden.

Der zweite Abschnitt behandelt die wichtigsten Mängel der Württembergischen Obstkultur und die Rathschläge bezüglich der Abhülfe derselben.

Als hauptsächlichste Mängel werden aufgeführt:

1) Die zu grosse Anzahl von Obstbäumen in den einzelnen Gegenden.

2) Die Benutzung der Wildlinge aus Wäldern zur Obstbaum-Erziehung und das Veredeln der Wildlinge in Kronenhöhe.

3) Geringe Pflege des Bodens in den Baumschulen.

4) Anlage von Baumpflanzungen auf schlechtem Boden.

5) Sofortige neue Nachpflanzung abgehender Bäume auf derselben Stelle.

6) Das Zutiefpflanzen sowie das Pflanzen in zu kleine Löcher.

7) Falsche Wahl der anzupflanzenden Obstsorten.

8) Falsche Pflege der jungen Bäume in den ersten Jahren nach der Pflanzung.

9) Unterlassung des Lockerhaltens der Baumscheiben.

10) Schlechtes Anbinden.

11) Mangelhaftes Ausputzen und schlechte Kronenpflege.

12) Unterlassung der Düngung der Obstbäume etc. etc

So wichtig wie die spezielle Aufzählung dieser Mängel auch ist, die übrigens in allen Ländern und zu allen Zeiten dieselben sein werden, und so wichtig auch die speziellen Rathschläge zur Hebung dieser Mängel auch sein mögen, so erachten wir doch noch für weit wichtiger die von dem erfahrenen Herrn Verfasser ausgesprochene Ansicht, dass alle seitherigen Massregeln für eine rationelle Baumpflege doch nie vollkommen genügen, wenn nicht mit Einheit und einer grösseren Energie für Hebung der Obstkultur in der Weise verfahren wird, dass ein höherer Staatsbeamter, welcher ein tüchtiger Naturkundiger sein muss, bei der Staatsregierung den Obstbau des Landes in gleicher Weise vertritt, wie solches mit dem Strassenbauwesen etc. der Fall ist.

Wenn solche Forderungen für das Königreich Württemberg, in welchem die Staatsregierung durch Gesetze und Verordnungen, durch Rath und Hülfe bei Calamitäten und Nothständen etc. für den Obstbau so vieles leistet, von einem der ersten Pomologen Deutschlands gestellt werden müssen, wie viel mehr wird in den andern Ländern, in denen im Allgemeinen der Obstbau gegen Württemberg noch sehr zurücksteht, eine solche Vertretung nothwendig sein!

Weiter wird für jeden der 4 Kreise Württembergs ein Pomolog als höherer Obstbautechniker verlangt, welcher als Vorgesetzter der Oberamtsbaumwärter und Gemeindebaumwärter zu fungiren hätte.

Der 3. Abschnitt handelt von der Auswahl werthvoller Obstsorten zur Anpflanzung, und bezeichnet speziell die für Württemberg passenden Sorten.

Der Anhang zeigt, wie schon seit 350 Jahren die Landesherrn Gesetze zum Schutze der Obstbäume erlassen haben, und dass die im Jahre 1808 erschienene Wegeordnung die schönen Obstbaumpflanzungen an den Strassen Württembergs angebahnt hat.

Der erste Abschnitt des Buches ist derjenige, welcher in statistischer

Beziehung am meisten interessirt, und welcher auch sicher dem Herrn Verfasser die grösste Arbeit gemacht hat, denn die Abfassung desselben ist ein höchst mühseliges Werk. Um so dankbarer sind wir aber auch dem Herrn Verfasser, zumal, da er uns nicht allein ein klares Bild der Württembergischen Obstkultur mit ihrem einzig dastehenden Baumwärter-Institut gibt, sondern auch zeigt, wie eine Statistik über die Obstcultur eines grösseren Landstriches zweckmässig gegeben werden kann, um ohne Schwulst übersichtlich zu sein. Jeder Freund der Pomologie wird dieses dankbar anerkennen; hoffen wir, dass nach diesem Vorbilde baldigst Statistiken über den Zustand der Obstkultur mit ihrer fortschreitenden und rückschreitenden Bewegung für alle Länder Deutschlands entstehen werden.

O. Beck, Regierungsrath in Trier.
Koch, Oberförster in Wittlich b. Trier.

Die Behandlung des Weines insbesondere auch Verhütung und Beseitigung von Weinkrankheiten in 4 gemeinfasslichen Vorträgen; mit einem Anhang: Verbessern des zu sauern Mostes und Weines und Bereitung von Trester- und Hefenwein. Von Prof. Dr. J. Nessler, Vorstand der Grossherzogl. agricultur-chemischen Versuchsstation Carlsruhe. Mit 10 in den Text eingedruckten Holzschnitten. Ravensburg. Druck und Verlag von Eugen Ulmer. 1872. 12 Bogen 8°. 24 ngr. od. 1 fl. 24 kr.

Eine Schrift von Professor Dr. Nessler über den Wein bedarf bei der anerkannten Tüchtigkeit und den gründlichen auf die entsprechenden Forschungen basirten Kenntnissen des Verfassers über die Natur des Weines, dessen Krankheiten u. s. w., keiner Empfehlung. Jeder Besucher der Versammlung in Bingen, welcher die prachtvollen Vorträge Nesslers mit anhörte, wird dies gern unterschreiben.

Wir beschränken uns daher auch nun hier, die kurze Anzeige des Inhalts dieser Vorträge zu geben und empfehlen die Anschaffung dieser vortrefflichen, klaren und für Jedermann verständlichen Schrift aus vollster Ueberzeugung.

Der 1. Vortrag enthält: Einleitende Bemerkungen. Das Herbsten. Das Reifen und das Faulen der Trauben. Herbstzwang. Witterung und Tageszeit beim Herbsten. Stehenlassen der zerstampften Trauben. Entbeeren der weissen Trauben. Behandlung des Rothweins. Eigenschaften des rothen Farbstoffes. Vorrichtungen, die Trester im Saft zu behalten. Zeit des Stehenlassens. Blasswerden des Rothwein. Entbeeren der schwarzen Trauben. Das Keltern.

Der 2. Vortrag: Günstige und schädliche Wirkung der Luft auf den Most und neuen Wein. Gährung. Schaufelwein. Lüften. Mostpeitsche. Kuhnen, Essigpflänzchen. Wirkung der Luft auf den alten Wein. Günstige und schädliche Wirkung der Wärme. Gährkeller. Wärmröhre. Erhitzen des Weines. Apparate hierzu. Wirkung der Kälte.

Der 3. Vortrag: Reinlichkeit. Behandlung neuer, der gebrauchten und der geschimmelten Fässer. Aufbewahrung der Standen u. s. w. Schädliche Wirkung des Eisens. Beschaffenheit des umgebenden Bodens und Lage des Kellers. Kohlensäure im Keller. Gährtrichter. Gährspunden. Sandsäcke.

Most in eingebrannte Fässer. Aufrühren der Hefe. Ablassen. Einfluss der Witterung bei letzterem. Vollhalten der Fässer. Füllflaschen. Spunden. Kuhnenhüter. Versandt der Weine. Flaschenweine.

Der 4. Vortrag: Krankheiten der Weine. Schwächerwerden des Weines. Entweichen der Kohlensäure. Einleiten der letzteren in den Wein. Stich. Braun-, Rohnwerden. Verblassen des Rothweins. Schwarzwerden des Weissweins. Zähwerden (Weich-, Lang-, Lindwerden), Trübsein und Trübwerden des Weines durch Gährung, durch Mischen verschiedener Weine, durch Zähwerden, durch die Luft, durch die Kälte. Schönen, Filtiren des Weines. Böckser. Erdgeschmack. Bitterwerden des Rothweines. Fremder Beigeschmack. Anwendung von Gewürzschnitten.

Der Anhang enthält nun die Lehre von der Verbesserung des Mostes und Weines und endlich auch die Bereitung von Trester- und Hefenwein.

Dieser reiche Inhalt ist in kurzen, klaren Abschnitten dargelegt, in Sätzen, die sich ebensogut zu Anhaltspunkten bei Versammlungen, wie zu Vorträgen und zum Selbststudium eignen. **Dr. Ed. Lucas.**

Die Verhandlungen der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten in Bingen im October 1869*), den Weinbau betreffend.

Der Druck obiger Verhandlungen, durch die Kriegsereignisse vom Jahre 1870 gestört, gelangte erst gegen Ende vorigen Jahres in die Oeffentlichkeit.

Vor allem sind die zur Verhandlung gestellten Fragen in der Kürze aufzuführen.

I. Allgemeine Fragen. Frage 3. In wie ferne hat die Wärme des Bodens einen Einfluss auf die Entwickung und Ausbildung edler Obstfrüchte und Trauben, und welche Mittel stehen der Praxis zu Gebote, um eine möglichst zuträgliche Bodenwärme zu erzielen? Frage 4. Ist es bei der heutigen Lage des Weinbaues im Zoll-Vereine nicht nothwendig, eine gehörig ausgestattete Versuchsstation für Weinbau in Verbindung mit einer Hochschule zu errichten und zur Förderung der Weinkultur einen Verein für deutschen Weinbau zu bilden? Frage 5. Erscheint es nicht zweckmässig, im Interesse des Wein- und Obstbaues an möglichst vielen Weinbau treibenden Orten meteorologische Beobachtungen anzustellen?

II. Für die Sections-Sitzungen.

Frage 1. a. Welche Traubensorten empfehlen sich zur Produktion von Wein vorzüglich in Süddeutschland, um der heutigen Geschmacksrichtung und Nachfrage des Handels zu entsprechen? b. Können ausser den am Rheine gebauten und gangbaren Trauben-Sorten andere empfohlen werden und welche? c. Welche Ansprüche machen die verschiedenen für Süddeutschland geeigneten Trauben an den Boden, an die Lage und an das Klima? Frage 2. Welche Erfahrungen sind hinsichtlich der Tauben-Krankheit gemacht worden, welche Mittel gegen dieselbe haben sich bewährt, und wie werden diese Hittel am zweckmässigsten angewendet? Frage 3. Wie wird der Wein nach der Gährung

*) Verhandlungen der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten in Bingen, vom 4. bis 7. Oktober 1869. Mainz, Verlag von Viktor von Zabern, 1870 2 B.

am zweckmässigsten behandelt? Frage 4. Liegen bereits Erfahrungen darüber vor, ob das Verfahren von Pasteur sich vortheilhaft bewährt hat, und für welche Weine es anwendbar ist? Frage 5. Ist die Einführung einer Mostwaage und eines Apparates für Alkoholbestimmung der Weine auf gesetzlichem Wege im Zollvereinsgebiete wünschenswerth? Frage 6. Welches sind die Vor- und Nachtheile des Drahtbaues in den Weinbergen gegenüber dem Pfahlbau? etc. Frage 7. Hat sich die Anwendung von Hülfsdünger bei dem Weinbau bewährt? etc. Frage 8. Welche Setzlinge haben sich bei Anlegung von Weinbergen am besten bewährt und welches ist die geeignete Zeit und beste Art die Reben zu setzen? etc. Frage 9. Welches ist das beste Verfahren nach der Traubenlese, um einen vorzüglichen Wein zu erzielen? etc. Frage 10. Welche Anforderungen stellt man an eine gute Kelter?

Gehen wir auch auf den Inhalt dieser Fragen ein, so müssen wir anerkennen, sie enthalten ein sehr glücklich gewähltes Material. Sie wurden an verschiedene Referenten überwiesen, um sie schriftlich durch wissenschaftliche Einleitung zur Berathung vorzubereiten.

Die allgemeinen Fragen 3. 4. und 5. wurden sehr eingehend behandelt und lieferten die Berathungen ein sehr schätzbares Material zu künftigen Abschlüssen bei nächsten Verhandlungen.

Von den Fragen für die Sectionssitzungen wurde über die Frage 1. die Berathung ausgesetzt, da der Referent, durch Krankheit gehindert, nicht erscheinen konnte, das Referat hingegen den Verhandlungen beigedruckt. Die übrigen Fragen wurden alle einer gründlichen Besprechung unterzogen.

Es war gewiss von grösstem Interesse, den Verhandlungen anzuwohnen und jedem, der sich um den Weinbau und Weinbehandlung interessirt, und auf irgend welche Art abgehalten war, theilnehmen zu können, können die Verhandlungen bestens empfohlen werden; nur mit der grösten Befriedigung wird er das Buch aus den Händen legen. Waren die Fragen schon so gut gewählt, indem sie sich in der Weinwissenschaft über den Weinbau, die Traubenlese, die Weingährung, die Behandlung des Weines nach der Gährung, die Traubenkrankheit und die Krankheiten des Weines verbreiteten, so empfingen sie noch durch die betreffenden Referenten eine vielseitige zweckdienliche Vorbereitung zur Berathung. Wissenschaft und Praxis ergänzten sich wechselseitig, die bis jetzt gemachten Forschungen und Erfahrungen in gegenseitige Verbindung zu bringen.

Bei dieser Versammlung zeigte sich auch die ganz erfreuliche Erscheinung, wie sich Männer der Wissenschaft mit besonderer Vorliebe dem Weinbaue widmen. Wie sollte das auch anders sein? Gerade der Weinbau bietet der Wissenschaft das weiteste Feld zu ihrer Forschung. Die Ernährung der Pflanzen, die Mannigfaltigkeit der Traubensorten, die Weingegenden mit ihren verschiedenen Lagen, die Jahrgänge, die Reife der Trauben, die Edelreife, die Bestandtheile des Wassers, die Vorbereitung zur Gährung, die Gährung selbst mit ihren Erscheinungen, die erfolgte Umbildung der Bestandtheile in Wein, die Behandlung des Weins im Keller bis zur höchsten Ausbildung seines Werthes, dann, die bei fehlerhafter Behandlung des Weines sich zeigenden Krankheiten, alle diese Erscheinungen beruhen auf Ursachen und

Wirkungen, welche der Wissenschaft das weiteste Feld zu ihrer Forschung bieten.

Gerade in diesen Versammlungen ist der geeignete Ort, die wissenschaftlichen Entdeckungen durch gründlichen Austausch mit practischen Erfahrungen auf das Leben überzutragen. Wird der einmal betretene Weg so fortgesetzt, so wird es sich schon in 10 Jahren zeigen, welche Bereicherung Theorie und Praxis in ihrem Wissen gefunden haben.

Dabei kann man den Wunsch nicht unterdrücken, da die Versammlungsorte gewechselt werden, dass doch bei künftigen Versammlungen die Betheiligung eine zahlreichere aus allen Gegenden Deutschlands werde. Versäumen die Weinproducenten und Weinhändler diese Gelegenheit nicht! Je zahlreicher die Vertretung aus allen Gegenden Deutschlands, mit um so grösserer Befriedigung werden wir heimkehren; eine Erweiterung unserer Bekanntschaft, eine Bereicherung unserer Kenntnisse, und das Bewusstsein zum allgemeinen Besten beigetragen zu haben, wird uns reichlich entschädigen für das kleine Opfer der kurzen Zeit und des Geldes, welches wir gebracht haben.

Recensent würde sich einer Berichtigung von anderer Seite schuldig machen, wollte er des Referates über die allgemeine Frage 4, S. 31. u. f. nicht erwähnen. Anerkennend die Schwierigkeiten dieses Referates und die dabei gemachten, sehr schätzbaren Mittheilungen, glaubt man nach dem im Eingang erwähnten Sinn des Herrn Referenten und im Interesse der Sache zu handeln, wenn wir die Frage nicht blos vom chemischen, sondern auch vom practischen Standpunkte aus beleuchtend ergänzen und den so sehr erwünschten Geist der Versöhnung der Wissenschaft mit der Praxis in wechselseitiger Unterstützung in der richtigen Grenze leiten.

Sehr geeignet erwähnt Referent S. 37. des Verfahrens von Gall und Petiot und obschon dasselbe in der Pfalz gesetzlich verboten, doch dort (auch in anderen Weingegenden) Anwendung finde.

In heiliger Ueberzeugung fordert Referent die deutschen Weinproducenten auf, einig zusammen zu gehen in den Wettkampf gegen Frankreich und Ungarn, sagt, dass Vorurtheile wie Missbrauch der genannten Verfahren, den so nothwendigen Bund der Wissenschaft mit der Praxis im Keime zerstören. Die Anhänger mögen offen die Anwendung bekennen, bei guter Qualität würden die Weine doch Absatz finden, und das bestehende Vorurtheil gegen gallisirte und petiotisirte Weine schwinden.

Seite 38 erörtert Referent die Frage zwischen Natur- und Fabrikwein, in welche unangenehme Lage man komme, wenn man die Wissenschaft anerkenne und doch die durch die Zeit geheiligte Qualität eines Weines vom alten Schrot und Korn (eines echten Naturweines) zu erhalten suche, und liefert den Beweis durch den Champagner als Fabrikat, und die feineren Kabinetsweine des Rheingaues und der Pfalz, als Naturweine, welche beide vom Publikum geschätzt und theuer bezahlt werden, während die schlechten Jahrgänge aus den besten Lagen ihrem Geschicke verfallen, der Wein kein unmittelbares Naturprodukt sei, der Mensch ihn veredle.

Seite 39 erklärt Referent den heutigen Stand der Wissenschaft der Weinkultur oder die Verkehrsverhältnisse zwischen Theorie und Praxis folgendermassen: „Es wird Niemand in Abrede stellen wollen, dass der ganze Process

der Umformung, der Boden- und Luftbestandtheile, der Flüssigkeit, welche wir mit dem Namen Wein bezeichnen, aus einer Reihe von Vorgängen besteht, über deren Wesen und Bedingungen nur die Chemie mit der Botanik der Pflanzen-Physiologie, mit der Geologie, Physik und Meteorologie Aufschluss zu geben vermag, und dass die eigentliche Weinbereitung, die mit der Reife der Trauben in die Hand des Menschen fast ausschliesslich gelegt wird, eigentlich Chemie vom Anfange bis zum Ende ist.*

Endlich drückt sich der Herr Referent über die kürzlich in Wiesbaden errichtete erste Versuchsstation im Weinbau nachfolgend aus: „Eine Versuchsstation im Rheingau ist jedenfalls im Hinblicke auf das grosse Renommé dieser Weine am Ende eine recht frohe Botschaft aber — ich will gerade hier nicht tadeln — man scheint dort ein wenig zu ängstlich gewesen zu sein, und in dieser Beziehung zu sehr den Weinproducenten Rechnung getragen zu haben".

In allen diesen Sätzen hat sich der Referent zu klar ausgesprochen, dass er den Wein nicht als Natur-Product anerkennt, nur vom rein chemischen Standpunkte aus beurtheilt, und auch eine solche Versuchsstation für den deutschen Weinbau etwa in Heidelberg zu errichten bezweckt. — Wie kann eine Versuchsstation für Weinbau mit einem jährlichen Aufwande von circa 25—30,000 Thalern, zum Theile aus den Mitteln des Weinbaues aufgebracht, dem Weinbau nützen, wenn sie dem Weinbau nicht Rechnung zu tragen hat?

Eine solche Versuchsstation würde eine Ueberschätzung, eine Anmassung der Wissenschaft sein, wollte sie sich als oberste Schiedsrichterin da aufwerfen, wo sie nur als Hülfswissenschaft ihre Thätigkeit entwickeln kann. —

Es ist hier zu constatiren: Die Chemiker sind in ihrer Ansicht über den Wein selbst getheilt. Der eine Theil derselben erkennt den Wein als Naturprodukt nicht an. Nach ihrer Ansicht ist der Wein eine Zusammensetzung jener Stoffe, welche durch die Analyse darin gefunden werden, und die Aenderung eines geringen Mostes oder Weines durch Zuthat von fehlenden homogenen Stoffen bis zu den Verhältnissen eines guten Weines, ist nach ihrer Ansicht eine ganz natürliche Verbesserung.

Referent drückt sich Seite 38 nachfolgend aus: „Sie werden doch zugeben müssen, dass die Aufstellung eines Unterschiedes zwischen Natur- und Fabrikwein nicht mit wissenschaftlicher Consequenz durchführbar ist, ja sogar für die Zukunft gefährlich sein kann.*) Man wird wissen, dass die Weine eine Reihe bilden, deren Endglieder zwar leicht unterscheidbar, deren mittlere Glieder, und ich glaube, dass ihre Zahl nicht gering ist, aber sowohl zu den einen, wie zu den andern gerechnet werden können".

Durch die Ansicht dieser Chemiker erhält der künstliche Zusatz zu Wein ein wissenschaftliches Privilegium; tritt nach Unkenntniss, oder Missbrauch auch Habsucht hinzu, so führt sie zu dem grassesten Betrug.

Man erinnert nur an: 1) das Scheelisiren, wo, weil Glycerin**) in Wein

*) Gefährlich für Chemiker, sehr wahr —, zugleich aber auch ein Eingeständniss der Unfähigkeit der Wissenschaft, bei Wein oberster Schiedsrichter zu sein, zum Gegensatz einer Expertion von Weinkennern. —

**) Eine Flüssigkeit aus den Fetten bei der Seifen- und Stearin-Säure-Fabrikation als Nebenprodukt gewonnen.

gefunden, (circa 6 pro Mille in einem Wein aus Most von 20% Zucker = 101 Grade der Mostwage,) nun dieses häufig zum Versüssen der Weine angewendet wird. 2) Das Gallisiren. Da der aus der Kartoffelstärke, durch Zusatz von Schwefelsäure übergeführte Krümmelzucker chemisch ganz gleich dem natürlichen Traubenzucker gefunden wurde, so empfehlen Gall und seine Anhänger den Zusatz jenes Zuckers zu Most, in der Voraussetzung, dass er auch gleiche Wirkung habe. — Der Verlauf der Zeit belehrte diese Herren über ihren Irrthum. 3) Der Zusatz von Wasser und Alkohol zu geringeren Weinen, womit diese Weine multiplicirt werden. — 4) Die vielen anderen Mittel, Essenzen und önologischen Präparate in eigenen Catalogen von Materalien-Handlungen für die natürliche Weinverbesserung anempfohlen. Daraus schon wird ersichtlich sein, welcher Betrug unter dem Vorwand von Verbesserung mit dem Weine den Consumenten gegenüber getrieben wird. Ein altes Geschichtsbuch (die heilige Schrift), sagt aus, dass ein Hochzeitsgast zu Kanaan in Galliläa aus Wasser Wein machte, dieser zuletzt vorgesetzte Wein war besser als der erstere — und nennt dieses als das erste Wunder unseres Heilandes, mithin erreichen oder übertreffen wir mit unserem Können die Natur nicht minder.

Der andere Theil der Chemiker bleibt in der Grenze der Wissenschaft, er erkennt den Wein als Natur-Produkt an, sucht dessen Bestandtheile zu erforschen, er gesteht aufrichtig ein, dass der Wein, insbesondere der kostbare, auch Bestandtheile enthalte, welche die Chemie nach dem jetzigen Stand der Wissenschaft nicht erforschen kann. Er sagt, die edlen Weine guter Jahrgänge sollen und können durch die Kunst nicht verbessert werden. Nur an Weine geringer Jahrgänge darf aus national-ökonomischen Rücksichten das Gallisiren angewendet werden, ebenso das Petiotisiren, jedoch mit dem Vorbehalte rationeller Sachkenntniss, ausserdem führe es zu einer gemeinen Schweinerei und Betrug.

Im Rheingau werden Natur-Weine erzielt, das Stück zu 2—6000 Gulden und höher im Werthe, würde es im Sinne und Interesse der Producenten und Consumenten dieser kostbaren Weine sein, wenn diese nicht mehr als Natur-Produkte betrachtet werden. Armer Chemiker! alle Achtung für die Wissenschaft und die dem Weinbau geleisteten Dienste, — wenn du dich bei diesen Weinen wagst zu schaffen, zu künsteln, oder deren Bestandtheile qualitativ zu finden. Deine Retorten und deine Reagenzienkästchen reichen dir hier nicht aus, um so weniger, den Werth des Weines nach der Scala der Bestandtheile zu bestimmen. —

Der Schöpfer hat in den Traubenstock, durch den Weinbauer gepflegt, die Kraft gelegt, den Pflanzensaft in der geheimnissvollen Werkstätte der Natur in eine so edle Frucht der Traube zu verwandeln; wird durch günstiges Wetter die Edelreife erreicht, so werden durch die Weinbereitung, in die Hand des Menschen gelegt, bei Anwendung der praktischen Erfahrungen die Bestandtheile des Mostes durch die Gährung in Wein umgebildet, und daraus ohne Zuthuung eines Chemikers der oben bezeichnete köstliche Wein erzielt; sohin sind auf reinem Naturwege die Weine geschaffen, welche die Consumenten mit obigem hohen Preis bezahlen. Und solchen Weinen, welche die

Zierde des deutschen, ja des europäischen Weinbaues sind, soll — vielleicht weil die Chemie an ihnen Gefahr ihrer Wissenschaft läuft — keine Rechnung getragen werden?

