Illustrirte

Monatshefte für Obst- und Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaktion von

J. G. C. Oberdieck, und **Dr. Ed. Lucas,**

Superintendent in Jeinsen. Director in Reutlingen.

Neue Folge, zehnter Jahrgang.

1874,

enthaltend zugleich das Generalregister der 10 Jahrgänge 1865—1874.

Mit 17 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

A. 21 a.

Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer.

1874.



Dr. C. Thomae
in Wiesbaden.

Dr. Carl Thomae.

Mit Portrait.

Der seit einigen Jahren von seiner seitherigen Stellung als Director des Landwirthschaftlichen Instituts Hof-Geisberg bei Wiesbaden ausgetretene Dr. Thomae ist den Lesern d. Bl. als tüchtiger forschender Pomolog bereits bekannt, und wir verdanken ihm ausser der näheren Bekanntmachung einzelner höchst werthvollen Diel'schen Sorten, wie der Süsse Schmidapfel, der Kochapfel, der Kloppenheimer Streifling u. s. w., besonders die höchst schätzbaren Beiträge zur Geschichte des Obstbaus in Nassau, welche unter dem Titel „Der Obstbau in Nassau" als eigenes Schriftchen auch erschienen sind und für jeden deutschen Pomologen einen grossen Werth haben.

Dr. Thomae ist am 9. Januar 1808 zu Dienenthal im Amte Nassau, wo sein Vater Lehrer war, geboren; er widmete sich auch diesem Stande, hörte aber schon als Seminarist 1824—27 zu Idstein in dem mit dem Seminar verbundenen dortigen Landwirthschaftlichen Institute Vorträge über Weinbau, Obstbau und Landwirthschaft überhaupt. Im Jahre 1827 wurde Thomae als Lehrvicar in Niedermeilingen bei Langenschwalbach angestellt, welche Stelle er 2 Jahre bekleidete.

Leider stellte sich ein Lungenleiden ein, in Folge dessen Thomae um einen einjährigen Urlaub nachsuchte, welchen er auch erhielt. Er kehrte auch nach dieser Zeit, aber nicht in seine vorige Schulstelle zurück, sondern nahm eine Lehrerstelle in dem Bunsenschen Erziehungsinstitut in Frankfurt an, wo er, soweit es seine Zeit gestattete, oft den botanischen Garten und das Senkenbergische Museum besuchte, sowie namentlich die Vorträge von Dr. Fresenius über Botanik und Dr. Cretschmar über Zoologie fleissig frequentirte.

Im Herbste 1832 bezog Thomae die Universität Bonn, um Geschichte, Mathematik, besonders aber Naturkunde zu studiren und trat zu diesem Zwecke in das mit der Universität vereinigte naturwissenschaftliche Seminar ein. Er wurde Assistent bei Geheimrath Goldfuss und bei Professor Noeggerath und konnte sich so in die Zoologie und Geographie tüchtig hineinarbeiten. Im 5. Semester seines Universitätsstudiums schrieb er die Abhandlung „Der Vulkanische Roderberg bei Bonn" und erlangte 1835 die Doctor-

würde. In demselben Jahre wurde Thomae von der Nassauischen Regierung als Lehrer der Naturwissenschaft an das inzwischen von Idstein nach Hofgeisberg verlegte Landwirthschaftliche Institut berufen. Der damalige Director war der frühere Lehrer Thomae's, der Regierungsrath Albrecht.

Da die Vorlesungen in dieser Anstalt nur im Winter stattfanden, so erhielt Thomae die weitere Verwendung als Secretär des Naturwissenschaftl. Vereins und den Auftrag als Inspector der Sammlungen thätig zu sein. Wir finden aus jener Zeit eine von ihm verfasste Geschichte des Vereins der Naturkunde im Herzogthum Nassau und ein Alphabetisches Verzeichniss der in der Umgegend von Wiesbaden wildwachsenden Pflanzen und der dort vorkommenden wichtigsten Culturgewächse.

Dr. Thomae hatte in den ersten 8 Jahren seiner Stellung als Lehrer im Landwirthschaftlichen Institut Chemie, Physik, Landwirthschaftliche Technologie und sämmtliche beschreibende Theile der Landwirthschaftlichen Naturkunde allein vorzutragen und es ist dies gewiss ein Beweis seines regen wissenschaftlichen Strebens und seiner grossen Begabung als Naturforscher, dass er diese vielseitigen Aufgaben so gut erfüllte.

Angetrieben von dem Eifer, auch in weiteren Kreisen zu nützen, arangirte er populär-wissenschaftliche Vorträge im Museumssaal in Wiesbaden über Gegenstände aus dem Bereiche der Naturwissenschaften, welche zahlreich besucht wurden.

Im Jahre 1839 wurde Thomae zum Professor ernannt und erhielt von der Regierung mancherlei specielle Aufträge, z. B. die Untersuchung des unterirdischen Eisfeldes bei der Dornburg in der Nähe von Hadamar in Nassau u. s. w. Auch erhielt er den ehrenvollen Auftrag, die Prinzen und Prinzessinnen seines Fürstenhauses in den Naturwissenschaften zu unterrichten.

Auch erhielt Thomae den Auftrag „Jahrbücher des Vereins für Naturkunde im Herzogthum Nassau" herauszugeben, welche viele vortreffliche monographische grössere Arbeiten aus dem Bereiche der Zoologie, Geographie, Balneologie u. s. w. von ihm enthielten, welche auch in Separatausgaben erschienen sind.

Im Herbst 1848 wurde Thomae vom Herzog zum Mitglied der Regierung für Landwirthschaftliche und Technische Angelegenheiten ernannt und im Sommer 1849 zum Director des Landwirthschaftlichen Instituts in Hofgeisberg

bei Wiesbaden befördert. Zugleich wurde er zum Präsidenten des Landwirthschaftlichen Vereins gewählt.

Als Director des Landwirthschaftlichen Instituts war er in der vielfachsten Weise bis zum Jahre 1868 thätig. Die Anstalt erreichte unter seiner Leitung ihre bis dahin höchste Blüthe und eine grosse Zahl von jungen Landwirthen schätzen noch heute in Thomae ihren innig verehrten und geliebten Lehrer.

Anerkannt wurden seine Leistungen durch zahlreiche Ernennungen zum Ehrenmitglied gelehrter Gesellschaften, Landwirthschaftlichen und Gewerbevereinen, sowie ihn auch Kaiser Alexander II. mit dem St. Annen Orden 3. Klasse 1861 decorirte, während König Wilhelm von Preussen ihm 1868 bei seinem Austritt aus dem öffentlichen Dienst den Rothen Adlerorden 4. Klasse verlieh.

Im Jahre 1858 fand in Wiesbaden eine der grössten Versammlungen und Ausstellungen der deutschen Wein- und Obstproducenten statt. Hier wirkte Dr. Thomae als forschender Pomolog in Gemeinschaft mit Geheimrath von Trapp und Director Dr. Medicus auf das eifrigste und veranlasste, dass auf Hofgeisberg eine Normalsammlung nachgebildeter Früchte als dauernde Frucht der Ausstellung aufgestellt wurde. Auch die von den Pomologen selbst ausgewählte, etikettirte, in der Mitte des Austellungslokals systematisch zusammengestellte Sammlung zur Belehrung der Aussteller und Besucher des Lokals wurde Thomae am Schlusse der Ausstellung zu diesem Zweck zur Verfügung gestellt. Das war ein ausgiebiges Material zu Studien und Vergleichungen; — eine Arbeit, die ihn den ganzen folgenden Winter hindurch beschäftigt und in die Pomologie und deren Literatur eingeführt hat*). Seit dieser Zeit hat er keine Gelegenheit mehr versäumt, welche die so gewonnene Grundlage seines pomologischen Wissens befestigen und weiter aufbauen helfen konnte. Sehr zu statten kamen ihm die ausgedehnten (schon von dem Pomologen Diel belobten) Obstplantagen um Wiesbaden, für neuere und feinere Tafelobstsorten aber die Obstgärten, die mit der Erweiterung und Verschönerung der Stadt — besonders seit dem Zuwachs an Landhäusern — ringsum nach allen Richtungen hin neu angelegt worden sind. Ebenso gern nahm er Kenntniss von den Fortschritten, die in dieser Beziehung die be-

*) Vgl. die Verhandlungen der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten zu Wiesbaden im Jahre 1858. S. 151.

nachbarten Städte am Rhein und Main und besonders die Obstgärten und neueren Parkanlagen im nahen Rheingau aufzuweisen hatten. In den Obstausstellungen, welche zu Wiesbaden, Geisenheim, Mainz, Frankfurt, Darmstadt, Heidelberg etc. zeitweise stattfanden, fehlte er — wo möglich — nicht. Bei einigen derselben fungirte er in der neueren Zeit als Mitglied der Commission zur Durchsicht, Prüfung und Vergleichung der aufgelegten Collektionen, lehnte aber lieber diese, ihm öfter zugedachte Ehre ab, theils weil ihm seine dienstliche Stellung früher nicht die dazu nöthige Zeit gewährte, theils auch aus zu grosser Bescheidenheit, weil er die Pomologie nur als Nebenfach betrieb und Anderen auf diesem Gebiete mehr Erfahrung und Urtheil zutraute.

Wir haben schon erwähnt, dass Thomae unserer Zeitschrift eine grössere Anzahl zum Theil umfassender Arbeiten lieferte, und hoffen, dass er noch oft lange mit Vorliebe sich der deutschen Obstkunde und Obstcultur widmen werde.

Er hat seit seinem Rücktritt ins Privatleben sich ein reizendes Heim „Sonneck" am Fusse des Geisberges in Wiesbaden gegründet. Prächtige Pyramiden und Hochstämme der edelsten Obstsorten, von ihm selbst gepflanzt und geschnitten, erfreuen mit einem reichlichen Obstsegen und die dazwischen eingerichtete Erdbeercultur muss wohl hier als eine der lucrativsten und rationellst betriebenen Gartenculturen besonders erwähnt werden.

Dort treffen wir ihn den ganzen Sommer durch, nebst seiner vortrefflichen Gattin — eine deutsche Hausfrau in des Wortes weitester Bedeutung — schon früh am Morgen im Garten arbeiten, während er den übrigen Theil des Tages in seinem Studirzimmer, umgeben von seiner ausgezeichneten und reichen Bibliothek mit wissenschaftlichen Arbeiten zubringt. Vier Söhne, sämmtlich Kaufleute, sind meist in weiter Ferne, während die 2 Töchter im Rheingau und im Spessart an tüchtige Landwirthe verheirathet sind.

Wir schliessen diese Schilderung des Lebens unseres hochverehrten Freundes Dr. Thomae mit dem Wunsche, dass er in den nun nach mehrfachen geringen, zu erwartenden reichen Obstjahren dem herrlichen Rheingau in Bezug auf die dort vorkommenden Obstsorten noch recht genau erforsche und uns noch über manche von Diel empfohlene aber zweifelhaft gewordene Sorten ins Klare setzen möge.

Dr. Ed. Lucas.



Gestreifte Amanlis Butterbirn.

Gestreifte Amanlis Butterbirn.

Beurré d'Amanlis panaché.

Mit Abbildung.

Diese schöne Frucht trug seit den letzten Jahren mehrmals im hiesigen Muttergarten, wo sie unter No. 471 sich angepflanzt befindet. Der Wuchs dieser Varietät der Amanlis Butterbirn ist ebenso kräftig aber auch unregelmässig wie der der Stammsorte, allein sie scheint früher tragbar zu werden und die Frucht ist auch womöglich etwas feiner im Geschmack. Jedenfalls ist es eine Tafelbirn ersten Ranges. Die Frucht ist von Leroy unter No. 155 seines Dictionaire viel zu klein dargestellt; wir haben hier Früchte, welche noch grösser waren als die, welche hier dargestellt ist.

Die Amanlis Butterbirn ist von Herrn v. Flotow im Illustrirten Handbuch der Obstkunde unter No. 24 beschrieben und als Birn ersten Ranges mit ** bezeichnet.

Die Frucht reift hier Anfangs bis Mitte September, hält aber nicht lange, sie erreicht hier auch in nicht besonders günstigen Jahren und in dem etwas kalten Boden des hiesigen Muttergartens ihre volle Güte und Schönheit.

Dr. Ed. Lucas.

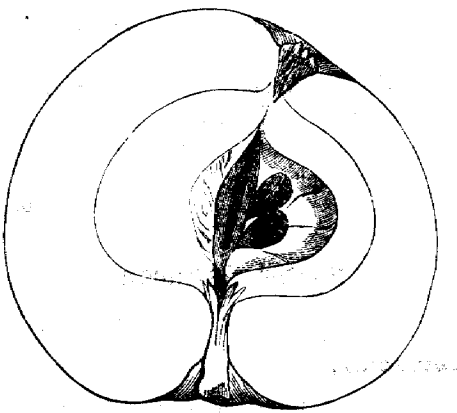
Später Astracan.

Diel II, 2; Lucas IV, 3. a (b); Hogg I, 1, B.

Später Astracan, **†. von Ende Juli bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: Auf den Versammlungen der Pomologen zu Görlitz und nachher zu Braunschweig zeigte Herr v. Bose zu Emmaburg bei Laasphe schöne Exemplare einer Frucht vor, die er für den Weissen Astracan hielt. Er berichtete dabei, dass die Früchte von ein paar Bäumen von seinem Weissen Astracan, mit dem viel verbreiteten Weissen Astracan schon Ende Juli essbar würden, sich aber am Baume bis Michaelis hielten, ohne abzufallen, (was bei dem Weissen Astracan bald, nachdem er etwas überreif geworden ist, immer geschieht), und so für ihn fast 2 Monate hindurch eine geschätzte Tafelfrucht seie, die er sich, nach Tische, gewöhnlich frisch vom Baume hole; die Früchte, die er in Braunschweig zum Kosten vertheilte, waren in recht vielen Punkten einem Weissen Astracan sehr ähnlich, nur schöner roth gestreift. Da diese

rothe Streifung nach Jahren auch in Jeinsen bei dem Weissen Astracan vorkam, war die schöne Streifung noch kein wesentlicher Unterschied, aber die lange Haltbarkeit am Baume liess mich doch stark vermuthen, dass diese Sorte von dem gewöhnlichen Weissen Astracan verschieden sein werde, und ich erbat mir ein Reis, von dem ich zwei Probezweige, den einen überpfropft auf Reinette Ontz, den andern angesetzt an einen jungen Stamm des Weissen Astracan, anfertigte. Der Letzte trug bald, aber, da es nicht viel Obst gab, frassen die Ohrwürmer die Früchte bald an und sie verdarben. Im nächsten Jahre trug der andere Probezweig mehrere Früchte, die ich mit einem Beutel von klarem Gardinenzeuge umgab, der hinter der Frucht zugeschnürt wurde, so dass die Ohrwürmer die Früchte nicht angreifen konnten. Sie blieben etwas länger sitzen, als Früchte



meines Weissen Astracan, fielen dann aber doch ab, und war ich schon geneigt, zu glauben, die lange Haltbarkeit am Baume möchte nur Folge der höheren Lage und des schweren Bodens in den Gärten in Emmaburg gewesen sein. Ist das Abfallen von zu trockener Witterung oder davon gekommen, dass die Früchte mit Gardinenzeug umgeben waren? Im Jahr 1873, welches hinreichende Regenschauer brachte, trug nun derselbe Probezweig mehrere Früchte, die ich erst am 12. September bemerkte und sie abnahm. In zwei hatten Ohrwürmer oder Wespen schon tiefe Löcher hineingefressen und waren sie stark mürbe, sassen aber lose am Baume noch, und 2 andere liessen sich noch fest anfühlen. Diess ist wohl Beweis genug, dass Herr v. Bose's Frucht vom gewöhnlichen Weissen Astracan verschieden

ist. Woher sie stammt, ist nicht bekannt, vielleicht ist sie ein Sämling des Weissen Astracan. Die Verbreitung dieser Frucht ist sehr zu wünschen.

Literatur und Synonyme: kommt wohl bestimmt in pomologischen Werken noch nicht vor.

Gestalt: flachrund oder mehr kugelig; die Jeinsener Früchte hatten alle stark ungleiche Hälften, was bei den Früchten aus Emmaburg nicht immer der Fall war. Grösse wie bei der Figur oben. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und ziemlich abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie mit gerundeten Linien stärker ab, und ist nur mässig abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, fast geschlossen, etwas geschnürt, sitzt in mässig weiter und tiefer Senkung von einigen flachen Beulen umgeben, die nur breit und flach über die Frucht hinlaufen und oft nur wenig bemerklich sind.

Stiel: meist holzig, $^3/_4$" lang, oft nur ein fleischiger kurzer Butz, sitzt in mässig weiter und tiefer, oft etwas enger Höhle, die mit zimmtfarbigem Roste stark belegt ist, der sich nicht weit über die Stielwölbung hinzieht.

Schale: fein, glatt; die Grundfarbe war am 12. September noch ein schönes Gelbweiss, wovon aber nur wenig rein zu sehen war, indem die Frucht rundherum mit zahlreichen, schmalen, meist kurz abgesetzten Carmoisinstreifen sehr freundlich gezeichnet war, an der Sonnenseite dazwischen noch leicht roth überlaufen und nach der Schattenseite hin fein roth punktirt. Geruch war stark; auch mehrere Regenflecken waren vorhanden.

Das Fleisch ist sehr weiss, nach der Schale hin schwach geröthet, war an den schon stark mürben Früchten nur noch ziemlich saftreich, doch noch gut, an den noch harten Früchten saftreich, von rosenartig leicht gewürztem, durch feine Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Ganz die Güte hatten die Früchte nicht, wie die aus Emmaburg ihn noch Anfang October zeigten.

Das Kernhaus hat eine etwas hohle Achse, in die die Kammern sich etwas, einzeln weit öffnen, und sitzt ein wenig mehr nach dem Kelche hin. Die Kammern enthalten starke braune, eiförmige, oft facettirte Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung. Wird gleichzeitig mit dem Weissen

Astracan essbar und hält sich am Baume bis Michaelis. Die Früchte scheinen sehr nach und nach zu zeitigen. Der Keswicker Küchenapfel gibt ein Pendant dazu.

Der Baum ist nach Hrn. v. Bose sehr fruchtbar und gesund. Auch mein junger Baum wuchs gut. Sommertriebe ziemlich lang und stark, gerade, nach oben mässig stark abnehmend, nach oben feinwollig, violettbraun, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgross, flachrinnig, elliptisch, oft mehr oval mit aufgesetzter, starker Spitze, mässig tief, doppelt gekerbt, gezahnt. Die Blätter am Fruchtholze sind viel länger. Augen klein, wollig, sitzen auf wenig vorstehenden, sehr flach gerippten Trägern. **Oberdieck.**

Neue Veredlungsart.

(Aus einer Zuschrift an Dr. Lucas).

In Ihrer Illustrirten Monatsschrift finde ich viele praktische Winke über Manipulationen bei der Obstkultur und schliesse daraus, dass Ihnen solche Mittheilungen willkommen sind.

Die Oculation, wie sie von mir seit einiger Zeit ausgeübt wird, weicht von der sonst üblichen Methode bedeutend ab und da sie viele Vorzüge vor dieser hat, halte ich sie der Mittheilung werth. —

Das Schneiden des Auges mit Holz war ein grosser Fortschritt, weil einfacher in der Ausführung und sicherer zum Ziele führend; Bedingung aber ist immer noch, dass der Stamm löst, wie man sagt.

Wie häufig aber kommt es namentlich bei Rosen vor, dass dies nicht geschieht, zumal bei älteren Stämmen und wenn dies auch stattfindet, und sich die Rinde gut lösen lässt, so ist doch die Rinde so dick, dass dies ein grosses Hinderniss bei der Arbeit bildet.

Diese und noch manche andere Uebelstände beseitigt die von mir jetzt angewendete Methode.

Anstatt des T Schnittes und des Ablösens der Rinde wird das Messer quer über den Stamm gelegt und von oben nach unten ein Streifen Rinde von ca. 25 mm Länge heruntergeschnitten und dann der Rindenlappen bis auf 5 mm abgeschnitten. Nun wird das Edelauge abgeschnitten, nicht abgebrochen, eingesetzt, festgebunden, mit flüssigem Baumwachs bestrichen und fertig ist die Arbeit.

Ich habe diese Methode in keinem Lehrbuche, auch nicht in Ihrer Bezirks-Baumschule, die ich soeben erhalten, angegeben gefunden, woraus ich schliesse, dass sie noch nicht bekannt.