Wenn schon die natürlichen Mittelweine im Verhältnisse zu den künstlich bereiteten Weinen in Bezug der enthaltenen Stoffe und ihres Werthes dem Chemiker Verlegenheit bereitet, so verlässt denselben seine Wissenschaft gänzlich in der Beurtheilung obiger Weine, weil der Wein als Naturprodukt in sich selbst Bestandtheile besitzt, die naturgemäss ohne chemische Zusätze sich in den Wein verwandeln, der dem Menschen zum Genusse bestimmt ist. Wohl gehen dabei Zersetzungen und Umbildung der Stoffe vor, aber in einem Gang der Natur, worüber der Chemiker nur theilweise Aufschluss geben kann. Den Wein desshalb nur als chemisches Produkt der Wissenschaft unterordnen zu wollen, wäre doch eine Vermessenheit.

Aber nicht der Produktion allein darf das Recht zustehen, ihr Produkt nicht als chemisches Gemisch behandelt zu sehen, auch den Consumenten steht die Berechtigung zu, Naturwein zu erhalten, wenn er solchen kauft und bezahlt.

Wie steht es aber in diätetischer Hinsicht zwischen einem Naturwein und einem chemisch reinen Wein, welches Urtheil wird der Arzt abgeben?

Recensent erkrankte schon zweimal an heftigem Erbrechen und Diarrhöe, die zweimal curirte er sich selbst mit ächtem Rothwein, — würde ein unächter gleiche Wirkung gehabt haben?

Nach der Gründung der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten war der Wein nur als Naturprodukt angesehen. Bei der Weinmusterung wurde gallisirter und petiotisirter Wein nicht zur Konkurrenz zugelassen, sondern als solcher in dem Protokoll der Prüfungscommission vorgemerkt und es dem Einsender überlassen, von dem Ausspruche der Expertise Kenntniss zu nehmen.

Eine Wahrnehmung, die auch vielleicht in anderen Weingegenden beobachtet wurde, sei hier wegen ihrer Eigenthümlichkeit am Platze.

Wird das Gallisiren und Petiotisiren von den Producenten angewendet, so meiden viele Weinhändler diese Orte — weil sie nur reinen Wein kaufen — wird dasselbe aber von den Weinhändlern betrieben, so geschieht es nicht wohl in der Absicht, dem Geschmacke der Consumenten mehr zu entsprechen, als vielmehr den Wein im Keller billiger zu fabriziren, als bei den Producenten zu kaufen, in beiden Fällen aber werden die Weine als Naturweine in Handel gebracht.

Wenn dieses unwiderlegliche Thatsache sind, so überhebe sich die Wissenschaft nicht über ihre Grenze. Jene aber, welche das Gallisiren oder Petiotisiren anwenden, mögen, wie Referent Seite 37, ganz richtig sagt, ihre Anwendung offen bekennen, und bei guter Qualität ihrer Weine den Kampf mit Frankreich und Ungarn im Welthandel im internationalen Interesse durchführen.

Recensent ist der festen Ansicht, dass der beobachtete Grundsatz der Weinbausection den Producenten und Consumenten gegenüber der richtige war, fahren wir in dieser Weise fort, und höchst fruchtbringend wird das

jetzt angebahnte Streben jener vielen Männer der Wissenschaft wirken, welche mit einer so grossen Vorliebe durch ihre Forschungen den Weinbau unterstützend den grössten Dienst leisten.

Diesen Männern hier den öffentlichen Dank auszusprechen, kann nicht unterlassen werden. Wirken wir vereint zusammen, der Welt nützlich zu sein, und den Consumenten durch einen Wein das Herz zu erfreuen, der Lohn unserer Arbeit in vereinten Kräften wird ein segensreicher sein.

Randersacker bei Würzburg. S. Englerth.

Behandlung der Obstbäume an den Chausseen der Wegbau-Inspection Einbeck. Vom Wegbau-Inspector Parisius. Zweite Auflage. Hannover. Schmorl und von Seefeld. 1871. 8 S. gr. 8. und 12 S. Abbildungen. (Preis 5 Gr. — 30 Exemplare 4 Thlr.)

Diese kleine Schrift behandelt eine sehr wichtige Frage, nemlich die über die Form der Baumkrone, ob dieselbe in den ersten Jahren nach der Pflanzung becherartig geschnitten, (mit ausgeschnittenem Mittelast), oder pyramidal geschnitten, (mit fortgesetztem Mittelast) herangebildet werden solle und entscheidet sich für die Kelch- oder Becherform. Eine Reihe von guten Zeichnungen zeigt genau, wie der Verfasser allmählig die Baumkrone bilden will.

Im Allgemeinen müssen wir dem Verfasser zugestehen, dass er seine Aufgabe sehr durchdacht hat und Niemand wird das Büchlein ohne Interesse lesen, allein der Verfasser ist für seine Idee zu sehr eingenommen und spricht sich daher — ohne genügenden Grund oder auch mit unrichtigen Gründen — gegen den für Strassenbäume ganz entschieden bessern Pyramidenschnitt der jüngern Baumkronen aus.

Es liessen sich alle Sätze des Verfassers, die er gegen den Pyramidenschnitt der Kronen angeführt, Satz für Satz widerlegen, doch wollen wir hier den Verhandlungen der Braunschweiger Versammlung nicht vorgreifen, wo diese Frage auf das Programm gesetzt ist.

Dass bei dem höchst verschiedenen Wuchs unserer Kernobstsorten sich die Kronen nicht alle nach einer Schablone ziehen lassen, bedarf keiner Begründung, es wird sich aber stets bei kräftigem Wuchs die breit-pyramidale Form und nach dieser die kugliche Form bei guter Pflege und gutem Schnitte hervorbilden und auch diejenigen Bäume, welche in den ersten Jahren kelchartig geschnitten sind, werden naturgemäss diese Lücke später durch kräftige Aeste ausfüllen und zur Kugelform übergehen. Allein bei nicht kräftigem Wuchs werden Bäume mit etwas abstehenden Obstbau (Canada Reinette etc.), welche richtig geschnitten sehr wohl an Strassen gepflanzt werden können, bald Hängäste bilden und eine ganz schlechte Kronenform erhalten, wenn ihre Mitteläste statt begünstigt, unterdrückt werden.

Wägen hie und dort, nach dem Wunsch des Verfassers noch Versuche gemacht werden, allein mit Bäumen von 6—6½, und nicht 7—7½' Stammhöhe, wie der Verfasser räth, eine Höhe, welche bei einem richtigen Kronenschnitt ganz unnöthig ist und welche entschiedene Nachtheile mit sich führt.

Was die Bildung der Kelchkrone betrifft, so möchten wir dem Verfasser rathen, doch die Basis seiner Krone nicht auf einer Gabelung zu erziehen,

die immer zu tadeln ist, sondern aus 3 Aesten seine Kelchform hervor zu bilden. (Vergl. Abb. auf pag. 10 und 11); auch möchte ein solches Kahlstellen der 4 Aeste, welche die Kelchkrone bilden, wie es pag. 21 dargestellt ist, nicht gerade Empfehlung verdienen.

Können wir auch prinzipiell mit dem System des Verfassers nicht einverstanden sein, so müssen wir anerkennen, dass er mit grosser Liebe zur Sache seine Baumanlagen pflegt und dass er auch bis jetzt recht schöne Resultate erzielt, bessere hätte er sicher aber noch erhalten bei nüchterner und unparteiischerer Beachtung der Natur des Baumes. **Dr. Ed. L.**

Anfrage zur gefälligen Beantwortung.

A. Nachstehende 3 Sorten Birnen erhielt ich im Frühjahr 1870 unter der Hand von Jemanden als „Neuestes“ ohne weitere Bemerkungen. —

Wer wäre so gut mir die darüber zu wünschenden Auskünfte zu ertheilen? Woher stammend? Wenn reif? Gross, mittelgross oder klein? Gut, mittelgut oder sonst?

1) Madame Bonnefrontes,
2) Louis Capet.
3) Souvenir de Gaede.

Nr. 1 fand ich im Cataloge Matern in Gratz, doch ohne alle Beschreibung und sonstige Angaben —

B. Die Weichseln „Reverchon“ und „Schanzaë“ wer kennt sie und was sind's vor Qualitäten? —

Die unter „A“ angegebenenen Birnsorten wäre ich bereit, Wünschenden ob in heurigen Kopulanten oder Edelreisern auf's Bereitwilligste gegen Tausch mitzutheilen. Dass selbe zu denen bald fruchtbar seienden gehören, ist deutlich zu erkennen, denn ich setzte die Reiser eben nur auf grosse Crataegus.

Roszkos, l. P. Kr. Maroth, (Ungarn). **G. L. Gillemot**

Todesanzeige.

Der eifrige und in jeder Hinsicht ausgezeichnete Schultheiss Michael Digel in Mähringen O.-A. Tübingen, den Besuchern des dortigen Obstmuttergartens wohl bekannt, starb am 14. Juli und wurde am 16. ds. M. beerdigt Der Pomologen-Verein, wie das Pomologische Institut waren durch Deputationen vertreten. Digel war ein sehr intelligenter Landwirth und in der That das Muster eines Gemeindevorstehers; Friede seiner Asche! Sein Angedenken wird in dem deutschen Centralobstgarten in Mähringen sicher in der pomologischen Welt fortleben!

Dr. Ed. Lucas.



L. Müller

Leopold Müller.

(Biographische Skizze mit Portrait.)

Der Kaufmann Leopold Müller, geb. am 14. Juli 1795, gest. am 16. März 1871, war von vielen Geschwistern das jüngste Kind des sehr angesehenen, vermögenden Kaufmanns und Fabrik-Besitzers Johann Friedrich Müller in Züllichau. Seine Jugend verlebte er unter sehr glücklichen Verhältnissen, erhielt seine Schulbildung auf dem dortigen Gymnasium und wurde auf Wunsch des Vaters, leider aber gegen eigene Neigung, Kaufmann. Er lernte zu diesem Zweck in einem grösseren Materialgeschäft zu Cottbus die Handlung und trat darauf in Frankfurt a/O. in ein grosses Weingeschäft ein. Ehe er jedoch noch selbständig wurde, verlor der Vater bedeutende Summen in Amerika und sahe damit seinen bisher so sichern Wohlstand gefährdet. Bald darauf auch starb er und der Sohn eines Bruders von ihm übernahm die Tuchfabrik mit dem darauf stehenden Vermögen der Wittwe und dem väterlichen Erbtheil der Kinder. Durch falsche Spekulationen, gleichfalls auch durch ungünstige Zeitverhältnisse hervorgerufen, machte dieser in nicht gar langer Zeit Bankerott, wodurch die Mutter ihr eingetragenes Vermögen fast gänzlich einbüsste, wie auch die Kinder ihr väterliches Erbtheil sehr verkürzt erhielten. Um der geliebten kränklichen Mutter nahe zu sein, wurde nun Leopold Müller in seiner Vaterstadt bei seinem Freunde, dem Kaufmann Rudolf Ebel, Buchhalter und übernahm später, als derselbe nach Berlin übersiedelte, selbständig dessen Geschäft. Von allen frühern, reichen Besitzthümern der Mutter war ihr nur noch ein Weinberg geblieben, der sein Entstehen einem Vorfahren ihrerseits verdankte. Eine Meile von der Stadt entfernt, liegt dieser Weinberg wie eine grüne Oase auf sandigem Grunde und bietet dem Auge ein wundervolles Panorama.

Vor unserm Blick breitet sich ein weiter schwellender Wiesenplan aus, durch den sich wie ein schimmerndes Band die Obra hindurchzieht, während dem Auge noch sichtbar die grössere Oder mit ihren weissen Segeln in der Ferne sich abzeichnet. Nahe liegende Dorfschaften heben sich anmuthig aus dem Grün hervor und bilden mit ihren rothen Dächern, begränzt von dem dunkeln Hintergrund kleiner Wälder ein freundliches Ensemble. Hier auf diesem fried-

lichen Fleckchen Erde hat bereits der Vorfahr des jungen Leopold, nach Amtspflichten und Amtssorgen, sein stilles Behagen gefunden und der Vater, jener Kaufherr Johann Friedrich Müller, war eifrig bestrebt, das Erbtheil seiner Frau im Sinne ihres Ahnen zu hegen und zu pflegen. Auch er verwendete seine freie Zeit dazu, mancherlei Anpflanzungen und Verschönerungen dort vorzunehmen und siedelte alljährlich mit seiner ganzen Familie auf einige Wochen dorthin über. Daher sind Kindheitserinnerungen und Kindheitsfreuden des jungen Leopold mit jenem Weinberg eng verwachsen. Hier verlebte er seine schönste Zeit und nahm mit empfänglicher Seele mächtig wirkende Natureindrücke in sich auf. Er beobachtete aufmerksam das Treiben und Wachsen der zarten, jungen Weinrebe, des stärkern Obstbaums und verfolgte mit Wissbegierde die zahlreichen Versuche der Veredlung auf dem Gebiete der Obstzucht, welche schon sein Vater eifrig und erfolgreich betrieb. Daher dafür die schon frühzeitig erweckte Passion des jüngst Verstorbenen, der er sein ganzes Leben hindurch mit zahllosen Mühen und Sorgen oblag. Als nach dem Tode der Mutter der Weinberg einer älteren Schwester zufiel, setzte Leopold Müller es trotz eigner geringer Geldmittel durch, dass er in der Familie blieb und nahm ihn zur Erleichterung der Schwester in Pacht, nach deren Tode wurde er jedoch sein rechtmässiges Eigenthum.

Unser verewigter Freund Müller verheirathete sich erst in seinem 50. Jahre, als er das Geschäft von seinem Freunde, dem Kaufmann Rudolph Ebel, übernahm und zwar mit der Prediger Wittwe Ida Böck, geb. Bartholomäi, Tochter des Rechtsanwaltes George Wilh. Bartholomäi zu Tilehne. Er lernte sie als 15jähriges Mädchen kennen und bewahrte ihr seine Neigung. Seine Gattin brachte ihm 2 Stieftöchter zu, die er mit warmer Liebe in sein Herz schloss und für deren Erziehung und Ausbildung er väterlich zärtlich sorgte. Seine beiden eignen Kinder, zwei Knaben, starben in dem zartesten Alter.

Was der Verstorbene auf dem Gebiete der Obstzucht geleistet, ist allen deutschen Pomologen bekannt; zahlreiche, schriftliche Aufsätze von seiner eignen Hand bezeugen dies, wie auch der rege Briefwechsel, welchen der Dahingeschiedene seit 20 Jahren ununterbrochen mit zahlreichen Geistesverwandten und pomologischen Freunden, besonders auch mit dem Referenten, mit Lebhaftigkeit unterhielt.

Mehrere selbständige Schriften von ihm haben Müllers Namen allgemeine Achtung verschafft, so seine kleine Schrift „Anweisung

zur Anpflanzung des Obstbaumes" und sein vortreffliches grösseres Buch „Beiträge zur Hebung der Obstkultur", welches der Pomologenverein s. Z. als Vereinsgabe an seine Mitglieder vertheilte; es fand allgemeinen Beifall und stiftete vielseitigen Nutzen.

Vor allem waren es aber seine herrlichen Obstsortimente, welche, aufs Sorgfältigste und Genaueste bestimmt, durch Güte und Schönheit sich auszeichneten; stets durch ihr herrliches Ansehen die Bewunderung aller Besucher der Ausstellungen auf sich zogen. Müller erhielt auf einer Reihe von Ausstellungen und in Wahrheit auf allen, die er beschickte, wo Preise vertheilt wurden, stets mit die ersten Preise, so z. B. auch in Namür, wo seinem Sortiment der zweite Preis und die grosse silberne Medaille — zuerkannt wurde.

Diese seltene Schönheit der Früchte lässt auf eine sorgfältige Kultur einerseits, aber auch auf überaus günstigen Boden und günstige climatische Verhältnisse des Müller'schen Weinbergs, welchen Namen das Ganze 10 Morgen umfassende Besitzthum führt, anderntheils schliessen. Dass dieses Areal schon seit fast ½ Jahr zu dem wahren Spottpreise von 4000 Thlr. ohne Erfolg zum Kauf ausgeboten wurde, ist recht bedauerlich.

Sechs Morgen sind mit Wein bepflanzt, und nach den mir schon vor 14—15 Jahren gesendeten Trauben sind diese in manchen Jahren früher und weit vollkommener reif, als bei uns im Süden, so dass damals, als ich die Trauben, die mir Müller gesandt hatte, in Hohenheim vorzeigte, jeder meinte, sie seien aus der südlichen Schweiz oder aus Tyrol, aber Niemand mir glauben wollte, dass sie aus der Mark stammen.

Auf der übrigen Fläche sind etwa 400 edle Obstsorten in Hoch- und Niederstämmen, alle gut bezeichnet, angepflanzt. An Gebäuden sind da ein Wohnhaus, ein Winzerhaus, ein Sommerhaus, Stallung und Remise. Alles hat Müller im besten Zustand erhalten, namentlich seine Obstbäume und Reben.

Welche herrliche Gelegenheit wäre hier zur Anlage einer ordentlichen Rebschule gegeben und wie könnte ein Pomolog oder Oenolog sich da eine schöne Existenz gründen!

Müller war auch ein glücklicher Züchter neuer Obstsorten, seine Birn Ida Müller ist ein Concurrent der Holzfarbigen Butterbirn, seine Emilie Müller ist ein vortrefflicher Winterapfel und seine Minna Herzlieb soll ebenfalls eine sehr gute Frucht sein.

Im eifrigen Forschen und Studiren auf dem Felde der Pomologie

ist Müller von wenigen Pomologen übertroffen. Seine schöne Bibliothek, welche zum Theil für die Bibliothek des Deutschen Pomologenvereins, zum Theil für unser Pomologisches Institut acquirirt wurde, enthält in den sauber gebundenen und durchschossenen Werken einen wahren Schatz von Bemerkungen und Citaten, welche den unermüdlichen Forscher, der seine ganze freie Zeit seiner Lieblingswissenschaft widmete, bekunden.

Wir wollen am Schluss nicht vergessen, dass L. Müller ein äusserst freundlicher, wohlwollender und gegen alle Pomologen, die mit ihm verkehrten, ungemein freigebiger Mann war; die Mittheilung von Edelreisern an Pomologen, die ihn darum ersuchten, war seine Freude, sowie er auch in seinen stets lehrreichen und ausführlichen Briefen auf jede Anfrage die bereitwilligste Antwort ertheilte.

L. Müller, dessen wohlgelungenes Bild wir hier geben, wird bei seinen Zeitgenossen stets ein freundliches Andenken behalten; möge aber auch seine herrliche Schöpfung erhalten bleiben und der Nachwelt noch von ihrem Pflanzer erzählen können.

Dr. Ed. Lucas.

Notizen über die Birn Roi de Rome.

Bei meinen Untersuchungen über die dieses Jahr (1870) mir tragenden Birnen ist es mir bemerklich geworden, wie gerade über die obgenannte Frucht gewaltige Irrungen herrschen. Es liegt nicht allein im Interesse der Wissenschaft, diese möglichst zu berichtigen, wenigstens zu einer schliesslichen Berichtigung beizutragen, sondern die nachstehenden Darlegungen werden gewiss auch insofern von Interesse werden, als sie zeigen, welche grossen Verwirrungen bei einer Frucht entstehen, wenn sie ohne genügende Sorgfalt und Kritik in der Benennung verbreitet wird.

Die Frucht findet sich zuerst in v. Mons Catalog von 1823, Serie 2, No. 825 „Roi de Rome" par Duquesne. Die beigegebene Bemerkung besagt, dass Abt Duquesne sie erzog, vielleicht aber auch nur auffand, denn Letzteres wird zuweilen durch den Ausdruck auch nur bezeichnet. Die Birne findet sich dann wieder in Diel's Birnenheft VII. am Schlusse, wo Diel noch ein Verzeichniss derjenigen Früchte gibt, die er von Herrn Professor van Mons in Löwen erhalten habe. Es steht hier Seite XLI. nur der Name; beschrieben hat Diel sie später nicht. Eine Frucht des Namens kam nachher

von Baron Mascon in Graz an Herrn Dr. Liegel, von dem sie weiter Jahn erhielt, der von derselben in unserem Handbuche V., S. 57 Beschreibung gegeben hat. Es lässt sich wenigstens stark vermuthen, dass Mascon, der mit Diel in näherer Verbindung stand, die Sorte von Diel bezogen hatte und dass also Jahn's Beschreibung auf diejenige Frucht sich bezieht, die von v. Mons an Diel kam. Jahn stellt seine Birne König von Rom wegen vieler Aehnlichkeiten unter beiden zwar noch zusammen mit der in den Annales VI. S. 51 abgebildeten und beschriebenen Roi de Rome und lässt es etwas unentschieden, ob seine Frucht mit der in den Annales aufgeführten Sorte des Namens identisch sei oder nicht. Verschiedenheit beider zeigt sich indess schon deutlich in der so verschiedenen Reifzeit, da Jahns Frucht Anfangs September zeitigte, und in den Annales, einem Werke, das an zu grosser Gründlichkeit nicht leidet, die so wichtige Reifzeit zwar nicht angegeben ist, die indess in der Publication der Société van Mons von 1857 in den November gesetzt worden ist, welche Reifzeit auch Liron in dem Werke „Notice Pomologique, II, Descriptions," Seite 42 angibt, wo er Tafel 25 Fig. 3 nach Gestalt, Grösse etc. sichtbar die in den Annales abgebildete Frucht hat. Jahn erwähnt es bereits, dass Baltet von der in den Annales abgebildeten Roi de Rome behauptet habe, dass sie mit der Curé (Pastorenbirn unseres Handbuchs II, S. 503) identisch sei, wenn gleich er meint, Baltet's Urtheil möge irrig sein.

Ob nun in der Sorte, die von v. Mons an Diel kam und wahrscheinlich in Jahn's Beschreibung uns näher vor Augen tritt, die rechte, von Duquesne erzogene oder aufgefundene Frucht vorliege, ist damit noch nicht gesagt, da bereits eine Anzahl Fälle vorliegt, wo Diel von v. Mon's nicht die rechte Frucht erhalten hatte, was bei v. Mons grosser Ungenauigkeit, man möchte sagen Nachlässigkeit in der genauen Sortenbezeichnung nicht Wunder nehmen kann. So erhielt z. B. Diel von v. Mons, und ich wette von ihm als Marie Louise, die Zimmtfarbige Schmalzbirn, die unter dem Namen auch an J. Booth kam, und ist entschieden das, was Diel als Verlaine d'été von v. Mons erhielt (schon vor 1812) und Diel, ohne nähere Nachforschung über etwaige Identitäten, gleich als Sommer-Verlaine beschrieb (A—B IV, S. 179), nichts Weiteres als die Holzfarbige Butterbirn gewesen. Diese erkannte ich wenigstens sogleich in der von Diel mir gesandten Sommer-Verlaine, und glaubte, Diel möge mir durch Verwechslung ein unächtes Reis gesandt haben,

das er jedoch mit aller Treue mir wieder überliefert hat; denn was soll man dazu sagen, wenn ich, als ich die Verlaine d'été, als ich schon in Jeinsen war, etwa um 1860, also etwa 50 Jahre später als Diel sie erhielt, von der Société van Mons (d. h. aus Bivort's Collection, an den die nachgelassene Baumschule des Herrn v. Mons kam, wobei Bivort indess bemerkt, dass die Sorte sich in v. Mons Baumschule nicht mehr gefunden habe und er sie erst durch v. Mons' Freund, Scheumann, wieder erhalten habe) eine Frucht erhielt, in der ich nochmals und gänzlich unsere Holzfarbige Butterbirn nach schon dreimaliger reichlicher Fruchtprobe wieder erkennen musste, während doch in den Annales VII, S. 29 als Verlaine d'été offenbar eine andere Frucht beschrieben ist.

Es ist dann auch als Roi de Rome eine ganz andere Frucht von Herrn v. Mons direct an Herrn Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, einem sorgfältigen Pomologen, gekommen, die Burchardt mir mittheilte und von der ich in meiner „Anleitung" S. 363 etwas nähere Angaben beibrachte. Sie glich in Frucht und selbst Vegetation ziemlich einer Colomas Herbst-Butterbirn, ohne jedoch mit ihr identisch zu sein. Dass hier etwa eher die rechte Roi de Rome vorliege, möchte dadurch etwas wahrscheinlicher werden, dass ich durch Bödiker in Meppen aus Enghien (Pflanzungen des Herzogs von Aremberg) als Roi de Rome dieselbe Frucht erhielt, wobei Jahn bei der Beschreibung seiner Frucht noch erwähnt, dass auch Donauer (der gleichfalls Mehreres direct von v. Mons und wieder mehrmals richtiger benannt erhielt, als dieselbe Sorte von v. Mons an Diel gekommen war*), dieselbe Sorte, die von Burchardt an mich kam, besessen habe. Gegen die Annahme, dass die von v. Mons an Burchardt gekommene Sorte die richtiger benannte gewesen sei, möchte es zeugen, dass ich von Liegel als Mönchsbirn eine Sorte erhielt, die ich von Burchardt's Roi de Rome wenigstens bei der Vergleichung der Früchte von beiden nicht unterscheiden konnte. War die Benennung Mönchsbirn aber etwa nur Uebersetzung von Urbaniste (= Colomas Herbst-Butterbirn) und etwa in Verwechslung der Roi de Rome mit dieser so benannt?