Aufmerksam mache ich noch darauf, dass weder das Auge, noch dem entsprechend der Rindenlappen stark mit Holz geschnitten wird, letzterer am besten gänzlich ohne dasselbe, ja ist die Rinde dick, wie bei alten Bäumen, so schneide ich nicht einmal diese ganz durch, lasse vielmehr je nach der Stärke der Rinde eine mehr oder weniger starke Lage Rinde am Stamme. Es kommt in diesem Falle gar nicht darauf an, dass das Auge die ganze Schnittfläche deckt; wachsen wird das Auge stets, wenn nur das Messer gehörig scharf war und das Verstreichen mit Baumwachs ordentlich geschehen. Unmittelbar neben dem Auge bleibt eine kleine Stelle auf beiden Seiten desselben frei, weil die Bandage diese nicht decken kann. Diese beiden Stellen müssen hauptsächlich sorgfältig verstrichen werden. Erlauben es die Mittel, so kann man über die Veredlung einen oben geschlossenen Glascylinder stecken, der unten mit Moos verstopft wird. Unter diesen Cylindern treibt das Auge sehr stark aus und das Holz wird noch reif. Die Rosenveredlungen grabe ich mit den Cylindern im Herbste ein und kommen diese sicher durch den Winter.

Auch das Anbinden des Auges beim Okuliren mache ich einfacher wie sonst üblich. Ich nehme ein kleines Knäuel Wollengarn, keinen einzelnen Faden, halte mit dem Daumen der linken Hand das Auge und das Ende des Fadens fest und wickle mit der rechten über das Ende des Stammes weg das Auge fest und schürze zweimal das Ende fest, indem ich das Knäuel um einen lose umgelegten Faden stecke und anziehe. Beim Wickeln hüte man sich vor gewaltsamem Anziehen, es geschehe dies nur so stark, dass das Auge fest anliegt.

Neukloster, 17. August 1873.

F. Pohl,
Lehrer der Obstbaumzucht am Seminar.

Nachschrift. Ich habe mit dieser neuen Art des Oculirens, welche durchaus von der sog. Forke'schen Methode verschieden ist, verschiedene Versuche angestellt. Die Augen sind sehr gut angewachsen und wir erwarten nun das Austreiben im Frühjahre. Herr Pohl verdient für die Mittheilung dieser interessanten Methode unsern besondern Dank, da diese Methode recht oft da, wo sich die Rinde eines Stämmchens beim Oculiren nicht lösen will, mit grossem Nutzen angewendet werden kann. **Dr. E. L.**

Veredlung der Zwetschen.

Einen ganz eclatanten Erfolg habe ich erzielt mit dem von Dr. Lucas anempfohlenen Pfropfen junger Hauszwetschen mit Reisern von der Hauszwetsche selbst. Ein Baum, der ganz normales Holz und Wuchs hatte, hat seit jener Veredlung einen ungemein üppigen Wuchs angenommen, so ungefähr im Verhältniss gegen früher, wie die grosse Italienische Zwetsche zur Mirabelle!

Im Frühjahr soll eine ganze Masse junger Zwetschenbäume so veredelt werden und zwar in den Spalt.

Dietz. **H. Frensdorff.**

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

III. Die Ueberwinterung des Weinstocks in Norddeutschland.

Eine ganz besondere Berücksichtigung verlangt bekanntlich im nördlichen Klima die Rebe bei der Ueberwinterung. Während sie in südlichen Gegenden nur einen geringen, ja fast gar keinen Schutz gegen die Winterkälte fordert und z. B. an der Bergstrasse und in der Rheinpfalz hundertjährige Rebencolosse die kältesten Winter überstehen, beschädigen und tödten die hohen und anhaltenden Kältegrade der nordischen Winter leider oft genug unsere Weinstöcke, sogar dann, wenn man sie keineswegs sich ganz selbst überlässt. So hat z. B. neuerdings der böse Winter von 1870—71 vielen Hunderten von Rebstöcken den Tod gebracht. Mehrere, welche nicht bis auf die Wurzel erfroren, sind zwar wieder ausgeschlagen und fangen an, auf's Neue Früchte zu tragen, es haben aber nicht alle die frühere Gesundheit und Tragbarkeit wieder erlangt und würde man zum Theil besser gethan haben, sie durch neugepflanzte zu ersetzen. Schützende Maasregeln gegen zu befürchtenden Frostschaden werden daher unumgängliche Nothwendigkeit für den norddeutschen Weinbau; diese aber sind, nicht selten durch die Oertlichkeit bedingt, verschieden.

In den Meissner Weinbergen legt man die von den Pfählen gelösten Rebstöcke dicht auf die Erde nieder und bedeckt den obern Theil derselben mit einigen Schaufeln Boden. Da sehr kalte Winter

in der Regel auch reich an Schnee zu sein pflegen, so schützt dieser die unbedeckt gebliebenen Theile hinlänglich vor dem Froste. Wo die Oertlichkeit es erlaubt, wird man wohl thun, auch bei der Spalier-Rebenzucht auf die angegebene Weise zu verfahren. Man löse nemlich alle Rebentheile von dem Spalier los, binde sie dann mit Weidenruthen in ein Bündel vorsichtig und ziemlich dicht zusammen und verfahre ganz nach obiger Angabe. Strohbänder sind der Mäuse wegen nicht wohl dazu verwendbar. Ist der Erdboden des Standorts sandiger, oder doch leichter und trockener Natur, möge man alle Theile des niedergelegten Rebstocks mit demselben bedecken; bei schwerem Boden und wo die Traufe eines Daches ihr Wasser ergiesst, läuft man, obwohl nach des Ref. Erfahrung nur selten, Gefahr, dass einzelne Augen ausfaulen; man muss nur im Frühjahr das Lüften der bedeckten Reben sobald als es der aufgethaute Boden erlaubt, also ungefähr Anfang März, vornehmen. Hat man aber die vor Winter niedergelegten Reben aus irgend welchem Grunde ganz oder theilweise ohne Bodenbedeckung gelassen, so ist Sorge zu tragen, stets Schnee über dieselben anzuhäufen; besser noch, weil in geschützten Lagen die Sonnenstrahlen denselben leicht verzehren, oder er wohl bisweilen ausbleibt, sie mit Laub oder mit Fichten- oder Tannenreisig recht dicht zu umhüllen. Stroh- oder gar Düngerbedeckung würde nur die sehr zu fürchtenden Mäuse anlocken. Auch bei dem Laube, welches aber, wenn damit nicht gespart wurde, den gewissesten Schutz gewährt, und die Reben nicht so beschmutzt und unscheinbar macht, als die Erde, sind Mäuse bisweilen zu fürchten. Dachförmig mit Brettstücken belegt und mit Steinen beschwert, wird es nicht vom Winde verweht und vor zu grosser Feuchtigkeit bewahrt. Ref. pflegte das nöthige, im Herbst gesammelte, möglichst trocken eingebrachte Laub in einem Stalle zu bewahren und erst bei Eintritt der stärkeren Kälte, nemlich wann dieselbe 15° Reaum. zu übersteigen drohte, was bei einiger Witterungskunde unschwer vorauszusehen ist, dieses zum Schutze der niedergelegten Reben zu verwenden. Auf diese Weise ersparte er in gelinden Wintern nicht nur die Mühe der Bedeckung, sondern er blieb auch von Mäusen, die seine alte Wohnung zahlreich beherbergte, fast ganz verschont. Freilich fällt es nicht immer leicht, die Reben der Holzspaliere auf diese Weise zu schützen, weil die starken Hauptreben (die Stämme) sich nicht mehr fügsam genug zum Niederbeugen zeigen, oder weil, wie oft in Städten, örtliche

Rücksichten es verbieten. Man pflegt dann wohl nicht nur die starken, sondern auch die über das Spalier ausgebreiteten Reben sorgfältig in Stroh einzuhüllen; aber obschon dieses bekanntlich ein schlechter Wärmleiter ist, hat Ref. doch nie einen Nutzen davon erfahren; die auf diese Weise verhüllten Stöcke erfroren ebenso, wie die ohne Bedeckung gebliebenen. Etwas mehr Schutz gewährt ein recht dichtes Behängen des Rebspaliers mit Fichten- oder Tannenreisig; es reicht aber, wie neuerdings der Winter von 70—71 es lehrte, bei sehr hohen Kältegraden ebenfalls nicht aus. Um nun, wie es da vielfach geschah, nicht den ganzen Stock für immer zu verlieren, räth Ref. wenigstens die Hauptrebe (den Stamm) mit einem auf der einen Seite offenen und nicht zu engen Holzkasten zu schützen, dessen Höhlung mit festgestampftem Laube ausgefüttert wird. Dabei versäume man aber nicht den Wurzelstock durch eine Lage von kurzem Dünger, auf die man während der wenigen hochkalten Tage noch etwas warmen Pferdedünger häuft, vor dem Eindringen des Frostes zu schützen. Da es unendlich wehe thut, der Freude an seinen Weinstöcken oft auf viele Jahre hin durch kalte Winter beraubt zu werden, darf man vor den Mühen und Umständen der Ueberwinterung nicht zurückschrecken.

Die in Norddeutschland unumgängliche, schützende Behandlung der Weinstöcke zur Winterszeit hat aber auch einen bedeutenden Einfluss auf die sonstige Pflege desselben. Sie macht nemlich das Beschneiden desselben im Frühjahre fast zu einer Nothwendigkeit, wie im Folgenden nachgewiesen werden soll.

Nachschrift. Wir schützen unsere Reben hier, welche bei Freilassen der Stöcke auch regelmässig erfrieren würden, auf dreierlei Art gegen die Einflüsse der Winterkälte. Die im Lande befindlichen nach den Regeln des niederen Rahmenschnitts gezogenen Reben werden im Herbst geschnitten, niedergelegt und ganz mit Erde bedeckt. In den Weinbergen hier werden die älteren Reben frei gelassen; dies hat indess mancherlei Nachtheile und ist ein durchaus irrationelles Verfahren. Die Reben, welche als Wandspaliere gezogen sind, werden, so lang sich die Hauptreben gut biegen lassen, an den Fuss des Spalieres niedergelegt und mit Erde überdeckt, nachdem sie auch geschnitten wurden und die Reben, welche zum Einlegen zu stark sind, bleiben am Spalier und werden nach dem Beschneiden

sogleich mit Stroh ringsum umbunden und mit starken Weiden wieder an das Spalier befestigt. Das Beschneiden im Spätjahr ist gar nicht genug zu empfehlen, indem dabei alles noch unreif gebliebene jüngere Holz, welches vom Frost getroffen werden würde, entfernt wird und man auch die geschnittenen Stöcke viel besser schützen kann und weniger Deckmaterial braucht, als bei den nicht beschnittenen.

Diese Bemerkung mag indess nur localen Werth haben und soll sie in gar keiner Weise das von dem verehrten und im Weinbau sehr erfahrenen Herrn Magister Thieme Gesagte berichtigen, sondern nur ergänzen.

Dr. L.

Die Erträge einiger Traubensorten im Herbste 1873.

Wenn auch die Witterung im Sommer eine für die Ausbildung der Trauben ungemein günstige war, so dürfen wir doch nicht den ganzen Erfolg auf Rechnung derselben setzen, sondern werden jedenfalls auch dem vorhergegangenen Herbst nebst dem darauf folgenden Winter für die diesmalige Ernte dankbar sein müssen, besonders in einer Gegend, wo die Reben ohne jede Bedeckung während des Winters bleiben. Der warme und im Allgemeinen trockene Herbst 1872, der darauf folgende ungemein milde Winter, der uns gestattete, bis Mitte Januar Bäume zu pflanzen und ebenso bis zu dieser Zeit die Rosen unbedeckt zu lassen, liessen das Holz vollständig ausreifen und alle Knoten an den Reben blieben vollkommen gesund, während bei Eintritt kälterer Winter oft die Reben bis dicht am Boden zurückfrieren. Hier werden alle Reben im Anfang März geschnitten, in den Weinbergen wie in den Gärten und es zeigte sich dabei nirgends ein Frostschaden, so dass die Winzer die besten Hoffnungen hatten. Auch im hiesigen Institutsgarten kamen die Reben zu dieser Zeit zum Schneiden und auch hier fand sich überall gesundes Holz. Das Schneiden der Reben selbst muss hier als in einer Unterrichtsanstalt nach verschiedenen Methoden geschehen, um den Zöglingen Gelegenheit zu geben, dieselben, so wie die günstigen oder minder günstigen Erfolge der einen oder anderen Methode kennen zu lernen. Die Schnittmethode kann den Ertrag steigern und ebenso auch mindern. Entweder belässt man den Reben, die man sich sämmtlich nur in einer Höhe von 1,60 zu denken hat, ein bis zwei Tragreben

mit je 6—8 Knoten, oder man schneidet sämmtliches im Jahre vorher gewachsene Holz auf Zapfen von 1—3 Knoten zurück. Die Reben bindet man entweder senkrecht an den bei dem Rebstock stehenden Pfahl oder bogenförmig oder seitwärts an kleine 70 Cent. hohe Pfählchen oder an Drahtrahmen oder Holzrahmen oder biegt sie mit der Spitze zur Erde nieder. Werden einem Rebstock zwei solcher Tragreben belassen, so kann er natürlich eine grössere Menge Trauben liefern, als wenn alles Holz auf Zapfen geschnitten wird. Selbstverständlich kann ersteres nur dann geschehen, wenn das Holz vollkommen gesund blieb. Ebenso hat es sich vortheilhafter gezeigt, die Tragreben in eine möglichst wagrechte oder bogenförmige Richtung zu bringen, bei senkrecht angebundenen Reben blieben oft die untersten Knoten schlafend, während die Triebe aus den obersten Knoten verhältnissmässig stark trieben. Bei den mehr oder weniger wagrecht angebundenen Reben trieben alle Knoten gleichmässig aus und jeder brachte 1—2 Trauben. Ob man einem solchen Rebstock ein oder zwei Tragreben belässt, kommt auf seinen allgemeinen Trieb an, schwächer wachsenden Rebgattungen lasse man weniger Tragholz, während stärker wachsende auch eine grössere Anzahl von Trauben liefern können und sich dennoch nicht erschöpfen, was bei ersteren leicht der Fall ist, wenn man ihnen zu viel Tragholz belässt. Aus diesen Gründen habe ich bei den angeführten Traubengattungen hinzugefügt, nach welcher Schnittmethode sie behandelt wurden; eine besondere Pflege, ausser dem zeitweise nöthigen Anbinden, Einkürzen der Geizen, Gipfeln des jungen Holzes in der Pfahlhöhe, erhielten sie nicht. Der Boden (Kalkboden) wurde in ihrer Nähe nur von Unkraut gereinigt und aufgelockert.

Der Weisse Verjus lieferte überaus schöne und grosse Trauben mit gelblichgrünen, länglichen, sehr grossen Beeren, sie reiften in der ersten Woche des Octobers. Die Schale der Beeren ist sehr dick, dennoch ihr Geschmack angenehm, überhaupt die ganze Traube eine Zierde der Tafel. Dieser sehr starkwachsenden Rebgattung wurden beim Frühjahrschnitt je einem Stock 2 Tragreben mit 5—6 Knoten belassen, welche schräg an einen 0,64 vom Boden hohen Holzrahmen angebunden wurden, während alle übrigen schwächeren Triebe auf Zapfen geschnitten wurden. 5 Stöcke lieferten 2,750 Kgr.; eine Traube und zwar die grösste wog 500 Gr., alle anderen waren kleiner. Die Rebgattung wäre nach diesen Beobachtungen keine reichtragende zu nennen, dürfte sich aber wegen ihres ungemein

starken Triebes, sowie wegen ihres grossen und hellgrünen Blattes zur Bekleidung von hohen warmen Spaliermauern eignen.

Rother Riessling, brachte an 3 Stöcken, bei denen je eine Bogrebe mit 6—7 Knoten angeschnitten und bogenförmig angebunden war, 3,755 Kgr. schöner, normal ausgebildeter Trauben, die zwar nach Riesslingsart nicht gross, aber sehr dichtbeerig und wohlschmeckend wurden. Der Holztrieb dieser Rebgattung ist ein bei weitem schwächerer als der der vorigen und die Reifzeit die gleiche.

Grüner Veltliner. Bei den 5 Stöcken dieser Sorte wurden jedem ebenfalls 2 Tragreben mit 5—6 Knoten belassen, die schräg an kleine Pfählchen gebunden wurden, auch hier ist alles andere Holz auf Zapfen geschnitten worden. Derselbe brachte an diesen 5 Stücken 4.875 Kgr. sehr schöner, vollkommen ausgebildeter und äusserst wohlschmeckender Trauben. Die Traube selbst ist gross, etwas lockerbeerig. Reifzeit die gleiche mit der vorigen. Der Wuchs ist ein kräftiger zu nennen.

Weisser Burgunder. 5 Stöcke nach gleicher Art behandelt gaben 2 Kgr. ebenfalls schöner, doch nicht zu grosser Trauben. Reifzeit Anfang October. Wuchs mittelstark.

Wälschriessling. 5 Stöcke nach gleicher Behandlung brachten 3,900 Kgr. meist kleiner und kleinbeeriger, aber sehr süsser Trauben von gelblicher Farbe. Reifzeit Anfang October. Wuchs mittelstark.

Gelber Ortlieber. 4 Stöcke nach gleicher Behandlung brachten 3,250 Kgr. ebenfalls kleiner und kleinbeeriger Trauben. Reifzeit Anfang October. Wuchs schwach.

Wenn man das Ergebniss auf die einzelnen Stöcke vertheilt, so ergibt sich folgendes:

Rother Riesssing	1,252	Kgr. auf einen Stock.
Grüner Veltliner	0,975	„ „ „ „
Gelber Ortlieber	0,812	„ „ „ „
Wälschriessling	0,780	„ „ „ „
Weisser Verjus	0,550	„ „ „ „
Weisser Burgunder	0,400	„ „ „ „

Mödling bei Wien, im October 1873.

Heinrich, Institutsobergärtner.

Der ungewöhnliche Frostschaden des Jahres 1870.

Ob nun schon 3 Jahre nach demselben vorübergegangen sind, fordern nicht nur einzelne Stimmen (siehe Jahrgang 72 dieser Zeitschrift). sondern auch die Nachwehen desselben immer und immer wieder zu Betrachtungen über denselben auf und zwar weil er jedenfalls eine, dem lebenden Geschlechte kaum vorgekommene Erscheinung war. Referent erinnert sich noch ziemlich genau der Beschädigungen in der Pflanzenwelt, welche die harten Winter 22—23, 29—30, 44—45 bewirkten; sie werden aber von den letzterlebten, wenigstens die Baumwelt betreffend, weit übertroffen. Denn wann ist es wohl vorgekommen, dass selbst die härtesten Waldbäume, als z. B. die Eichen, deren mehrere hunderte von Jahren über sich hinwegrauschen sahen, durch die Winterkälte merklich gelitten hätten? In der fruchtbaren Pleisse-Niederung sowohl, als in hiesiger waldreicher Umgebung gibt es kaum einen Eichbaum, namentlich unter den ältern, welcher nicht mehr oder weniger durch die hohen Frostgrade gelitten hätte. Die Belaubung der äussersten Zweigspitzen war selbst in diesem, dem Holzwuchs überaus günstigen Jahre eine so kümmerliche bei häufigster Bildung von Dürrholz, dass man zu der grundlosen Annahme von Raupen- oder Käferfrass veranlasst wurde; ja, hie und da (zumal in der Umgebung von Leipzig hat Referent diese Erfahrung gemacht) sind Waldbäume theilweis oder gänzlich vom Froste getödtet worden und Forstleute versicherten dem Referenten, dass viele der erkrankten Bäume ihrer Forsten sich wohl nie ganz wieder erholen und vieles Dürrholz geben würden. Da liegt nun aber die Frage sehr nahe, auf welche das angestrengteste Nachdenken dem Sehreiber dieses noch keine genügende Antwort brachte: wie ist es möglich, dass ein Winterfrost, der Waldbäume beschädigte, nicht die zärter organisirten Obstbäume sämmtlich tödtete? So gross auch der unter diesen angerichtete Schaden ist; so viele auch bereits ihren Tod fanden, Tausende andere einem todtbringenden Siechthum verfallen sind, giebt es doch, Gott sei Dank! noch immer genug, die nur eine geringere und vorübergehende Beschädigung erlitten hatten, ja selbst 1870 Früchte trugen. In der hiesigen Gegend gab es Baumfrüchte zwar nur als höchste Seltenheit. Zwischen den Städtchen Grimma und Leistniz, sowie in der Umgebung von Mutschen bei einigen Fussen grösserer Boden-Erhebung, als welche die hiesige Gegend besitzt, fand Referent zu seinem Erstaunen, ob-

schon nicht eben dicht hängend, Kirschen und Zwetschen, auch etwas Birnen und Aepfel. Gut verwahrt gewesene Reben trugen auch hier, neben vielen erfrorenen, ihre Trauben wie gewöhnlich. Aus den wärmeren Strichen Böhmens, besonders aus den Elb-Niederungen brachte man ganze Wagenladungen Zwetschen auf die sächsischen Märkte, während, wie schon Pfarrer Fischer in Kaden kund that, in Egerthal und dem Gebirge näher hunderttausende von Obstbäumen und namentlich die Zwetschen total erfroren waren. Letztere, die Zwetschenbäume anlangend, ist es gar nicht unwahrscheinlich, dass die Vermuthung des Pf. Fischer Grund hat, nach welcher er annimmt, dass die, mitten unter den getödteten unerfroren gebliebenen, Kernlinge, jene aber Wurzelausläufer waren. Hier und in den meisten Bodenarten Sachsens bringt man nie einen aus dem Kern erzogenen Zwetschenbaum auf, es sind dieselben ausnahmslos Wurzelausläufer und doch sind verhältnissmässig nur wenige getödtet worden; viele derselben, wie schon gesagt, brachten schon im Jahre 70 einige Früchte und jetzt sieht man ihnen nur selten einen Mangel an. Hätten sich heuer die Fruchtansätze nach der Blüthe nicht in zahllose Taschen verwandelt, würde die Zwetschenernte eine ganz enorm reiche gewesen sein. Auch an den nicht allzuvielen Apricosen und Pfirsichbäumen, denen der Frost wenig oder nichts geschadet hatte, gab es Früchte in grosser Zahl, während die älteren Süss-Kirschbäume noch immer ein recht krankes Aussehen haben und viel dürres Holz machen. Welcher Forscher vermag nun diese Verschiedenheiten auch nur annähernd zu erklären? Referent, der dergleichen sich von jeher zur Aufgabe erwählte, bekennt sich durchaus für unfähig zur Lösung dieser Räthsel und Widersprüche. Wie auffällig aber vermehren sich diese dadurch, dass gar nicht selten in weit südlichern und notorisch wärmeren Gegenden höhere Frostgrade der Vegetation Schaden bringen, wo die nördlicheren bei niederer Temperatur ganz verschont blieben. So hat z. B. im Anfange des Dezember 1870, wo in Sachsen nicht über 8—10° Reaum. unter Null waren, eine Kälte im Moselthale stattgefunden, die, wie aus Plantières bei Metz gemeldet wurde, den Reben, Pfirsichen und allen zärtlichen Obstsorten so verderblich wurde, dass viele gänzlich erfroren, andere auf Jahre hin nicht die bisherige Fruchtbarkeit hoffen liessen. Auch im Mai dieses Jahres war hier in Sachsen der durch Nachtfröste angerichtete Schaden fast Null, während in der Pfalz, im Elsass und den Rheingegenden die jungen Reben und Obstblüthen fast sämmt-

lich zerstört wurden. Auch erinnert sich Referent von harten Wintern in Italien und Griechenland gelesen zu haben, wo Norddeutschland von milderen begünstigt wurde. Gewiss, Alles schwer, oder nie zu lösende Räthsel.

Thieme.

Druckfehler-Verbesserung. Jahrgang 1872, Seite 79, Zeile 19 von oben steht: „um 1840“ statt: „um 1870“.

Ueber das Umlegen der Klebbänder zum Schutz gegen Frostspanner.

Bei dem Lesen der Beschreibung des Theerringes in dem vortrefflichen Werke „der Obstschutz“ von Prof. Taschenberg, drängt sich mir der Gedanke auf, ob nicht mein Verfahren, Klebbänder zu legen, einfacher sei, und ich nicht wohl manchem Obstbaumfreunde einen Dienst leiste, wenn ich ihn mit demselben bekannt mache.

Ich bestreiche nämlich einen vorher mit Tischlerleim geleimten Zeitungsbogen mit heissem Brumataleim (des Herrn Becker zu Jüterbog) und bedecke denselben mit einem zweiten, ebenfalls vorher mit Tischlerleim geleimten Bogen. Durch gelindes Ueberstreichen mit der Hand vertheilt sich der Klebstoff über beide Bogen gleichmässig. Von diesem Doppelbogen werden nun Streifen von 4 Zoll Breite abgeschnitten. Durch vorsichtiges Auseinanderziehen wird der Bogen in zwei Klebeblätter gespalten und das eine derselben ohne alle Unterlage, auch ohne Umbiegen des unteren Randes direct um den Baum gelegt.

Das Festbinden der Streifen ist nur bei Bäumen mit rauher Rinde nothwendig, da der Klebstoff den Gürtel fest genug hält, wenn dessen Enden sich einen Zoll weit decken.

Die Vortheile dieses Verfahrens, Klebbänder zu legen, sind unbestreitbar. Man spart dabei bedeutend an Zeit und Klebstoff, beschmiert weder Baumrinde noch Hände, bestreicht das Papier im warmen Zimmer und hat nicht nöthig, mit dem Theertopfe lange im kalten Nordostwinde zu stehen, wobei der Theer erkaltet und das Bestreichen des durch Thau durchfeuchteten Papiers noch langweiliger und unsauberer gemacht wird. Ist man zweifelhaft, ob nach einigen Tagen die Bänder noch hinreichend kleben, so legt man zur Vorsicht ein neues ober- oder unterhalb des alten. Ein

Ablaufen des sehr dünn vertheilten Klebstoffes kommt sogar während der Mittagszeit im Sonnenscheine nicht vor, und doch ist der Ueberzug dick genug, um Frostspanner mit Sicherheit darauf zu fangen, wovon ich mich hinreichend überzeugt habe.

Gildehaus, Hannover. **Dr. Aschendorf.**

Tuchlappen, als Mittel zum Auffangen von Insecten.

In §. 23 meines Werkchens „Schutz der Obstbäume und deren Früchte gegen feindliche Thiere" habe ich den von Hrn. J. Fichtner empfohlenen Tuchlappen nur in Hinsicht auf die Ohrwürmer das Wort geredet, dieselben dagegen als allgemeines Ködermittel darum verworfen, weil durch sie auch nützliche Thiere, namentlich Spinnen bei der angeführten Methode getödtet würden.

Nach späteren Mittheilungen über diesen Gegenstand, welche zuerst etwas unbestimmt ausgefallen waren, muss ich meine dort ausgesprochene Ansicht für nicht gerechtfertigt erklären und den Erfahrungen des Hrn. J. Fichtner beistimmen. Herr F. kennt seine Bundesgenosssn, die Spinnen, sehr wohl, weiss auch, dass dieselben hauptsächlich nur im Winter zwischen den Tuchlappen sitzen oder mehr noch die Eier derjenigen, welche vor Winters sterben, wovon neuerdings durch Hrn. Dr. Lucas erhaltene Tuchstücke mir sichtlichen Beweis liefern. Während dieser Jahreszeit werden die genannten Verstecke aber nicht gestört, sondern dann erst, wenn die jungen Spinnen das Weite gesucht haben. Somit fällt also hier der Uebelstand weg, welchen manche Ködermittel dadurch mit sich bringen, dass sie auch nützlichen Thieren Verderben bringen. Herr Fichtner erinnert ferner daran, dass manche Raupen bei schlechtem Wetter zwischen den Lappen Schutz suchen, dass manche zur Verpuppung dort ihren Aufenthalt wählen und auf diese ist es hauptsächlich abgesehen. Ich füge noch hinzu, dass diese Beobachtungen sich auf die in den §§. 53, 55, 56 und theilweise auf die in §. 57 besprochenen, sowie auf manche andere, weniger in Betracht kommende Insecten beziehen können, und was die Verpuppung anbelangt, letzteres vor Allen von der Obstmade §. 76 gilt, wo unter b der Lappen gedacht ist.

Halle, im Decbr. 1873. Professor Dr. **Taschenberg.**

Die erste Obst- und Blumen-Ausstellung des Obstzüchtervereins von Louisiana.

Geschrieben für die pomologischen Monatshefte von Prof. Dr. Schaffranck in New-Orleans.

Den Lesern der pomologischen Monatshefte wird es gewiss nicht unlieb sein, zu erfahren, dass im sonnigen Süden von Nord-Amerika, im Staate Louisiana sich ein Obstzüchter-Verein gebildet hat. Derselbe befindet sich allerdings noch in sehr primitiven Zuständen, berechtigt indessen zu grossen Hoffnungen. Der elende Parteigeist, welcher unsere traurigen politischen Verhältnisse wachrief und der allem höheren und edleren Bestreben Steine des Anstosses in den Weg legt, mochte viel Schuld haben, dass die erste Obst- und Blumenausstellung nicht so reichlich beschickt wurde, als man anfänglich erwartete. Dennoch sind die Mühen der Betheiligten und das Interesse, welches das Publikum für das Unternehmen an den Tag legte, nicht zu verkennen.

Die Ausstellung wurde am 17. Juli in dem prachtvollen permanenten Ausstellungsgebäude in New-Orleans eröffnet und am 19. Juli geschlossen. Den Staaten nach hatte Louisiana die wenigsten Aussteller aufzuweisen, besser vertreten waren Mississippi und Alabama.

Unter den Ausstellern finden wir die Namen tüchtiger Pomologen. Wir erwähnen die Herren: Olivier von Bayou Teche, Dr. Redmont von Pass Christian, Lewis von Osyka, Langdon von Mobile, Manard & Söhne von Independence, Coulson von Grand Bay, Dr. Day von Baton Rouge, Buckly von Biloxi.

In drei verschiedenen Abtheilungen waren die eingegangenen Ausstellungsgegenstände geordnet und aufgestellt. In der 1. Abtheilung prangten die köstlichsten Obstsorten, in der 2. Abtheilung die aus denselben gewonnenen Säfte, Weine und Preserves, in der dritten strahlten die freundlichen Kinder Floras in üppiger Farbenpracht.

Im ersten Departement ernteten die köstlichen Birnen als Bartlett, Chaumontel, Duchesse d'Angoulème, Present d'Artois, Gonhould, sowie die preiswürdige St. Michael Archange, die weissen Reinetten und Yellow Belleflower Aepfel des Herrn Olivier aus Bayou Teche vieles Lob. Herr Olivier, der

unstreitig viel Zeit auf die Kultur des Kernobstes verwendet, besitzt die beste Birnbaumschule im Staate Louisiana.

Die 26 Sorten Weintrauben, welche Herr Langelon aus Mobile ausstellte und unter denen Croton, Agawan, Massort, Concord, Isabelle, Maxatawney, Clinton, Taylor, Catawissa, Rodgers Lindley, Ives Seedling, Göthe, Delaware, Barry, Diana sich besonders auszeichneten, liessen in Geschmack, Form und Vollkommenheit nichts zu wünschen übrig.

Hieran reihten sich ebenbürtig die 17 Traubensorten, welche Lewis in Osyka kultivirt hat, an, von denen Delaware, Rodgers, Le Noir, Nortons Virginia, Concord, Eumelan, Anna, Herbemont, Green, Diana und Catawba der Vorzug eingeräumt wurde. Seine beiden Apfelsorten: Bachelor und Mercer, sowie die ausgestellten Birnen Beurré Superfin, Bartlett, Flemish Beauty und Unknown (?) wurden vielfach bewundert.

Während Dr. Day aus Baton Rouge die schönsten und grössten Flemish Beauty (= Holzfarbige Butterbirn) Birnen geliefert, hatte Col. Robinson die schönsten Jefferson Birnen eingesandt.

James Coulson stellte Bachelor und Cane Creek Aepfel, sowie Trauben und Pfirsiche aus; Corner aus Fernland dagegen prachtvolle Concord Trauben, Chinese Cling, Old Mixon Cling und Crawfords spätreife Pfirsiche.

Buckly in Biloxi verstand es ebenso durch seine ausgezeichnete Sammluug holländischer Pippin Aepfel, wie Manard & Söhne durch 16 Sorten exquisirter Trauben und schöner Bartlett Birnen die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich zu lenken.

Ausser den genannten Ausstellern hatten Ranlett in New-Orleans schöne Eierpflanzen; Twitchill Brunswick Feigen; Levoy Reineclauden; Alsworth Concord Trauben; Ms. Vey Shanghai Pfirsiche; Elmer Mammuths Pfirsiche und die christlichen Brüder in Pass Christian Bartlett Birnen, Grüne Pflaumen, schwarze Feigen, und Sommer Pippin Aepfel in besonders schönen Exemplaren eingesandt.

Die zweite Abtheilung begriff die aus einheimischen Obstsorten gewonnenen Weine, Säfte und Preserves in sich. Während die Damen und Kinder die von Frau Secton eingemachten Birnen, Pfirsiche, May-Haw Gelee und Wein Gelee, sowie die von Frau Hand reservirten Feigen lüsternen Blickes beobachteten und sich sodann an Herrn Roundtree's ausgestellten Orangen- und Feigen-

marmeladen den Appetit nur noch mehr steigerten, hatten für die Herren die von Dr. Redmond und von Fräulein Manard ausgestellten einheimischen Weine mehr Anziehungskraft.

Da man aber vom Sehen und Betrachten nicht satt wird, wollen wir die zweite Abtheilung verlassen. Wir wenden uns der dritten Abtheilung zu, wo uns die wunderlieblichen Sonnenkinder der südlichen Flora ein freundliches „Willkommen" entgegenrufen. Die prachtvollsten Lilien und Amaryllen, Crinum und Pancratium, Rosen, Veilchen und Gardenien verbreiteten ihren aromatischen Duft, die verschiedenfarbigsten Hibiscusarten und Lagerströmien ragten mit ihrem farbigen Blüthenschmucke über die reiche Fülle der Blattpflanzen und Sommergewächse hervor. Hier erfreute uns die volle Blüthentraube, welche sich aus der dichten Blattrosette der Yucca filamentosa L. erhebt, dort fesselt der 16 Fuss hohe Blüthenschaft der Agave americana unser Auge. Den Hintergrund bildeten Palmen und immer grünende Sträucher. Hier und da zerstreut gewahrte man liebliche Ampelgewächse, zierliche Blumensträusse. Man träumte im Elysium zu sein, so wohlthuend war der Eindruck. Unwillkürlich schaute man noch einmal zurück, als man die Schwelle der Ausstellungshalle überschritt und rief Floras lieblichen Kindern ein herzliches „Lebe wohl" zu.

Ueber die Obstcultur bei Dortmund.

Aus einem Schreiben an Dr. Lucas.

Leider nimmt hier im Rayon der Stadt mit zunehmender Industrie die Fruchtbarkeit der Obstbäume von Zeit zu Zeit immer mehr ab. Unzweifelhaft muss die Ursache dem Kohlenruss, der aus den hohen Schornsteinen fortwährend ausgestossen wird und auf alles, somit auch auf Blüthen und Blätter niederfällt, zuzuschreiben sein. Je mehr derselbe die Blüthen trifft und in dieselben dringt, und je länger und mehr er auf den Blättern haften bleibt, desto unfruchtbarer sind die Bäume. Am allerempfindlichsten sind die zu zwei zusammenstehenden, kahlen Pflaumenblüthen, vorzugsweise die der Hauszwetsche, mit den runzlichen oben und unten behaarten Blättern. In frühern Jahren, vor der Zeit der hohen Schornsteine, war der Zwetschenbaum innerhalb der Stadt — wie auch jetzt noch auf den benachbarten Dörfern — sehr wohltragend, dahingegen seit mehreren Jahren ganz unfruchtbar.

Der Apfelbaum trägt spärlich, wohl desshalb, weil der Russ in die kurzstieligen Doldenblüthen fällt, weder durch Wind fortgeführt, noch durch Regen abgewaschen werden kann und auf den grösstentheils filzigen oder behaarten Blättern lange liegen bleibt und desshalb die Vegetation hemmt.

Kirschen gedeihen noch ziemlich gut, da die auf langen Stielen sitzenden Blüthen entweder vom Winde oder vom Regen von Russ befreit werden, auch auf der Oberfläche der unbehaarten, nach unten geneigten Blätter (der Süsskirsche) der Russ nicht haften bleibt.

Am besten gedeihen hier Birnen mit glatten glänzenden Blättern, auf welchen der Russ nicht liegen bleiben kann, wie z. B. Napoleons Butterbirn, Diels Butterbirn, Beurré blanc, Clairgeau, Grumkower Butterbirn etc. etc.

Welch einen ausserordentlich günstigen Einfluss auf das Wachsthum der Bäume das Besprengen derselben gegen Abend mit Wasser ausübt, davon habe ich mich im vorigen Sommer überzeugt. Da wir uns hier einer Leitung zu erfreuen haben, welche das Wasser aus dem 3 Wegstunden von hier entfernten Ruhrstrom unserer Stadt zuführt, so werde ich im künftigen Frühjahr versuchen, die Fruchtbarkeit der Obstbäume durch das Besprengen resp. Abwaschen der Blüthen und Blätter wieder herzustellen.

Dortmund. **Lent.**

Temporäre Früchte-Ausstellung in Wien
im September 1873.

Trotz der schlechten Obsternte, welche wir heuer hatten, war die vom 18.—23. September abgehaltene 4. temporäre Ausstellung von Obst und Gemüsen eine reich beschickte zu nennen. Es waren jedoch die grössere Anzahl der eingeschickten Früchte aus dem südlichen Oesterreich, Ungarn, Tirol. Italien und Frankreich waren nur vereinzelt, Deutschland ebenfalls sehr schwach mit Obst vertreten, doch betheiligte sich letzteres an der mit der Früchteausstellung verbundenen Gemüseausstellung um so zahlreicher.

Ich erwähne hier nur die bedeutendsten Sammlungen, welche sich durch gute Ausbildung der Früchte und durch gute und meist richtige Benennungen auszeichneten.

1) Landwirthschafts- und Gartenbau-Verein in Bozen. Dessen Sammlung war sowohl eine der reichsten, als auch

die Ausbildung der Früchte eine enorme, was immer bei Tiroler Früchten der Fall.

2) Dieser Sammlung, wenn auch nicht in Reichheit, so doch in guter Cultur, schloss sich das Sortiment des Herrn Josef Kienast, seith. Obergärtner des Stifts St. Florian, an; letzterer hatte auch eine sehr schöne Collection mit Früchten beladener Topfbäumchen.

3) Die Sammlung des Hrn. v. Damouilles aus Toulouse ist ebenfalls als eine durch gute Ausbildung der Früchte sich ausgezeichnete zu erwähnen, die Sortimente von Birnen und Trauben waren ebenso reiche als interessante.

4) Die Collection der Landwirthschaftsgesellschaft Trient war eine der reichsten, ganz besonders an Birnen und Trauben; die Pfirsiche wurden als die best ausgebildeten anerkannt.

5) Herr Hofgärtner Runkel aus Stift Kremsmünster stellte ein sehr schönes Sortiment, ganz besonders in Aepfeln und Birnen bestehend, aus, welches sehr gut benannt und gut ausgebildet war.

6) Ein grösseres Sortiment Aepfel und Birnen war das des Hrn. Galle, Kunst- und Landschaftsgärtner aus Ober Glaucke bei Trebnitz.

7) Sehr schön war die Traubensammlung des Hrn. Nowotarski, Handelsgärtner in Fünfkirch in Ungarn.

8) Die Landwirthschaftsgesellschaft Roveredo hatte ebenfalls eine grössere Sammlung von Trauben, Südfrüchten; das kleine Birn- und Apfelsortiment war gut ausgebildet.

9) Sehr schön und gut cultivirt waren die Topfobstbäumchen des Hrn. Schwab aus Darmstadt.

10) Herr Hooibrenk aus Hietzing bei Wien stellte einen abgeschnittenen Weinstock (vom Pariser Gutedel) 6jährig aus, nach eigenem Cultursystem cultivirt, welcher übersäet mit Trauben von schönster Ausbildung war.

11) Sehr schön waren die kleinen mit Fruchtholz veredelten Limoni, welche jede einzelne Pflanze 3—4 Früchte hatte, von Hrn. Julius Kellermann, Stiftsgärtner in Zwettel.

Kleinere Sammlungen waren noch sehr viele und ich erwähne von denen mir bekannten nachstehend die Namen:

Landwirthschafts-Gesellschaft Görz, Obst- und Weintrauben, Landwirthschaftl. Verein Znaim, Obst, Hr. Keindl in Braunau, Obst, Hr. Obergärtner Heykal in Papa, Pflaumen-Sortiment, Herr

Handelsgärtner Maron, Triest, Obst, Hr. Clemens Rodt, Sterkowitz, Obst, Hr. Graf Lanthiers, Wippach, Obst.