*) So erhielt Diel als Henkel d'hiver seine Henkels Schmalzbirn, während Donauer von v. Mons als Henkel d'hyver die rechte Sorte bekommen hat. (Siehe namentlich Hovey's Beschreibung), die im Handbuche als Bödikers Butterbirn beschrieben ist, richtiger aber jetzt Henkels Butterbirn genannt werden muss. O.

Eine von beiden bisher besprochenen Sorten gänzlich verschiedene Frucht beschreibt nun Bivort in den Annales VI, S. 51. Von ihrer Abkunft sagt er, sie sei trouvée im Hennegau in Belgien durch Abt Duquesne, dem man mehrere schätzbare Früchte verdanke. Da er hinzusetzt, die Sorte habe 1810 zuerst getragen und habe Duquesne sie gleich nachher benannt nach dem damals gefeierten Kronprinzen von Frankreich (dem der grosse Zerstörer Napoleon I. den Titel König von Rom gegeben hatte), so muss man wohl annehmen, dass Duquesne sie nicht bloss im Hennegau auffand, sondern sie erzog. Die von Bivort beschriebene Frucht ist aber wohl sicher nicht die rechte, von Duquesne erzogene, sondern wird Baltet Recht haben, dass die von Bivort abgebildete Frucht nur die Curé sei, so dass man wird annehmen müssen, dass etwa schon in v. Mons Baumschule die Duquesne'sche Roi de Rome mit der Curé verwechselt gewesen sei. Die Roi de Rome liess ich mir in den letzten Jahren meiner Verbindung mit der Société van Mons (seit etwa 4 Jahren bezog ich schon Reiser aus dieser Quelle nicht mehr) von derselben kommen und fertigte mit dem Reise gleich einen Probezweig an. Dieser trug 1870 4 schöne Früchte und hatte ich diesen Früchten auf dem Lager wegen bemerkter grosser Aehnlichkeit auch noch eine andere Sorte hinzugelegt, die ich als Anna du Bourg von Herrn Senator Dornkaat in Norden (wieder von Hrn. De Jonghe bezogen) bekommen hatte und zugleich auch Früchte der Curé (zur Vergleichung standen mir damals nur Früchte des Comice de Toulon von der Société von Mons zu Gebote, die aber auch von Andern schon für identisch mit der Curé erklärt worden ist) hinzugelegt, obwohl ich von der von Baltet statuirten Identität der Roi de Rome mit der Curé, als ich die ähnlichen Sorten zusammen legte, noch nichts wusste. Diese 3 Sorten zeitigten Mitte November und habe ich bei der sorgfältigen Vergleichung und gemachten näheren Beschreibung der Roi de Rome und der Anna du Bourg eine wesentliche Verschiedenheit von der Curé nicht finden können. Namentlich war nicht nur Fleisch und Geschmack überein, sondern die Aehnlichkeit war mir besonders dadurch gleich aufgefallen, dass ein paar Exemplare von jeder der gedachten Sorten eine sehr sichtbare, vom Stiele bis zum Kelche herabgehende Furche und dabei sehr ungleiche Hälften der Frucht zeigten, wie diess auch bei der Curé einzeln und nach Jahren öfter vorkommt. Was ich von der Société van Mons als Roi de Rome erhielt, wird keine Reiserverwechslung involviren,

und mag ich meine Frucht in Bivort's Abbildung und Beschreibung noch wohl erkennen. Die Form ist da zwar regelmässiger, am Kelche mehr und mit gleichen Fruchthälften zugerundet, als meine Früchte damals waren; doch ist das nicht wesentlich und kommen auch Exemplare mit gleichen Hälften der Frucht vor, wie ich dann von einer aus einer englischen, in Gotha 1857 ausgelegten Collection mir eine Vicar of Winkfield (die = Curé ist) mitgenommen habe, deren gemachte Umrisszeichnung in Grösse und Gestalt sehr der Bivort'schen Roi de Rome gleicht. Die Röthe, welche bei mir verwaschen war, ist von Bivort mehr marmorirt dargestellt, was wieder nicht wesentlich ist und vielleicht nur daher rührt, dass die Frucht dort mit ziemlich vielem Roste bedeckt war, der sich über die Röthe hinzog. Die stärkeren, zurückbleibenden grünlichen Flecke in der Grundfarbe bildet auch Bivort ab und stimmt es mit meiner Frucht, dass er die Güte für die Tafel in zweite Classe setzt, jedoch bemerkt, dass sie als grosse schöne Frucht immer viele Liebhaber finden werde. Ich versäumte im letzten Herbste, mir schon die Vegetation der Roi de Rome aufzuzeichnen, verglich auch die Vegetation der Curé und Roi de Rome nebst Anna du Bourg noch nicht, doch stellt Jahn bei der Pastorenbirn (Handbuch II, S. 503) ganz das rundliche Blatt dar, welches ich in gleicher Gestalt und Grösse wie auch bei der Anna du Bourg gezeichnet habe, wie es auch Bivort bei Roi de Rome gleichfalls darstellt, wie ich sie auch noch bei einer Frucht gezeichnet habe, die ich von Herrn Lorberg in Berlin als Franzosenbirn bekam, unter welchem Namen er sie erhalten hatte, welche mit verglichene Franzosenbirn ich die Curé und Roi de Rome wieder mindestens sehr ähnlich fand. Gewisseres kann sich erst ergeben, wenn ich diese ähnlichen Sorten auch in der Vegetation genauer verglichen, sie etwa auch alle auf denselben Baum gesetzt habe.

Welche zahlreichen Irrungen bei der Roi de Rome sich schon eingeschlichen haben, erhellt auch daraus, dass Decaisne die Roi de Rome = Jaminette setzt, sowie Leroy im Dictionnaire II, S. 583 eine Roi de Rome d'automne hat, die = Napoleons Butterbirn sei, und eine Roi de Rome d'hiver, die = Jaminette sei. Hr. Hofgärtner Glocker in Enying in Ungarn sandte mir weiter ein Reis einer König von Rom, welche er in Güte der Frucht der Capiaumont vorzieht. Diese letzte trug mir noch nicht. Auch König von Rom, wie ich sie von Liegel habe, trug mir noch nicht, ja sitzt noch nicht auf dem Probebaume, wohin ich sie gleich bringen werde. Das Jenaer



Sary Sinap,
Apfel von Sinope.

Deutsche Obstcabinet, Lieferung 14, Nr. 53, bildet eine König von Rom ab, in der wahrscheinlich die Frucht dargestellt ist, welche Dittrich hatte und sie in seinem Werke nur dem Namen nach aufführt. Diese ist eher meine Frucht von Burchardt als die Curé, wozu sie zu kurz gebaut ist. Näher wird sich dies nach Dittrichs Tode und Zerfall seiner Fruchtcollection jetzt nicht mehr untersuchen lassen. Die Frucht von Burchardt habe ich wenigstens noch auf Probezweige. Man mag noch weiter versuchen, zu ermitteln, ob Liegels König von Rom oder die von Burchardt ausgegangene die rechte Sorte sei, wie Duquesne sie erzog; genauer wird es sich vielleicht bereits nicht mehr ermitteln lassen. So viel kann ich noch sagen, dass die Frucht, welche ich als Roi de Rome von Burchardt erhielt, allerersten Ranges für die Tafel war und in meinem von Gebäuden eingeschlossenen Nienburger Garten in der Stadt, aber wahrscheinlich auch nur in solcher eingeschlossenen Lage, nur die jungen Früchte in heissen Tagen im Mai und Juni allermeistens wieder fallen liess, welchen Fehler in demselben Garten aber auch die Gellerts Butterbirn zeigte, die in freierer Lage sehr tragbar ist.

Schliesslich will ich hier noch erwähnen, dass unter die Synonyme der Curé, von denen ja im Handbuche eine lange Reihe aufgeführt wird, in Leroy's Dictionnaire auch die Birn Pradel gerechnet wird. Diese erhielt ich dies Jahr auch noch in einem schönen, vollkommenen Exemplare von Hrn. Clemens Rodt in Sterkowitz in Böhmen, mochte indess bei der Vergleichung mit der Curé (näher wieder der Comice de Toulon) mich doch noch nicht für Identität beider entscheiden, da Färbung, Reifzeit (14 Tage früher als die Curé durchschnittlich reift; freilich könnte die frühere Reife am böhmischen Klima gelegen haben), Geschmack und namentlich die eigenthümlichen starken Ringelwulste, mit denen die Pradel in den Stiel überging, mir doch gegen die angenommene Identität zu streiten schienen.

Jeinsen im November 1871. **Oberdieck.**

Sary Sinap.

Gelber Apfel von Sinope (Oberdieck).

(Mit Abbildung.)

Die hier dargestellten Exemplare dieses schönen Apfels erhielt ich durch die Güte des Herrn Obergärtner Lieb aus Palmyra,

Gouv. Poltawa in der Ukraine, wo dieser Apfel sehr häufig gezogen wird und unter den dortigen, dem Obstbau gerade nicht günstigen Verhältnissen, herrlich gedeiht.

Im Handbuch hat Oberdieck diesen Apfel unter Nr. 482 dargestellt und ausführlich beschrieben.

Er sagt dort über Heimath und Vorkommen dieser Frucht: „Die hier beschriebene Sorte ist der ächte Sary Sinap (übersetzt Gelber Apfel von Sinope) und erhielt ich das Reis von Herrn von Hartwiss zu Nikita, der mich darauf aufmerksam machte, dass Diel nicht die rechte Frucht des Namens beschrieben habe, an deren Aechtheit selbst Diel im Cataloge Nr. 417 schon Zweifel hegte. Um sie von der Diel'schen Frucht zu scheiden, lasse ich den Namen unübersetzt. Die Sorte hat manche Aehnlichkeit mit dem Weissen Rosmarinapfel, wird in der Krim in grosser Menge gebaut, und bildet dort einen bedeutenden Ausfuhrartikel. Sie hat mit den Tiroler Rosmarinäpfeln selbst das gemein, dass sie in nördlicheren Gegenden nicht mehr die volle Güte zeigt, wo Diels Gelber Apfel von Sinope weit mehr Güte hat, indess ist sie doch selbst nördlich noch besser als der Weisse Rosmarinapfel. Ihr Anbau müsste besonders in Tirol oder Nieder-Oesterreich versucht werden."

Der sehr schön pyramidal wachsende, fruchtbare Baum dürfte sich für die wärmeren Obstgegenden Deutschlands als Hochstamm sehr gut eignen.

Die Reifzeit, welche Oberdieck als im November eintretend und mehrere Monate dauernd, angiebt, trat hier erst im März ein und es hielten sich die Früchte aus Palmyra bis in den Mai hinein.

Dr. Ed. Lucas.

Die den jungen Birnfrüchten verderblichen Mückenarten.

Sciara pyri major und minor (Birnmücke) und Cecidomya nigra; (Schwarze Gallmücke).

In den Monatsheften habe ich bereits mehrmals von einer in jungen Birnenfrüchten gefundenen, kleinen gelblich weissen, wohl von einer Fliegenart herrührenden Made Nachricht gegeben, die mir früher nie vorgekommen sei, sich in jeder Frucht in mehreren, bis selbst

zu 10—12 Exemplaren finde und voriges Jahr so häufig geworden sei, dass sie ausserordentlich viele Birnen zerstört und selbst die in Aussicht stehende, reiche Ernte auf manchen grossen und sehr grossen Bäumen fast ganz vernichtet habe. Diese Maden sind verschieden von der etwas grösseren, übel riechenden, von einer Tenthredo herrührenden Made, die auch jährlich gar manche jungen Birnen verdirbt, sich jedoch immer nur in Einem Exemplare in der jungen Frucht findet. Das Dasein der hier fraglichen Maden in jungen Birnenfrüchten wurde mir dadurch schon bemerklich, dass die junge Frucht zwar erst noch fortwächst, aber kürzer bleibt als andere daneben und dicker wird, mit mehr aufgetriebenem Bauche. Nach einiger Zeit lässt die Frucht sich dann leicht mit den Fingern zusammendrücken und zeigt sich, wenn man sie öffnet, innen hohl, braun und ganz ausgefressen, mit nur zurückgebliebenen, braunen Faserresten. Meistens zeigen solche Früchte denn auch und besonders nach einem Regenwetter, eine oder mehrere schwarze Stellen, wo die nach dem Ausfressen der Frucht dünne Rinde in Fäulniss übergegangen ist und fallen schliesslich ab. Um das Insect selbst zu finden, das ich auf den Bäumen noch nicht hatte entdecken können und, bei seiner Kleinheit, sich auch der Wahrnehmung leicht entzieht, legte ich eine Anzahl junger, mit Maden besetzter Früchte wie auch manche aus andern Früchten herausgenommene, anscheinend ausgewachsene Maden in einen Blumentopf, der zur Hälfte mit Erde bedeckt war. Die letztern krochen sich gar bald in die Erde hinein und andere, noch in den Früchten befindliche haben bald das Gleiche gethan, da sich nach ein paar Tagen Maden in den in den Topf gelegten Früchten nicht mehr fanden. Ich band ein florartiges Zeug über den Topf, setzte diesen in meine Kammer und hielt ihn den Sommer und Winter über feucht. Ich hatte im Nachwinter bereits länger vergessen, nach dem Topfe wieder zu sehen, da ich vermuthete, die Insecten würden erst gegen die Blüthezeit der Bäume auskommen. Da indess der März sehr warm gewesen war, sah ich gegen Ende dieses Monats wieder nach und fand wohl 18 Stück dieser Insecten unter dem Flor sitzen und schon todt und ausgetrocknet. Oben auf der Erde lag eine Anzahl schmutzig weissgelblicher, kleiner Püppchen, die einige Aehnlichkeit mit Schmetterlingspuppen haben und aus denen die Insekten ausgekrochen waren. Es war so viel klar, dass die Made sich in der Erde verwandelt und werden die Püppchen durch eine Bewegung des Hinterleibes sich aus der Erde herausbe-

wegt haben, ähnlich wie die mitten im Weidenbaume liegende Puppe des Weidenbohrers (Cossus ligniperda) sich aus dem Baume bis zur Oeffnung des von der Made in den Baum gefressenen Loches und mit dem Kopfende noch etwas aus dem Loche herausbewegt, damit der Schmetterling hier ausschlüpfen könne. Die ausgekrochenen Insecten waren bereits so dürr, dass, als ich sie von dem Flor mit der Spitze eines Federmessers auf untergelegtes Papier herabstiess, sehr viele Beine durch den Fall schon zerbrachen, sie wurden auch nicht recht weich, als ich sie 12 Stunden lang in einen bedeckten, mit feuchter Erde gefüllten Topf legte, und liessen sie sich nur sehr ungenügend auf kleine Kartenstücke aufkleben. Die Insecten gehörten, wie ich erwartet hatte, zu den Zweiflüglern. Es schienen 2 Arten darunter zu sein, eine etwas grössere, fast ganz schwarze, mit auch etwas längeren Beinen und zahlreicher geaderten Flügeln, und eine etwas kleinere, mit mehr unansehnlich schwärzlich gelben Beinen und nicht so reich geaderten Flügeln, auch etwas kürzeren Beinen, mehrere hatten einen Legestachel am Hinterleibe; die kleinere Sorte war kaum über 1‴ lang, die grössere gut 1½‴ lang. In ihrem ganzen Habitus waren sie den Mücken sehr ähnlich. Beim Nachsuchen in Schmidtbergers Werke: Beiträge zur Obstbaumzucht und zur Naturgeschichte der den Obstbäumen schädlichen Insekten, fand ich, dass er Heft III, S. 206 ff., als den Birnen schädlich werdend die in der Ueberschrift namhaft gemachten Insecten aufführt und passt auch das Meiste von der von ihm gegebenen Beschreibung; doch blieb ich zweifelhaft, welche von den 3 Arten mir vorliegen möchte und ob überhaupt eine davon, da er bemerkt, dass die im Frühlinge 1831 in einen Topf mit Erde gelegten Maden ihm schon gleich nach Mitte August bis Ende September ausgekommen seien. Ich sandte die aufgeklebten Exemplare daher an Hrn. Professor Leunis in Hildesheim, der durch ausgebreitete Kenntnisse in der Naturgeschichte und treffliche Werke darüber schon bekannt geworden ist. Er antwortete, dass, obwohl die aufgeklebten Insecten schon sehr defekt und schwer erkenntlich seien, er sie doch für die von Schmidtberger beschriebene Sciara pyri halte, und giebt er zugleich die Nachricht, dass die Lebensgeschichte des Insects ausführlich in Nördlingers „Kleinen Feinden der Landwirthschaft", S. 533, gegeben sei, nebst Abbildung der aufgetriebenen Frucht; in seiner Synopsis, 1ter Theil, S. 608, habe er das Thierchen kurz beschrieben, desgl. S. 606 die Cecidomya nigra und seien beide Thiere auch ausführlich beschrieben in dem

eben erschienenen Werke Taschenbergs „Entomologie für Gärtner und Gartenfreunde", S. 35 ff.

Die Sciara pyri major, wie er sie benannt, erhielt er aus ein Jahr später in einen Topf gelegten, mit Maden behafteten Birnen und kamen die ersten Mitte Juli aus. Von den im Frühjahr 1831 in den Topf gelegten kleinen Birnen kamen ihm von Ende Dezember bis zum 15. Februar 1832 mehrere hundert Exemplare der Cecidomya nigra aus, unter denen die Weibchen etwas grösser gewesen seien, als die Männchen, eine Viertel-Linie lang und mehr als eine halbe Linie dick (was wohl offenbar ein Druckfehler ist und $1^1/_4$''' lang und $^1/_2$''' breit heissen soll). Die Zeit des späten Auskommens möchte mich schliessen lassen, dass meine erhaltenen Insekten die Cecidomya nigra gewesen seien. Da er indess angibt, dass die Cecidomya nigra behaart, drei rissige Flügel und der Hinterleib 8 Ringe habe, so lag mir wohl entschieden die Sciara pyri vor, zumal ich an den Puppenhäuten noch deutlich 7 Bauchringe zählen konnte, welche Schmidtberger bei der Sciara pyri angibt. Die Fühler waren leider bei allen sehr zerbrochen. Nachmals gezogene und besser conservirte Insecten der Art können erst noch Genaueres entscheiden, und mag es durch vorhergehende Wärme bewirkt sein, dass die Thiere bei Schmidtberger schon vom August an auskrochen, welche Zeit des Auskommens mir auch kaum die normale sein zu können scheint, da die Thierchen wohl schwer den Winter durchdauern könnten, um erst dann ihre Eier abzulegen.

Das oben angeführte Werk Nördlingers besitze ich nicht, um über die Zeit des Auskommens des vollkommenen Insects und dessen etwaige Ueberwinterung nachsehen zu können.

Fragt man, was zur Vertilgung dieses Insekts geschehen könne, so wird sich da kaum etwas thun lassen. Schon das ist nicht ausführbar, selbst wenn alle Gartenbesitzer an dem Orte es eben so thäten, die abgefallenen mit den Maden noch behafteten Birnen jeden Morgen früh aufzulesen, wie es geschehen müsste, würde auch schon desshalb nicht helfen, weil die Insecten, schon ehe die Frucht abfiel, gewöhlich diese verlassen hatten, was auch Schmidtberger bemerkt hat. Glücklicherweise scheint dies Insect nur sporadisch und sehr selten in so verderblicher Anzahl aufzutreten, wie 1870 und ist es vielleicht schon durch die starke Wärme im letzten März ziemlich vertilgt, durch welche die Insecten zu früh zum Ausschlupfe kamen. Unter meinen jungen Birnen konnte ich 1871 auch nur 3 mit Maden

behaftete Birnen finden, in denen, welche abgepflückt waren, ich die Larven noch zu klein fand, um sie zur Verwandlung bringen zu können.

Jeinsen, im Juli 1871. **Oberdieck.**

Ueber den Gebrauch gedruckter und gummirter Etiquetten zur Benennung des Obstes.

Von Prof. Ed. Pynaert in Gent.

Die neuen gedruckten und gummirten Etiquetten, welche wir herausgeben, dienen zur Bezeichnung der Obstsorten und es bietet deren Gebrauch grosse Vortheile dar, welche wir im Folgenden den Pomologen und Liebhabern der Obstzucht darzulegen uns erlauben.

Es erscheinen allgemeine und Special-Tafeln, deren jede aus 50 Etiquetten besteht. Unsere allgemeinen Tafeln (A, B, C, D etc.) werden nach und nach die Namen fast aller oder wo möglich aller in dem Handel vorkommenden Obstsorten umfassen. Wir haben mit den Birnensorten begonnen*) und falls die Nachfrage genügend ist, werden wir dieselben Etiquetten auch für die Aepfel und alle andern Obstsorten folgen lassen.

Wir machen ausserdem darauf aufmerksam, dass wir für diejenigen Sorten, welche schon sehr verbreitet sind, wie z. B. Duchesse d'Angoulême, van Marum, Clairgeau, Passe Colmar und viele Andere, welche nothwendig in jeder guten Sammlung vertreten sein müssen, unsere Special-Tafeln, welche zu 50 Etiquetten von nur einer Sorte enthalten, bestimmt haben. Von heute an sind die Specialtafeln der folgenden Sorten in beliebiger Anzahl disponibel:

3 Bon Chrétien William.	4 Beurré d'Amanlis.
5 Double Philippe.	6 Bonne d'Ezée.
7 Beurré superfin.	8 Seigneur (Esperen).
9 Fondante des bois.	10 Louise bonne d'Avranches.
13 Soldat Laboureur.	16 Napoleon.
17 Duchesse d'Angoulême.	18 Colmar d'Aremberg.
19 Durandeau.	20 Triomphe de Jodoigne.

*) Zwei allgemeine Tafeln (A und B), umfassend jede 50 Birnensorten, sind disponibel. P.

22 Calebasse Bosc. 26 Beurré Clairgeau.
30 Beurré Dumont. 31 Beurré Diel.
32 Beurré d'Hardenpont. 33 Colmar Nelis.
34 Passe Colmar. 35 Nouvelle Fulvie.
37 Zephirine Grégoire. 41 Joséphine de Malines.
46 Doyenné d'hivèr. 48 Bergamotte Esperen.

Die Etiquetten sind sorgfältig gummirt und ringsum durchstochen wie Briefmarken.

Ihr Gebrauch ist ganz besonders den Ausstellern von Früchten zu empfehlen. Wie oft erregen nicht die besten Sammlungen auf einer Ausstellung das Lächeln des Kenners durch die Orthographie der Namen! Können wir in der That wohl das Lachen zurückhalten wenn wir Verunstaltungen der Namen sehen, wie die Folgende:

Pas-Cornaer statt Passe-Colmar, Beurré Bukmann's statt Berkmanns und noch viele andere!

Sei es nun, um Theil an pomologischen Ausstellungon zu nehmen oder nicht, so werden doch alle Obstliebhaber Interesse und Nutzen an unseren Etiquetten finden. Wir sind Alle mehr oder weniger Feinschmecker und interessiren uns ebensosehr für den wahren Namen einer saftigen Frucht, welche wir schmecken, als für den eines feinen Weines. Wenn man die Vorsicht gebraucht, schon beim Pflücken auf jede Frucht eine Etiquette zu kleben, so sind Irrthümer nicht mehr möglich. Für sehr fruchtbare und verbreitete Sorten namentlich werden unsere Specialtafeln, welche 50 Etiquetten von derselben Sorte enthalten, von grossem Nutzen sein. Den Neulingen unter Gärtnern und Liebhabern werden unsere allgemeinen Tafeln auch desshalb besonders willkommen sein, weil auf denselben die Zeit angegeben ist, zu welcher jede Sorte gepflückt werden muss. Denen, welche unser System für ihre ganze Sammlung anwenden wollen, würden wir noch rathen, den Bäumen dieselben Nummern zu geben, welche die entsprechenden Sorten auf unseren Tafeln führen, wodurch die Sache ausserordentlich vereinfacht wird.

Diejenigen, welche viel Obst ernten und ihren Ueberfluss mit Verwandten und Freunden theilen, die Baumschulenbesitzer und Pomologen, welche sich gegenseitig Sammlungen mit Namen zusenden, die Grundbesitzer und Züchter, welche ihren Vorrath oder einen Theil desselben zum Verkauf bestimmen, werden im Gebrauch unserer Etiquetten einen bedeutenden Vortheil finden; sie ersparen Zeit sowohl als Geld, da der Preis der gewöhnlichen Zettel, auf

welche man die Namen schreibt, wenigstens dreifach so hoch ist, als der unserer gedruckten Etiquetten.