Inspector **Chr. Frank,**
Pomologischer Wanderlehrer der K. K. Landwirthschaftsgesellschaft zu Trient.

Die Ausstellung von Obst und Trauben u. s. w. in der Zeit vom 1.—15. October 1873 in Wien.

Bei der in den meisten Gegenden von Deutschland und den angrenzenden Ländern, auch in Oesterreich und Ungarn, Tirol u. s. w. sehr geringen Obsternte des Jahres 1873 durfte eine grosse und ausgedehnte Obstausstelluug nicht erwartet werden. Vielen Pomologen wird es gegangen sein, wie mir, es war die Obstausstellung nicht, was uns nach Wien hinzog, sondern die Aussicht, die enormen Schätze und nie dagewesenen Sehenswürdigkeiten der Weltausstellung kennen zu lernen und dem Pomologischen Congress beizuwohnen.

Allein wir Alle wurden in einer Weise überrascht, die wir nicht geahndet hatten. Die ganzen sehr ausgedehnten Räume für diese Gartenbauausstellungen waren mit Obst angefüllt und wir sahen da Früchte und Trauben in einer Mannigfaltigkeit und Schönheit, wie sie wohl kaum jemals auf einer anderen Ausstellung gesehen wurden. Wenn ich mir hier erlaube, über die Ausstellung zu berichten, so muss ich eine nothwendige Bemerkung vorausschicken, welche doch bei allen Obstausstellungen recht beachtet werden sollte.

Man sollte nie eine blosse **Schaustellung von Früchten** halten, sondern jede Obstausstellung auch für die Pomologen nutzbringend machen. Dies kann selbstverständlich nur dann möglich werden, wenn den die Ausstellung besuchenden Pomologen gestattet ist, die Früchte näher anzusehen und auch — natürlich mit Bewilligung der betreffenden Aussteller — und zwar um zweifelhafte Sorten festzustellen, einzelne Früchte zu zerschneiden, um die innern Merkmale zu vergleichen und wo nöthig auch den Geschmack zu prüfen. Natürlich ist damit verbunden, dass durch die diese Arbeit vornehmenden Pomologen die den einzelnen Sorten beigegebenen Namen bestätigt oder soviel möglich berichtigt werden.

Um diese Zwecke aber erfüllen zu können, müssen, wie z. B.

in Braunschweig es auch 1872 und bei den meisten Ausstellungen gehalten wurde, einige Stunden täglich nur die Aussteller und die prüfenden Pomologen Zutritt haben und erst etwa von 11 Uhr an das Publikum Zutritt erhalten.

Dass dieses nun bei der Wiener Weltausstellung nicht wohl möglich war, ist leicht begreiflich, allein damit war auch der pomologische Werth der Ausstellung sehr geschmälert. Wiederholt wurde mir von den Aufsehern es verboten, die Früchte zu berühren, wenn ich etwa einen Aussteller oder einen andern Pomologen wollte auf eine besonders interessante Frucht oder einen zweifelhaften Namen aufmerksam machen. Dies der Grund, dass an eine Berichtigung der zahlreich sich vorfindenden falschen Benennungen nicht zu denken war und dass auch der Bericht über die Ausstellung selbst nur oberflächlich und nicht auf die Sorten näher eingehend sein kann.

Mit dem Berichte wollen wir zugleich die Auszeichnungen bemerken, welche die Jury festsetzte und welche von S. Kais. Hoheit dem Hrn. Erzherzog Rainer als Präsident der Kais. Commission und dem Frhrn. v. Schwarz-Senfborn als Generaldirector bestätigt wurden und zwar mit E. D. das Ehrendiplom, mit F. M. die Fortschrittsmedaille, mit V. M. die Verdienstmedaille und mit A. D. das Anerkennungsdiplom bezeichnen. Die von der K. K. Gartenbaugesellschaft besonders noch ertheilten Auszeichnungen bestanden in der Vermeille Medaille, V. M., in der silbernen Medaille, S. M. und in dem Diplom, D.

Die Jury für Obst, Gemüse und Geräthe bestand aus folgenden Herren:

Baron Suttner, Präsident, Dr. Lucas und Prof. Koch, Vicepräsidenten, Director Gillekens von Vilvorde, Professor Pynaert aus Gent, Docent Nyeland aus Copenhagen, Hengl sen., Wien, Kienast von St. Florian, Rosenthal, Wien, Schirnhofer, Stiftshofmeister, Wien, Hofgärtner Runkel von Kremsmünster, Professor Belke, Kesthely, Professor Dr. Anderson und Botan. Gärtner Peterson aus Upsala als Mitglieder.

Die Jury für Trauben bestand aus folgenden Herren:

Baron Suttner, Präsident, Baron Härdtl, Wien, Vicepräsident, Baron Babo von Klosterneuburg, Hauptmann Ludwig, Wien, Dr. Mullé in Marburg, Rob. Schlumberger, Wien, Dr. Enz in Ofen, Dr. v. Malnay in Totfalu in Ungarn als Mitglieder.

Die beiden Jury's arbeiteten einzeln und traten nur zu den Schlussberathungen unter dem Vorsitz des Hrn. Dr. v. Arenstein, Generalsecretär der Weltausstellungscommission, zusammen. Die Sitzungen fanden im Jurypavillon statt und nahmen den Herren Theilnehmern, wenigstens mir, sehr viel Zeit weg, ein Opfer, welches übrigens im Interesse des Ganzen gebracht werden musste.

(Fortsetzung folgt.) f. 65

Literatur.

Herr Dr. Filly, gegenwärtiger Generalsecretär des preussischen Gartenbauvereins, macht sich ein Vergnügen daraus, in der von ihm redigirten Zeitschrift „Annalen der Landwirthschaft" mich dafür, dass ich im 9. Heft des vorigen Jahrganges dem von ihm bitter angefeindeten Professor Dr. K. Koch einige Worte der Anerkennung widmete, und dafür, dass ich unter der neuen Redaction eine Verbesserung der Zeitschrift des Vereins gegen früher nicht finden zu können erklärte, meine Bücher nach Herzenslust herabzusetzen. So in Nro. 89 der Annalen die Kreis- oder Bezirksbaumschule, in Nro. 97 meine Kurze Anleitung zum Obstdörren. Ich habe nun alle Ursache, Herrn Filly für seine Kritiken **sehr dankbar** zu sein, denn wenn in der That nichts mehr an den beiden gelästerten Büchern zu tadeln ist, als das Angeführte, so sind sie ja ganz vortrefflich und gut.

Um den Standpunkt des Kritikers aber klar hin zu stellen, gebe ich hier einen Abdruck seiner Kritik aus Nro. 88 der Annalen, wobei ich zugleich bemerke, dass ich mich auf Weiteres nicht einlassen werde und nur wünsche, dass Herr Filly so fortfahren möge, meine Bücher seinen kritischen Durchsichten zu unterziehen und mir die betreffenden Nro. wie seither zuzusenden.

Die Kreis- und Bezirksbaumschule. Praktische Anleitung zur Anlage und Behandlung derselben, zugleich aber auch als belehrende Instruktion für Baumschulgärtner, von Dr. Ed. Lucas. Vierte vermehrte und vielfach umgearbeitete Auflage der Schrift: „Die Gemeindebaumschule." Mit 52 in den Text gedruckten Abbildungen und einem Plane. Ravensburg, Druck und Verlag von Eugen Ulmer. 1878.

Ein langer und doch nicht zutreffender Titel, denn der Form nach ist das Buch nicht „zugleich", sondern nichts Anderes als eine „belehrende Instruktion" von 272 Paragraphen in 17 Abschnitten. Auf Beweisführungen lässt sich Verfasser nicht ein, Alles wird in apodiktischem Tone vorgetragen, der Leser muss glauben. Bei der Erfahrung jedoch, die dem Verfasser zur Seite steht — er ist Besitzer des sogenannten*) pomo-

*) Das „sogenannte" Pomologische Institut ist nun aber doch als solches schon lange anerkannt, ja das K. Preuss. Ministerium schickte vor 6 Jahren einen K. Kommissarius hieher, um sich mit den Einrichtungen dieses sogenannten Pomologischen Instituts bekannt zu machen. Auch hat dasselbe seit seiner Gründung 1860 bis jetzt 720 Zöglinge herangebildet, wie aus dem Inscriptions-Buche hervorgeht und gar viele derselben bekleiden schon bedeutende und

logischen Instituts zu Reutlingen, einer Lehranstalt nebst Baumschulen, deren „Direktor" er sich nennt —, kann man ihm freilich meist glauben, dass seine Lehren nützliche sein werden. Das Buch umfasst Alles für die Anlage und Leitung einer Baumschule Wissenswerthe, speziell einer Kreisbaumschule, der unerlässlichen Grundlage für die Förderung des Obstbaues in einem gegebenen Bezirke; es werden nacheinander abgehandelt die Grösse und Einrichtung, die Werkzeuge und Materialien, der Bedarf an Wildlingen zur Veredlung und Gewinnung derselben, die Behandlung der Wildlinge bis zum Verpflanzen in die Baumschule, die Anlage und Anpflanzung der letzteren, die Behandlung des Bodens, die Veredlung, die Erziehung und Bildung schöner Stämme und Kronen, die Nebenarbeiten bei der Erziehung der Hochstämme, die Schutzmittel gegen Beschädigungen und Abhülfe bei Krankheiten der Bäume, Ausgraben und Verpacken derselben, die Erziehung des Zwerg- und Strauchobstes, die Arbeiten in der Baumschule nach ihrer Zeitfolge, die Kosten und der Ertrag, die besonders werthvollen Obstsortimente für die Kreis- und Bezirksbaumschule, wobei es freilich wünschenswerth gewesen wäre, wenn Verf. genauere Angaben über die Ansprüche der verschiedenen Sorten an Boden und Klima gemacht hätte.

Wiederholungen sind nicht selten und ist die Schreibweise überhaupt diejenige aller Vielschreiber, nachlässig;*) während z. B. die ersten Paragraphen durchweg vom Metermass sprechen und daneben zum Vergleich die alten Masse angeführt werden — der Hektare ist aber nicht = 4 Morgen preuss., sondern = 3,91661 Mrg. = 3 Mrg.**) 165 Quadratruthen —, so kennt der Verf. in den späteren Paragraphen nur Fuss und Zoll,***) was offenbar verwirren muss, um so mehr, als nicht angegeben ist, wie die Masse zu reduziren sind. Wenn aber der Verfasser in einem der letzten Hefte der „Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau" sich unterfangen hat, die Schreibeweise Anderer zu kritisiren, so möge er vor allen Dingen bei sich anfangen und die Provinzialismen beseitigen.†)

---

ehrenvolle Stellungen und rühmen sich, Zöglinge dieses „sogenannten" pomologischen Instituts zu sein; auch werden fortwährend hier gebildete Pomologen und Kunstgärtner gesucht, sogar jüngst ein solcher nach Buenos Ayres.

*) Ich bin sehr dankbar für diese Anerkennung — ich kann doch nun den so often buchhändlerischen Einladungen und Anforderungen an mich entgegenhalten: Unmöglich! ich bin nach Dr. Filly ein nachlässiger Vielschreiber! Freilich sind es die schlechtesten Früchte nicht, an denen die Wespen nagen.

**) Wird aber überall so angenommen.

***) Ganz richtig und mit aller Absicht, da bei kleineren Dimensionen für alle Zeiten wohl die Sprachweise „Fuss" gang und gäbe bleiben wird, besonders in populären Büchern.

†) Dies ist also die Hauptsache! weil ich mich unterfangen habe, die Schreibweise Kalzeolaria statt Calceolaria zu rügen, deshalb verdiente ich diese derbe Abweisung! Wenn ich aber nun gar mir erlaubte, Herrn Filly noch auf ganz andere Irrthümer hinzuweisen, z. B. dass Victor Pacquet ein französischer und nicht, wie F. sagt, ein englischer Gärtner sei etc., so würde ich wohl noch ärger abgekanzelt werden. Nun ich trage ruhig diese

Wir geben nun eine kurze Kritik desselben Buches aus der Feder eines gewiss hier unbestritten urtheilsfähigen Kritikers, des Direktors des K. Pomologischen Instituts in Proskau, Hrn. G. Stoll; könnten übrigens Hrn. Filly noch auf verschiedene andere Zeitschriften hinweisen, welche desselben Buches sehr lobend gedenken.

Dr. E. Lucas, Die Kreis- und Bezirksbaumschule. Praktische Anleitung zur Anlage und Behandlung derselben, zugleich als belehrende Instruktion für Baumschulgärtner.

Dies ist der Titel eines bei Eugen Ulmer in Ravensburg 1873 erschienenen Buches, welches in 15 Abschnitten und 272 Paragraphen seinen Inhalt darlegt, und durch diese Eintheilung dem Belehrung Suchenden die Uebersicht wesentlich erleichtert.

Der 1te Abschnitt handelt über Grösse und Einrichtung der Kreisbaumschule, der 2te über Werkzeuge und Materialien für die Baumschule, der 3te über Bedarf an Wildlingen zur Veredlung und Gewinnung derselben, der 4te über Behandlung der Wildlinge bis zum Verpflanzen in die Baumschule, der 5te über Anlage und Anpflanzung der Baumschule, der 6te über Behandlung des Bodens während der Dauer der Erziehung der Bäume, der 7te über Veredlung, der 8te über Erziehung und Bildung schöner Stämme und vollkommener Kronen, der 9te über Nebenarbeiten bei der Erziehung der Hochstämme, der 10te über Schutzmittel gegen Beschädigungen und Abhülfe bei Krankheiten der Bäume, der 11te über Ausgraben und Verpacken der Bäume, der 12te über Erziehung der Zwerg- und Strauchobstsorten, der 13te gibt eine kurze Uebersicht der Arbeiten in der Baumschule nach ihrer Zeitfolge, der 14te behandelt den Kosten- und Ertragsanschlag, der 15te enthält die Auswahl eines besonders werthvollen Obstsortiments für die Kreis- und Bezirksbaumschule.

Der in diesen Abschnitten vertheilte Inhalt ist trotz seiner Reichhaltigkeit in knapper Form, aber in einer Weise behandelt, dass man sofort fühlt, man befinde sich in der sicheren Leitung eines durch reiche Erfahrung erprobten Führers. Darum ist das Buch selbst für jeden Fachmann werthvoll, und nicht bloss der Anfänger wird dasselbe mit Nutzen lesen und beherzigen.

Für den Mann der Wissenschaft ist das Buch nicht geschrieben, wohl aber für den praktischen Obstzüchter und für Diejenigen, die eine kurz gefasste Belehrung in diesem Zweige der Landescultur suchen.

Da das Buch seinem Zwecke, sowohl in Betreff der dogmatischen Form, die, wenn sie wie hier, von einem auch in der Praxis bewährten Manne zu Ertheilung kurzer Anweisungen benutzt wird, durchaus kein Bedenken erregen kann, — als auch nach seinem Inhalte entspricht, so begrüssen wir dasselbe bei seinem Erscheinen und zweifeln nicht, dass es seinen Zweck erfüllen werde. Wir empfehlen aus voller Ueberzeugung dieses neue Schriftchen unseres Lucas allen Denen, welche Interesse am Obstbau nehmen und sich über dieses Thema eingehend informiren wollen. **Stoll.**

Strafe; allein wenn Herr F. von Provinzialismen spricht, so sollte er doch sagen, welche? denn mir scheint, dass er ihm unbekannt gebliebene technische Ausdrücke als solche angesehen hat. Sapienti sat.

Deutscher Gartenkalender pro 1874 von Th. Rümpler. 2 Bd. Berlin. Wiegandt, Hempel und Prey. 1 Thaler.

Dieser, dem in demselben Verlag erscheinenden allgemein bekannten Landwirthschaftlichen Kalender nachgebildete Gartenkalender ist gewiss mit seinem reichhaltigen Inhalt sowohl als tägliches Notizbuch und als Nachschlag- und Hülfsbuch, wie auch in seinem 2. Theil als belehrendes Gartenbuch von grossem Werth.

Wollen wir wünschen, dass er sich Bahn breche und ein fortdauernder Freund und täglicher Begleiter aller deutschen Gärtner und Gartenfreunde werde.

Nach einer Eisenbahnkarte (die hier vielleicht entbehrlich) kommt im 1. Theil ein kurzer Gartenkalender nach Monaten geordnet, dann der eigentliche Notizkalender und was dazu gehört. Im Hülfsbuch sind Arbeiterlohntabellen, ein besonderer meteorologischer Notizkalender, ein Vegetationskalender, Preisbestimmung der künstlichen Dungmittel, Münzvergleichungen, Postportoberechnungen, u. a. allgemein nützliche Dinge. Im 2. Theil finden wir ausser einem Jahrmarktsverzeichniss (welches ich für entbehrlich halte) eine Uebersicht der Gartenliteratur 1872/73 und eine Genealogie der regierenden Häuser, eine Reihe interessanter und lehrreicher Arbeiten von verschiedenen Garten- und naturwissenschaftlichen Schriftstellern. Als für die Leser d. Bl. von besonderem Interesse heben wir hervor: Dr. Sorauer, Krankheiten der Obstbäume, Stoll: Pirus prunifolia als Veredlungsunterlage, Prof. Dr. Taschenberg: Insectenkalender, Rümpler: Stachel- und Johannisbeersträucher, viele nützliche gärtnerische Recepte u. s. w. Von besonderem Interesse sind die Zusammenstellungen über die deutschen Gartenbauvereine und über die Gärtner-Lehranstalten.

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologenverein.

An die Mitglieder des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins

Entwurf des Etats pro 1873/74.

Die Jahresrechnung ist zwar abgeschlossen, allein kann erst im Februarheft d. Bl. veröffentlicht werden, weil noch immer verfallene Beiträge auf ein Anfang December erlassenes Monitorium einlaufen. Ueberhaupt erschwert es den Geschäftsgang und die Rechnungsführung gar zu sehr, dass viele Beiträge oft erst nach langer Zeit und mehrmaligem Mahnen eingehen.

Nach dem vorläufigen Rechnungsabschluss des Cassiers haben wir einen baaren Cassenvorrath pro 1873/74 von . . . . . 230 fl. 14 kr.

Dazu kommen die Beiträge von circa 750 Mitgliedern . 1225 fl. — kr.
(es sind gegenwärtig 757) und etwa 20 neu eintretenden
Mitgliedern, also . . . . . 35 fl. — kr.

Activaausstände. 182 Jahresbeiträge, davon als wahrscheinlich einbringbar 140 . . . . . 245 fl. — kr.

Summa 1735 fl. 14 kr.

über welchen Betrag der Verein im Etatjahre 1873/74 zu verfügen haben würde.

Ausgabeetat.

1) Beiträge zu Heft 23 und 24 des Illustr. Handbuchs à 150 fl.	300 fl. — kr.
2) Vereinsgabe „Kühn, Obstbaumkrankheiten“	700 fl. — kr.
3) Für den Pomologischen Garten in Mähringen	20 fl. — kr.
4) Drucksachen, ein nothwendig werdendes neues Mitgliederverzeichniss, Circulare	120 fl. — kr.
5) Bibliothek und Buchbinderlöhne	20 fl. — kr.
6) Reisebeiträge zur Versammlung in Trier	105 fl. — kr.
7) Portoauslagen, Ersatsposten	60 fl. — kr.
8) Gehalt des Cassiers	50 fl. — kr.
9) Zur Dielstiftung	50 fl. — kr.
10) Gehalt des Geschäftsführers (25 % der eingehenden Beiträge) circa	300 fl. — kr.
11) Für Verschiedenes	10 fl. 14 kr.
	1735 fl. 14 kr.

Es wurden bei diesem Etatsentwurf bereits mehrfache Verminderungen der Positionen gegen das vorige Jahr vorgenommen, und doch haben wir nach denselben voraussichtlich keinen Cassenbestand mehr.

Es wird nun gebeten, umgehend und jedenfalls bis 20. Januar sich gefälligst zu äussern, ob Sie mit dem Etat einverstanden sind, oder welche Abänderungen Sie wünschen.

Wie seither, wird angenommen, wenn bis 20. Januar keine Antwort erfolgt, dass Sie mit dem Entwurf einverstanden sind und der Etat dann als festgestellt und angenommen betrachtet.

Reutlingen, 20. December 1878.

Der Geschäftsführer des Vereins:

Dr. Ed. Lucas.