Auch wird eine schöne Dessertfrucht, mit einer guten Etiquette versehen, bei dem Händler sich stets leichter verkaufen, als wenn sie ohne Namen ist, oder einen nicht authentischen Namen trägt.

Ausser diesen Gründen, welche man gewiss als practisch anerkennen muss, ist es ganz besonders noch einer, welcher uns, wie wir hoffen, den Beistand aller wahren Freunde des Fortschrittes sichern wird: Der allgemeine Gebrauch unserer Etiquetten nicht nur bei pomologischen Ausstellungen, sondern auch in dem Schaufenster jedes Händlers und vor allen Dingen auf jedem Tische, wird binnen kurzer Zeit die Kenntniss der besten Sorten verbreiten, und wird eben dadurch, dass er die empfehlungswerthen Sorten kennen lehrt, ein höchst wichtiges Hülfsmittel werden für den Fortschritt in der Obstcultur.

Diess wurde auch von den Preisrichtern der beiden neuesten belgischen Ausstelluugen zu Löwen und Tournai vollständig anerkannt, und bewilligte man uns, um diess zu zeigen, ausser Concurs eine silberne Medaille.

Niemand wird sich daran stossen, dass wir, um unsere Etiquetten einzuführen, um sie überall in der ganzen Welt zu verbreiten, den Verkauf derselben selbst in die Hand genommen haben. Wir glauben, dass die Idee gut und nützlich ist und werden vor keiner Mühe, vor keinem Opfer zurückschrecken, um dies überall zu beweisen. Einem Verleger hätte die Sache wahrscheinlich zu unbedeutend, zu kleinlich geschienen, und desshalb haben wir es selbst übernommen.

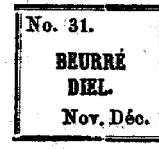
So bitten wir denn vertrauensvoll alle unsere Collegen und Freunde, alle diejenigen, welche sich ernstlich für den Fortschritt der Pomologie interessiren, unsere Bemühungen zur allgemeinen Verbreitung unserer gedruckten Etiquetten freundlich unterstützen zu wollen.

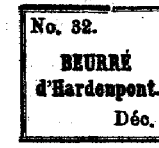
Der Preis der gedruckten und gummirten Etiquetten per Tausend ist 2 francs = 16 sgr.
= 56 kr. südd. W. = 80 kr. östr. W.

Aufträge sind zu richten an
Ed. Pynaert, Boulevard Frère-Orban, 12, in Gent, Belgien.

Nachschrift. Wir erhielten eine Probe dieser Etiquetten und finden sie überaus practisch und zur Bezeichnung der Früchte sehr bequem. Hier eine Probe von 3 solcher Etiquetten.







Da die französische Bezeichnung so allgemein für die Birnen angenommen ist, so wird auch Niemand an den französischen Namen Anstand nehmen. Wir empfehlen diese Unternehmung des Herrn Professor Pynaert aus voller Ueberzeugung.

Dr. E. L.

Geschichte des Obstbaues zu Guben.

(Schluss.) ~ V, 307

Die ausgestellten Früchte waren recht schön, wenigstens was Form und Colorit anbelangt. Die Heimischen waren auch tadellos in der Reife, jedoch die neueren fremden Sorten liessen darin viel zu wünschen übrig. Einzelne wie die Diels Butterbirn war kaum geniessbar, überhaupt war dieselbe nur erst einmal und zwar 1868 schön, da galt dann freilich Diels Ausspruch mit vollem Recht: „Wer nur Raum für einen Baum, der pflanze diesen“; sonst möchte ich aber doch noch zur Vorsicht unter unserem Breitengrade rathen; es müsste denn sein, dass dieselbe auf besserem Boden reifer würde, was wohl kaum denkbar. Die Clairgeau war in recht stattlichen Exemplaren vertreten und scheint mir diese eher jährlich gut zu werden, wenigstens wurde dieselbe bei mir am Hochstamm 1869 vollkommen schön. Dasselbe gilt von der Grumkower, Napoleons, Colomas-Butterbirn. Eine Birn, die von den beiden letztgenannten und der Diel so viele äussere Eigenschaften an sich trug, dass dieselbe fortwährend verwechselt wurde, zog der Pomologen ganze Aufmerksamkeit auf sich, indem dieselbe stets für eine der genannten drei Sorten oberflächlich angesehen worden, obenein, da sie den Namen Tis-Butterbirne führt, den wir jedenfalls ganz richtig als eine Corruption von Diel angenommen haben und um so mehr dazu berechtigt zu sein glaubten, als der frühere Pomologische Verein mit Diel in

Correspondenz gestanden hat. Diese Frucht hat die Form der Napoleons, die Tragbarkeit der Diel und die Reife der Coloma. Der Geschmack ist sehr schön gewürzt, zuckrig und saftig. Ich hatte ½ berl. Scheffel gekauft, um doch auch einen Beitrag zu liefern und dieselbe für die Coloma gehalten, da sie schon 10. October weich war, wurde aber auf's Angenehmste überrascht beim Essen. Die Frucht, falls es keine bekannte sein sollte, würde zum Anbau sehr zu empfehlen sein. Sie muss freilich einer genaueren Prüfung noch unterzogen werden. Die Rothgraue Bergamotte, in normalen Jahren hier eine köstliche Frucht, war in diesem bis zur Hälfte steinig, dagegen war die Punktirte Sommerdornbirn ganz ausgezeichnet, ebenso auch die Forellenbirn. Einige Topfobstbäume strotzend volltragend, bildeten auch hier wieder den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, wie dieselben schon bei der Sommerausstellung viele Bewunderer fanden. Die eine Birne, Senator Mosselmann, erwartet heute noch, 10. März 1871 den Zeitpunkt der Reife, die zweite, Saint Germain, war vollkommen schön, nur ein wenig säuerlich; hievon bewahrte ich mehrere Exemplare auf, die ich Mitte Dezember in Keller legte, davon liegt auch heute noch ein Exemplar vollständig gut erhalten. Diese Dauer ist jedenfalls merkwürdig, in sehr weichem Zustand wurden dieselben in den Keller geschafft und wollte ich nur die Dauer beobachten, doch bei jedem Male besehen fand ich die Frucht immer fester. Mitte Januar kostete ich eine davon, der Geschmack hatte sich nicht gross geändert, nur war das Fleisch bedeutend fester, körniger geworden und so liegt die letzte Frucht auch heute noch ohne zu faulen. So sehr unser Boden geneigt ist, neue und schöne Süsskirschen hervorzubringen, so wenig scheint er sich mit Birnen befassen zu wollen, wenigstens war gar keine Frucht, die irgendwie Beachtung verdiente, als Sämling verzeichnet, mit Ausnahme einer Flaschenbirnenförmigen, die wenigstens in diesem Jahre keine Aufmerksamkeit verdiente. Auch Boscs Flaschenbirn war nicht geniessbar.

Anders verhält es sich mit den Aepfeln. Diese scheinen mehr das Feld unserer Berge zu sein und hätten dieselben nur die eine Frucht, die Gubener Waraschke, hervorgebracht. Diese Frucht kann gar nicht genug gelobt werden; freilich soll sie anderswo Alles, was uns dieselbe so sehr werthvoll macht, verlieren, hier ist sie aber köstlich in jeder Hinsicht und ziehe ich sie jeder Apfelfrucht zum Rohgenuss vor. Von Michaelis ab bis vor Ostern ist sie jeder Zeit vor-

züglich zum Rohgenuss, dabei trägt der Baum schon früh und überreichlich. Doch auch andere Apfelfrüchte, aber meist für die Wirthschaft, hat unser Boden erzeugt. So fand sich ein Apfel, der dem Luiken so täuschend ähnlich, dass es nur möglich war, durch das Fleisch den Unterschied zu finden. Nur der Umstand, dass wir uns nicht zu erklären wussten, wie der Mann zum Luiken gekommen sei, veranlasste die Untersuchung und diese zeigte dann, dass die hiesige Frucht weisses weiches Fleisch, fast schon passirt (10. Oct.) wogegen der Luiken vollständig hart und grünliches Fleisch hatte, sonst im Aeusseren bis auf den Baumfleck, den auch der Luiken besitzt, vollständig gleich. Diesen Umstand möchte ich den Herrn Pomologen bei ihrem Gutachten ja ans Herz legen, da sonst möglicherweise beim besten Willen die Verwirrung noch grösser gemacht wird. Auch einige Exemplare Tiroler Obst waren ausgestellt, wurden aber wieder zurückgenommen. Eine Frucht davon, der Weisse Rosmarin-Apfel hatte insofern unsere ganze Aufmerksamkeit auf sich gezogen, als sie den Beweis lieferte, dass unsere Früchte derselben Sorte grösser und schöner, was aber die Hauptsache, auch reifer waren. Dieser Umstand erregte allgemeine Freude. Doch die andern Sorten, Marschansker, Edelböhmer, Köstlicher, waren wirklich prächtig, rein wie aus Wachs bossirt und vom Maler mit schönstem feurigstem Carmin gefärbt, fast durchsichtig. Als grössten Apfel nenne ich den Kaiser Alexander, hier meist so genannt; die schwerste Frucht war 22 Loth, die Pariser Rambour-Reinette 22½ Loth, auch der Bedfordshire Foundling war eine 17½ Loth schwere recht gute Frucht. Ganz besonders hatte dies Jahr mit seiner bedeutenden Regenmenge guten Einfluss gerade auf derartige Früchte geübt, die sonst in Folge der Trockenheit unseres Bodens hier nicht recht gedeihen wollen, als Gravensteiner, Graue französische Reinette, Edelborsdorfer. Dagegen waren wieder andere nicht recht schön, die mehr Wärme lieben, so die Muscat-Reinette. Die Waraschke, ein Guben eigenthümlicher Apfel, gedeiht hier unter allen Witterungsverhältnissen, daher war er, obgleich durch seine grosse Tragbarkeit meist unter Mittelgrösse, dies Jahr bis 14 Loth schwer. Aussteller wurden 39 genannt, doch sind gewiss noch Viele, die weiter nicht bekannt wurden. Von Aepfeln waren 81 Sorten, Birnen nur 47 Sorten, von denen die schwerste Königsgeschenk von Neapel, 19½ Loth, Clairgeau 16½, Colomas Herbst-, Holzfarbige Butter-, Wildling von La Motte, Diel je ca. ½ Pfd. schwer. Die Weintrauben waren

in 11 Sorten vertreten, davon die Spanische Cibebe mit 1¾ Pfd. Schwere jedoch und wie natürlich in diesem Jahre kaum ausgebildet, viel weniger reif, obgleich sie z. B. 1868 vollständig reif war. Gelber Schönedel, 1 Pfd. 12½ Loth schwere Frucht, Grosser Muscateller 27 Loth schwer, Blauer Schönedel 29 Loth, Burgunder 17½ Loth, Malvasier 13½ Loth, dann war eine 2½ Meter (7 Fuss) lange Rebe mit 30 reifen Schönedeltrauben, am Spalier gezogen, sehr bemerkenswerth. Pfirsiche waren noch in 2 Sorten vertreten, Feigen ebenso, Melonen gleichfalls. Nüsse in 6 Sorten. Von Gemüsen war nur einiges, aber für unsern Boden immerhin bedeutendes, ausgestellt. 1 Kohlrübe von 19 Pfd., 1 Oberndorfer Runkelrübe von 14 Pfd., Erfurter Zwerg-Blumenkohl von 1 Pfd. 14½ Loth, so auch Mais, die Kolben 25 Loth schwer.

Aus diesem ersieht man, dass die Apfelkultur hier der der Birnen bedeutend voransteht, trotzdem die Birne viel leichteren Boden verträgt als durchgängig der Apfel. Doch die Schuld liegt wohl mehr an dem praktischen Sinn unserer Obstbauer, indem der Apfel sich leichter und dauernder verwerthen lässt. Uebrigens sind in letzter Zeit bedeutende Mengen neuer Sorten hierher gebracht, so dass zu vermuthen steht, dass in einigen Jahren auch dieser Kulturzweig bedeutende Fortschritte machen wird. **L. Groth.**

Nachlese von Notizen

aus den Ergebnissen meiner Obsternte von 1870.

(Fortsetzung von pag. 310.)

Ueber Früchte, die mir zuerst trugen, oder ich v. J. von Andern erhielt und in meinem kleinen Werke „Pomologische Notizen" noch nicht mit aufgeführt sind, gebe ich hier noch folgende Nachrichten:

Agatapfel, Süsser, †† w. Reis von Hrn. Ottolander in Holland; 2 Probezweige davon trugen äusserst voll und gaben eine haltbare, gute Haushaltsfrucht.

Ananasäpfel, Rother, *** ††, Herbst. Das Reis dieser edlen Frucht besitze ich von Hrn. Dr. Lucas schon ziemlich lange; der schon etwas herangewachsene Zwergbaum blühte schon 5—6mal, ohne Frucht anzusetzen. Voriges Jahr erhielt ich nun ein paar gute Früchte von Hrn. Kunstgärtner Hartwig in Lübeck, die sich als

delikate Tafelfrucht für den Herbst auswiesen. Will daher, um zu tragen, wahrscheinlich mehr Feuchtigkeit haben, als mein Garten sie giebt. Frucht länglich, gelbroth, Fleisch zart, sehr angenehm gewürzt.

Apfel, Glockenblüthiger (Fleur en cloche), *††. Schon in der Monatsschrift 1864 S. 40 gab ich von der Sorte vorläufige Nachricht; trug seitdem auch in Hildesheim und v. J. bei mir. Ist gut, Frucht für October und November.

Apfel, Lincolns, **†† w. Erhielt ich als Lincoln Pippin vom Hrn. Präsidenten Mas aus Downings Collection. In Downings letztem Werke kommt Lincoln Pippin, S. 415, nur als Synonym von Winthrop Greening vor. Da sie dennoch als Lincoln Pippin an Hrn. Mas gesandt ist, hat man es vielleicht passender gefunden, die werthvolle Sorte nach dem berühmten Lincoln zu benennen, was etwa der Erzieher schon gethan hat. Frucht gelb, ohne merkliche Röthe, stark mittelgross.

Apfel von Tottenham Park, †† Herbst. Englische, recht reich tragende, für den Haushalt gute Herbstfrucht, deren Probezweig 1869 und 1870 und 71 voll sass; hält jedoch nicht lange genug.

Bellefleur, grosser Brabanter, fast **††. Ziemlich gross. Siehe, was zum Unterschiede von Diel's kleinerem Brabanter Bellefleur schon oben gesagt ist.

Calvill, Diel's Herbst-, fast **††, Novbr.—Weihnachten. Vergleiche, was oben bei Gelber Herbst-Calvill über die Sorte schon gesagt ist. Sie kam von Diel als Gelber Herbst-Calvill nach Hildesheim und trägt voll. Zum Unterschiede kann man bei ihr das Beiwort Gelber weglassen. Woher die Sorte weiter stammt, ist nicht bekannt.

Calvill, Eva's, **††, Ende Novbr.—März. Ich erhielt die Frucht als Pomme d'Eve von den Herrn Simon Louis zu Metz und gab in Monatsschrift 1864, S. 39, schon von ihr vorläufige Nachricht. Der gross gewordene Probezweig trug schon zweimal und voriges Jahr sehr voll. Ist eine werthvolle Frucht, deren Werth die Herren Simon Louis, die die Sorte bald wieder wegliessen, wohl nicht gekannt haben. Woher die Sorte stammt, ist mir nicht bekannt. Als Pomme d'Eve kommen wohl mehrere Früchte vor, was auch beim Adams-Apfel der Fall ist.

Calvill, Fickerts gelber, **††, W. Trug schon wieder-

holt und wächst recht kräftig. Ich erhielt die Sorte als Gelber Winter-Calvill von Hrn. Director Fickert in Breslau. Dass der von Müschen herstammende Gelbe Winter-Calvill des Handbuches nach meinem und Müschens eigenem Urtheile vom Weissen Winter-Calvill nicht verschieden ist, ist schon wiederholt bemerkt. Auch Herr Pastor Fischer in Kaaden machte einen sehr empfohlenen Gelben Winter-Calvill bekannt, von dem ich noch nicht weiss, ob er etwa mit Hrn. Director Fickerts Frucht oder dem Diel'schen Schwefel-Calvill identisch ist, von dem ich auch immer noch keine Frucht erzielen konnte.

Calvill, Fickerts Kaiser-, *††, Nov.—Weihnachten. Erhielt ich gleichfalls von Hrn. Director Fickert als Calville Imperiale. Ob als Calville Imperiale nicht noch mehrere Früchte vorkommen, weiss ich noch nicht gewiss; durch Beisatz des Namens des Herrn Directors Fickert ist die Frucht von andern Sorten genügend geschieden. Ist in roth ganz das Pendant des Geflammten Cardinals, auch wohl eben so tragbar, da der Probezweig 2 Jahre hinter einander voll trug.

Calvill, Hagewyler. Bleibt in meinem Boden recht klein, wie alle Taubenäpfel, denen er in Gestalt gleicht. Zwei, erst mässig alte Zwergbäume auf Johannisstamm und Wildling trugen aber auch bei mir schon wiederholt voll. In passenderem Boden wird der Frucht mindestens das Zeichen *†† beizusetzen sein. Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Lucas.

Calvill, Tulpen-, von Diel, an sich **†, trug aber bisher bei mir nur einzelne und erst voriges Jahr eine ziemlich vollkommene Frucht. Schön und tulpenartig roth gestreift.

Cousinot, Palandts, ††, W. Erzogen von Hrn. Inspector Palandt zu Hildesheim, dem wir auch den Palandts Rosenapfel verdanken. Ist dem Purpurrothen Cousinot ähnlich, gut und vielleicht noch tragbarer, als dieser.

Edelböhmer, *††, W. Reis von Hrn. Dr. Lucas; Frucht kaum mittelgross, gelb, leicht geröthet. Sass bei mir schon mehrmals und auch 1870 wieder voll, hat jedoch, eben so wie manche andere Tyroler Sorten, in meiner Gegend für die Tafel nur wenig Werth.

Elfenbeinweisser (Blanche d'ivoire), *†. Reis von Herrn Präsidenten Royer in Namür. Dem Weissen Astracan ähnlich, vielleicht von ihm gefallen, auch wohl eben so tragbar, doch auch nicht

lange haltbar und im Ganzen entbehrlich, da er nach dem Weissen Astracan zeitigt.

Erzherzog Ludwig, *††, Herbst. Von Schmidtberger in St. Florian erzogen, trug mir selbst nur erst unvollkommene Früchte. Recht vollkommene, durch schöne Zeichnung sich auszeichnende, sicher richtig benannte Frucht, erhielt ich voriges Jahr von Herrn Generalconsul Lade; die Güte des Geschmacks ist indess der Schönheit nicht adäquat.

Fürst Trauttmannsdorf, **††, Septbr. Schöne Frucht erhielt ich v. J. von Hrn. Clemens Rodt in Sterkowitz in Böhmen. Wurde erzogen von Hrn. Dr. med. Hurka in Bischof-Trinitz, Kreis Pilsen in Böhmen. Gleicht etwas der Goldgelben Sommer-Reinette, ist aber edler im Geschmacke.

Glasluiken, H. Reis von Lucas. Trug mehrmals voll, erreicht aber wohl, eben so wie der berühmte Luikenapfel, in hiesiger Gegend nicht gleiche Vollkommenheit als in Württemberg.

Goldapfel, Harvey's, Golden Harvey, **††, W. In England sehr geschätzt. Grösse eines starken Goldpeppings oder der Herwegs Reinette. Reis erhielt ich von Hrn. Behrens, wohl weiter aus London abstammend, und wird die Sorte, die ich direct von der Societät in London erhielt, wohl dieselbe sein. Der grosse Probezweig trug schon wiederholt und auch in dem ungünstigen Jahre 1870 voll. Nach Hrn. Harvey sind noch mehrere andere Früchte benannt.

Goldkugel (Golden Ball). Auf der Ausstellung in Braunschweig erhielt ich v. J. von H. Oberförster Schmidt eine kuglige, fast grosse, schön gelbe Frucht, die auch für die Tafel werthvoll war. Es wird einen Amerikanischen und einen Englischen Golden Ball geben und weiss ich noch nicht, welcher von beiden in Schmidt's Frucht vorlag, wahrscheinlich die englische Frucht.

Graf Nostitz, **††, Sept.—Dez. Der Sorte ist schon vorläufig gedacht worden in meinem Aufsatze in den Monatsheften von 1870 über meine Obsternte von 1869, S. 248. Die Sorte fand sich in den Gärten des Hrn. Grafen Nostitz zu Zobten und da sie mir unter anderem Namen noch nicht vorkam, benannte ich sie, wie vorstehend. Hr. Baumschulen-Gärtner Sonntag sandte mir v. J., zum zweiten Male, schöne Früchte mit der Nachricht, die Sorte gedeihe dort auch in schlechtem Boden.

Herrnapfel, Zitzer, fast **††. Auch diese Frucht erhielt ich von Hrn. Baumschulen-Gärtner Sonntag zu Zobten, als in dortiger Gegend sich findend und geschätzt. Frucht gross, gelb, leicht bräunlich geröthet. Hr. Sonntag urtheilt, dass die Frucht in Güte nicht viel geringer sei, als die eben vorgedachte.

Jean Gaillard, **††, W. Ist eine neuerdings erzogene Frucht, die nur, eben so wie manche andere neuere Frucht, der Pariser Rambour-Reinette zu ähnlich ist, indess mit dieser von gleicher Güte. Frucht erhielt ich v. J. aus Braunschweig und bekam solche, nur etwas kleiner geblieben, v. J. auch von meinem Probezweige.

Junkeräpfel, Weisser, **††. Auch von Hrn. Oberförster Schmidt; an Güte wohl nicht geringer als der Schmidt's Junkerapfel. Ganz weiss, in Gestalt den Rosmarinäpfeln ähnlich, kleiner als diese.

Karcschewoi, ††, Anf. Sept., mehrere Wochen. Dem Charlamowsky ziemlich ähnlich, etwas platter und wohl eben so tragbar, wie die Russischen Aepfel es ziemlich alle sind. Ist in Güte gegen den Charlamowsky etwas geringer und bei diesem wohl entbehrlich.

Käsapfel, Winter-, ††, W. Ich hatte die reich tragende Frucht schon in meinem Garten in Sulingen und ist sie in Deutschland weit verbreitet und geschätzt. Gross, käsartig flach, weiss, matt und leicht geröthet. Niemand kennt den rechten Namen. Christ's doppelter Zwiebelapfel ist sicher ein anderer. Im Gegensatze zu dem Sommer-Käsapfel nannte ich ihn Winter-Käsapfel. Trug auch 1870 gut.

Käthchen von Heilbronn, *††. Lachend schöne, reich tragende, an beiden Enden stark abgestumpfte Frucht, von der Grösse eines Edel-Borsdorfers, erzogen von Hrn. Apotheker Hoser zu Heilbronn, der ihr diesen passenden Namen beilegte. Schöne Früchte erhielt ich voriges Jahr von dem Erzieher und so auch Bäumchen davon.

König Ferdinand von Ungarn, fast **††, W. Der schon etwas grösser gewordene Zwergbaum blühete mehrmal, ohne mehr als einzelne Früchte anzusetzen und trug eben in dem ungünstigen Jahre 1870 gleich voll. Gleicht etwas einem Taubenapfel von St. Louis.

Küchenapfel, Nelsons, ††, Octb.—Jan. Trug 1869 und 1870 gute Frucht, für die Küche brauchbar.

Ich bemerke beim Nachschlagen, dass ich in meinen Pomologischen Notizen die Engl. Codlins, von denen mehrere mir schon oft trugen, überschlagen habe und muss diess hier noch nachholen.

Küchenapfel, Holländischer (Dutch Codlin), ††, Sept., Oct. Grosse, recht gute, gerntragende Frucht.

Küchenapfel, Kentischer (Kentish Codlin), *††, Aug., mehrere Wochen. Ist im Handbuche in der Figur zu klein gezeichnet und besser, als dort angegeben, wenn er in günstigerem Boden und Jahren erwächst. Wird in guten Jahren 3″ breit und hoch. Kann auch als Tafelapfel dienen.

Küchenapfel, Keswicker, *††, Anf. Aug. bis gegen Ende Oct. Aeusserst tragbar, verdient sehr häufig angepflanzt zu werden, da die Frucht schon Anfangs August für die Küche sehr brauchbar wird und sich am Baume bis Michaelis hält, so dass die Frucht unter den Sommeräpfeln für den Haushalt zu den besten gehört. In früheren Jahren blieb mir die Frucht etwas klein; voriges Jahr indess, wo es mehr Feuchtigkeit im Boden gab, erlangte sie einen Durchmesser von 3″. Man kann die Früchte nach und nach für die Küche gebrauchen oder sie verwenden, so wie sie nach und nach abfallen.

Küchenapfel, Manks, *††, Anf. Sept., 8 Wochen. Reich tragbar, auch für die Tafel sehr angenehm.