Neu eingetretene Mitglieder:

Die Herren: Kunstgärtner Albert Benz in Flushing bei New-York; Bauunternehmer Christ. Lothary in Mainz; Eduard Quack in M. Gladbach; Amtmann Gustav Rudloff, Stadtrath in Quedlinburg; Lehrer Cornely, Marienweiler bei Düren; Realitätenbesitzer Ignaz Keylwerth, Wien; Hermann Endrich, Obergärtner bei Madame de Kossura in Sololonoscha, Russland; Landwirthschaftslehrer Rückert in Friedberg; J. G. Hoffmann in Herborn; Dr. Eduard Teichmann, Stuttgart; A. Schmidt, Gräfl. Potockischer Pomolog in Lancut, Galizien; Paul Herosé in Constanz; Pastor Kolbe in Langwaiden, Oldenburg; Wilhelm Schleicher, Direktor der Niederöster. Landes-Ackerbauschule in Esthof b. Amstetten; R. Sander, Gerbstädt, Reg.-Bez. Magdeburg; Carl Florstedt, Gutsbesitzer, Hadersleben bei Eisleben; Gustav Eben, Chemnitz; Robert Drehling, Wanlo, Rheinpreussen; Justizrath Wurzer, Bitburg, Rheinpreussen; Kreisphysikus Dr. Nels, Bitburg, Rheinpreussen; Privatier Peter Wallenborn, Bitburg, Rheinpreussen; General-Consul J. Th. Lürmann, Bremen; Rentier O. von Post, Bremen; E. von Demnitz, Hauptmann a. D., Bremen; H. v. Seht, Besitzer der Hadel'schen Baumschule Otterndorf bei Bremen.

Die Vereine: Anpflanzungs-Verein Warnsdorf, Böhmen; Erzgebirgischer Gartenbau-Verein Chemnitz; Gartenbau-Verein Soest.

2) Veränderungen in Wohnort oder Stellung.

Herr Obergärtner J. Karlsberger, Stift Lambach, zog als Obergärtner nach Wimsbach bei Lambach. Der seitherige Oberlehrer Herr J. Kohler in Küssnacht ist zum Professor der Naturwissenschaft ernannt. Herr Joseph Breuer in D'horn bei Düren wurde zum Bürgermeister und Director des Landwirthschaftlichen Vereins in Cochem a. d. Mosel gewählt.

3) Todesanzeigen.

Hrn. Rittergutsbesitzer Gühne in Vetschau, und Herr Dr. Ziwansky, Regimentsarzt in Brünn, verlor der Verein durch den Tod, ebenso Herrn Dr. A. Hoborsky in Mondsee bei Salzburg.

4) Die Vereinsgabe betreffend.

Die Vereinsgabe pro 1872/73, „Taschenberg, der Obstschutz", wurde im Laufe des Monats November allen Vereinsmitgliedern, die ihre Beiträge pro 1872/73 bezahlt hatten, oder wo dieselben nachgenommen werden konnten, franco zugeschickt und es hat dieselbe nach zahlreichen eingegangenen Briefen sehr vielen Beifall gefunden. Wegen des 2. Bd. des Obstschutzes, welcher die Krankheiten der Obstbäume enthalten wird, fand am 6. December in Halle a. S. eine Conferenz bei Herrn Professor Dr. Kühn statt, zu welcher sich die Vorstandsmitglieder Professor Dr. Karl Koch von Berlin und Unterzeichneter eingefunden hatten. Es wurde ein Plan über das Werk besprochen und festgestellt. Herr Professor Kühn kam mit dem wärmsten Interesse unsern Wünschen entgegen. Ueber das Erscheinen dieser Vereinsgabe pro 1873/74 werden wir später berichten.

5) Die Berichte der geehrten Herren Ausschussmitglieder über die im vorigen Jahr sich durch Erträge besonders bewährt habende Obstsorten wurden dem Hrn. Professor Dr. Koch in Berlin übergeben, welcher sich freundlichst bereit erklärte, die Zusammenstellung zu übernehmen. Leider sind wir von etwa 1/3 der Ausschussmitglieder ohne Nachricht geblieben.

Den 15. December 1873. **Dr. Ed. Lucas.**

Ehrenbezeugung.

Dem Herrn Carl Effner, seither K. bayr. Hofgarteninspector, wurde von Sr. Majestät dem König von Bayern der Titel Director der königlichen Hofgärten verliehen.

Berichtigungen.

In dem Bericht über den Wiener Pomologen-Congress bitten wir in Folge gefälliger Mittheilung des Herrn Hofgärtner Grill in Landshut Folgendes zu berichtigen. Die Redaction.

Seite 259 soll es heissen: „Die jährlich in den hiesigen Baumschulen anzupflanzenden 10,000 Wildlinge und Winterveredlungen, sowie auch alle in den Baumpflanzungen neu zu setzenden grösseren Obstbäume werden vor dem Pflanzen mit den Wurzeln in Lehmbrei eingetaucht. Obwohl nun die hiesigen Culturen auf einem Berge liegen und bei dem herrschenden Wassermangel in den meisten Fällen gar nicht begossen werden können, ausserdem der Boden grösstentheils ein lockerer, leichter und sandiger ist (nicht, wie es heisst, trockener Lehmboden), so erziele ich bei dieser Praxis doch immer sehr gute Erfolge. — Seite 384: Hofgärtner Grill empfahl nicht den Wildling von Motte, sondern den Wildling von Montigny.



Lucas' Königspflaume.



Bonne Beauty.

Lucas' Königspflaume.

Mit Abbildung.

Dr. Liegel, welcher diese schöne und gute Pflaume benannte, sagt im IV. seiner Hefte pag. 53, dass wenn Jemand 6 Pflaumensorten pflanzen wolle, diese Sorte mit dabei sein solle. Oberdieck gab unter Nr. 109 im Illustr. Handb. die systematische Beschreibung, auf welche hier verwiesen wird und bemerkt, dass die Frucht alle Empfehlung verdiene. Wir haben diese Sorte im Muttergarten unter No. 10 angepflanzt und es wächst der Baum kräftig, wollte aber bisher immer noch nicht recht tragen, bis im Jahre 1872 er schöne und gute Früchte lieferte, nach denen die Abbildung gemacht wurde. Unser Pflaumensortiment hat gar so häufig durch eine Ueberzahl der Pflaumenblattlaus zu leiden, welche die jungen Triebe oft ganz überziehen, die Thätigkeit der Blätter stören und die Früchte zum Abfallen bringen. Diese Pflaume reift Anfang September und ist jedenfalls eine sehr gute Damascene, welche alle Empfehlung verdient.

Dr. Ed. Lucas.

Bonne Beauty.

Mit Abbildung.

Ein prachtvoller Apfel; wir können behaupten, einer der allerschönsten Aepfel, die wir je gesehen, aber leider ist dieses auch das vorherrschende Verdienst, da hinsichtlich des Geschmackes die Frucht nur zum 2. Rang gehört. Doch ist der Apfel eben als Tafelzierde und besonders wegen der langen Haltbarkeit bis Mitte März sehr zu empfehlen und dürfte wohl in keiner grösseren Sammlung fehlen. Als Markt- und Handelsapfel dürfte die Sorte vom höchsten Werth sein.

Die Abbildung zeigt die natürliche Grösse und Färbung. Der Apfel gehört in die Familie der Rosenäpfel.

Das Pomologische Institut in Reutlingen erhielt diese Sorte im Frühjahre 1867 aus Amerika von Downing mit ca. 200 anderen

Apfel- und Birnsorten in Reisern. Die Leser erinnern sich noch vielleicht an einen kurzen Bericht, der damals in den Illustrirten Monatsheften über die Art der Verpackung der Pfropfreiser zwischen Kohlenstaub gemacht wurde.

Noch gedenke ich der mühsamen, aber dennoch interessanten Arbeit, die fast hieroglyphisch geschriebenen Etiquetten Downings, welche ohnehin noch durch den Kohlenstaub geschwärzt waren, zu enträthseln. Die meisten der Pfropfreiser veredelte ich damals selbst noch in Reutlingen. Im Frühjahre 1868 liess ich dann vom Pomologischen Institut aus Reutlingen mehrere dieser amerikanischen Obstsorten in Reisern kommen, also konnten es natürlich nur Reiser von einjährigen Veredlungen sein, benutzte diese hier zum Veredeln und 1871, also schon im 3ten Jahre, brachten sehr viele dieser Sorten Früchte. Wiederum ein Beweis, dass es nicht nöthig sei, nur von tragbaren Bäumen die Reiser zur Veredlung zu nehmen.

Obgleich ich nun meinen Zöglingen und den Gartenarbeitern für jede Frucht, welche ich im reifen Zustande abpflücken könnte, eine Belohnung von 10 kr. versprach, war der pomologische Trieb bei diesen Leuten doch so stark, dass die meisten Früchte schon bei Grösse einer Nuss, also in ganz ungeniessbarem Zustande untersucht und wahrscheinlich auch als sehr schlecht gefunden wurden. Mit Mühe erhielt ich die eine Frucht zur Reife. Die Bonne Beauty wird eine gesuchte Tafelzierde bleiben.*)

Keszthely, April 1872. **Th. Belke.**

Birnpyramiden

sind im Allgemeinen sehr leicht zu bilden, weil dieser Baum schon eine natürliche Disposition zu dieser Form hat. Dennoch gelingen sie bei einigen Sorten sehr schwer und nur auf künstliche Weise, mit vieler Sorgfalt und Mühe, weil die schön geformte Pyramide mit gehöriger Beastung in regelmässigem Abstande ihrem gewöhnlichen Wuchse widerstrebt. In solchen Fällen helfe ich mir auf sehr einfache Art durch die Benützung der naturgemässen Form des wilden Birnbaums, der im Durchschnitte einen regelmässigen Abstand der Aeste und diese in reicher Zahl von selbst bildet. Mit

*) **Einjährige Veredlungen dieses Apfels sowie Edelreiser sind im Pomologischen Institut in Reutlingen zu erhalten.**

der betreffenden Sorte wird jeder Ast, so nahe wie möglich am Stamme, durch Copulation veredelt, sobald er die gehörige Stärke hat, beginnend an den untersten und zuletzt endend mit der Spitze, oder dem Gipfel, sobald der Baum die erwünschte Höhe erreicht hat. Dem Wildlinge kann in seiner Bildung auch, wenn nöthig, etwas nachgeholfen werden durch Unterdrückung überflüssiger oder unpassend stehender Aeste, wodurch die nothwendigen desto besser wachsen.

Bei ziemlich erwachsenen Wildlingen ist die Pyramide in zwei Jahren fertig und später sehr leicht weiter zu behandeln.

Kirchheimbolanden. **C. Köhler.**

Die Herbstpflanzung.

Eine Hauptbedingung bei der Herbstpflanzung ist das Anschlemmen der Bäume. Bei mir wird niemals die Erde an einem frischgepflanzten Baume angetreten, wie noch so oft der Gebrauch ist, denn das ist ein widersinniges Verfahren.

Ich frage, kann der Mensch beim Pflanzen eines gut bewurzelten Baumes trotz allem Rütteln und Schütteln so die Erde zwischen die Wurzeln bringen, wie sie am alten Standorte war? Niemals und das ist eben doch eine Hauptbedingung zum Gedeihen der neuen Pflanzung.

Wenn nun der Baum so gepflanzt ist, ohne angetreten zu sein,*) wird derselbe mit einigen Kannen Wasser angeschlemmt und nach der Anschlemmung wird die Erde zum Winterschutze um den Stamm soviel angehäuft, wie nur irgends möglich, welche im Frühjahr wieder geebnet wird, wovon Herr Fr. Lucas im vorigen Jahrgange das Nöthige erwähnte.

Man brauche nur die Vorsicht, dass der Baum am neuen Standorte nie tiefer zu stehen kommt, wie er in der Baumschule stand, denn dadurch ging bei mir eine ganze Pflanzung zu Grunde, welche mein Vorfahre hier machte, denn ein jeder Baum, welchen ich nach dem Absterben ausgrub, stand auf 7 bis 10 Zoll über dem Wurzelhalse in der Erde, wodurch besonders die Aepfelbäume am Krebse

*) Der Baum muss ja bekanntlich immer etwas höher gepflanzt werden, weil er sich nach dem Anschlemmen setzt; ich spreche hier nicht von auf Quitten- oder Paradies-Unterlagen, sondern von auf Wildlinge veredelten Bäumen.

zu Grunde gingen, und diejenigen, welche noch existiren, sind Krüppel.

Der im 10. Hefte der Illustrirten pomologischen Zeitschrift des vorigen Jahrganges von Herrn Fr. Lucas anempfohlenen Herbstpflanzung möchte ich noch Einiges beifügen.

Ich halte Letztere ebenfalls für das beste Verfahren, denn wir haben im Herbste keine solche trockenen Winde wie im Frühjahr, wodurch die Faserwurzeln frischer bleiben, auch kommt es ja oft vor, dass man seine Bäume von anderwärts kommen lassen muss, wodurch die Fasern total vertrocknen, welche sich dann während des Herbstes und Winters wieder erholen; wenn man übrigens seine eigenen Bäume hat, welche man nur von einem zum andern Orte überträgt, bleibt sich's am Ende gleich, ich möchte sogar bei letzterem Falle die Frühjahrspflanzung vorziehen. Wir haben im Herbste zu unserer Arbeit viel längere Zeit, während wir im Frühjahr zu viel andere Arbeit haben; besonders wenn ein schnell vorübergehendes Frühjahr ist, weiss man beim besten Willen öfters selber nicht, was man am ersten machen soll, denn eine jede Arbeit drängt.

Ich habe sogar bei mir im Winter von 1870 auf 1871, wo wir abwechselnd kalte und warme Witterung hatten, so dass man in der Erde arbeiten konnte (was bei uns eine Seltenheit ist), den 4./16. Januar eine Pflaumenpflanzung gemacht, von welcher ich das schönste Resultat aufweisen kann; trotzdem es den 6./18. Januar zufror und später eine ungeheure Kälte war (wir hatten bis zu 28 Grad Reaumur, welcher Winter bekanntlich überall so viel Schaden anrichtete), und doch könnte ich nicht sagen, dass ich an den frisch gepflanzten Bäumen mehr Schaden hatte, wie an solchen, welche nicht verpflanzt wurden.

Holodki bei Kiew. Obergärtner **Breitwieser.**

Meine Probebäume.

Mit grosser Liebe zu den Obstbäumen und mächtigem Trieb zu deren Züchtung von Jugend auf erfüllt, hatte es für das Kind schon einen Reiz, jeden Kern oder Stein von Früchten, die mir wohl gefielen, zu stecken, in der Hoffnung, eine gleiche oder doch ähnliche Frucht einst zu ernten. So entstand mir frühe eine kleine Saat- und nach und nach Baumschule. Mit diesen Pflänzlingen grösser

geworden und eifrig bestrebt, auch in diesem Zweige des Wissens wichtige Kenntnisse zu erwerben, wozu anfänglich meist nur die Notizen und Belehrungen aus den Kalendern zu Gebote standen, erfuhr ich doch bald, dass meine Hoffnungen und Erwartungen vergebliche wären, da nur in ganz seltenen Fällen die Früchte nacharteten und die Sämlinge mit wenigen Ausnahmen werthlose Früchte brächten. Das wollte mir nun gar nicht in den Kopf; ich konnte meine Hoffnungen nicht aufgeben und dachte beständig nach, ob sich nicht ein Mittel finden liesse, bei dem der erzogene Baum immerhin ein nützlicher Baum werde und doch den Beweis liefern könne, dass er auch unveredelt gleichfalls gute Früchte würde gebracht haben. Und in der That fand sich ein solches, in welchem ich heute noch die einfachste und beste Art von Probebäumen erblicke, die ich bisher immer zu meinen Versuchen anwendete und forthin benützen werde, so lange ich die Gnade geniesse, meine liebste Erholung und angenehmste Nebenbeschäftigung pflegen zu dürfen.

Ich veredelte und veredle nämlich jeden aus edlem Kerne erzogenen Baum, wenn er sich zum Hochstamme eignet, in der Kronenhöhe und lasse Einen Zweig des Stämmchens dicht unter der Veredlungsstelle stehen und fortwachsen, damit er als Probeast später zeige, was zu erwarten war. Damit dieser die andern Aeste nicht überwuchere, wird er immer beschnitten und pincirt, wodurch er auch noch früher zum Fruchttragen disponirt. Bei denen, die von schwachwachsenden Sorten stammen und zu Zwergen bestimmt werden, wird ähnlich verfahren. — Ist nun das Produkt werthlos, so wird dieser Probeast abgeschnitten, im andern Falle zur Fortpflanzung der neuen Sorte beibehalten.

Auf diese Weise lässt sich jedes Sämlings Qualität probiren und im Falle erhalten, ohne Mühe, ohne Zeitverlust und ohne irgend einen andern Nachtheil, da ja der Baum veredelt und vollständig, wie jeder andere, befähigt ist, seine Stelle zu lohnen und im entsprechenden Alter seinen Nutzen zu bringen. Ich finde darin einen grossen Vorzug vor den gewöhnlichen Probebäumen, die immer nur eine relativ unbedeutende Zahl von Sorten aufnehmen können, lange Zeit zum Resultate brauchen und bei getäuschter Hoffnung beständig umgepfropft werden müssen — eine Baumschinderei, wenn ich so sagen darf, die dem Gefühle weh thut. *)

*) Das hat auf nach Oberdiecks Anleitung eingerichtete Probebäume keinen Bezug. L.

Aber wie kann das jener Züchter thun, der seine Bäume auf den Verkauf pflanzt? Wie ist dem die Probe gesichert? Der kann allerdings manchmal vergeblich beginnen, aber doch nicht oft, wenn er solche Bäume in seiner Nähe absetzt und den Käufer auf den Werth und die Bedeutung des besagten Zweiges oder Astes aufmerksam macht. Die Freude an dem Neuen wohnt in jedem Menschen und mir wurden schon öfter Probefrüchte von solchen abgegebenen Bäumen zur Ansicht und zum Versuchen gebracht, die theilweise der Fortpflanzung sich werth zeigten, unter anderem ein sehr guter Apfel, aus Reinette de Caux entstanden, und eine ganz ausgezeichnete Beurré, aus einem Kerne von Doyenne d'Alençon erwachsen, die leider nur etwas frühe, Ende October, reif wird.

Die Probeweise ist so einfach und von selbst sich ergebend, dass ich mir nicht einbilde, sie allein erdacht zu haben. Ohne Zweifel ist sie schon von mehreren, vielleicht vielen angewendet worden und solchen nichts Neues; aber gerade weil sie so einfach und jedenfalls zweckmässig ist, dürfte sie zur allgemeinen Anwendung wohl empfohlen werden.

Wir haben allerdings ganz vortreffliche Obstsorten in grosser Menge und schwerlich dürfte viel Besseres noch gefunden werden; aber dennoch ist das Streben nach Früchten, die in dieser oder jener Hinsicht vor den bisherigen Vorzüge haben, z. B. in Bezug auf Dauer und Verwendbarkeit, nicht aufzugeben, — von dem wissenschaftlichen Werthe solcher Proben gar nicht zu reden.

Nach der bisher angewendeten und empfohlenen Weise kamen meist nur solche Pflänzlinge zur Probe, welche durch Wuchs und ihren äusseren Habitus überhaupt zu gutem Produkte Hoffnung erregten; die andern wurden alsbald veredelt. Dieser Maassstab ist und bleibt aber ein sehr unsicherer, da die innere Qualität durch die äussere Erscheinung nie sicher beurtheilt werden kann. Mancher Sämling wurde so um seines unscheinbaren Kleides willen umgepfropft und konnte seine Leistungen nicht zeigen, da er doch vielleicht viel Edleres hervorgebracht haben würde, als der Bevorzugte Auf obige Weise kann, wie gesagt, alles der Probe unterstellt werden.

Kirchheim-Bolanden. **C. Köhler.**

Bemerkung der Red. Der Gedanke, alle Wildlinge erst zu erproben, bewog vor etwa 30 Jahren den böhmischen Gutsbesitzer v. Schenk in seiner Schrift über den Weissdorn anzuempfehlen,

alle Bäume unveredelt zur Krone zu erziehen, die Seitenzweige aber sämmtlich zu erhalten und durch Biegen zum baldigen Ansatz von Blüthen und Früchten zu bringen. Zu diesem Zwecke müssen natürlich die Wildlinge je 3' und noch weiter gepflanzt werden. Bäume, deren Früchte befriedigten, wurden dann bis zur Krone ausgeputzt, verstrichen und so gepflanzt, andere in der Krone mit erprobten Sorten veredelt. Mir ist aber nicht bekannt geworden, dass diese Vorschläge Nachahmung gefunden hätten. L.