Nonpareil, Weisser, **††, W. (White Nonpareil). Stammt aus London. Der Engl. Spital-Reinette sehr ähnlich und eben so gut, doch muss sich erst noch mehr zeigen, ob er eben so tragbar ist.

Orangenapfel von Illinois, **†, Dez.—Frühjahr. Erhielt ich aus Downing's Collection durch Hrn. Präsidenten Mas. Grösse eines guten Borsdorfers, flachrund, äusserlich den Goldpeppings ähnlich, von weinartigem Zuckergeschmack und mürbem Fleische.

Parmäne, Claygate, **††, W. Trug mir erst 1869 und 1870 Frucht, sass aber voll. Reis direct aus London. Gehört zu den besten Parmänen.

Parmäne, Schwarzenbachs Sommer-; bei mir nur fast *††. Wurde erzogen in den Gärten des Hrn. Müselmann zu Ochsenfurt in Franken. Hr. Arnoldi gab in seinem Obstkabinette schöne Nachbildung. Das Reis erhielt ich von Herrn Arnoldi und von Herrn Dr. Lucas überein; die Frucht hatte, wenigstens voriges Jahr wo sie zuerst trug, keine rechte Güte. Wird in Süddeutschland besser sein.

Pepping, Grosser Silber- (Engl. grosser Silber-Pepping Diel), *††, Nov.—März. Des kleineren, volltragenden, aber nur mässig guten Silberpeppings ist schon in den Pomologischen Notizen

gedacht. Die hier vorliegende grössere, auch bessere Frucht kam aus London an Diel. Ich glaubte, die Sorte aus meiner Baumschule schon verloren zu haben, da der letzte Baumschulenstamm durch Erdratten verdarb und mein Probezweig abstarb, doch ist noch vorher ein Reis wieder auf einen andern Probebaum gebracht gewesen und trug dieses voriges Jahr voll.

Pepping, Haggerston, **††, Dez.—April. Grösse eines Edel-Borsdorfers, Geschmack süssweinig, sehr angenehm. Wird in Deutschland wohl noch ganz unbekannt sein. Reis erhielt ich von der Societät zu London.

Pepping, Rother von Ingestrie, **†, Octb., Novb. Ist eben so, wie der sehr reich tragende Gelbe Pepping von Ingestrie, erzogen von Hrn. Esq. Knight in England. Frucht ist etwas klein und wird besser zwergstämmig erzogen. Nach Lindley ist die Sorte äusserst tragbar. Fein weiniger, sehr angenehmer Geschmack, trug mir voriges Jahr zuerst.

Pepping von der Insel Wight, fast **†, Octbr.—Weihnachten. Gehört zu den Goldpeppings; blieb in Jeinsen etwas zu klein und hatte mit andern Goldpeppings nicht gleichen Werth.

Pippin, Lineous, fast **††. Vergleiche oben die Notizen über fragliche Identität des Gelben Bellefleur und Lineous Pippin, wo gesagt ist, dass die Frucht, welche ich unter dem Namen v. J. von Hrn. Generalconsul Lade erhielt, wohl die rechte Sorte des Namens sein dürfte.

Reinette, Belgische Granat- (Grenade), **††, März bis Frühling. Eine von Diel beschriebene Engl. Granat-Reinette ist von Pepping von Ribston nicht verschieden. Eine Frucht als Grenade benannt und vom Ribston Pepping wohl genügend verschieden, kam aus der Fruchtcollection des Hrn. de Bavay in Vilvorde an Herrn Rodt in Sterkowitz in Böhmen, der auf der Ausstellung in Görlitz Früchte ausgestellt hatte und von dem ich Frucht und Reis erhielt. Woher sie weiter stammt, ist noch nicht bekannt. Ist edle, anscheinend auch in meiner Gegend gern tragende Frucht. Zum Unterschiede von der Engl. Granat-Reinette und dem Schwed. Granatapfel habe ich sie Belgische Granat-Reinette benannt, da sie vermuthlich aus Belgien abstammt.

Reinette, Engl. grüne Nord-, fast **††, Novbr.—April. Kam durch Rentmeister Uellner aus England an Diel und von ihm an mich. Trug mir erst in letztern Jahren auf einem schon starken

Baumschulenstamme und ist die Tragbarkeit der Sorte in meiner Gegend noch nicht erprobt. Diel glaubte, dass die Frucht etwa der Engl. Northern Greening sei; doch erhielt ich unter dem Namen aus London eine andere Frucht. Auch die von Christ, wohl ohne Kenntniss der Frucht selbst, so sehr gerühmte Edle Nord-Reinette ist es nicht, die Diel von Christ erhielt und sie nicht besser fand, als einen drei Jahre dauernden Mutterapfel.

Reinette, Fockens, fast **††, Dez.—Sommer. Ich erhielt die Frucht auf dem, einem für Pomologie sich sehr interessirenden Herrn Focke zu Bremen gehörenden Gute Gutwohne zu Vegesack, wo man sie nach dem Besitzer eines schon alten Baumes Niemanns rothe Reinette nannte, unter welchem Namen Diel eine ganz andere Frucht hat, die in Hildesheim erzogen wurde. Die Sorte trug auf dem rasch gross gewordenen Probezweige bei mir 1869 und 1870 voll und schöne, haltbare, kenntliche Früchte, die Verbreitung verdienen.

Reinette, Graue von Canada, **††, W. Es werden, nach den Früchten, welche ich bisher unter diesem Namen sah, wohl mehrere Sorten unter dem Namen gehen. Auch der Rousset Royal (Handbuch Nr. 622) wird Reinette de Canada grise benannt. Ich sah auf einer früheren Ausstellung schon eine vollkommene, wie Pariser Rambour-Reinette, gestaltete, ganz grau berostete Frucht, von der ich ein Reis nicht erhalten konnte. Die hier gemeinte habe ich von Hrn. Wilhelm Ottolander in Boskoop und trug auch 1869 und 1870 voll. Ist gewöhnlich etwas kugeliger als Pariser Rambour-Reinette; doch ganz grau berostet.

Reinette, Quarrendon, **††, W. Ist schon in den Pomologischen Notizen, S. 64, in vorläufig gegebener Nachricht mit aufgeführt. Die Sorte kam von der Soc. v. Mons (das heisst von Bivort) an mich und Hrn. Clemens Rodt, von dem ich ein Reis nochmals erhielt, auch zweimal schöne Früchte bekam. Der Probezweig von Rodt trug 1869 gut, 1870 voll und eignet die Sorte sich auch für nördliche Gegenden. Vom Reise von Bivort habe ich einen sehr grossen, 10—12 Jahre stehenden Zwergbaum auf Wildling, der schon 4—5mal voll blühete, nach der Blüthe aber nur höchst wenige Früchte ansetzte und die noch wachsenden bald verlor, so dass ich von dem Stamme nur erst eine ziemlich vollkommene Frucht erhielt, nach der ich die Sorte mit Hrn. Rodt überein haben dürfte. Bestätigt sich diess weiter, so kann die Ursache, weshalb der Zwergbaum nicht

trägt, da er nicht weit von dem Probezweige von Rodt steht, kaum in etwas Anderem als dem Grundstamme gesucht werden, und habe ich doch schon mehrere Beispiele, wo ich bei einem grossen, nichts oder wenig tragenden Baume eben so schliessen musste. Nicht allein zeigten sich manche Sorten in der Tragbarkeit ganz anders, je nachdem sie auf Wildling oder meinen Johannisstamm gesetzt waren, sondern ich hatte auch in Nienburg einen grossen, kräftigen Kirschen-Baum der an sich gern tragenden Rothen Muskateller, der immer nur wenige Früchte trug, während fast zwölf umstehende grosse Kirschenbäume alle voll trugen. Eben so gehts mit einem Stamme der doppelten Glaskirsche (so viel ich glaube, auf Unterlage von Sauerkirsche veredelt, da ich diese Unterlage allermeistens bei den Sauerkirschen nahm), in meinem Garten in Jeinsen vor dem Hause stehend, wo ich in der Lage des Baumes kaum die Ursache des Nichttragens nach reicher Blüthe suchen kann. Vielleicht ging es mit Truchsess Stamme des Grossen Gobet, der bei ihm sehr wenig trug, eben so, und von den seit 16 Jahren stehenden kräftigen Pflaumen Washington und Dochnahl's Damascener, die Liegel als tragbar bezeichnet, liegt gleicher Gedanke nahe. Wenn daher Jemand eine in seiner Gegend noch nicht gebaute Sorte zieht, und diese nicht tragbar findet, so verwerfe er die Sorte, wenn sie als tragbar gerühmt war, nicht gleich, sondern bringe sie erst auf andern Grundstamm und wo ein jüngerer Pomologe einen nicht tragbaren Stamm von einer als tragbar gerühmten oder selbst als in der Umgegend tragbar schon bekannten Sorte hat, der wenig trägt, nachdem er schon oft gut geblühet hat, sollte er dadurch, dass er die Sorte auf einen andern Grundstamm bringt und diesen möglichst nahe bei den nicht tragbaren pflanzt, absichtliche Versuche darüber anstellen, ob die gefundene geringe Tragbarkeit des Baumes nur in dem Grundstamme gesucht werden kann und muss. Meinerseits habe ich zur weiteren Untersuchung der Frage so viel gethan, dass ich 1869 ein Reis von Rodt's Reinette Quarrendon an den Stamm gesetzt habe, der von dem direct von der Soc. v. Mons bezogenen Reis erwachsen ist; wie ich auch Reiser der Washington und Dochnahl's Damascener auf andere, nahe dabei stehende Bäume gesetzt habe. Bei der Washington kann die bisher sehr geringe Tragbarkeit des 16 Jahre stehenden kräftigen Baumes noch darin gesucht werden, dass der Stamm an der Nordseite meines Hauses mitten hinter dem Hause und ziemlich nahe am Hause steht, wo er die Sonne nur

früh und spät hat; Dochnahl's Damascener dagegen steht frei und besonnt und für den Fruchtansatz eher günstig als ungünstig.

Reinette, Rothe süsse, ††, W. Von Diel als Süssapfel sehr gelobt. Zeigt sich in meiner Gegend nur als mittelguten Haushaltsapfel und nicht tragbar genug; der Geschmack blieb auch etwas fade.

Reinette von Bayeux, fast **††, Dez.—März. Reis von der Soc. v. Mons; trug voriges Jahr zuerst und scheint gute Frucht zu sein.

(Fortsetzung folgt. S. 364

Literatur.

Auswahl werthvoller Obstsorten, Band 1. die besten Tafeläpfel; von Dr. Ed. Lucas; Ravensburg bei Ulmer. 1871.

Der 2. Band dieses Werkes, enthaltend 100 der besten Tafelbirnen, ist schon, Monatshefte Seite 250, angezeigt worden. Jetzt ist auch der 1. Band, 100 beste Tafeläpfel enthaltend, von Hrn. Dr. Lucas selbst bearbeitet, erschienen, wie die Birnen durch seinen Sohn bearbeitet sind und wird in dem Vorworte die Nachricht gegeben, das in einem 3. Bande bald das beste Steinobst und in einem 4. das beste Haushaltsobst folgen soll. Auch der vorliegende Band kann ebenso empfohlen werden, wie der über die Birnen. Wird der Pomologe sich auch lieber an das Illustrirte Handbuch selbst halten, um durch die vollständigeren Beschreibungen völliger die Gewissheit zu erhalten, die rechte Sorte wirklich zu besitzen und weil ihm bei seinen Beschäftigungen auch die 100 empfohlenen Aepfel nicht genügen werden, er vielmehr untersuchen will, was sonst in seiner Gegend noch besonders werthvoll sei, so gibt das hier vorliegende Werk, nach dem jetzigen Standpunkt der Obstkunde, dem gebildeten Obstfreunde und Gartenliebhaber doch eine gute Anweisung, welche Sorten er wählen möge und die Anleitung, einigermassen die Gewissheit zu gewinnen, ob er die rechte Sorte erhalten habe, so dass dem Werke möglichste Verbreitung zu wünschen ist. Auch die vorangeschickten Angaben über Erziehung, Pflanzung und Wartung der Aepfelbäume, Aufbewahrung des Obstes etc. werden dem Gartenfreunde erwünscht sein.

Verschiedener Ansicht bin ich nur wieder über die Zweckmässigkeit der Wahl einer Anzahl der mit aufgenommenen Sorten und hätte dafür, da die besten Aepfel für die Tafel gewählt werden sollten, entschieden lieber andere gewählt. Die Ansichten werden darüber immer etwas verschieden bleiben und wiederhole ich, dass in Süddeutschland der Werth einer Sorte für die Tafel bei manchen Sorten grösser ist als in Norddeutschland. Schon der unter Nr. 1 aufgeführte Rothe Margarethenapfel ist zwar auch in unserem Norden die zuerst reif werdende Apfelfrucht, bleibt jedoch, wo ich in hiesiger Gegend die Sorte noch sah, ziemlich klein und ohne rechtes Gewürz

und hätte ich für hiesige Gegend als erste Frucht des Jahres lieber den weit grösseren und auch noch schöneren Pfirschrothen Sommerapfel gewählt, der auch nicht erst im August reift, sondern nun wohl schon sieben Mal und auch dies Jahr wieder mir noch ein paar Tage vor dem Weissen Astracan reifte und für die Tafel auch brauchbar ist, wenn gleich die sämmtlichen frühesten Aepfel für die Tafel nur mit * zu bezeichnen sind. Der Böhmische Rosenapfel, Glanzreinette und Wellington sind in hiesiger Gegend nur Haushaltsfrüchte; der Böhmer, der Köstlichste, die Edelreinette erlangen längst den Werth nicht, den sie in Süddeutschland haben, van Mons Reinette welkt, selbst spät gebrochen, zu sehr, was selbst bei dem Frühen Nonpareil der Fall ist; die Graue Herbstreinette fand ich in meinen bisherigen Gärten immer allzusehr dem Krebse unterworfen und welkte die Frucht stets auf dem Lager. Landsberger Reinette, Goldgulderling, Göhrings Reinette, wenn auch sehr tragbare gute Sorten, kann ich für die Tafel nur mit * bezeichnen. Loans Parmäne, (Limonen Reinette, Diels Englische Königsparmäne, beide bei mir in schon recht grossen Pyramiden stehend), ist eine edle Sorte und durch Reifzeit erst um Ostern schätzbar. Diese und die Synonyme haben aber in den letzten 12 Jahren doch zu wenig getragen, ein Baum in meinem Garten vor dem Orte, der nun 16 Jahre steht, hat noch keine einzige Frucht geliefert; indess liegt das vielfach nur an meinem trockenen Boden, was auch bei Ribston Pepping und Muscatreinette die alleinige Ursache ihrer geringeren Tragbarkeit sein wird und hätte nur bei diesen Sorten mit bemerkt werden mögen, dass sie nicht in Gärten mit mehr trockenem Boden passten. Hughes (Franklins) Goldpepping hat in hiesiger Gegend, wenigstens für mich, eine zu scharfe Säure, (was etwa auch bei Downton Pepping der Fall ist, der indess gar schöne, sehr reich tragende Pyramiden liefert,) und hätte ich entschieden dafür lieber die Scotts Reinette gewählt, die am meisten den delikaten Geschmack des Englischen Goldpeppings hat und deren Güte für die Tafel Hr. Rittmeister Hermann zu Schönebeck bei Magdeburg, der ein Reis von mir erhalten hatte, ganz ausserordentlich lobte. Es hätte dann bei dieser Sorte nun bemerkt werden müssen, dass sie nicht in von Gebäuden eingeschlossene Gärten passe, wo der zu lange auf den Früchten liegende Thau Faulstellen an den Punkten veranlasse. Auch Fairs Nonpareil, der sehr tragbar ist, und Reinette von Middelburg schätze ich für die Tafel mehr als die gedachte Sorte. Für den Sommer-Zimmtapfel möchte ich jetzt entschieden lieber Longvilles Sämling wählen, der gleichzeitig reift, ebenso vollträgt, ganz ähnlich gezeichnet und ebenso edel von Geschmack ist aber weniger leicht abfällt. Der Cornwalliser Nelkenapfel, obgleich eine recht edle Frucht, trägt doch, nach nun schon langen und ausgebreiteten Erfahrungen, in den bei Weitem meisten Orten zu wenig und hätte ich dafür lieber den Esopus Spitzenburgh, einen ebenso delikaten Apfel, der tragbarer sein wird, oder selbst den schönen und edlen Braunauer Rosmarinapfel aufgenommen. Unter den frühesten Sorten darf, wie ich glaube, der Rothe Sommercalvill nicht fehlen, der für die Tafel überall beliebt und ausserordentlich tragbar ist und besonders ist auch der frühe Sperberapfel eine sehr frühe, reich tragende delikate Tafelfrucht. Schöner von Kent ist zwar eine Zierde für die Tafel, aber hat, bei reichster Tragbarkeit und Haltbarkeit noch mehr Werth für den Haushalt und würde man unter

den Schaustücken für die Tafel vielleicht lieber unser deutsches Hausmütterchen wählen, das durch Grösse und liebliche Färbung imponirt. — Sorten dagegen, die ich in die engere Wahl mit aufnehmen würde, sind z. B. Weisser Ananasapfel, Reinette von Wormslei, Muskirte gelbe Reinette, Neuer Amerikaner, Adams Parmäne, Claygate Parmäne, Rothe Winter-Parmäne, Schmidtbergers rothe Reinette, Schöner von Boskop, Schöner aus Westland, Zimmtstriger Kronenapfel, Erzherzogin Sophie, Russet Nonpareil, Sondergleichen von Hubardston, Dietzer Mandelreinette, Wilkenburger Währapfel. Selbst den Weissen Winter-Taffetapfel wird in hiesiger Gegend nicht gern Jemand entbehren wollen, da er sich durch Schönheit und calmusartiges angenehmes Gewürz empfiehlt und auch Frauen-Calvill, (von Leroy erzogen) ist eine edle spät erst reifende Frucht, die sich bisher bei mir recht tragbar zeigte. Dass jeder Sorte eine französische Benennung hinzugefügt ist, ist recht zweckmässig; es muss aber gewiss genaue Rücksicht auf solche Namen genommen werden, die in Frankreich selbst schon angenommen gewesen sind, um nicht neue Namen zu schaffen. So nennt Herr Mass den Rothen Margarethenapfel bloss Marquerite, den Cornwalliser Nelkenapfel Calvill d'Angleterre, den deutschen Goldpepping Pepping d'or allemand, den Grüning von Rhode-Island Rhode-Islands Greening. Unter Reinette des Carme versteht man in Frankreich vielleicht eine andere Frucht als unsere Carmeliter Reinette. Der Lothringer Rambour trägt schon bei Duhamel den Namen Rambour franc, unter dem er in Frankreich bekannt sein wird. Wohl entschieden falsch ist auch die Benennung Reinette de Caux für unsere grosse Casseler Reinette, die selbst Mass Grosse Reinette de Cassel (nicht caux) nannte. Geht auch als Reinette de Caux vielleicht einzeln unsere Grosse Casseler Reinette, so ist die richtig benannte Reinette de Caux doch bestimmt eine andere und ist es auch wohl nicht begründet, dass Cassel in Frankreich Caux genannt werde. Als Primaner sprach ich viel mit französischen Offizieren und kam die Rede auch wohl auf den derzeitigen König Jerome zu Cassel und will es mir erinnerlich sein, dass die Franzosen davon immer Jérome à Cassel sagten. Caux ist eine kleine Landschaft in Frankreich. Schade, dass für die zu unvollkommenen Figuren von Sommer-Gewürzapfel, Rother Winter-Taubenapfel und Prinzenapfel nicht bessere Figuren substituirt worden sind, für welche und andere noch unvollkommene Figuren im Handbuch ich bereits bessere zu zeichnen, gesucht habe.

Oberdieck.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Internationale Ausstellung von Geräthen für den Acker- und Gartenbau in 's Gravenhage (Holland) von 21.—30. September 1872. Der Holländische Ackerbau-Verein beabsichtigt, bei Gelegenheit der Feier ihres 25jährigen Bestehens, oben erwähnte Ausstellung zu halten. Es wird ein Jeder freundlichst eingeladen, zu dieser Ausstellung einzusenden. Die Einsender sind gebeten, davon vom 1.—10. August 1872 an den Secretär des Vereins, Herrn D. R. Gevers Deynoot in 'sGravenhage, zur Er-

haltung eines Standortes auf dem Terrain der Ausstellung, Anzeige zu machen. Die Geräthe müssen begleitet sein von Zeugnissen, welche anzeigen:

a) Ob dieselben mit gutem Erfolge im Gebrauche sind, mit Erwähnung des Ortes, wo sie verfertigt und angewendet werden sind, in welchen Bodenarten oder unter welchen Umständen sie zu empfehlen sind und für welchen Preis sie in die Niederlande geliefert werden können.

b) Ob im Falle Prämiirung der Einsender die Medaille oder die dafür gestellte Geldsumme verzieht.

Auch muss die Behandlung der Geräthe genau genug angegeben sein, dass sie, wenn es die Commission von Beurtheilung verlangt, in Wirkung gebracht werden können.

Die Preise sind: Goldene Medaille oder 50 fl., Silber vergoldete Medaille oder 15 fl., Silberne Medaille oder 10 fl., Bronzene Medaille oder 5 fl. mit meistens Zufügung von 10—50 fl. in Geld.

Die Geräthe müssen am Mittwoch den 18. September 1872 auf dem Ort der Ausstellung sich befinden. Das Hauptcomité wird freien Transport oder Verminderung desselben für die Geräthe zu ermitteln suchen. Zu gleicher Zeit und an demselben Orte wird eine nationale Ausstellung von Pferden, Rindvieh, Schafen, Schweinen, Geflügel und Producten des Acker- und Gartenbaues stattfinden.

's Gravenhage, Juli 1871.

J. Messchert van Vollenhoven,
Präsident;
D. R. Gevers Deynoot,
Secretär.

Druckfehlerberichtigungen.

In einigen kleineren, von mir für die Monatshefte seit Juli 1871 gelieferten Conceptionen, die mir zur Correctur nicht zugesandt werden konnten, finden sich folgende den Sinn verdeckende oder entstellende Druckfehler, die ich berichtigen zu wollen bitte.

S. 196 letzter Absatz, Z. 6 und 7 v. o. lies: dass Caux Name für unser Cassel sei, statt unsere Casseler Reinette sei.
ibidem Z. 10 v. o. lies: erhalten hätte statt hatte.
S. 252 Z. 15 v. u. lies: Pfirsichen statt Kirschen.
S. 258 Z. 19 v. o. lies: mehreren verwandten statt unseren verwandten.
ibidem 2. Absatz Z. 4 v. o. lies: zum Lesen der Abhandlung statt zum besten der Abhandlung.
ibidem letzter Absatz Z. 3 v. u. lies: noch vollständigeren statt noch selbstständigeren.
S. 254 vorletzter Absatz Z. 4 v. u. lies: Troja-Dass statt Troja! dass.
S. 264 Z. 7 v. u. lies: eben darin statt aber darin.
S. 276. 2. Absatz Z. 16 v. o. lies: Guano statt Quano.
ibidem Z. 9. v. u. lies: paar statt Paar.
S. 277 Z. 14 v. o. lies: dieses statt die.

Oberdieck.



R. Zimmer.

Kurzer Abriss meines Lebens, mit besonderer Rücksicht auf die Entwicklung meiner Liebe zur Gärtnerei und Obstbaumzucht.

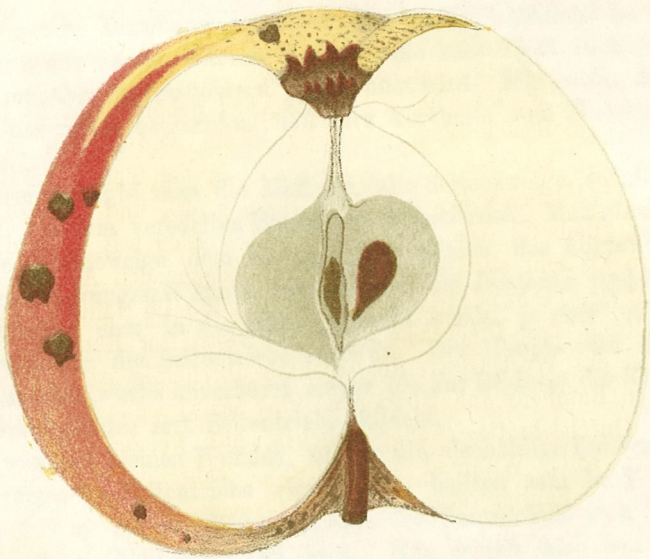
(Mit Abbildung.)

Vorbemerkung. Einer unserer würdigsten Veteranen in der Pomologie, der nun bald 70jährige Herr Pastor u. Magister Thieme, war so freundlich, auf unsere mehrmalige Bitte seine Selbstbiographie für die Monatshefte zu senden. Wir geben dieselbe hier so einfach und ungeschminkt, wie er sie schrieb und erlauben uns nur zu bemerken, dass das pomologische Wirken des verdienstvollen Mannes ein in engeren wie weiteren Kreisen reich gesegnetes war und noch ist, er sich auch bei seinem Alter noch der kräftigsten Gesundheit erfreut und in diesem Jahre erst noch eine grössere Reise nach Italien machte, auf der er auch den Schreiber dieses mit seinem freundlichen Besuch beehrte. Die Red.

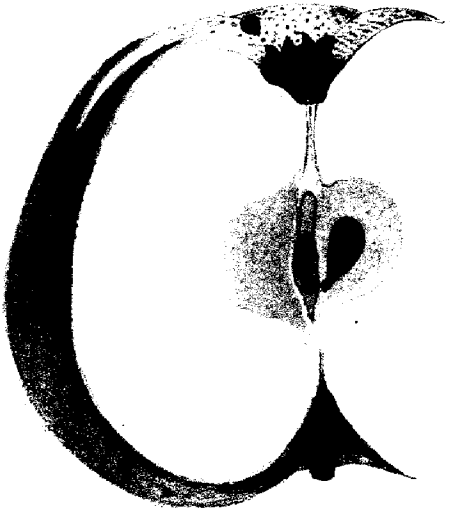
Das Licht dieser Welt erblickte ich am 17. April 1803 zu Leipzig und zwar, merkwürdig genug, in einem Gartenhause der Vorstadt, welches die Wohnung meiner Grosseltern war. In dem daran stossenden grossen Garten feierte ich die Erholungsstunden meiner Knabenzeit, bearbeitete schon frühzeitig ein mir zugetheiltes kleines Beet und machte als grosser Obstliebhaber meine ersten Studien in der Obstbaumzucht. Es ist mir noch wohl erinnerlich, dass ich schon als Knabe zu erforschen strebte, warum die Früchte der vielen vorhandenen Zwetschenbäume von verschiedener Güte waren und warum die Tragbarkeit der Aepfelbäume alljährlich wechsele. Die Neigung zu dem Gartenbau und mehr noch zur Baum- und Rebenzucht wuchs bei mir mit den Jahren, und in dem gesegneten Elbthale bei Meissen, auf dessen Fürstenschule ich zur Vorbereitung für die Hochschule 5 Jahre lang verweilte, erhielt sie die reichlichste Nahrung. Oft genug verliess ich in den Freistunden die frohen Kreise meiner Genossen, um mit den mir bald befreundeten Gärtnern und Winzern zu verkehren, um von ihnen das Behandeln der Obstbäume und besonders das Veredeln derselben recht gründlich zu erlernen. Einer von ihnen, der anderwärts beschäftigt, sich wenig seinem grossen Garten widmen konnte, liess mich sogar in demselben nach Gut-

dünken schalten und walten und dankte es mir nach Jahren noch, dass ich für die Bereicherung des Gartens mit vorzüglichen Obstsorten Sorge getragen hatte. Einmal aber hätte unsre Freundschaft bald einen Riss bekommen. Es war mir, dem nach allen neu erscheinenden Schriften über Pomologie Begierigen, nämlich auch Kechts Büchlein über eine angeblich rationellere Behandlung des Weinstocks in die Hände gekommen und wie leider viele Anfänger und Halbwisser in der Zucht der edeln Rebe, hatten die trügerischen Lehren desselben mich dermassen für sich eingenommen, dass ich, mit Feuereifer eine Reform des fast 1000 Jahre alten Meissner Rebenbaues anstrebend, jede Gelegenheit zur Bekehrung der Winzer ergriff und sogar aufsuchte. Da kam ich aber bei meinem Freunde, der mir in der Behandlung seines Gartens bisher so grosses Vertrauen geschenkt hatte, sowie bei allen alten Winzern schief an. Man lächelte zu meinen Neuerungen und widerlegte sie auf's Bündigste, so dass ich endlich daran verzweifelte, den guten Leuten ihren vermeintlichen Zopf entreissen zu können. Bald genug aber nöthigte mich die eigne Erfahrung zur Erkenntniss meiner oder vielmehr der Kecht'schen Irrlehren. Es traf sich nämlich für meine Neigungen sehr glücklich, dass meine Eltern in Leipzigs Nähe eine ländliche Besitzung erworben hatten, wo ich nun während meiner Studenten- und Candidatenjahre, von 1824—1831, der Pomologie und dem Weinbau nach Herzenslust obliegen konnte. Edelreiser und Reben wurden von weither, letztere selbst aus Italien bezogen, und während der Ferien pomologische Reisen unternommen, letztere besonders auch, um die Behandlung der Rebe in den verschiedenen Gegenden kennen zu lernen. Auf einer derselben besuchte ich des Altvaters der Pomologie, Christ's Wirkungsstätte und nahm unter der Leitung seiner Tochter die Ueberreste seiner Baumschulen in Augenschein. Einen sehr genuss- und lehrreichen Nachmittag verlebte ich dann im Verlauf dieser Reise in Dietz bei dem Geh. Rathe Dr. Diel, der mich, und nicht ohne Erfolg, zur Anlage einer Obstorangerie in Scherben ermunterte. In spätern Jahren wurden die Gärten von Herrenhausen, Prag, Wien, Botzen und die Obst- und Weingelände des Mains, Rheins und Neckars besucht und bei den Sitzungen der pomologischen Gesellschaft in Altenburg, denen als Gast beizuwohnen mir gütigst verstattet wurde, genoss ich den Unterricht der namhaften Obstzüchter Agricola, Waitz, Hempel und vieler anderer würdiger Männer und Freunde Pomonens. Durch die viele Mühwaltung,

welche die auf Diels Anregung gepflegte Obstorangerie verlangte, etwas lass geworden, begeisterte mich auf's Neue für dieselbe der Anblick der volltragenden und ziemlich ansehnlichen Sammlung von Pfirsichbäumchen in Scherben und Kübeln des Hofgärtner Antoine in Wien, aber leider sollten meine Pfleglinge mir wenig Freude und Lohn bringen. Der Einzug nach Benndorf bei Frohburg, wo ich 1831 als Pfarrer eine Anstellung fand, wurde den meisten Exemplaren höchst verderblich und meine neuen Verhältnisse und Lebenserfahrungen überhaupt begünstigten meine pomologischen Studien keineswegs. Zwar gehörte zu meiner Pfarrei ein grosser Garten, aber nicht nur, dass er von allen Seiten Zugänge und selbst einen von Jedermann benutzten Durchgang hatte, also gänzlich schutzlos war, sondern die tiefe, nasse Lage desselben und wenig fruchtbarer Boden verstattete nur auf einigen höhern und entwässerten Theilen den Anbau von Aepfel- und Zwetschenbäumen, von denen letztere nicht einmal ein recht freudiges Gedeihen zeigten. Wenige Reben rankten am Wohnhause empor, aber Mangel an Sonne war auch ihnen nicht günstig. Dazu kamen viele Jahre höchst traurige Familienverhältnisse, welche meine Liebe zur Gartenbearbeitung und Baumzucht zwar nicht ertödten konnten, aber doch sehr beeinträchtigten. Doch benutzte ich jede Gelegenheit zur Erweiterung und Verbreitung pomologischer Kenntnisse und diese wurde mir mehrseitig geboten. Hempel, Pfarrer in dem nur 1 Stunde von meinem Wohnorte entfernten Zedtlitz (Verfasser des pomologischen Zauberrings und anderer pomologischen Schriften) hatte einen Verein für Freunde der Obstbaumzucht gegründet, den ich nach Kräften fördern half und nach seinem Tode viele Jahre hindurch zu erhalten bemüht war. Dazu kam der Verkehr mit eifrigen Pomologen in Altenburg, von denen der tüchtigste, gewiss würdig neben den ersten und besten in diesem Fache genannt zu werden, Schulrath Lange, sich mir mehr und mehr befreundete und mit seinem Eifer den meinigen immer auf's Neue belebte. Wie früher hatte ich auf meinen Erholungsreisen die Vermehrung meiner pomologischen Kenntnisse auch jetzt noch im Auge und wo ich glaubte, dadurch nützen zu können, veröffentlichte ich auch meine Erfahrungen in verschiedenen Zeitschriften. Obschon der theure Lange mir durch frühzeitigen Tod entrissen wurde und mich, den Emeritus, ein stilles Stübchen des Städtchens Frohburg aufgenommen hat, ist doch meine Liebe zur Pomologie dieselbe geblieben und in Gärten und unter Obstbäumen feiere ich gern meine



Rambour von Beek.



Rambour von Beek.

titur in vitium. Ein solches Sprichwort von fast gleicher Bedeutung haben wir auch in der deutschen Sprache; es lautet: „Allzuviel ist ungesund", oder auch: „Allzuscharf macht schartig". Wir können diese Sprichwörter auch auf einen Fehler in der neueingeführten Methode der Erziehung unserer hochstämmigen Obstbäume in einigen Baumschulen anwenden, wie ich als Augenzeuge erfahren habe. Diese neuere Methode ist naturgemäss und daher auch rationell; aber in ihrer Anwendung übertrieben, kann sie nur kränkliche Bäumchen liefern.

Diese neuere Erziehung der Bäumchen zu Hochstämmen ist der gerade Gegensatz zu der älteren Methode, die zum Theil auch jetzt noch von manchen Baumzüchtern angewendet wird. Wir wollen diese letztere etwas näher betrachten und ihre Vortheile und Nachtheile hervorheben.

Ehedem befolgte man die Methode, alle Seitenzweige, sobald sie erschienen, von dem veredelten Bäumchen zu entfernen. Man glaubte, dass diese Seitenzweige dem Haupttriebe, welcher das Stämmchen bildet, den Nahrungssaft raube zum Schaden des letzteren, und dass das Stämmchen eher in die Höhe gebracht werde, je eher und je sorgfältiger man die Seitentriebe entfernt. Der Haupt- oder sogenannte Herztrieb wuchs unverkürzt empor bis zur Bildung der Krone, wo der Baumzüchter erst Seitentriebe duldete.

Die wenigen kleinen Wunden, welche die alsobaldige Entfernung der sich zeigenden Seitentriebe verursachte, heilten sehr bald und zwar viel früher, als das Bäumchen aus der Baumschule zum Versetzen an seinen bleibenden Ort kam. Man erhielt also aus der Baumschule ganz glatte, gesunde Stämmchen. Das war der einzige obwohl sehr wichtige Vorzug so erzogener Bäumchen.

Allein es sind auch viele Nachtheile bei solcher Erziehung nicht zu übersehen. Es dauerte lange, bis diese Bäumchen eine solche Stärke an ihren Stämmchen erhielten, wie man sie wünschte; wie das Stämmchen, so schritten auch Wurzeln und Krone in ihrer Entwicklung langsam vorwärts. Das Wachsthum aller dieser Theile hing gegenseitig von einander, besonders von der Behandlung des Stämmchens, wie wir gleich weiter unten sehen werden, ab.

Da das Stämmchen lange Zeit sehr schwach blieb, so brauchte es unumgänglich eine Stütze durch einen Pfahl. Dieser Pfahl vertheuerte das Bäumchen durch seine Anschaffung, vermehrte die Arbeiten durch Einschlagen in den Boden und durch das öftere An-

binden des Bäumchens an denselben; er nimmt viel Raum in der Baumschule weg, beschränkt auf einer Seite des Bäumchens den Zutritt von Luft und Licht; hindert die gleichmässige Ausbreitung der Wurzeln und die regelmässige Bildung der Krone, wenn er über dieselbe hinausragt; bei stärkeren Winden reibt sich das Bäumchen am Pfahle wund und kann auch leiden bei nicht gehöriger Aufmerksamkeit durch Einschneiden des Verbandes; in den Ritzen des Pfahles und in dem Verbande siedelt sich nicht selten schädliches Ungeziefer an.

Man lernte erst sehr spät einsehen, dass man durch diese strenge Dressur, durch das alsogleiche Wegschneiden und Entfernen der Seitenzweige und durch Anwendung der Pfähle bei der Erziehung der Bäumchen zu Hochstämmen nicht ganz rationell verfahre, dass man nur langsam zu dem erwünschten Ziele gelange, wenn man auch sehr gerade, schlanke und glatte Stämmchen ohne Wunden erzog; man fing an, ein rationelleres Verfahren in den Baumschulen einzuschlagen und sich mehr der Natur zu nähern, vor welcher man früher die Augen so sehr verschloss. Bei dieser neuen, mehr einträglichen Methode erlangte man viel eher ein stärkeres Stämmchen und konnte der theueren und lästigen Pfähle fast ganz entbehren.

Man bemerkte nämlich, dass ein Wald- oder Obstbaum, wenn er hinreichenden Raum um sich hat, gleich von der ersten Jugend an mehrere Seitentriebe hervorsprossen lasse. Das konnte die Natur nicht ohne Ursache thun. Bei näherer Aufmerksamkeit entdeckte man auch die Ursache davon. Die Natur setzte keinen Pfahl dazu und konnte keinen dazu setzen, um das junge Bäumchen gerade empor zu ziehen; das Stämmchen musste sich selbst empor tragen, dazu musste es von unten an zuerst stark genug sein, um seine oberen Theile zu tragen. Zur Verstärkung der unteren Theile tragen die neben dem Herztrieb hervorsprossenden Seitenzweige wesentlich mit. Nachdem sie ihre Dienste zur Verstärkung des unteren Theiles des Stämmchens geleistet haben, sterben sie oft ab und senden ihre Nahrungsstoffe, die in ihnen enthalten waren, weiter hinauf zur Vermehrung des Wachsthumes des Herztriebes und ferneren Seitenzweige, durch welche letztern das Stämmchen immer weiter hinauf erstrebt, um die ganze obere Last der Krone aufrecht zu tragen.

So entsteht ganz natürlich unser sogenannter Zwergbaum mit Aesten an der Erde. Damit er diese frisch erhalte, dafür sorgt das Messer, das den Herztrieb öfters einkürzt und die Seitenzweige im

Wuchs durch den Schnitt erhält. Der Zwergbaum braucht freistehend nicht leicht einen Pfahl; obgleich er am Spalier mit Schonung seiner dazu brauchbaren Seitenzweige eine sehr strenge Dressur erfährt.

Bei der Erziehung des Hochstammes in der Baumschule ahmte man nun auch die Natur nach. Man liess dem jungen Zögling die Seitenzweige eine Zeit lang; wurden sie zu lang, so kürzte man sie etwas ab. Diese Seitenzweige benutzte das Stämmchen, um von unten an zu erstarken und dieses Erstarken immer weiter hinauf durch Seitenzweige fortzusetzen. Haben die Seitenzweige diesen ihren Dienst nach und nach von unten nach oben verrichtet, so kommt endlich das Messer und entfernt zuerst die unteren Seitenzweige und fährt damit fort und zwar nach und nach bis zur Höhe der Krone. Diese bildet sich entweder von selbst, indem man bei der Kronenhöhe keine Seitentriebe mehr abschneidet, sondern sie stehen lässt, oder die Seitenzweige zur Bildung der Krone künstlich hervorruft durch Einkürzung des Herztriebes.

Dieses Einkürzen des Herztriebes bis auf ein gesundes, starkes Auge geschieht schon früher und fast alljährlich, ehe der Stamm noch die Kronenhöhe erreicht hat. Es geschieht dieses aus mehreren Ursachen. Oft ist die Spitze des Herztriebes nicht ganz ausgereift und verholzt, die obersten Augen sind vielleicht nicht vollkommen ausgebildet und haben durch die Winterkälte gelitten, oder man wählt ein weiter unten stehendes Auge, über welchem man den Schnitt anbringt, um dem Stämmchen eine geradere Richtung zu geben. Dieses Verkürzen des Herztriebes fördert sein stärkeres Wachsthum und das Hervorsprossen von Seitentrieben, wodurch das Stämmchen von unten nach oben so erstarkt, dass es ohne Pfahl auf eigenen Füssen aufrecht stehen kann.

Hochstämmige Obstbäume braucht man viel mehr als Zwergbäume; man braucht sie überall auf Strassen, in offenen Gärten, auf Hutweiden, Triften, Anhöhen, grossentheils in Hausgärten, theils um das Obst gegen Diebstahl und Thiere mehr zu sichern, theils um Wege und Strassen ohne Hinderniss befahren, theils um unter Obstbäumen auch noch andere landwirthschaftliche Pflanzen anbauen zu können. Auch liefern Hochstämme wegen ihren ausgebreiteten Kronen mehr Obst. Den Zwergbaum ohne Stamm, mit Aesten gleich von der Erde an, pflanzt man nur in geschlossenen Gärten. Er liefert gewöhnlich weniger, aber schöneres Obst. Darum werden in den

Baumschulen fast lauter Hochstämme gezogen, weil diese am häufigsten begehrt werden.

Man sieht bei der neueren Manipulation in den Baumschulen fast gar keine stützenden Pfähle mehr, weil die Bäumchen sich selbst tragen, indem sie von unten an zuerst erstarken durch die ihnen gelassenen Seitenzweige, welche nur nach und nach entfernt werden und zwar, wie schon erwähnt, von unten zuerst. Dass der Wegfall der stützenden Pfähle, welche nur bei unartig emporwachsenden Bäumchen noch angewandt werden, deren Anzahl bei richtiger Behandlung, besonders beim Verkürzen der Herztriebe, eine sehr geringe ist, hat in die Augen springende grosse Vortheile; sie brauchen daher nicht erst aufgezählt zu werden. Höchtens könnte man einwenden, dass die Bäumchen ohne Pfahl bei stärkeren Winden, bei Stürmen durch gegenseitiges Anschlagen einander beschädigen. Aber auch der Pfahl wird sehr oft bei sehr starken Winden abgebrochen und fällt mit dem angebundenen Bäumchen zur Erde, wobei es leicht abgebrochen werden kann. Im Gegentheil dürfte die grössere Beweglichkeit der Bäumchen ohne Pfahl auf dieselben günstig einwirken durch Vermehrung und Verstärkung ihres Wurzelwerkes.

Man sollte freilich glauben, dass das Stehenlassen der Seitentriebe bis zu einem gewissen Zeitpunkte dem Stämmchen Nahrungssäfte raube, das Wachsthum verlangsame und den Herztrieb beeinträchtige; allein die Natur, die Praxis und die Wissenschaft widerlegen diesen Glauben als einen falschen. Die Praxis nach dem Verfahren der Natur und die Wissenschaft rechtfertigen die neuere Manipulation bei der Erziehung der Hochstämme, vorausgesetzt, dass die Seitentriebe rechtzeitig entfernt und die durch die Entfernung gemachten Wunden noch in der Baumschule verheilen; denn nach dem Versetzen geschieht dieses sehr schwer, zum Nachtheile des versetzten Bäumchens.

Die stehen gelassenen und erst später abzuschneidenden Seitenzweige entziehen dem Stämmchen keine Nahrungssäfte; sie geben ihm vielmehr davon zu seiner Verstärkung, zu seinem Wachsthume; sie nehmen die Nahrungssäfte für sich aus der Wurzel, bereiten aus diesem rohen, von der Wurzel empfangenen Nahrungsstoff durch ihre Blätter in Wechselwirkung mit der Atmosphäre den Bildungssaft und führen diesen zur Verstärkung der Wurzel und des Stämmchens zurück; sie haben ihre saftführenden Kanäle zu und von der Wurzel und dem Stämmchen.

Es ist ganz natürlich, dass sich das Wurzelwerk im Verhältnisse zu den oberirdischen Theilen verstärkt. Je mehr oberirdische Zweige entstehen, desto mehr Bildungssaft wird von ihnen bereitet und zur Vermehrung, Verlängerung und Verstärkung den Wurzeln zugeführt, desto mehr kann aber auch wieder roher Saft von den Wurzeln den oberirdischen Theilen zugeführt, von ihnen aufgenommen und in Bildungssaft verarbeitet werden. Dieser Bildungssaft kommt endlich doch dem senkrecht stehenden Herztrieb zu Gute, indem aller Saft das Bestreben hat, am meisten nach senkrechter Richtung aufzusteigen. Dieses von Natur erfolgende stärkere Aufsteigen des Nahrungssaftes in den senkrechten Herztrieb wird noch dadurch gefördert, wenn dieser durch Zurückschneiden auf ein vollkommen ausgebildetes Auge verkürzt und der Nahrungssaft concentrirt wird.

Das Hervorsprossen des Seitenzweiges wirkt auch in ganz mechanischer Weise auf die Verstärkung des Stämmchens, indem dadurch ein Druck nach aussen verursacht wird; aber noch physiologisch wird die erwähnte Verstärkung des Stämmchens gefördert, indem beim Hervorsprossen des Seitentriebes zwischen Stämmchen und Seitenzweig ein Knotenpunkt entsteht für eine reichere Circulation des auf- und absteigenden Nahrungssaftes zwischen Wurzel, Stämmchen und Seitenzweig.

Wir sehen also, dass durch das zeitweilige Stehenlassen der Seitenzweige alles zusammenwirkt zur baldigen Verstärkung des Stämmchens, was wohl bei der Erziehung zum Hochstamm eine Hauptsache ist, besonders wenn man die Stütze des Pfahles entbehren will und das Bäumchen auf eigenen Füssen stehen und senkrecht empor wachsen soll.

Wenn man aber einen ganz glatten gesunden Hochstamm ohne Wunden am Stamme aus der Baumschule erhalten will, was doch jeder beim Versetzen wünscht und im hohen Grade für das künftige Gedeihen des versetzten Bäumchens nothwendig ist, wie weiter unten gezeigt werden soll, so hat man für eine solche Behandlung der Seitenzweige in der Baumschule zu sorgen, dass der eben genannte Zweck erreicht und nicht mehr geschadet wird als genützt werden soll. Man hat dazu folgende Regeln zu beobachten.

Erstens muss man die zu lang werdenden Seitenzweige einzukürzen trachten.

Zweitens muss man sie recht zeitig abschneiden und sie nicht zu stark werden lassen, damit nicht zu grosse Wunden am Stämmchen entstehen, die vielleicht in der Baumschule nicht mehr ganz verheilen.

Drittens müssen die Seitenzweige glatt am Stämmchen abgeschnitten und ohne einen Stumpf (Zapfen) gelassen werden.

Viertens fange man mit dem Abschneiden von unten an, wo gewöhnlich die stärksten Seitenzweige sich entwickelt haben und das Stämmchen schon am stärksten geworden ist und fahre dann nach und nach mit dem Abschneiden nach oben fort.*)

Es kann nicht genug betont werden, dass alle durch das Abschneiden der Seitenzweige entstandenen Wunden noch in der Baumschule verheilen, so dass das Bäumchen beim Versetzen einen so viel als möglich glatten Stamm hat. Denn nach dem Versetzen ist das Verheilen fast unmöglich, da das Bäumchen beim Versetzen ohnehin noch mehrere Verwundungen erhält und in einen ihm fremden Boden versetzt sein Wachsthum oft sehr langsam vorwärts geht wegen Mangel an Zufuhr von Nahrungssäften im ersten Anfange.

Nun entstehen beim Stehenlassen der Seitenzweige und beim Wegschneiden derselben Fehler, die sehr getadelt werden müssen, weil die Erfahrung leider nur zu oft und zu sehr zeigt, dass durch diese Fehler ein grosser Schaden für die Zukunft des Bäumchens entsteht, es stirbt entweder bald ab oder wird ein kränklicher Baum.

Ich habe Baumschulen gesehen, wo man des Guten zur Verstärkung des Stämmchens zu viel gethan hat; indem man die Seitenzweige zu lange stehen und zu stark werden lässt, so dass beim Wegschneiden zu grosse Wunden entstehen, die in der Baumschule nicht mehr verheilen. An ausgesetzten Bäumchen zählte ich oft 30—50 unverheilte Wunden.

Ein Käufer erhielt aus einer Baumschule sogar ein ganzes Fuder Bäumchen, an denen sogar noch alle Seitenzweige standen und welche wie junge Pyramiden-Pappeln aussahen.

Am gefährlichsten ist aber der Umstand, wenn die Seitenzweige nicht scharf und glatt am Stämmchen abgeschnitten werden, so dass ganze Stümpfe stehen bleiben.

---

*) Fünftens bestreiche man (wie es hier stets geschieht) alle die durch das Wegschneiden der Seitenzweige entstehenden Wunden sofort mit kaltflüssigem Baumwachs. Dr. L.

Ich hörte von jenen Leuten, die derartige Bäumchen mit vielen grösseren Wunden und mit stehen gelassenen Stümpfen kauften, häufige Klagen, dass von solchen Bäumchen sehr bald viele eingingen, oder wenn sie fortwuchsen, so wurden aus denselben kränkliche Bäumchen, die nie zu einem vollkommenen Baum sich entwickelten.