Die Veredlung der Aprikosen

macht oft grosse Schwierigkeit. Sie gelingt wohl mitunter durch das Pfropfen in den Spalt und gedeiht am besten noch durch Oculiren; aber selbst letztere Weise schlägt häufig fehl, da es bei den dicken, dreifachen Augen schwer hält, das Schildchen schnell und richtig unter die Rinde zu bringen. Bei dieser Wahrnehmung in der eigenen Praxis machte es mir vor einigen Jahren eine grosse Freude, als ich einen reisenden Baumkünstler eine besondere Veredlungsweise anwenden und die Aprikosen gedeihen sah. Der Mann pfropfte zur Zeit, da man gewöhnlich auf's treibende Auge oculirt, alles mögliche, selbst Aprikosen und Pfirsiche, mit jungem Holze; und siehe, nach kurzer Zeit trieben die meisten der aufgesetzten Reiser, mit Ausnahme der Pfirsiche, so freudig, dass sie zum Theil meine Frühjahrscopulationen vor Herbst einholten.

Wie ich gerne alles probire, machte ich andern Tags gleich einen Versuch mit Aprikosen, welche dann auch grösstentheils angingen, in Folge dessen ich diese Methode forthin anwende, weil sie mir besser gelingt, als die Oculation. Sie ist sehr einfach auf folgende Weise auszuführen: Zur besagten Zeit wird ein Zweig mit gehörig entwickelten Augen, soweit er schon ziemlich festes Holz hat, in Theile mit zwei oder drei Augen und diese unten so geschnitten, wie es beim Pfropfen in die Rinde gewöhnlich geschieht, auch die harte Oberdecke so weit abgelöst, als das Reis eingeschoben wird und ist dann weiter wie beim Pfropfen in die Rinde überhaupt zu verfahren. Die Blätter sind bis auf die Blattstiele, welche stehen bleiben, abzuschneiden. Die Platte am Wildling wird am besten mit etwas dickem Baumwachse bedeckt, welches nicht zwischen Rinde und Holz fliessen kann, und das Uebrige mit flüssigem Baum-

wachs bestrichen. Bei Hitze ist es gut, über das Reis eine 1 Zoll breite Papierdüte zu decken, bis Callus kommt.

Kirchheim-Bolanden. **C. Köhler.**

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

IV. Die rechte Zeit des Rebenschnitts im nördlichen Deutschland.

Bis zum Erscheinen des Kechtschen Schriftchens, welches bekanntlich bei den Laien in der Winzerzunft eine so gewaltige Revolution bewirkte, dachte wohl nicht leicht Jemand in Norddeutschland daran, den Rebstock zu einer andern Zeit, als im Frühjahre zu beschneiden, und in der That ist dieser Zeitpunkt für Gegenden, wo man die Reben während des Winters in der oben erwähnten Weise schützen muss, der durch die Umstände gebotene. Ein Jeder, der die zu treffenden Vorkehrungen gegen den Winterfrost aus eigener Erfahrung kennt, weiss gewiss, dass es dabei trotz aller Vorsicht selten ohne Bruch abgeht, abgesehen von den Beschädigungen, welche Mäuse und sonstige Zufälligkeiten verursachen. Hat man nun im Herbste den Weinstock schon zurechtgeschnitten, fehlt es ja dann an dem Ersatze des Verlorengegangenen. Dazu kommt nun, dass vor Winters beschnittene Rebstöcke dem schädlichen Einflusse des Winterfrostes viel zugänglicher sind.*) Nicht nur dass die zusammengebundenen, unverletzten, oder doch nöthigenfalls nur etwas eingekürzten Reben sich selbst einigermassen schützen, sondern weit mehr ist darauf Gewicht zu legen, dass die Schnittflächen, besonders durch das blossgelegte Mark, die Feuchtigkeit einsaugen und dem Froste den Zugang erleichtern. Es sei Referent vergönnt, hier eine Stelle aus dem Werke eines Obermeisters der Winzerzunft anzuführen**), wo er unter andern Widersprüchen gegen den Herbstschnitt pag. 155 hervorhebt:

b. „An den den Sommerfrösten ausgesetzten Orten bewirkt ein vor Winter ausgeführter Schnitt ein zu frühes Austreiben, welches dann wieder die Gefahr des gänzlichen Erfrierens vermehrt." (Refe-

*) Dies hat sich hier nicht gezeigt, sondern gerade das Gegentheil. Dr. Ed. L.

**) Der Weinbau etc. von Freiherrn L. v. Babo. Frankfurt a. M., Druck und Verlag von G. L. Brönner. 2. Aufl. 1855.

rent vermag auf diese Anführung kein zu grosses Gewicht zu legen.) (Dieser letzteren Ansicht pflichte ich vollständig bei. Dr. E. L.)

c. Im Falle harte Winter zu befürchten stehen, so widerrathen schon Columella und Palladius den Herbstschnitt. Kann man diess aber mit Sicherheit vorausbestimmen? Und, fügt Ref. hinzu, sind nicht die norddeutschen Winter im Gegensatze zu den italienischen fast alle hart?

d. „In den nördlichen Klimaten findet sich für den Herbstschnitt auch eigentlich keine rechte Zeit. Die Reben bleiben gewöhnlich bis in den November grün und bekommen alsdann erst ihre braune Farbe (sie zeitigen aus). Bis dieser Zeitpunkt eingetreten ist, kann man nicht genau wissen, welche Reben zum Anschneiden tauglich werden; ist er aber gekommen, so beginnen gewöhnlich die mit Regen begleiteten Stürme oder auch die kalte Frostwitterung, in welcher ein ruhiges Geschäft, wie der Rebschnitt, nicht auszuführen ist. Kaum kann in geschützten Lagen ein Mann des Tages einige Stunden lang diesem Geschäfte obliegen; es wird alsdann im Ganzen wenig gewirkt und der Haupttheil des Geschäfts muss demnach der milderen Frühlings-Witterung aufbehalten bleiben. Auch bei besserer Witterung bilden die kurzen Tage immer ein Hinderniss, so dass nicht viel gearbeitet werden kann.“ Auch auf diese Auslassung möchte Ref. nicht allzuviel Gewicht legen, einmal weil für den Herbstschnitt der wenigen Stöcke, um die es sich bei der Spalierrebenzucht im Norden in der Regel handelt, wohl einige Stunden freundlichen und geeigneten Wetters sich finden und dann, weil der rationelle Frühjahrsschnitt so zeitig im Jahre stattfinden muss, wo die Witterung in Norddeutschland ebenfalls noch sehr rauh und die Arbeit im Freien erschwerend zu sein pflegt.

„Colomella“, so heisst es ferner am angeführten Orte bei Babo, „macht die Bemerkung, dass der Herbstschnitt mehr den Holztrieb, der Frühlingsschnitt aber die Fruchtbarkeit befördere. Es wäre der Mühe werth, die Richtigkeit dieser Behauptung durch Versuche zu erforschen. Sie trifft aber mit dem Anrathen neuerer Weinbauer zusammen, nach welchen man die schwachtriebigen Stöcke vor Winter, die starktreibenden aber im Frühling schneiden soll.“

Noch sei hier die Ansicht von Rubens*) angeführt. Dieser sagt pag. 65 seines Winzerbuchs: „Für wärmere Gegenden, in

*) Das Winzerbuch. Leichtfassliche Anleitung zum Weinbau im Kleinen und Grossen etc. von Ferdinand Rubens. Leipzig, Verlag von Otto Spamer, 1858.

denen die Reben selten oder nie erfrieren, ist der Herbstschnitt unbedingt am zweckmässigsten und da er mehr Holz erzeugt, bei schwachen, wenig Holz treibenden Stöcken anzurathen; für nördliche und hochgelegene Gegenden, in denen die Reben lange grün bleiben, erst spät zeitigen und desshalb häufig durch den Frost leiden, wo mithin die Berechnung des Schnittes auf eine bestimmte Anzahl von Augen, die man den Reben lässt, gar nicht angeht, wird diese Arbeit am besten und sichersten im Frühjahr verrichtet, indem man dadurch auch mehr Frucht erhält. — Müssen die Reben durch's Einlegen vor der Winterkälte geschützt werden, so verbindet man, um dieses leichter ausführen zu können, den Herbstschnitt mit dem Frühjahrsschnitt. Es werden dem Weinstocke dann im Herbste Ranken, Seidenruthen, die alten Tragreben etc. genommen, die Fruchtreben bis auf's reife Holz flüchtig eingekürzt, diese zusammengebunden und eingelegt. Nach dem Aufräumen im Frühjahre werden die Reben dann gehörig beschnitten und im Fall welche erfroren sein sollten, diese so weit eingekürzt oder ganz weggenommen und die übrigen gesunden und guten Reben dafür etwas länger gelassen. Auf diese Weise ist die künftige Ernte weit gesicherter, als wenn das Beschneiden im Herbste ganz geschieht. Wo das Einlegen und Decken nicht üblich ist, beschneidet man meist die Stöcke erst im Frühjahre, weil man dann genau wissen kann, welche Reben zum Anschneiden tauglich sind etc."

Ref. hat durchaus keinen Unterschied in der Tragbarkeit bei im Herbste oder Frühjahre beschnittenen Stöcken bemerkt und reduciren sich seine Gründe für das letztere Verfahren nur auf dadurch erzielte grössere Sicherheit gegen Beschädigung durch Frost und Nässe und auf die Möglichkeit, gebrochene und verletzte Reben zu ersetzen. Beides aber scheint ihm wichtig genug, sich für den Frühjahsschnitt zu entscheiden.

Was hat nun aber dahin gewirkt, denselben, der sonst in unseren nördlichen Gegenden wenigstens allgemein üblich war, zu beseitigen? Es war und ist einzig das sogenannte Bluten der Reben bei dem Frühjahrsschnitte. Lassen wir jetzt dasselbe der Gegenstand einer eingehenden Besprechung sein.

V. Das sogenannte Bluten der Rebstöcke.

Nach jeder Verletzung gesunder und kräftiger Weinstöcke an irgend einem ihrer einzelnen Theile im Frühjahre bei beginnender

Vegetation ergiesst sich aus den entstandenen Wunden mehr oder weniger reichlich Saft, der bisweilen an der Luft sich gallertartig verdickend eine ätzende Eigenschaft erhält, welche mitunter den zunächst stehenden und davon berührten Augen verderblich wird. Dieser Uebelstand tritt aber nur da bisweilen ein, wo man das Beschneiden der Rebstöcke nicht, wie es sein soll, im zeitigen Frühjahre vorgenommen hat, indem dieser Saft an und für sich durchaus keine ätzende Eigenschaft besitzt, sondern diese erst durch eine, von der höhern Luft- und Sonnenwärme des Aprils bewirkte, Gährung erhält. Aber auch wo dieses Ersäufen der Fruchtaugen, wie man es nennt, einmal vorkommt (Ref. hat es bei den von ihm behandelten Rebstöcken nie bemerkt), hat es nicht viel zu sagen, da man doch in der Regel, namentlich den starktreibenden Sorten an den Spalieren, vorsorgend ein Auge mehr lässt, als gerade nöthig ist und man hat auf diesen bisweiligen Nachtheil des Blutens (so nennt man bekanntlich diesen Safterguss) nur desshalb Gewicht gelegt, namentlich von Seiten der Gegner des Frühjahrsschnittes, um diesen zu rechtfertigen. Die ungünstigen Folgen, welche man sonst noch bei dem Bluten der Weinstöcke bemerkt haben will, hat Ref. bei den vielen Versuchen, die er desshalb comparativ anstellte, nie auffinden können. Im Gegentheil ist er von Jahre zu Jahre mehr zu der Ansicht der Winzer vom Fach bekehrt worden, welche sich über ein recht starkes Bluten der Reben, als über ein sicheres Zeichen ihrer Gesundheit und Kraft nur freuen und darnach bei dem Schnitt und der sonstigen Behandlung ihre Massregeln nehmen. Tritt z. B. nach ungünstigen Wintern oder falscher Behandlung ein langsames und schwaches Bluten ein, oder bleibt es ganz aus, obschon die Schnittfläche noch Leben verräth, so wird der Stock stark zusammengeschnitten und besonders das Tragholz zur Wiederkräftigung des Stocks vermindert oder gänzlich entfernt. Die Absicht, durch den Herbstschnitt den Saftausfluss im Frühjahre zu verhindern, wird überdiess oft genug, wenigstens bei sehr kräftigen Stöcken, nicht erreicht; sie bluten bei dem Erwachen der Vegetation gleich denen, die erst im Frühjahre beschnitten wurden, wie dieses namentlich in diesem Jahre hier allgemein der Fall war. Auch gehen bei dem Herbstschnitt während des Winters in der Regel weit mehr Augen zu Grunde, als bisweilen durch das Ersäufen bei häufigem Saftergusse. Es ist ja auch wohl unschwer zu erklären, wesshalb dieser den Laien in der Rebencultur so erschreckende Saftausfluss

für den Weinstock von geringer Bedeutung und z. B. gar nicht zu vergleichen ist mit den Substanzverlusten, die er durch das Wegschneiden so vieler seiner Theile jährlich ohne sichtbaren Nachtheil erfährt. Es besteht dieser Saft aus dem Boden entnommenen Mineralstoffen und Wasser. Beides wird herabträufelnd vom Erdboden wieder aufgesogen und es geht höchstens ein wenig, sich durch den Regen bald wieder ersetzendes, Wasser durch Verdunstung verloren. Dem so kräftig vegetirenden Weinstocke scheint aber eben nach der Erfahrung das Wiederaufsaugen des herabgelaufenen Saftes keine grosse Mühe zu machen und die Nachtheile, welche der Stock davon haben soll, bestehen wohl nur in der Einbildung. Den Birken und einigen andern Bäumen soll freilich ein ähnlicher Saftverlust nach Verwundungen im Frühjahre höchst nachtheilig sein; doch der Weinstock mit seinen vielen, höchst wunderbaren Eigenschaften ist eben keine Birke.

Für Alle aber, welche sich dieses Blutens der Reben wegen mit dem Frühjahrsschnitte nicht befreunden können und es doch gern einführen möchten, gibt es ein Mittel, dasselbe gründlich zu verhüten; man darf die eben beschnittene Rebe nur mit Steinkohlentheer bestreichen (am leichtesten geschieht dieses mittelst eines Pinsels und durch einen Gehülfen) und kein Tröpfchen Saft kommt mehr zum Vorschein. Dieses Schutzmittel ist besonders auch bei Sägeschnitten und sonstigen starken Verwundungen mit bestem Erfolge anzuwenden. Auch ist es nicht ganz unwahrscheinlich, dass dieses Mittel durch seinen starken Geruch die, oft schon die Augen vor deren Austreiben tödtenden, Rüsselkäfer und andere schädlichen Insekten abschreckt und fern hält.

Der Steinkohlentheer ist, nebenbei gesagt, auch in der Pomologie vom allergrössten Nutzen; er verhindert nicht nur am besten die Holzfäule nach dem Absägen starker Aeste, sowie den gefährlichen Harzfluss der Steinfruchtbäume, sondern heilt alle Wunden überhaupt auf eine unvergleichliche Weise. Nur bei Pfropfwunden darf er, seiner kauterisirenden Eigenschaften wegen, nicht angewendet werden.

Gegen den Ausspruch auf Seite 52 des früher empfohlenen, durch Pahland bereicherten Kechtschen Schriftchens: „Hoffentlich wird die Zeit nicht mehr fern sein, wo der Frühlingsschnitt in das Archiv der Vergessenheit gelegt ist," muss auf Grund des über das Bluten und sonst Gesagten Ref. auf das kräftigste protestiren, ob-

schon er zwar zugibt, dass das Heil der Rebzucht keineswegs allein von der Zeit des Hauptschnittes, sondern hauptsächlich von einer übrigens einsichtsvollen und sachgemässen Behandlung während des Sommers abhängt.

Das Absterben der Obstbäume in Südtirol.

Seit meiner Uebersiedelung nach Bozen und Uebernahme der landwirthschaftlichen Schule am Weinberlhofe schenkte ich der Obstkultur daselbst grosse Aufmerksamkeit. Ich bin nun in der Lage, theils durch stetige Beobachtungen, theils durch Studium über die Ursache des stets fortschreitenden Absterbens der Obstbäume in Südtirol gewissenhafte Aufklärung und die Mittel gegen das Weitergreifen dieser verheerenden Krankheit mittheilen zu können.

Die Krankheit der Bäume beginnt mit dem Absterben der äussersten Zweigspitzen, theilt sich den Aesten mit und geht dann auf den ganzen Stamm über, welcher in Folge dessen schwarz und wie mit Russ angestrichen aussieht. Diese Krankheitserscheinung kommt am häufigsten in der Gegend von Bozen und Meran vor; beinahe in ganz Südtirol hat sich diese Krankheit bereits heimisch gemacht und es bedarf allen Ernstes, um die vaterländische Obstkultur vor diesem grausamen Feinde zu bewahren. Selbst anerkannte Autoritäten in Sachen der Obstkultur konnten mir über diese Krankheits-Erscheinung keine weitere Aufklärung geben und war somit die Lösung dieser Frage mir selbst überlassen.

Und was ist nun die Ursache dieser Krankheitserscheinung? Nach vielen Beobachtungen und Untersuchungen gelang es mir endlich, die Ursache des Absterbens der Bäume zu finden, nämlich in einer an den Obstbäumen in grosser Menge befindlichen Schildlaus. Dieses Insekt kommt an den angegriffenen Bäumen in massenhafter Anzahl vor, ist mit einem der Farbe der Baumrinde gleichen Schilde bedeckt und bohrt sich in die lebende innere Rinde ein.

Dr. Ed. Lucas, dem ich bei seiner Anwesenheit auf dem Weinberlhofe das Absterben der Obstbäume in den verschiedenen Stadien und die Ursache desselben, nämlich die Schildlaus, zeigte, konnte mir keine weitere Auskunft darüber geben, wies mich jedoch an, an den Herrn Professor Taschenberg in Halle von dieser Krankheit angegriffene Zweige zur gründlichen Untersuchung zu schicken, was

auch geschehen ist. Auch die Hilfe des in weiten Kreisen bekannten Herrn Professors Dr. C. Heller nahm ich in Anspruch, indem ich ihm erkrankte Zweige mit der Bitte übergab, dieselben einer genauen Untersuchung zu unterziehen und mir das diesfallsige Resultat bekannt geben zu wollen, um bei der am 1. Juli d. J. stattfindenden Prüfung der Schüler im landwirthschaftlichen Institute am Weinberlhof über das Erscheinen der Schildlaus und deren verheerende Wirkung auf die Obstkultur, sowie über die Mittel zur Vertilgung derselben einen Vortrag halten zu können. Professor Dr. Heller hatte auch die Freundschaft, sich dieser Mühe zu unterziehen und schrieb mir in Bezug auf das Vorkommen der Schildlaus und das hiermit verbundene Absterben der Obstbäume Folgendes:

„Ihrem Wunsche gemäss habe ich die zugesendeten Aestezweige von den erkrankten Obstbäumen untersucht und in der That auf der Oberfläche derselben eine Menge von Schildläusen (Coccus mali) in allen Stadien der Entwicklung vorgefunden und wahrgenommen, dass ihnen allein die ungünstige Einwirkung auf die von denselben verheerten Bäume zuzuschreiben ist. Sie entziehen den jungen Trieben und allen früheren saftigen Theilen der Bäume die Nahrung, den Saft, entkräften denselben und bringen ihn zum Welken. Und damit ist ihre Schädlichkeit noch nicht erschöpft. Sie sondern nämlich auch auf ihrer Haut Staub aus, spritzen aus den Aftern Honigtröpfchen und überfirnissen mit dieser klebrigen Flüssigkeit und dem ihr angemengten Staub und Schmutz die Oberfläche der Pflanzentheile, beschleunigen daher ebenfalls deren Siechthum. Durch die Uebereinstimmung ihrer Körperfarbe mit der Rinde entziehen sie sich leicht der Beobachtung, sind eben durch ihre schildförmige Oberfläche geschützt nnd hängen in der Rinde fest an. Sie sind daher viel schlimmer zu vertilgen, als die gewöhnlichen Blattläuse. Während bei letzteren mit Vortheil Abwaschungen mit Lauge oder Seifenwasser angewendet werden, helfen diese bei den Schildläusen nichts. Das einzige Mittel, das Ungeziefer einigermassen zu beseitigen, besteht im Reinigen der befallenen Pflanzentheile mittelst einer Bürste, welche nach Beschaffenheit der zarten oder widerstandsfähigen Natur des zu behandelnden Pflanzentheiles eine weichere oder härtere sein muss, oder auch im Abreiben mittelst eines Handschuhes. Indem ich sehr wünsche, dass es Ihnen gelingen möge der Verbreitung und schädlichen Einwirkung dieses Ungeziefers erfolgreich entgegen zu arbeiten und indem ich Sie bitte, mir gelegent-

lich über das Resultat der Bemühung eine Mittheilung zukommen zu lassen, verbleibe ich achtungsvollst Ihr ergebener C. Heller."