Diess kann auch nicht anders sein. Bei einem mit so vielen grossen Wunden aus der Baumschule gekommenen versetzten Bäumchen, noch dazu freistehend und den Winden und Sonnenstrahlen ausgesetzt, vertrocknen die Wunden, statt zu heilen, das Holz zerspringt, es stirbt ab. Dieses Absterben des Holzes zieht sich in das Innerste des Stämmchens weiter fort, die Circulation der Nahrungsstoffe von unten nach oben und von oben nach unten wird gehemmt und je mehr dieses geschieht durch die vielen Wunden, desto langsamer schreitet das Wachsthum des Bäumchens vorwärts.

Am gefährlichsten sind die stehen gebliebenen Stümpfe beim Abschneiden der Seitenzweige, wenn dieses nicht glatt am Stämmchen geschieht; diese Stümpfe vertrocknen sehr bald und dieses Vertrocknen zieht sich auch in das Innere des Stämmchens.

Im Interesse und im Nutzen der Obstbaumzucht ist es höchst wünschenswerth, dass alle in der Baumschule gemachte Verwundungen noch in der Baumschule verheilen, wozu das Bäumchen durch grösseren Schutz vor Winden und Sonnenstrahlen und durch üppigern Wuchs besonders geeignet ist.

Kaaden. **C. Fischer.**

Der Brumata-Leim.

Herr Oberlehrer C. Becker in Jüterbogk bereitet seit einer Reihe von Jahren eine sehr gute und nur sehr langsam trocknende Salbe, welche er Brumata-Leim nennt und welche auf Papierstreifen gestrichen um die Stämme Anfang October umgelegt, den Frostspanner von unsern Obstbäumen abhalten soll. Nachdem die im vorigen Jahre mit diesem Leim gemachten Versuche nicht vollständig befriedigten, hat Herr Becker nun eine bessere Salbe von ganz ausserordentlicher Zähigkeit verfertigt, welche er per Pfund zu 20 Sgr. verkauft. Diese Leimgürtel haben aber ausser dem Abhalten des Frostspanners nach

Herrn Becker's Versicherung auch noch den grossen Nutzen, die Obstmaden abzuhalten. Herr Becker sagt darüber:

„Will man sein Obst von Maden rein erhalten, so bindet man schon im August um den Baum die 4 Zoll breiten Brumata-Papierringe, und bestreicht sie mit Brumata-Leim; die Raupen der Obstschabe können dann nicht hinaufkriechen, um sich in den Rindenrissen einzuspinnen. Ende October oder, hat man die Papierringe Anfangs November zum Fange des Frostschmetterlings wieder bestrichen. Ende November macht man auf dem Ringe einen senkrechten Schnitt und löst ihn behutsam los. Dann findet man an den Bäumen, besonders an grösseren Apfel- und Birnbäumen, wo der Ring umwickelt war, unter einem Papierfleck die jetzt eingesponnenen, röthlich-weissen Raupen des Apfelwicklers (Obstschabe, Tortrix pomonana), die man leicht vernichten kann. — Die Raupen überwintern gern unter diesen Ringen, weil sie vor Feinden und Kälte mehr geschützt sind.

Der Falter (Vorderflügel bläulich-grau mit vielen feinen Querstrichen, am Aussenrande ein grosser, sammetschwarzer, inwendig roth geringelter Fleck) fliegt im Juni; die kleinen Raupen bohren sich im Juli in die halbwüchsigen Früchte und verursachen das Fallobst.

Das ganze Jahr hindurch oder länger die Papierringe am Baume sitzen zu lassen, ist darum nicht räthlich, weil die Rinde des Baumes durch die darunter sich sammelnde Feuchtigkeit, die nicht verdunsten kann, etwas leidet."

Erfahrungen über den Nutzen dieser neuern Salbe (Brumata-Leim) werde ich sehr gerne in diesen Bl. zur Oeffentlichkeit bringen und bitte freundlich um deren gefällige Mittheilung.

Dr. Ed. Lucas.

Nachlese von Notizen

aus den Ergebnissen meiner Obsternte von 1871.

(Fortsetzung von pag. 349.)

Reinette von Bernitt, *††, W. bis ins Frühjahr. Herr Präpositus Kliefoth, jetzt zu Bernitt im Mecklenburgischen, fand, als

in dortiger Gegend aus dem Kern erwachsen, diese Frucht, die zwar zu den kleineren gehört, aber voll trägt und sich durch lange Dauer und sehr guten Geschmack auszeichnet. Es liegen mir jetzt, 20. Mai, noch schöne Früchte vor, die recht angenehmen, merklich gewürzten Geschmack haben.

Reinette von Schwöbber, **††, W. Ist erzogen zu Schwöbber im Hannoverschen durch Herrn von Münchhausen zu Schwöbber, der durch den von ihm herausgegebenen Hausvater bekannt ist. Ich fand die Frucht zu Voldagsen auf dem Gute des Sohnes des Erziehers der Frucht, wo man ihre Güte mit Recht rühmte und nahm Frucht und Reis mit. Mehrmals verdarben mir die angelegten Probezweige und erhielt ich erst 1869 und 1870 in Jeinsen Frucht, die nur wenig kleiner war, als ich sie in Voldagsen sah. Verdient Verbreitung. Ist fast ganz weiss.

Reinette, Weisse Spanische, fast oder wirklich **††, W. Kam als Reinette blanche d'Espagne schon einigemal auf unsern grossen Ausstellungen vor. Das Reis erhielt ich aus mehreren Quellen überein. Diel's Kleine weisse spanische Reinette ist eine andere, weniger werthvolle Frucht und durch weniger Grösse und andere Form von der hier vorliegenden Frucht leicht zu unterscheiden. Diel erhielt als Reinette d'Espagne, aber irrthümlich so benannt, seine Gelbe spanische Reinette, die sich mit der Calvillartigen Reinette identisch erwies.

Rosmarinapfel, Zebener, **††, W. Erhielt ich mit noch vielen anderen ungarischen Früchten durch Hrn. Baron Podmaniecky in Ungarn. Die Sorte trug zuerst 1870 und gleich sehr voll. Unterscheidet sich von den Tyroler Rosmarinäpfeln schon durch mehr runde, flach gebaute Gestalt. Das zarte, recht saftreiche Fleisch hat durch gewürzten, fast süssweinigen Geschmack etwas Erquickendes beim Genusse und dürfte die Sorte sich bald weiter verbreiten.

Russet, Brownlee's, **††, Jan.—Mai. Ist werthvolle englische Frucht, erst neuerlichst durch einen Hrn. Brownlee erzogen und dürfte sich bald weiter verbreiten. Trug mir 1869 und 1870 und scheint sehr tragbar zu sein.

Russet, Morris, **†, Nov.—Febr. Reis aus London vor einigen Jahren erhalten und trug der Probezweig voriges Jahr voll. Ist ziemlich klein, von Grösse eines Engl. Goldpeppings, doch werthvoll. Hogg bezeichnet ihn als einen Tafelapfel vom grössesten Werthe. Der Russet Nonpareil, wohl auch von Morris erzogen, der in meinem

Jeinser Boden auch meist klein bleibt, doch sehr voll trägt, ist ein anderer. Hogg glaubt, dass der von Morris erzogene Russet Nonpareil nicht der des Londoner Catalogs sei, den ich von daher durch Urbanek und nochmals direct überein erhielt. Ob die Verschiedenheit gegründet ist, lässt sich vor der Hand nicht ausmachen, da ich ein Reis von dem von Hogg gemeinten ächten Morris Russet Nonpareil nicht erhalten konnte.

Seresica, Urbanek's, ††, Dez.—April. Erhielt ich von Urbanek als Seresica, ohne Beisatz. Als Seresica, was wohl richtiger Szercsica geschrieben wird und Scherzika ausgesprochen werden soll, hat man in Ungarn bereits eine ganze Familie, von der ich noch mehrere andere Sorten besitze, die noch nicht tragen. Eine Grüne Seresica war wohl die Engl. Spital-Reinette. Da ich nicht weiss, ob die von Urbanek erzogene Frucht unter ihnen ist, habe ich sie vorerst durch Beisatz von Urbanek's Namen näher zu bezeichnen gesucht. Ist grosse, haltbare, recht werthvolle Haushaltsfrucht, die in letzteren Jahren wiederholt und auch in dem ungünstigen Jahre 1870 voll trug.

Sire de Fauquemont, **†, Dezbr.—März. Ist von Loisel in Falkenberg in Holländisch-Limburg erzogen und trug die Sorte an noch kleinem Baumschulenstamme voriges Jahr voll und schöne wohl etwas kleine, aber für die Tafel werthvolle Früchte. Ich fand die zuerst auf der Ausstellung in Görlitz in der Collection der Boskooper Baumschulenbesitzer und erhielt sowohl von Hrn. Wilhelm Ottolander, als von der Soc. v. Mons das Reis. Ich bin noch ungewiss, ob ich den Namen durch Loisels Herren-Reinette angemessen übersetzen würde, vielleicht besser Falkenberger kleine Reinette.

Sondergleichen, Sabines, *††, Dezb.—März. Die Sorte erhielt ich durch Herrn Bentzien zu Copenhagen aus London, ist jedoch bisher weder in englischen noch amerikanischen Werken aufgeführt. Trug seit 4 Jahren wiederholt und voll, auch schöne grosse Früchte.

Thormod's Apfel, fast **††, Herbst—Weihnachten. Schwedische, dort sehr geschätzte Sorte. Trug auch bei mir schon 2mal gut. Ist in Schweden durch einen Herrn Thormod-Aga, nach dem auch der Aga-Apfel benannt ist, verbreitet worden.

Trommel, Grosse, Grosse Caisse, **††, Ende Oct., wohl auch bis Weihnachten haltbar. Schöne, grosse, etwas hochgelbe, hochaussehende Frucht, die ich voriges Jahr in der Fruchtcollection des

Herrn Generalconsul Lade in Braunschweig fand. Fleisch und Geschmack fand ich edel. Woher die Sorte weiter stammt, erfuhr ich noch nicht.*)

Ungarapfel, Lehmann's, ††, W. Von Diel als sehr gute Haushaltssorte gerühmt. Dem, was ich über die Sorte in den Pomologischen Notizen, S. 78, schon sagte, kann ich jetzt hinzusetzen, dass voriges Jahr der junge Stamm ein Dutzend Früchte brachte, die für den Haushalt wohl brauchbar waren, jedoch zu den besseren Haushaltsfrüchten in hiesiger Gegend nicht gehörten.

Violette, Gestreifte, *††, Anf. Nov.—Weihnachten. Von Diel hatte ich die Sorte falsch erhalten, bekam später jedoch aus Herrnhausen, wohin die Sorte von Diel auch kam, ein Reis und trug der Probezweig voriges Jahr gleich voll. Ist gute, schon alte Frucht.

Volltragender aus Norfolk, Norfolk Bearer, **††, Ende Dez.—April. Ist neuere engl. Sorte, von der ein junger Stamm von den Herren Simon Louis nach Braunschweig und von da ein Reis 1868 an mich kam, das gleich 1870 schöne haltbare Frucht von recht edlem Geschmacke brachte. Kommt nur erst in Hogg's Manual vor. Dürfte sich bald weiter verbreiten.

Zuckerapfel, Amerikanischer, Molasses, ††, W. Kam aus Downing's Collection durch Hrn. Präsidenten Mas an mich. Gehört zu den guten, sehr brauchbaren Süssäpfeln aus Amerika, von denen man dort eine grössere Zahl baut. Wood's Süssapfel und Süssäpfel von Rockport, der bei mir der reichlichst tragende war und mehrmal sehr voll sass, kommen schon in den Pomologischen Notizen vor.

Birnen.

Adele Lanzelot, fast **†, Ende Oct. Gut, doch zu den besten Tafelfrüchten gehört sie nicht.

Amerika, fast **†, Nov., Dez. Neuere, amerikanische Frucht, die gleichfalls für die Tafel gut ist, doch zu den besten nicht gehören wird.

Baron Deman de Lennick. Dem, was schon S. 214 der Monatshefte von 1870 über die Sorte gesagt ist, kann ich hier noch

*) Die Grosse Caisse, die ich aus derselben Quelle, wie Herr Lade, erhielt, ist identisch mit dem Kugelapfel und eine sehr geringe Wirthschaftsobstsorte. Dr. Ed. L.

hinzusetzen, dass auch 1870 der Probezweig voll trug, die Früchte aber wieder klein und ohne Werth waren.

Butoc, **†, Anf. Sept. Frucht erhielt ich von Hrn. Generalconsul Lade; gut; Fleisch fein, halbschmelzend, von angenehmem, gezuckert, säuerlichen, erfrischenden Geschmacke.

Beurré de l'Assomtion, **†, Anf. W. 1870 Frucht von Hrn. Generalconsul Lade erhalten. Man wird etwa Mariä Himmelfahrtsbirn übersetzen können.

Birn, Devergnies, Belgische, dort sehr geschätzte Birn und **††; in meinem Boden wurde sie, nach dreimaliger Fruchtprobe, nicht schmelzend.

Butterbirn, Benoits, **†, 1870 erhielt ich Frucht von Hrn. Generalconsul Lade, war 5. Sept. zeitig.

Butterbirn, Boisbünels, fast**†, Mitte Sept. Schmelzendes, etwas gewürztes, fast weinartiges, in meinem Boden etwas fein adstringirendes Fleisch.

Butterbirn, Delannois (Beurre Dilly). Mein Reis von der Soc. v. Mons trug voriges Jahr und mürbete die Frucht im November. Erlangte wenigstens voriges Jahr rechten Werth nicht. Nach Hrn. Dumortier ist der Name von Hrn. Delannois usurpirt und heisst sie richtiger Beurré Delly nach dem wirklichen Erzieher. Auch wird die Güte sehr gerühmt. Das Reis von Hrn. Dumortier muss zeigen, ob ich von der Soc. v. Mons die rechte Sorte habe.

Butterbirn, Duhamel's, Duhamel du Monceau, **†, Nov., Dez. Der Holzfarbigen Butterbirn etwas ähnlich, reift später. Ist Sämling von Hrn. Leroy und trug das erst Michael 1869 aufgesetzte Reis gleich 1870 zwei gute Früchte.

Butterbirn, Lade's, **†, Nov. Dem, was schon Monatshefte 1870, S. 216, über sie gesagt ist, kann ich hinzusetzen, dass nach abermaliger, von Hrn. Generalconsul Lade erhaltener Fruchtprobe sie eine werthvolle Tafelbirn ist. Ist von Hrn. Grégoire Nelis zu Jodoigne erzogen, dem wir mehrere, gar schätzbare Sorten verdanken. Fleisch saftreich, fast ganz schmelzend, von fein zimmtartig gewürztem, mit etwas süsser Säure versehenem, vorzüglichen Geschmacke.

Butterbirn von Oswego, **†, Ende Octbr. 1870 erhielt ich delikate Frucht aus dem Braunschweiger pomologischen Garten. Ist erzogen von einem Herrn Read zu Oswego in Amerika. Fleisch

fein saftreich, ums Kernhaus gar nicht körnig; kalmusartig, etwas gewürzter, süsser, durch Säure etwas gehobener, delikater Geschmack.

Butterbirn, Spaës, **†, Oct., Nov. Auch von dieser Sorte erhielt ich voriges Jahr aus dem Braunschweiger Garten von einem Spalierbaume schöne Früchte. Fleisch fein, saftreich, schmelzend, ums Kernhaus gar nicht körnig; zimmtartiger, etwas gewürzter süsser, etwas süssweiniger Geschmack. Gehört mit zu den recht vorzüglichen Sorten.

Butterbirn, Ulmer, fast **†, Oct. 14 T. Die Frucht sah ich zuerst auf der Ausstellung in Reutlingen 1867 und rühmte Herr Dr. Lucas ihre Tragbarkeit und Güte. Mitgenommene Früchte schienen mir nicht ganz so vorzüglich, doch trug mein darauf angefertigter Probezweig schon voriges Jahr eine Anzahl Früchte, die ums Kernhaus nur fein körnig, saftreich, halbschmelzend, jedoch sich ganz auflösend waren, von sehr angenehmem, gewürzten Zuckergeschmacke. Dies Jahr sitzt der Probezweig noch voller.

Butterbirn von Mouchouses, fast **†, gegen Mitte Sept. Das Reis erhielt ich von Herrn Präsidenten Mas. Frucht war 1870 recht gut und wird in besseren Jahren wohl noch besser werden. Fleisch saftreich schmelzend, war nur sehr wenig körnig ums Kernhaus, von angenehmem, schwach kalmusartig gewürzten, fast weinartigen, erfrischenden Geschmacke. Ist erzogen von einem Herrn Rogniéras auf seinem Schlosse zu Mouchouses bei Périgueux Dep. Dordogne.

Cabot, **†, Ende Aug. 1870 erhielt ich Frucht von Herrn Generalconsul Lade. Fleisch saftreich, fein schmelzend; gewürzter, durch süsse Säure gehobener, ein geringes herber Geschmack. Ist neue amerikanische Frucht, erzogen durch einen Hrn. Esq. Cabot zu Salem (Massach.).

Clementia von Lavours, fast **†, Nov. Das Reis erhielt ich von Herrn Präsidenten Mas. Ist gefunden in einer Hecke auf der Besitzung eines Herrn von Beaulieu in der Commune Lavours (Ain). Die 1870 in Jeinsen erbaute Frucht wich in einigen Stücken und besonders in der Gestalt etwas ab und muss die Aechtheit sich noch sicherer ergeben. Fleisch saftreich, beim Genusse etwas fein körnig, wohl schmelzend, von angenehmem, etwas weinartigen Geschmacke.

Doctor Engelbrecht, **†, Novbr., 3 Wochen. Dem, was Monatshefte 1870, S. 217, über sie gesagt ist, kann ich, nach aber-

maliger Frucht aus Braunschweig von einem Zwergbaume, der voll sass, sagen, dass die Frucht mit zu den vorzüglichen gehört und dasmal im Geschmacke von der Marie Louise sich doch noch bemerklich unterschied.

General Tottleben. Ueber die Frucht ist schon in den Pomologischen Notizen, S. 134, angemessen geurtheilt. Ich kann hinzusetzen, dass ich 1870 auf der Ausstellung in Braunschweig je zwei gute Früchte von Zwergbäumen von Herrn Generalconsul Lade, aus Herrnhausen und von Herrn Inspector Palandt in Hildesheim mitnahm, die alle in günstigem Birnenboden erwachsen waren. Die Früchte wurden schmelzend und gut, waren jedoch alle nicht ausgezeichnet und entsprachen nicht dem schwindelhaften Preise, den Hr. Verschaffelt für Reis und jungen Stamm angesetzt hatte.

Hedwig von der Osten, fast **†, gegen Ende Oct. 1870 hatte ich gute Frucht aus Braunschweig. Fleisch fein, schmelzend; schwach zimmtartig gewürzter, angenehmer, zuckerartiger Geschmack, fast wie bei der Esperine.

Heliote Dundas, fast **†, Mitte Oct. Frucht erhielt ich 1870 aus Braunschweig. Fleisch stark gewürzt riechend, ums Kernhaus kaum fein körnig, halbschmelzend, von fast zimmtartig gewürztem, süssen, sehr angenehmen Geschmacke.

Joseph Staquet, bei mir kaum fast **†, Ende Sept. Reis von der Soc. v. Mons. Früchte von 1870 zeugten für die Aechtheit meiner Sorte; die Frucht blieb aber auf unbeschnittener Pyramide klein und entsprach der in den Annales VIII., S. 73, angegebenen Güte nicht. Wird vielleicht noch besser bei öfterem Tragen.

Iris Gregoire, **†, Nov. Frucht hatte ich 1870 von Herrn Generalconsul Lade. War beträchtlich kleiner geblieben, als sie in den Annales dargestellt wird, doch werthvoll. Fleisch ums Kernhaus nur fein körnig, ziemlich saftreich, halbschmelzend, von zimmtartig etwas gewürzten, angenehmen Zuckergeschmacke. Die 6. Oct. aus Braunschweig mitgenommene Frucht war Ende Nov. etwas moll, ist also wohl Anf. Oct. diesmal zu spät gebrochen gewesen. Gehört mit zu den von Hrn. Gregoire Nelis zu Jodoigne erzogenen Früchten.

(Fortsetzung folgt.) 1872

Deutscher Pomologenverein.

Neu beigetretene Mitglieder pro 1871/72: Magister Reinfeld, Reg.-Thierarzt im 3. Husaren-Regiment Königin Olga von Württemberg in Solotonoscha, Gouv. Poltawa. Schlossgärtner Albert Schlathau, Johrnsdorf bei Mähr. Schönberg. Joseph Hannay, Kunst- und Handelsgärtner in Dulmon bei Münster in Westfalen. Wirthschafts-Adjunct Franz Morczek in Mileschau, Pr. Lobositz, Böhmen. Hofgärtner Lebl, Redacteur in Langenburg, (Wttmbg.). Verwalter A. Paulus in Burglengenfeld, Bay. Regierungr. Schlipp, Altenburg, Sachsen. Ferd. Göbel sen., Jägerndorf, österr. Schlesien.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Vom 14.—18. April wird in **Mannheim** eine grosse Ausstellung des Verbandes rheinischer Gartenbauvereine stattfinden.

Die Abhaltung der XXVIII. Wanderversammlung deutscher Land- und Forstwirthe, welche 1870 in Stuttgart stattfinden sollte, wurde durch die Centralstelle für Landwirthschaft in Stuttgart, durch folgendes Schreiben an das Präsidium in Breslau, auch für das Jahr 1872 abgelehnt. „Auf die geschätzte Zuschrift vom 18. d. M., betreffend die Neuwahl zweier Präsidenten für die XXVIII. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Stuttgart beehren wir uns, zu erwidern, dass, nachdem erst im Jahre 1869 die Stadt Stuttgart zum Orte der Versammlung ausersehen war, und in Folge dessen den diesseitigen Behörden viele Arbeiten und Kosten vergeblich erwachsen sind, es sich wohl nicht davon werde handeln können, diese Versammlung schon im Jahre 1872 wieder in Stuttgart abhalten zu wollen. Wir haben Ihrer geneigten Erwägung ergebenst anheim zu stellen, ob unter obigen Umständen nicht von der Wahl der Stadt Stuttgart zum Versammlungsort Umgang genommen werden möchte!“ Da mit dieser Versammlung auch die Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten als Section der Hauptversammlung abgehalten werden sollte, so wird nun wohl dieser Verein wieder als selbstständige Versammlung im Jahr 1872 in Trier stattfinden und Herr Regierungsrath Otto Beck, der zum Präsidenten in Bingen gewählt wurde, die Vorbereitungen zu treffen haben. Jedenfalls sollte die in demselben Jahre abzuhaltende deutsche Pomologen-Versammlung in Braunschweig so festgestellt werden, dass beide Versammlungen nicht mit einander collidiren.

Dr. Ed. Lucas.

Personalnachrichten.

Herr Garteninspector Herrmann Goethe, welcher seit Juni als Wanderlehrer für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg angestellt ist, wurde am 27. Sept. 1870 vom K. K. Landesausschuss in Steiermark zum Director der Obst- und Weinbauschule in Marburg i. St. ernannt, welche Anstalt im Frühjahr 1872 eröffnet werden wird.

Herr Superintendent Oberdieck wurde vom Gartenbauverein in Bremen zum Ehrenmitglied und von der K. K. Landwirthschaft-Gesellschaft in Linz zum correspondirenden Mitglied ernannt.

Der Gartenbau-Verein in Cassel ernannte den Dr. Ed. Lucas zu seinem Ehrenmitglied.

Sr. Excellenz der Herr Minister der landwirthschaftlichen Angelegenheiten Freiherr von Selchow in Berlin, haben dem Herrn Hofgärtner L. Maurer in Jena unterm 21. Juni d. J die grosse silberne Staatsmedaille für Leistungen im Gartenbau verliehen.

Todesanzeigen.

Am 15. Sept. ist Herr Carl Jäger, Oberlehrer und Baumzüchter zu Bischofsheim, ein langjähriges Mitglied des „Deutschen Pomologen-Vereins" nach längerem Krankenlager sanft verschieden. Derselbe, als Naturforscher in allen Branchen weithin bekannt und Ehrenmitglied fast sämmtlicher deutschen Naturforscher-Gesellschaften, hatte sich speciell in der Pomologie durch Verbreitung der besten auf den Pomologen-Versammlungen empfohlenen Obstsorten in der Umgebung von Frankfurt und Hanau sehr verdient gemacht, sowie auch durch viele literarische Arbeiten einen Namen erworben. Der Präsident der Gartenbaugesellschaft zu Frankfurt, Herr Dr. R. Jäger, hielt an seinem Grabe noch eine sehr schöne Rede über die Verdienste des Verblichenen in der Pomologie.

Am 21. Nov. 1871 ist Herr Josef Kiegerl, Oberlehrer und Lehrer der Obst- und Gartenbaus an der steiermärkischen Ackerbauschule zu Grottenhof bei Graz in Steiermark, nach langen schweren Leiden verschieden. Wir verdanken ihm mehrere gute kleine Schriften und zahlreiche belehrende Aufsätze, besonders über das Ringeln der Reben. Dr. Lucas.