Ferner theilte Ritter v. Freudenfeld, dem ich auch derartige Zweige einsandte, mir mit, dass er anfangs der Meinung war, es sei dieses Insekt die Psyllagine, aber bei eingehender Untersuchung fand er, dass es wirklich Coccus mali sei; Herr Professor Dr. Taschenberg endlich schrieb mir, dass er nicht in der Lage sei, über diese sogenannten Schildläuse, welche noch sehr jung sind, einen bestimmten Namen abzugeben, weil sich diese Gattung Insekten einander sehr ähnlich sehen, und erst im Herbste, wenn die erwachsene Schildlaus einen weissen wurzeligen Stand hat, als die Apfelschildlaus erkannt werden muss; der Name thue indessen im Ganzen nichts zur Sache, da die Lebensweise aller Schildläuse so ziemlich die gleiche sei und dieselben, da sie allenthalben in Masse vorkommen, das Absterben der Obstbäume bewirken und so die grössten Feinde der Obstkultur bilden.

Meinen Beobachtungen nach ist das allmählige Absterben der Obstbäume nur der massenhaften Ansammlung dieser Insecten zuzuschreiben und es darf daher nicht gesäumt werden, durch ein rationelles Vorgehen in der Reinigung der Obstbäume unter Anwendung praktischer Mittel das weitere Vordringen dieses Insektes zu verhindern. Will man daher der Obstbaumkultur in Südtirol und somit seinen eigentlichen Interessen nicht den grössten Schaden zufügen, so darf dem Treiben dieser schädlichen Insekten nicht länger zugesehen werden.

Ich erlaube mir, in dieser Beziehung einige Andeutungen zu geben:

Bis jetzt war man gewohnt, speziell in Südtirol den Obstbäumen, wenn solche einmal gepflanzt waren, kein weiteres Augenmerk zu widmen. Man war eben zufrieden mit einer guten Obsternte. An die Möglichkeit des Absterbens der Bäume durch Anstich und Einbohrung schädlicher und Säfte vertilgender Insekten, somit an eine eingehende Untersuchung und Reinigung angegriffener Bäume dachte man kaum. Hierin muss wohl vorzugsweise der Grund gefunden werden in dem Ueberhandnehmen der der Obstbaumkultur äusserst schädlichen Insekten und des Ungeziefers, z. B. der Wolllaus oder Rindenlaus, Aepfel- und Blüthenstechers, Weidenbohrers und der gefährlichen Schildlaus, was um so bedauerlicher ist, als die Verheerungen dieser Insekten an der Obstbaumkultur bereits grosse Dimensionen angenommen haben.

Solche Fälle sind in andern Obstbaumkulturstaaten, vorzüglich in Deutschland, geradezu unmöglich, nicht blos weil den Obstbäumen der Lage nach mehr oder weniger Düngung zu Theil wird, sondern auch einer oftmaligen Reinigung der Bäume als einem Hauptfaktor zur Gewinnung eines gesunden und edlen Obstes das grösste Augenmerk geschenkt wird. Ich selbst habe mich hievon in Anwendung dieser Vorschriften bestens überzeugt; junge Bäume, sauber geputzt und gereinigt, haben ein prachtvolles Aussehen, dunkelgrüne Blätter und setzen schöne, gesunde Jahrestriebe an. Ich machte die Arbeiten zu verschiedenen Zeiten, im Frühjahre nach dem ersten Trieb, nach der Heuernte, im Herbste und im Winter. Ich will hiermit nur beweisen, dass das Reinigen der Bäume zu jeder Jahreszeit, trotz dem vielfachen Vorurtheile gegen dasselbe, nur von grossem Vortheile sein kann, und dadurch dem Ueberhandnehmen der Insekten vorgebeugt wird.

Auf die Mittel zur Vertilgung der Schildlaus übergehend, muss ich in erster Linie auf das von Herrn Professor Heller Gesagte hinweisen und glaube nur noch beifügen zu müssen, dass Schwefelungen in diesem Falle als nutzlos ausser Betracht kommen; der Stamm und die Aeste müssen sauber abgekratzt und abgebürstet werden, worauf das Anstreichen mit Kalkmilch oder Tabakblätterbrühe zu folgen hat. Empfehlenswerth ist auch das Bestreichen der Bäume mit Fischthran mittelst eines wollenen Lappens.

Gegen die Wolllaus hat sich bewährt Ammoniakwasser von Steinkohlentheer, sowie Ammoniakessig oder auch Terpentin-Spiritus mit Quassia-Auflösung.

Sollten in dieser Beziehung genauere Auskünfte von mir gewünscht werden, so bin ich gerne bereit, solche zu geben. Schliesslich erlaube ich mir, darauf hinzudeuten, dass es an der Zeit ist, auch in Tirol für die Heranbildung tüchtiger Baumwärter Sorge zu tragen, was um so dringender erscheint, als in Staaten, wo auf die Heranbildung tüchtiger Baumwärter hingewirkt wird, derartige Fälle von Erkrankungen und Aussterben der Obstbäume in grösseren Dimensionen, wie gegenwärtig in Südtirol, nicht vorkommen.

Josef Unterrainer, Institutsbesitzer
am Weinberlhof bei Bozen.

Anmerkung. Das Ueberhandnehmen der Coccus Mali, der Apfelschildlaus, deutet immer auf einen eingetretenen Schwächezu-

stand der Bäume hin. Ein kräftiges Verjüngen und Rückschneiden der Kronenzweige, Auffrischung des Bodens, Reinigen der Rinde und Ueberstreichen der Rinde mit möglichst frisch abgelöschtem Kalk oder mit einer scharfen Aschenlauge werden die Hülfsmittel sein, welche hier anzuwenden sind. Ist eine Abhülfe im Boden nöthig, so muss sie geschehen, ist sie nicht möglich, stossen etwa die Bäume auf Kiesschichten mit ihren Wurzeln, so dürften alle Mittel nur vorübergehende Abhülfe gewähren. **Dr. Ed. L.**

Beiträge zum Obstschutz.

Am 13. Dezember 1873 erhielt ich mittelst Post die Vereinsgabe „Der Obstschutz" zugesendet. Es ist mein Brauch, erhaltene Fachschriften allsogleich durchzustudiren und mir das Gediegene darinnen für die mögliche Praxis zu Eigen zu machen.

Seite 145 fand ich denn auch das von mir ausgehende Rezept zur Vertilgung der Sperlinge und überhaupt des dem Gärtner sich schädlich oder zum Mindesten sich lästig erweisenden Geflügels. Die Aufnahme des Artikels auch in andere wissenschaftliche Werke, ausser den pomologischen Vereinsblättern, erzeugte bei mir ein gewisses freudiges Gefühl und so kann ich nicht umhin, „allsogleich" einen Beitrag zu liefern, welcher in jeder Beziehung von Gärtnern, Jägern und Oekonomen beherzigt werden sollte.

Da man Rad. Helleb. albi nicht in jeder Apotheke immer frisch und wirksam erhält, so lasse man sich von einem Arzte Extr. Veratri verschreiben, weiche die Fruchtkörner in Wasser mit einigen Tropfen dieses Extractes versetzt ein und streue diess auf im Garten vertheilte Brettstückchen. Der Erfolg ist ein sicherer.

Ich säete im November 20 Pfund Aepfel- und Birnenkerne, 15 Pfund Kirschensteine und 19 Pfund Eicheln der Quercus rubra und coccinea. Von übrigen grossen Saaten will ich schweigen. Es dauerte nicht lange und ich gewahrte zu meinem Schrecken, dass sich Mäuse und Sperlinge über meine Saaten hergemacht hatten. Was zu thun? Die künstliche Fütterung war hier vorgeschrieben. Ich liess die Wühllöcher verrechen, um mich vollkommen zu überzeugen. Im Anfange wurden die Getreidekörner nicht recht angegangen, doch nach zweitägiger Frostrinde verschwand mein Futter immer mehr und mehr und mit ihm die Spatzen und die Mäuse und jetzt sehe ich meinen Saaten mit Beruhigung entgegen.

Ist dies nicht ein gewichtiger Wink für Gärtner, Jäger und Oekonomen? Wenn selbe die Erfahrung beherzigen und unverdrossen benützen, so glaube ich mit gewiss Wenigem mich der Staatsöconomie „für immer" nützlich erwiesen zu haben. Auch diess Bewusstsein erzeugt ein freudiges Gefühl!

Für Sperlinge muss man „vor der Kirschenreife" die Fütterung appliziren, ebenso im Weingebirge vorgehen.

Für das Einfallen der Staare kenne ich ein sehr einfaches Mittelchen. Man streiche Spargeltöpfe*) gut mit Kalk an und vertheile selbe im Weingarten. Der Erfolg wird sich zeigen.

Weil ich nun gerade bei der Vertilgungsarbeit bin über dessen „was da kreugt und fleugt", so will ich auch gegen die so oft lästige Erdwerre (Reutwurm) zu Felde ziehen und etwas zum Besten geben. Gewiss ist es, dass Viele über dieses „lästige Wesen" sich oft nicht zu rathen wissen. Daher: wenn man seine Beete (Mistbeete) zu giessen gedenkt, so bereite man sich Tags vorher das nöthige Wasser vor und werfe in jede Giesskanne ein Päckchen der stinkendsten Phosphor-Zündhölzchen und begiesse dann dreist damit. Ich rekommandire absichtlich diese Zündpäckchen, zum Erhalt bedarf man kein ärztliches Praescriptum. Denker können immerhin die Sache noch anders machen.

Ueber die „Wespen" bin ich seit einigen Jahren mit meinem kriegerischen Vorgehen auch noch im Rückstande. Also! Die Wespen haben zumeist ihre Nester auf Dachböden, Dachvorsprüngen, Spalieren mit Oberdach nnd Treibkistenmauern, welche mit Schindeln eingedeckt sind. Man forsche also die Nester aus, was gewiss bald gelingt. Nach Sonnenuntergang nimmt man einen Dachschindel, streut etwas Schiesspulver auf, hälts unter die Nester und sprengt diese mit sammt ihrer saubern Brut auseinander.

Wespen in Erdnestern, als die eigentlich boshaftesten und oft grosses Unglück hervorbringenden, kommt man am sichersten bei, wenn man brennende Schwefelfäden (Weineinschlag) in ihre Fährten steckt. So auch in hohlen Bäumen.

In Gartenbüchern findet man gar oft zur Vertilgung schädlichen Gewürmes allerlei Rezepte vorgeschrieben, welche zumeist in der Regel wenig oder auch gar nichts werth sind. Hier ein Beispiel:

---

*) Wir ersuchen Herrn Obergärtner Gillemot um gefällige nähere Angabe, was er unter Spargeltöpfen hier meint. Die Red.

Bespritzen mit Seifenschlader sollte am sichersten die Raupen von Bäumen vertilgen. Als ich's las, dachte ich mir Raupe wie Raupe. Ein Saatbeet mit Kohlgewächsen war gesegnet voll mit fast ausgewachsenen zum Verpuppen reifer Raupen. Ich liess durch meine Frau eigens ein sehr gutes Seifenwasser präpariren und wählte mir die schönsten Raupen zur Probe zu hunderten aus. Sechs Stunden mussten selbe in diesem Bade schmachten. Eckelhaft zu sehen waren selbe, fingerdick und lang angeschwollen zeigten sie nur durch vereinzeltes Zucken noch einiges Leben an. Ich nahm sie heraus und vertheilte selbe mit aller Zärtlichkeit auf die Sohlbank eines gegen Süden gestellten Glashauses. Die Sonne wärmte arg und siehe da, nach einer Stunde kam Leben in die Gesellschaft. Die Anschwellungen reduzirten sich zum normalen Zustande und meine Raupen suchten alsbald das Weite. Was soll da das blosse „Anspritzen" noch helfen? Meine Obstbäume werden im Winter von Raupennestern abgelesen, und im Frühjahre, wenn die Gesellschaften am Frühmorgen in Klumpen schwänzeln, auch zwischen den Gabelästen hausen, thut's einfach Schiesspulver. Dass die ganze Raupenvertilgung nicht über einen Leisten zu schlagen ist, könnte wohl Jeder wissen und sich nach Umständen richten. Gegen Wanderraupen in der Nähe von Wäldern gibts kein anderes Mittel, als deren natürliche Feinde, Vögel, Ameisen und widriger Wind.

Ein höchst interessanter Ungeziefer-Fall kam mir vergangenes Frühjahr zu Augen. In dem nicht fern von hier gelegenen Städtchen Sommerein steht vor dem Hause eines Sattlers ein alter Birnbaum. Der Besitzer klagte einem meiner Bekannten, dass dieser Baum alljährig von einer Raupenart kahl abgefressen werde und so nie Früchte bringen könne. Mein Bekannter verdächtigte mich als „Doctor" und brachte mir auf Blättern so ein sauberes Individuum zur Untersuchung. Nie hatte ich dergleichen auf Obstbäumen gesehen. Es war diess keine Raupe, sondern eine bucklige, nackte, schwarze Schneckenart. Neben dem Baum besteht eine kleine Sumpflache. Die Epidermis der Birnblätter war höchst sauber abgenagt und das Blattgerippe lag schön zu Tage. Die Sache interessirte mich. Ich gab das Individuum und Blätter in ein Schächtelchen mit Luftlöchern versehen und schickte es per Post an Herrn Benseler, k. k. Universitäts-Obergärtner in Wien, mit der Bitte, es an der Universität einem „Spezialisten" zur Untersuchung zu übergeben. Herr Benseler schrieb mir dann, die interessante Ueber-

sendung sei eingetrocknet angekommen und konnte nicht mehr richtig gestellt werden, doch lasse mich Herr Georg Ritter v. Frauenfeld, Custos am k. k. zoologischen Museum recht sehr bitten, ihm für zukünftig Exemplare in „Spiritus" zu übermitteln und wäre er gerne bereit, zugleich meinen Namen bei der Bekanntgebung mit anzuführen. Ich werde nicht versäumen, die Sache zu ermöglichen.*)

Was im „Obstschutze" Seite 63 §. 44 bis Seite 68 über die Blutlaus geschrieben ist, finde ich für sehr gut. Ich kannte diese Plage schon 1860, wusste aber nicht derselben ihren gebührenden Platz und Namen anzuweisen. Eine Reihe Birnenbäume, von einem sehr bekannten Pomologen in Ungarn bezogen, laborirte furchtbar an diesem Uebel. Es sind im wahren Sinne des Wortes „Mark- und Blutsauger". Die Markröhre ist durchwegs schwarz, die Aeste ringsum mit Höckern umgeben und der Laie erkennt das Uebel leicht an der Brüchigkeit der Aeste beim etwaigen Reiserschneiden oder Beschneiden.

Ich will zugleich bemerken, dass Reiser, zum Veredeln verwendet, mit schwarzer Markröhre immer als verdächtig betrachtet werden sollten. Die Blutlaus als Ursache muss es gerade nicht sein, sondern üppiger Boden und harte Winter sind Mitursache. Jedenfalls ist die Disposition zu allerlei Krankheiten gegeben und der Baum erlangt nur dann ein gesundes, hohes Alter je nach seiner von der Natur ihm bestimmten Lebensgrenze überhaupt, wenn er zufällig in eine Gegend und Boden versetzt wird, welche derlei Fährlichkeiten entgegenarbeitet.

Bestreichen mit Kalkmilch, wenigstens ein Jahr ums andere, hält ausser der Blutlaus auch vieles Andere zu Gunsten der Bäume ab. Das im Jahre öftere tiefe Umgraben ist wesentliche Unterstützung zum Andern.

Mit Anstrich von Baumwachs sei man behutsam, man zieht auf der Rinde dadurch auch ein anderes Uebel herbei, welches fast nicht minder bösartige Folgen hat.**)

Den 14. Dezember 1873. **G. L. Gillemot.**

---

*) Waren offenbar Larven von Tenthredo adumbrata. L.

**) Zum Veredeln bediene ich mich des von Herrn Dr. Taschenberg angegebenen Rezeptes Seite 21 §. 14 schon während meiner sehr langjährigen Praxis mit Vorliebe. Auch ich habe viele Versuche mit andern Compositionen gemacht, diese aber stets am bewährtesten gefunden. Mit jenen „kaltflüssigen Sorten" konnte ich mich nie befreunden und hatte ich namentlich bei Rosen-

Obsterträge in Meiningen.

Der Vorstand des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, Herr Steuerrath Abesser, hat uns einen Rechenschaftsbericht des Vereins vom 1. April 1871—73 zuzusenden die Güte gehabt. Derselbe enthält ausser einem kurzen Bericht über die Thätigkeit des Vereins eine vom Hofgärtner Sell in Sinnershausen verfasste Abhandluug „Nutzen einer grösseren Ausdehnung der Obstbaumzucht für Land und Leute".

Wir erlauben uns, aus derselben eine Anzahl Ertragszahlen mitzutheilen, da dieser Bericht doch nicht in die Hände aller Leser dieser Blätter gelangen möchte und derartige Beiträge zur Statistik des Obstbaus stets sehr werthvoll sind.

„a) Die Gemeinde Wernshausen im Werrathale löste von ca. 160 Stück tragbaren Obstbäumen in den 4 Jahren 1868 bis 1871 im öffentl. Verstrich 278 fl. Der höchste Ertrag eines Baumes stellte sich auf 6 fl. 10 kr. Drei Missjahre eingerechnet, kommt auf ein Jahr 69 fl. Einnahme für die Gemeindekasse.

b) Die Gemeinde Schwallungen besitzt gegenwärtig 1050 Stück Obstbäume, darunter 120 Stück vollkommen tragbare Stämme, 480 Stück jüngere im ersten Stadium der Tragbarkeit und 450 Stück junge, noch nicht tragende.

Der Abwurf derselben berechnet sich bei Verkauf im öffentl. Verstrich in den letzten 10 Jahren auf 372 fl. 34 kr., durchschnittlich 37 fl. pro Jahr.

c) Die Obstbaumpflanzungen der Stadtgemeinde Wasungen bestehen gegenwärtig aus 780 Stück Kernobst, 1505 Stück Steinobst, 2285 Stück Obstbäume. Davon sind etwa 250 Stück als vollkommen tragbar zu betrachten. Im Jahre 1868 betrug der Erlös für die Stadtkasse = 215 fl. 23 kr.

d) In Oepfershausen ernteten 31 Obstbaumbesitzer, ausschliesslich der dortigen Domainengärten, worin 984 Obstbäume, pro 1868 von 307 tragbaren Kernobstbäumen 677 Säcke Obst und von 236 Steinobstbäumen 87 Körbe Zwetschen. Rechnet man den Sack 1 fl. = 677 fl., den Korb Zwetschen 1 fl. = 87 fl., so ergiebt sich die Summe von 764 fl.

---

veredlungen in geheizten Räumen die empfindlichsten Verluste und Nichtgelingen zu beklagen. Möglich, dass es ander Orts verständiger und mit bessern Substanzen zubereitet wird. Spiritus wirkte stets schädlich. G.

e) In Friedelshausen konnten nur 6 Gartenbesitzer zur Angabe ihrer Obsternten vermocht werden, da man sowohl dort, als auch mehrfach anderwärts glaubte, die erwünschte Statistik des Obstbaues stehe mit einer Steuererhöhung in Verbindung. 6 Grundbesitzer ernteten hier an 90 tragbaren Kernobstbäumen im Garten und Feld 126 Säcke Obst.

f) In Hümpfershausen wurden 1868 von nur 18 Baumbesitzern, die ihre Erträge angegeben, an 293 tragbaren Obstbäumen 500 Säcke Aepfel und Birnen geerntet. Die Gemeinde-Obstbaumpflanzungen bestehen gegenwärtig in 474 noch jungen Obstbäumen in guter Pflege. Hier verdienen noch ganz besonders zwei nicht allzugrosse Birnbäume des Schenkwirth Teichmüller Erwähnung, die in allerdings geschützter Lage fast alljährlich durchschnittlich 15 bis 18 Säcke Birnen liefern. Von dieser geschätzten Birnsorte (Isambert) wurde der Sack nie unter 2 fl. verkauft; sie repräsentiren demnach ein Kapital von 6—700 fl.

g) In den Herzoglichen Gärten zu Sinnershausen wurden laut Rechnungen in den letzten 10 Jahren von ca. 199 tragbaren Kernobstbäumen 3,243 Maas, 3 Maas = 1 Sack = 1081 Säcke ausgelesenes Obst geerntet. Wird diese Summe auf 10 Jahre vertheilt, so kommen auf jedes Jahr, die Missjahre mit eingerechnet, ca. 108 Säcke Aepfel und Birnen. Der Sack wurde mit 2—3 fl. verkauft.