Rechenschaftsbericht

über die

Geschäftsführung des Vereins im Jahr 1870/71.

Elftes Vereinsjahr.

1) **Stand der Mitglieder.** Am 1. October 1870, dem Beginn des neuen Rechnungsjahres, zählte der Verein an Mitgliedern 707

Von diesen traten im Laufe des Etatsjahres theils durch schriftliche Austritts-Erklärung, theils durch Nichtzahlung der Beiträge, theils durch den Tod aus 34

Blieben somit 673

Dagegen traten im verflossenen Etatsjahre neu ein 43

so dass der Stand der Mitglieder des Vereines am 1. Octbr. 1871 beträgt 716 (715 ordentliche und 1 Ehrenmitglied).

Von den ausgetretenen Mitgliedern zahlten noch 8 ihren Jahresbeitrag 1870/71.

Die durch den Tod abgegangenen Mitglieder sind: C. A. Busolt in Mittelhufen bei Königsberg, Hofgärtner A. K. Courtin, Villa Berg bei Cannstadt, Schultheiss Diegel in Mähringen, Dr. Faist von Amsterdam, Gutsbesitzer Glofka in Brinitze, Oberlehrer Jäger in Bischofsheim, Pastor Jacobi in Hainrode, Banquier K. Kessler in Frankfurt a. M., Director Matti, Landwirthsch. Schule auf Rütti bei Bern, Johann Graf Migazy in Klein-Kosmaly in Ungarn, L. Müller in Züllichau, Kunstgärtner Schremmer in Gühlau, Lehrer Carl Wegener in Ottbergen, Vicenz Wilizynski in Lemberg, Joseph Winter, Bauinspector in Graz, Fried. Zehender in Gottstadt, Schweiz.

Es ist demnach eine Zunahme von 9 Mitglieder im verflossenen Jahre zu constatiren.

Alle älteren Vereinsmitglieder, sowie auch die Neueingetretenen erhielten den Bericht über die 10jährige Thätigkeit des Vereins nebst dem neuen vollständigen und nach Ländern und Provinzen geordneten Mitgliederverzeichniss.

Um dieses wieder ganz richtig stellen zu können, führen wir die seither ausgetretenen Mitglieder namentlich an, ausschliesslich der schon genannten mit Tod abgegangenen. Es sind die Folgenden:

Amman in Calwe, Beck in Waiblingen, Dr. Busch in Sondershausen, Gehrig in Osnabrück, Grabner in Brünn, Hasse in Danzig, Herrmann in Liebshausen, Krauss jun. in Kalbach, Dr. Mauz in Esslingen, Oberlaber in St. Florian, Polziehn in Königsberg, Rall in Eringen, Röder in Czurgo, Staiger in Westerstedten, Ufford in Hockenburg in Holland, Weckler in Reutlingen, Wichelhausen in Amalienberg, Gartenbauverein in Königsberg.

Die neu eingetretenen Mitglieder sind in den betreffenden Heften dieser Monatsbefte namentlich angeführt.

2) **Der Pomologische Garten in Mähringen** war auch in diesem Jahre, gleich wie im vorigen, ohne Pfleger, da der Baumwärter Keinath bis Mitte Sommers Militär war und erst im Juli wieder in sein früheres Amt eintreten konnte. Die Bäume stehen übrigens gut und es lieferten eine grössere Zahl dieses Jahr zum Theil eine reiche Ernte, obschon sonst sehr wenig Obst in der Gegend gewachsen war. Vom Anfang Juli trat genannter Baumwärter wieder in sein Amt ein. Leider starb 1871 der Mann, der gerade sich am eifrigsten für die ganze Anlage interessirt hatte, der würdige Schultheiss Mich. Digel; ein Bruder von ihm wurde zum neuen Schultheiss gewählt und es ist zu erwarten, dass derselbe ebenfalls der Anlage ein warmes Interesse zuwenden werde.

3) **Vereinsgaben.** Es kamen in diesem Etatsjahr 2 Vereinsgaben zur Vertheilung, eine für 1869/70, Oberdieck's Sortenbäume, 2. Aufl., und für 1870/71 Württembergs Obstbau von Dr. Lucas; die erstere war nicht bis zum Schluss des vorigen Rechnungsjahrs fertig geworden. (Vergl. Jahresbericht pro 1869/70, pag. 374, Jahrgang 1870 der Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau). Beide Vereinsgaben wurden allen Mitgliedern, welche ihre Jahresbeiträge an die Vereinskasse berichtigt hatten, unter ><Band franco zugesendet.

4) **Obstbestimmungen.** Die im Winter 1870/71 und im Sommer 1871 eingelaufenen Obstsammlungen, welche bestimmt werden sollten, waren minder

zahlreich als sonst — im Ganzen etwa 25 Sortimente, allein die Sortimente waren zum Theil sehr sortenreich, so z. B. eine grössere Sammlung aus Tirol von über 120 Nummern; es musste wieder der grosse Hörsaal zur Aufstellung und Aufbewahrung derselben verwendet werden.

5) **Beschickung von Versammlungen.** Da die Versammlung in Braunschweig wegen gänzlicher Missernte des Obstes in dem grössten Theil Deutschlands unterbleiben musste, so wurden Reise-Entschädigungen nicht gegeben.

6) **Dielsstiftung.** Dieselbe hatte am 1. October 1870 einen Kassenbestand von . . . . . 32 fl. — kr.

Hiezu kamen im laufenden Rechnungsjahre folgende Beiträge:

von Herrn Baron von Stampe in Nysö	3 fl. 30 kr.
von Herrn B. Martin in Cronthal	1 fl. — kr.
von Herrn G. H. Techau in Hamburg	7 fl. — kr.
aus der Kasse des Pomol. Vereins (laut Etat 70/71)	50 fl. — kr.
Summa:	93 fl. 30 kr.

über deren Verwendung (zur Heranbildung junger Pomologen) der Vereinsvorstand Beschluss zu fassen hat.

Von dem statutenmässigen Gehalte des Geschäftsführers wurden für die Zwecke der Dielsstiftung drei Zöglingen des Pomologischen Instituts Honorar-Beiträge von 52 fl. 30 kr., 35 fl. und 52 fl. 30 kr., also von 140 fl. zugetheilt.

7) **Vereinsbibliothek.** Dieselbe erhielt in diesem Jahre namhafte Zugänge und zwar die folgenden Bücher. Im Etat ward als ausserordentliche Summe 100 fl. angenommen, welche incl. des gewöhnlichen Etatssatzes von 50 fl. lange nicht erreicht wurde, da die Erben Flotows sich auf eine Erwerbung der Manuscripte nicht einliessen.

Fortsetzung des Verzeichnisses der Bibliothek; vergl. den 10jährigen Hauptbericht.

Nr. 41. Oberdieck, Probe- und Sortenbäume, 2. Aufl. (Vereinsgabe.)
„ 42. Oberdieck, Zusätze und Berichtigungen.
„ 43. Liegel, Anweisung, mit welchen Obstsorten Obstanlagen zu besetzen sind.
„ 44. Oberdieck, Anleitung zur Kenntniss des besten Obstes für Norddeutschland.
„ 45. Christ, Handbuch der Obstzucht und Obstlehre nebst Beiträgen. 2 Bde.
„ 46. Christ, Krankheiten der Obstbäume.
„ 47. Diel, Kernobstsorten, 21 Hefte in 7 Bden.
„ 48. Diel, Systematische Beschreibung, 6 Hefte in 4 Bändchen.
„ 49. General-Register zu Diels Kernobstsorten, I—XXVIII. von Mayer.
„ 50. Christ, Pomologisches Handwörterbuch.
„ 51. Rubens vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht, 2 Bde.
„ 52. Aehrenthal, Auswahl der Kernobstsorten.
„ 53. Heincke, Obstbaumschule.
„ 54. Jäger, Obstbaumschule.
„ 55. Jäger, Obstbau.
„ 56. Hardy-Jäger, Obstbaumschnitt.
„ 57. Bemerkungen der Churm. phil. öc. Gesellsch.: Ueber die Maikäfer.

Nr. 58. Truchsess, Kirschensorten.
„ 59. Umlauf, Immerwährende Gartenbotanik (Geschenk).
„ 60. Lucas, Württembergs Obstbau — Vereinsgabe.

Diese Bereicherung der Bibliothek ist eine gewiss ansehnliche und nun, da eine grössere Zahl guter Werke da sind, kann eher den Wünschen der Vereinsmitglieder um Zusendung guter Werke entsprochen werden.

8) **Stand der Vereinskasse** nach dem Berichte des Hrn. J. H. Maassen, Kassier des Vereins.

A. Einnahmen.

Kassenbestand nach letzter Rechnung		997 fl. 36 kr.
Vorauszahlungen aus früheren Rechnungen für 1870/71 34 =		59 „ 30 „
(Diese für 1871/72—1874/75 eingegangenen Beiträge kommen erst bei den betreffenden Jahren zur Verrechnung. Siehe unten.)		
Eingegangene Rückstände aus 1866/67 1		
„ „ „ 1867/68 2		
„ „ „ 1868/69 3		
„ „ „ 1869/70 35 = 41		71 „ 45 „
Beiträge für das laufende Jahr 1870/71 . . . 570 Thaler =		997 „ 30 „
Ersatzposten, von Oberdiecks Biographie		9 „ 3 „
Zinsen aus angelegten Geldern		24 „ 58 „
Summa der Einnahme		2160 fl. 22 kr.

B. Activausstände.

Aus dem Jahre 1867/68	9 Beiträge	
1 Mitglied aus 1867/68 erklärte seinen Austritt.		
Aus dem Jahre 1868/69	20 „	
2 Mitglieder traten auch von diesen Restanten aus dem Vereine.		
Aus dem Jahre 1869/70	50 „	
4 Mitglieder sind ebenfalls bei den Ausgeschiedenen.		
Aus dem Jahre 1870/71	111 „	
Zusammen	190 Beiträge =	332 fl. 30 kr.

C. Ausgaben.

1) Für den Pomologischen Garten in Mähringen	15 fl. 54 kr.
2) Für Drucksachen, Rechenschaftsberichte u. s. w.	66 „ 28 „
3) Für Gehalt des Kassiers	50 „ — „
4) Für die Bibliothek	101 „ 46 „
5) Für Paquet- und Briefporto	41 „ 58 „
6) Für Oberdiecks Stiftung, Zuschuss der Vereinskasse . .	80 „ 7 „
7) Für Porto der Retournachnahmen und Verschiedenes . .	4 „ 43 „
8) Für Gehalt des Geschäftsführers *)	267 „ 18 „
9) Für die Dielsstiftung	50 „ — „
10) Für 2 Vereinsgaben (Oberdieck Sortenbäume und Württembergs Obstbau)	949 „ 42 „
Summa	1627 fl. 56 kr.

*) Von diesem Betrag wurden für die Zwecke der Dielsstiftung 140 fl. verwendet, s. oben.

Vermögensberechnung.

Die Einnahme betrug . . .	2160 fl.	22 kr.
Hierzu Activaausstände . . .	332 „	30 „
	2492 fl.	52 kr.
Die Ausgaben belaufen sich auf	1627 fl.	56 kr.
Vermögen des Vereins . .	864 fl.	56 kr.

Davon wirklicher jetzt zur Verrechnung kommender Kassenbestand 582 fl. 26 kr.

Ausserdem befinden sich noch in der Kasse:

Aus dem Rehnungsjahre 1869/70	pro	1871/72	6	Beiträge
Aus dem laufenden Rechnungsjahre	„	1871/72	42	„
„ „ „	„	1872/73	7	„
„ „ „	„	1873/74	2	„
„ „ „	„	1874/75	1	„
	Zusammen		58	Beiträge = 101 fl. 30 kr.
	Demnach baar in Kasse			683 fl. 56 kr.

So wäre abermals ein Jahresbericht vorgelegt und daraus der erfreuliche Fortgang des Vereins ersichtlich. Dass in dem Kriegsjahre die Zunahme an Mitgliedern etwas schwächer als sonst war, ist leicht begreiflich. Die Zahl der Mitglieder ist indess doch jetzt auf 716 gestiegen und dazu noch 8 neue nach dem 1. October 1871 eingetretene zugerechnet, auf 724, gewiss eine erfreuliche Anzahl, wenn man den kleinen Anfang bedenkt und in Anschlag nimmt, dass doch die weitaus grössere Zahl der Mitglieder lediglich aus Interesse für die Pomologie und für die Zwecke des Vereins ihm beigetreten sind und angehören, da doch nur ein kleiner Theil derselben Obstsorten zum Bestimmen einsendet.

Möge in dem nun neu begründeten deutschen Reiche unser Deutscher Pomologenverein sich immer kräftiger entwickeln.

Reutlingen, im November 1871.

Der Geschäftsführer:
Dr. Ed. Lucas.

Druckfehlerberichtigungen.

In dem Referat des Hrn. S. Englerth in Randersacker über die Verhandlungen der Versammlung in Bingen sind einige sinnstörende Druckfehler stehen geblieben, welche wir, wie folgt, zu berichtigen bitten:

S. 314 Z. 5. v. u. „Wassers" anstatt Mostes;
S. 317 Z. 18 v. o. „minder" anstatt wieder;
S. 318 Z. 9. v. u. „Thatsache" anstatt Thatsachen;
S. 319 Z. 6. v. o: „einen" anstatt reinen.

Die Redaktion.

Inhalts-Uebersicht.

I. Spezielle Pomologie.

	Seite
Dr. Lucas: Gelber Richard (mit Abb.)	1
Dr. Thomae: Schwarzer Kurzstiel (mit Zeichnung)	6
Oberdieck: Rothe Washington-Pflaume (mit Zeichnung)	9
Dr. Lucas: Kienast's Reinette (mit Abb.)	33
„ „ Herzogin von Bordeaux (mit Abb.)	34
Oberdieck: Madame Gregoire (mit Zeichnung)	34
Dr. Thomae: Der Kochapfel (Diel) (mit Zeichnung)	37
„ „ Der Süsse Schmidtapfel (Diel)	47
Dr. Lucas: Virginischer Rosenapfel (mit Abb.)	102
„ „ Georg Tittinghof (de Jonghe) (mit Abb.)	103
Th. Belke: Rother Pogatsch-Apfel (mit Abb.)	164
Oberdieck: Althahn's Reineclaude (mit Zeichnung)	166
Dr. Thomae: Der Rothe Müllerapfel und die Ländchensleute	168
C. Hesselmann: Pomologische Notizen	170
J. Kienast: Josephine Kreuter (mit Abb.)	193
Oberdieck: Graf Nostiz (mit Zeichnung)	193
Gillemot: Berichtigung zur Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg. Ende September 1869	195
Dr. Lucas: Der Blauapfel (mit Abbildung)	225
C. Fischer: Ein durch und durch eikadirter Astracan	226
Dr. Lucas: Schwarzer Kurzstiel	261
Dr. Thomae: Kloppenheimer Streifling	292
Oberdieck: Notizen über die Birne Roi de Rom	324
Dr. Lucas: Sary Sinap (mit Abb.)	329
Dr. Lucas: Rambour von Beek (mit Abb.)	356

II. Praktischer Obstbau.

Dr. Lucas: Welches sind in der That die edelsten Früchte?	11
„ „ Ueber die Agener Zwetsche	15
Slaby: Der Obstbau in der Landwirthschaft	53
G. Mandel: Die Richtung des Banmstammes beim Pflanzen	104

Seite
H. Jäger: Obstbau auf Wiesen 104
„ Stützen zur Beerenkultur in Strauchform 105
„ Trägt die natürliche Reifezeit einer Veredlungsunterlage ihre Eigenschaft auf die Veredlung über? 106
J. Spachtholer: Schnelles Keimen der Obstsamen 106
Gillemot: Beitrag zur Erlangung baldiger Früchte an jungen Obstbäumen 197
„ Sorbus domestica — Speierlingsbaum — Aschitzen . . . 198
J. Fritzen: Die Neigung der Bäume nach Osten 199
Gillemot: Prunus Mahaleb 228
„ Birnsorten auf Weissdorn (Crataegus) veredelt 229
C. Fischer: Der Schaden des harten Winters von 1870/71 an den Obstbäumen in Böhmen 261
„ Ueber den beklagten Rückgang der Obstbaumzucht in Böhmen 265
C. Hary: Erfahrungen bei der Pflanzung der Obstbäume auf Hügel von Rasenerde 272
C. Fischer: Ein Fehler in Bezug auf die Erziehung der Obstbäume, der in manchen Baumschulen vorkommt 356

III. Baumschnitt und Topfobstzucht.

A. Klein: Besuch im Obstgarten des Herrn Millet zu Tirlemont (Brabant). Mit Plan 107
Gillemot: Beitrag zur Erziehung hochstämmiger Johannis- und Stachelbeeren 201
F. Lucas: Palmetten aus Cordons gebildet als schneller Ersatz für ausgegangene Spalierbäume (mit Zeich.) 297

V. Obstschutz.

A. Klein: Das Waschen der Obstbäume mit Kalkwasser 56
„ Einfluss des Kalkes auf die Blutlaus 57
Bonstedt: Beitrag zur Vertilgung der Engerlinge 114
„ Vertilgung der Werre oder Maulwurfsgrille 230
E. Steingaszner: Ein neuer Obstfeind 273
Gillemot: Zum Sperlinge 274
Oberdieck: Die den jungen Birnfrüchten verderblichen Mückenarten 330
Becker: Brumata-Leim; Vertilgung der Larven der Obstmotte . . . 363

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

Erfahrungen über die Lucas'sche Gemeindeobstdörre. Aus einem Schreiben des Herrn Gutsverwalter Heitsch in Briesen bei Altenburg an Dr. Lucas 59
Obstertrag in Württemberg. (Aus dem Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Württemberg) 59

Seite
H. Jäger: Verwendung ungenügend reifer Kirschen 201
J. Schorsch: Ueber den Werth und die Verwendung der Hauspflaumen oder Zwetschen. (Mit Zeichnungen.) 202

VII. Geräthe und Materialien für Obst- und Weinbau.

Dr. Lucas: Die Bogensäge in ihrer jetzigen Einrichtung 23
Carlsson: Neuer englischer Obstbrecher (mit Zeichnung) 24
H. Jäger: Ein neues Bindematerial für Baumschulen 114
„ Die Stellung der Zähne an Baumsägen 115
J. Schorsch: Ueber den Werth oder die Verwerthung der Hauspflaumen oder Zwetschen. Mit Zeichnungen einer Obstdörre und dazu gehöriger Geräthe 202
Pynaert: Ueber den Gebrauch gedruckter und gummirter Etiquetten zur Benennung des Obstes 334

VIII. Berichte über Reisen, Ausstellungen, Stand der Obstkultur.

Haedge: Ueber die Obsterndte in der Gegend von Rostock 1870 . . 25
Dr. Lucas: Mittheilung über eine Reise nach Braunschweig zur Oberdieckfeier vom 1. bis 6. Oktober 1870 . . . . . 26. 60. 179
Oberdieck: Ergebnisse meiner Obsternte von 1870 116
Dr. Thomae: Die Obstausstellung zu Wiesbaden im Herbst 1870 . . 141
Stoll: Erfahrungen über das Gedeihen gewisser Obstsorten in Oberschlesien 148
Ueber Einwirkung der Kälte auf die Pflanzen. — Vortrag des Geh. Medicinalrath, Prof. Dr. Göppert in Breslau 152
Obstbau bei Sedan. Aus einem Schreiben des Hrn. Friedr. v. Thielau 157
Zur Geschichte der Kurfürstl. und Königl. Baumschulen in der Mark Brandenburg 185
v. Hoverbeck: Notizen über die Obsternte 1870 . . . . . 207. 231
Groth: Geschichte des Obstbaues zu Guben 238. 305. 337
E. Lieb: Aus Südrussland 241. 302
Oberdieck: Nachlese von Notizen aus den Ergebnissen meiner Obsternte von 1870 . . . . . 278. 307. 340. 364
Eine amerikanische Baumschule 299

IX. Literatur.

M. Machaneck und Dr. E. Schwab, Der Volksschulgarten . . . 30
Verhandlungen des dritten Congresses von Gärtnern, Gartenfreunden und Botanikern zu Hamburg 3., 4. und 6. Sept. 1869 . . 81
Jahresbericht, 13. des Gartenbauvereins in Bremen 1870 82
W. Martin, Die Hauptlehren der Landwirthschaft 68
Arnoldi's Obstcabinet, 36. Lieferung 158

Seite

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomologischen Institut in Reutlingen, durch Dr. Ed. Lucas; zehnter Jahrgang 158
Schweizerische Obstsorten, herausgegeben vom Schweizerischen Landwirthschaftlichen Verein. VIII. Heft 159
Verhandlungen der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten in Bingen vom 4. bis 7. October 1869 . . . . 189. 318
Dr. Taschenberg, Entomologie für Gärtner und Gartenfreunde . . 191
Instruction über das Pflanzen und das Pflegen der Alleenbäume von Regierungsrath Otto Beck in Trier 215
Beschreibendes Verzeichniss der Fruchtbäume und Fruchtsträucher etc. von Ad. Rosenthals Erben in Wien 216
Anleitung zum Weinbau und zur Kelterung der Weine im Königreich Böhmen 217
Oberdieck, Die Probe- oder Sortenbäume etc. 219
Ch. Leimenstoll, Obstbaumpflege 219
Dr. Ed. Lucas, Auswahl werthvoller Obstsorten. Band II. . . 250
K. Horàcek jun., Pomologische Blätter 252
H. Göthe, Der Obtbaum, seine Pflanzung und Pflege als Hochstamm 254
J. Hafner, Anweisung zum Pflanzen der Obstbäume 256
Dr. Ed. Lucas, Württembergs Obstbau 310
Dr. J. Nessler, Die Behandlung des Weines 312
Parisius, Behandlung der Obstbäume an den Chausseen der Wegbau-Inspection Eibeck. 2. Aufl. 319
Dr. Lucas, Auswahl werthvoller Obstsorten. I. Bd. Aepfel . 349

X. Deutscher Pomologen-Verein, Pomologische Institute.

Neu eingetretene Mitglieder 160. 192. 223
Kurze Geschichte des deutschen Pomologen-Vereins und Rückblick auf die ersten 10 Jahre seines Bestehens 68
Verzeichniss der Mitglieder, nach Ländern und Provinzen geordnet . . 78
Etat pro 1870/71 222
Todes-Anzeige verschiedener Vereins-Mitglieder 287
Rechenschaftsbericht pro 1870/71 372

XI. Kurze Notizen und Mittheilungen.

Curiositäten aus der Ausstellung von Obst und Trauben, welche in Verbindung mit der Gartenbau-Ausstellung im Herbst 1870 in Stuttgart statthatte 32
Oberdieck, Kurzer Abriss meines Lebens 32
Kühn, Aufruf zur Mittheilung der hinsichtlich der Dauerhaftigkeit der einzelnen Obstsorten im Winter 1869/70 gemachten Beobachtungen 160
Pomologisches Etablissement des verstorbenen Herrn Leopold Müller in Züllichau zu verkaufen für 4000 Thaler 223
Ausstellungen im Herbst 1871 287

Seite
Internationale Ausstellung von Geräthen in Gravenhagen 351
Druckfehler-Berichtigungen, von Oberdieck 352
Nichtabhaltung der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Stuttgart 371

XII. Biographien und Personal-Nachrichten.

Dr. Lucas: Karl Fischer (mit Porträt) 97
„ „ Christian Single (mit Porträt) 161
H. Göthe zum Wanderlehrer in Klosterneuburg ernannt 192
Dr. J. Etlin, † 7. Mai 1871 in Sarnen, Canton Obwalden 192
Hofgärtner Courtin in Berg † 192
Bauinspector Winter in Graz † 192
Dr. Ed. Lucas wurde von der General-Versammlung der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Oberösterreich, in Linz zum correspondirenden Mitglied ernannt 224
Gillemot: Nachruf an Alexander von Jescenszky de Nazy-Jeszeny . 224
Dr. Lucas: Andreas S. Fuller (mit Porträt) 225
„ „ Georg Schnittspahn (mit Porträt) 257
Freiherr Lambert von Babo (mit Porträt) 289
M. Diegel, Schultheiss in Mähringen, † 14. Juli 1871 320
Dr. Lucas: Leopold Müller (mit Porträt) 321
Magister Thieme, Biographie (mit Porträt) 358
Oberdieck, Ehrenmitglied des Gartenbauvereins in Bremen und correspondirendes Mitglied der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Linz 372
Dr. Lucas, Ehrenmitglied des Gartenbauvereins in Cassel 372
B. Maurer erhält die kgl. preussische grosse silberne Staats-Medaille für Leistungen im Gartenbau 372
H. Göthe wird zum Direktor der Obst- und Weinbauschule in Marburg in Steiermark ernannt 371
Carl Jaeger, Oberlehrer zu Bischoffsheim, † 15. September 1871 . . 372
Kiegerl in Grottenhof in Steiermark, † 25. November 1872 372