2) In derselben Zeit wurden daselbst von 68 tragbaren Kirschbäumen an 45 Ctr. edle Kirschen geerntet; ergiebt auf gleiche Weise vertheilt pro Jahr $4^1/_2$ Ctr.

3) Von einer Restenpflanzung wurde das Obst von ca. 107 Nr. älteren und jüngeren Bäumen in obstreichen Jahren für 173 fl. 45 kr. öffentlich verstrichen.

Ausserdem enthält das Herzogliche Chatull-Gut Sinnershausen in Gärten 556 Kernobstbäume, 327 Pflaumen- und Zwetschenbäume, 216 Kirschenbäume, im Felde 354 Kernobst-, 270 Steinobstbäume, zusammen 1723 Obstbäume, darunter viele junge.

h) Auf dem Freiherrlich von Wechmar'schen Gute zu Rossdorf stellt sich, nach freundlicher Mittheilung des Herrn Pachter Weyrich, der Ertrag von ca. 180 vollkommen tragbaren Obstbäumen in den letzten 10 Jahren auf 1670 fl. Es kommen demnach auf jedes Jahr 167 fl.

Ausserdem sind daselbst noch 114 junge, 162 jüngere, 180 vollkommen tragbare, zusammen 456 Kernobst-, 150 Steinobstbäume, in Summa 606 Obstbäume.

i) Die Städtischen Obstanlagen in Meiningen bestehen in:

I. Kernobst. 1) Aepfel. a) tragbare 287, b) junge 87 Stück, 2) Birnen. a) tragbare 199, b) junge 12 Stück.

II. Steinobst. 1) Zwetschen. a) tragbare 619, b) junge 61 Stück. 2) Kirschen. a) tragbare 60, b) junge 5 Stück, zusammen 1330 Stück.

Der Ertrag derselben war

1863	31 fl. 18 kr.	1868	89 fl. 46 kr.
1864	57 „ 3 „	1869	26 „ 10 „
1865	36 „ 30 „	1870	89 „ 41 „
1866	2 „ 45 „	1871	1 „ — „
1867	88 „ 56 „	1872	15 „ 27 „
			438 fl. 36 kr.,

also durchschnittlich 43 fl. 41½ kr.

h) Die noch in jugendlichem Alter stehende Obstbaumpflanzung der Stadt Hildburghausen ergiebt nach 10jährigem Durchschnitt, gegenwärtig 30 fl. pr. Jahr.

l) Die Stadt Römhild löste aus den, ebenfalls zum grössten Theil noch jungen Anpflanzungen in den letzten 10 Jahren von 1862—1871: 464 fl., es berechnet sich also der Erlös pro Jahr auf 46 fl.

m) Nach gefälligen Mittheilungen des Bürgermeisteramtes der Stadt Eisenach berechnet sich der Ertrag der Städtischen Obstbaumpflanzungen: in den Jahren von 1848—1864 auf 5502 Thlr. 4 Sgr. 6 Pf., im Durchschnitt der 17 Jahre: 310 Thlr. $1^{2}/_{17}$ Sgr., von 1865—1869 = 1132 Thlr. 27 Sgr., im Durchschnitt dieser 5 Jahre = 226 Thlr., von 1870 und 1871: 261 Thlr. 29 Sgr.

Rechnet man nun von einem tragbaren Obstbaum nur 30 kr. jährlichen Durchschnitts-Ertrag, was wohl nicht zu hoch, denn Bäume, die 8—12 Säcke Obst liefern, sind keine Seltenheiten, und die Früchte von nicht allzugrossen Obstbäumen wurden im Verstrich schon oft mit 4—8 fl. bezahlt — so würden ca. 500 tragbare Bäume der Gemeindekasse jährlich 250 fl. einbringen.

Auch der Holzertrag fällt ins Gewicht; bei den sich gegenwärtig stets steigernden Preisen des Werkholzes für Tischler etc. und dem Mangel desselben ist auch das Nutzholz der Obstbaumpflanzung in Anrechnung zu bringen. Ebenso sind die Abfälle

beim jährlichen Schnitt (Ausputzen) älterer Bäume als Brennholz gut zu verwerthen."

Wir haben in unserer Taxation der Obstbäume den Durchschnittsertrag bei dem Obstbau im Grossen und in guten wie in ganz exponirten Verhältnissen, pro Kernobstbaum zu 35 kr. gefunden, was mit der Annahme von 30 kr. hier nahezu übereinstimmt, ja eigentlich ganz damit harmonirt, da der Holzertrag in der letzteren Zahl nicht mit einbegriffen ist.

Ed. Lucas.

Die Fabrik conservirter Früchte und Gemüse u. s. w.

von **Josef Ringlers Söhne,** k. k. Hoflieferanten in Bozen.

Als ich im Juli 1873 Tirol bereiste, versäumte ich auch nicht, die genannte Fabrik des Herrn Ringler, deren Produkte ich schon auf mehreren Ausstellungen bewundert, zu besuchen und mir einige Proben der damals vorräthigen Produkte zu kaufen.

Mein sehr verehrter Freund, Professor Dr. Koch in Berlin, welcher die im Herbst 1872 dort stattgefundene grössere Obstausstellung besucht hatte, berichtet auch in der damals noch von ihm redigirten Monatsschrift, Februar 1873, in eingehender Weise über diese Fabrik und wir erlauben uns, da wir ja das Gesagte vollständig bestätigen können, das Folgende aus Koch's Arbeit hier theils auszüglich, theils wörtlich wieder zu geben.

Die Fabrik besitzt gegenwärtig 24 Dörröfen und 14 Siedkessel und verarbeitet jetzt jährlich 1500 Ctr. Obst, 100 Ctr. Gemüse und verbraucht dazu 1200 Ctr. Zucker. Das erhaltene Fabrikat wiegt 1350 Ctr. und hat einen Handelswerth von circa 90,000 fl. — Fortwährend sind 30 Personen mit dieser Industrie beschäftigt. Die Grossartigkeit des Betriebes geht aus diesen Zahlen zur Genüge hervor.

Betrachten wir nun die Fabrikate, die eingemachten Früchte, etwas näher. Die frischen Früchte aller Sorten werden jetzt zum Theil im eigenen Safte eingemacht und haben dadurch einen Vorzug vor den andern. Diese sogenannten Dunstfrüchte behalten ihre ursprüngliche Farbe, aber auch ihr Aroma weit mehr, als es sonst bei den eingemachten Früchten der Fall ist. Wenn sie gut aufbewahrt werden, dauern sie sehr lange Zeit. Sie

werden jetzt hauptsächlich fast nur noch in Blechdosen von $2^1/_3$ und $1^1/_2$ Pfund*) versendet, da sie hierin auch gegen das Licht geschützt werden. Erd-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, rothe und weisse Maul- und Himbeeren, sowie weisse und rothe Weintrauben werden nur in kleinen Dosen, Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschen, Reineclauden, Weichsel, Mirabellen, Kirschen, Feigen, Mandeln, Nüsse, Birnen, Rosmarin-Aepfel, Quitten und Melonen dagegen in kleinen und grossen Dosen versendet. Die Dosen kosten 13 und $22^1/_2$ Sgr., 24 grosse Dosen assortirt in Kisten (mit Emballage) aber 28 fl., 48 kleine Dosen auf gleiche Weise 33 fl. Von den 40,000 Dosen, welche alljährlich versendet werden, gehen allein zwei Drittel nach Deutschland. Die Versendungen in Flaschen zu 1 und 2 Pfund mit dem Preise von 70 kr. und 1 fl. 30 kr. sind der Zerbrechlichkeit des Gefässes, des weniger hermetischen Verschlusses und der Veränderlichkeit der Fruchtfarbe im Lichte wegen, weniger gesucht.

Die in Zucker, Cognac, Rum, Kirschwasser, Sliwowitz (dem Kirschwasser entsprechend, aber von Zwetschen angefertigt), Essig und Senf haltbar eingekochten Früchte werden in wannenartigen Holzgefässen (Schaffel) und in Blechdosen versendet und halten selbst in den ersteren, wo sie dem Einfluss der Luft ausgesetzt sind, mehrere Jahre. Die Versendung in Schaffeln ist weit wohlfeiler, allerdings aber auch unsicherer, da auf dem Transport stets Saft verloren geht; lässt man die Schaffel aber noch einmal gut einschliessen, so umgeht man meist diesen Uebelstand. Die so eingekochten Früchte bestehen aus Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Zwetschen, Kirschen, Feigen, Quitten, Rosmarinäpfeln, Orangen, Mandeln und Nüssen. Das Pfund brutto (d. h. das Gefäss mitgewogen) kostet $14^1/_2$, bei Abnahme von wenigstens 50 Pfund nur $10^1/_2$ Sgr. Bis jetzt wurden von diesen eingekochten Früchten jährlich 6—800 Centner versendet. In Dosen kostet das Pfund $10^1/_2$ in 8pfündigen Dosen, während Dosen zu $1^1/_3$ mit 17, zu $2^2/_3$ Pfund mit 32 Sgr. berechnet werden. In Cognac, Essig, Kirschwasser, Sliwowitz und Rum sind sie etwas theurer.

Wir erlauben uns besonders auf die Mustarde, d. h. in Senf eingemachten Früchte, deren Bereitung der Fabrik eigenthümlich ist, besonders aufmerksam zu machen, da sie als Appetit reizend und Magen stärkend empfohlen werden können. Als Zuthat zu Fleischspeisen verdienen sie besonders angewendet zu

*) 100 Wiener Pfund = 112 Zollpfund = 56 Kilogramm.

werden, da diese dadurch vor Allem pikant schmecken. Sehr vortheilhaft, weil wohlfeil, sind die Mustarde aus verschiedenen gepressten Früchten bestehend, da hier das Pfund nur zu $12^1/_2$, bei grösseren Abnahmen von mindestens 50 Pfund zu $11^1/_2$ Sgr. berechnet wird.

Von allerlei Fruchtsäften werden jährlich 12 bis 1500 Flaschen versendet. Endlich werden auch kandirte und glacirte Früchte, Pasten, Marmeladen und Fruchtmark als Gelées in nicht unerheblichen Mengen ausgeführt. Wir machen schliesslich wegen ihres wohlfeilen Preises auf eine Melange-Marmelade aufmerksam, da hiervon das Pfund nur zu 6, bei grösseren Abnahmen sogar nur zu 5 Sgr. berechnet wird. — So weit nach K. Koch's Mittheilungen.

Die Dunstfrüchte, von denen ich Pfirsiche, Aprikosen, Himbeeren und Feigen erhielt, waren vortrefflich und hatten ihr Aroma ganz vollständig erhalten. Diese halten sich in den geöffneten Blechkapseln etwa 8 Tage, kühl gestellt auch 14 Tage; sie müssen daher bald verbraucht werden und man thut daher sehr wohl, sich Pfundbüchsen kommen zu lassen, welche dann in einer Woche consumirt werden.

Anders ist es mit den Senffrüchten; von diesen kaufte ich ein $2^3/_4$ Pfund haltendes Schaffel (Holzgebinde) und habe davon fast bis Weihnachten verbraucht, wo das Gefäss geöffnet in der kühlen Kammer blieb, und die Früchte hielten sich sehr gut und waren bis auf die letzte zu gebrauchen. Anfangs war der Geschmack wohl etwas sehr scharf, allein später wurde er um so angenehmer, so dass diejenigen, welche zuerst diese Früchte nicht loben wollten, später dieselben vortrefflich fanden.

In Folge einer neuen Bestellung erhielt ich vor 1 Monat neue Senffrüchte in Blechbüchsen und diese sind, da wahrscheinlich der Senf hier nicht so scharf genommen werden durfte, ganz vortrefflich und halten sich ebenfalls sehr gut.

Diese in Senf eingemachten Früchte enthalten ein ganzes Assortiment verschiedenen Obstes, wie Birnen, Mandeln, Orangen, Pfirsiche, Aprikosen u. s. w., sind entschieden das pikanteste Compot und wirken sehr wohlthuend auf die Verdauung. Ich möchte diese Früchte allen Freunden einer pikanten Zuspeise ganz besonders empfehlen.

Eine Dose zu $2^1/_2$ Pfund kostet 1 Thlr. 4 Sgr, bei grösserer Abnahme 1 Thlr. 1 Sgr. Dieser Preis ist in Anbetracht der Vortrefflichkeit der Waare ein sehr billiger. Auch kleinere und grössere Büchsen sind zur Abgabe bereit und zwar $1^1/_2$ Pfund 18 Sgr. und $7^1/_3$ Pfd. 3 Thlr. 6 Sgr. Bei grösserer Abnahme sind auch diese billiger.

Ich verweise übrigens auf den sehr reichen Catalog des Herrn Ringler, der unter Kreuzband auf frankirte Anfragen von dem genannten Etablissement gratis zu erhalten ist.

Dr. Ed. Lucas.

Obstweinbereitung in obstarmen Jahren.

Die Missernte des Obstes hat in den letzten Jahren den dringenden Wunsch nach einem Ersatze für den unentbehrlichen Haustrunk, den Most hervorgerufen. Es sind Versuche angestellt worden, welche denn auch ein sehr günstiges Resultat ergaben. Wir theilen dieselben in Nachstehendem mit.

Zu einem Eimer Getränke werden die Treber (Tröster) von einem Eimer Wein frisch entweder von der Presse oder aus der Bütte (nach dem Ablassen des Weins) in eine Bütte, Stande oder Fass geworfen. Vorher wird ein Centner Traubenzucker in heissem Wasser geschmolzen. Diese Lösung wird mit einem Eimer Wasser vermischt. Das Ganze muss auf 15 bis 17 ° R. Wärme gebracht werden. So wird es an die Treber gegossen. Es beginnt sofort eine Gährung. Die Treber, welche aufsteigen, drucke man immer wieder unter die Flüssigkeit, was am besten mittelst eines Senkbodens geschieht. Nach 14 Tagen ist die Gährung vorüber, dann wird der Most abgelassen und in ein Fass verbracht. Im Frühjahr wird er zweimal abgelassen.

Hiezu bemerken wir:

1) Die Güte des Weines wird selbstverständlich gesteigert, je weniger die Treber ausgepresst werden.

2) Die Gährung wird schneller eingeleitet, wenn die Treber selbst schon in Gährung waren: doch können auch süsse Treber verwendet werden. Faulige oder abgestandene Treber sind unbrauchbar.

3) Der Gährung in der Kelter ist die Gährung in geschlossenem warmen Raum vorzuziehen, weil sie hier nicht vom Zufall der Witterung abhängt, sondern in der Hand des Besitzers liegt. Nöthigenfalls kann durch Erwärmung des Raumes nachgeholfen werden.

4) Immer ist darauf Rücksicht zu nehmen, dass die Treber unter Wasser sind.

5) Nicht zu empfehlen ist das Kochen des Traubenzuckers in einem Kessel, weil sich der Zucker leicht anhängt.

6) Die Herstellung des warmen Wassers geschieht am leichtesten mittelst heissen Wasserdampfs.

7) Die Treber können nach dem Ablassen noch ebenso zu Branntwein verwendet werden, wie sonst.

8) Zusatz von Heidelbeeren an die Treber gibt dem Getränke die Farbe des Rothweins.

So kann man mit den Trebern von 2 Eimer Wein und einem Centner Traubenzucker im Preis von ca. 13 fl. mit geringer Mühe 1 Eimer = 2 Ohm eines Getränkes herstellen, welches einen schlechten Most weit übertrifft, einem guten gleich steht, ja noch besser ist.

Reutlingen, 12. Sept. 1873.

Weinbausektion des landwirthschaftlichen Vereins.

Zur Obstbenutzung.

Das Verfahren des Apotheker Dr. Rieckher, Marbach, bei der Ciderbereitung*) wende ich schon seit Jahren bei Herstellung meines Beeren-Obstweines, aber doch etwas anders, an, indem ich den Zucker nicht unter den Brei des gestampften Obstes thue, sondern mit einem Theile des für die Verdünnung des Saftes bestimmten Wassers auflöse und direct in's Fass giesse.

Ich nehme nämlich zu

1 ℔ Fruchtsaft
1 ℔ Zucker und
2 ℔ Wasser.

Mit einem Theile des Wassers wasche ich die zerdrückten Früchte so aus, dass ihnen nichts verbleibt, als farblose Hülsen und Kerne und die Hühner die Trester nicht mehr anrühren. Zu pressen brauche ich sie gar nicht, denn es bleibt nur Wasser darin.

Hugo Frensdorff.

Die neue transportable Obstdörre von Dr. Lucas.

Manche Besucher der Weltausstellung in Wien werden sich der von Herrn Dr. Lucas construirten Schnell-Dörre erinnern, welche in der Maschinenhalle gleich links am westlichen Portale aufgestellt war. Es war nur zu bedauern, dass selbe nicht ihren Platz in der Halle gefunden hatte, worin die Obst- und Trauben-Ausstellung war; sie wäre dort jedenfalls besser placirt gewesen, wie unter den mit Dampf- und Wasserkraft getriebenen grossen Maschinen. Es

*) Monatshefte 1873, pag. 303.

dürfte darum vielleicht mancher Pomologe die kleine Schnelldörre übersehen haben, und erlaube ich mir desshalb nachträglich die Aufmerksamkeit derselben darauf zu lenken.

Dass die von Herrn Dr. Lucas bereits früher construirten Gemeinde-Obstdörren sich sehr gut bewährten, ist zur Genüge bekannt. Der Gedanke lag nun wohl nahe, eine solche Dörre in kleineren Dimensionen zu construiren, welche transportabel sei. Nicht jeder Obstzüchter ist in der Lage, die zweckmässige Gemeinde-Obstdörre zu bauen, weil öfters in der Küche der dazu nöthige Raum fehlt, andererseits ist auch Derjenige, welcher nur zur Miethe wohnt, nicht leicht geneigt, auf fremdem Eigenthume eine solche zu errichten, da er nicht weiss, ob ihm der Hausbesitzer über kurz oder lang die Wohnung nicht kündigt. All diesen Uebelständen ist durch die Schnelldörre abgeholfen.

Selbe enthält 6 Dörrhurden; die Heizung ist auf ganz dickem Eisenblech verfertigt und noch mit einer Eisenplatte bedeckt. Der Dörrraum ist ebenfalls von Eisenblech und mit doppelten Wandungen versehen, ähnlich wie die feuerfesten Geldschränke. Zwichen den beiden Wandungen ist ein Zwischenraum von 4—5 Centimeter, welche durch zwei Oeffnungen an der Decke mit Asche — bekanntlich schlechter Wärmeleiter — angefüllt werden. Am unteren Ende des Dörrkastens sind zwei Schieber zum Ausleeren derselben, wenn die Dörre transportirt werden soll. Eine ausgezeichnete Einrichtung dieser neuen Schnelldörre besteht darin, dass sich am Boden des Dörrkastens zwei Oeffnungen befinden, um eine geeignete Luft-Cirkulation herzustellen. Während des Dörrens strömt fortwährend frische, trockene Luft ein, und die feuchte, weil schwerer, strömt aus, wovon sich Jeder überzeugen kann, der während des Dörrens einige Minuten seine Hand an die Oeffnungen hält; er findet dann, dass sich seine Hand ganz mit feuchtem Niederschlag bedeckt, dass aber dadurch, weil im Dörrraume fortwährend trockene Luft ist, das Dörren selbst sehr beschleunigt wird, ist so klar, dass ich darüber keine Worte zu verlieren brauche.

Ich habe für die hiesige höhere landwirthschaftliche Lehranstalt im Juni d. J. eine solche Schnelldörre von Reutlingen bezogen, und stellte sich damals der Preis auf 44 Thaler. In derselben wurden Kirschen, Mirabellen, Reineclauden, Zwetschen, Aepfel und Birnen mit dem allerbesten Erfolge gedörrt, so dass meine schon an und für sich grossen Erwartungen noch weit übertroffen wurden. Kirschen waren in kaum 4 Stunden gedörrt, Birnen und Aepfel in $5^1/_2$—6

Stunden. Besonders möchte ich hervorheben, dass die Aepfel- und Birnschnitze schön weiss blieben. Der Verbrauch an Brennmaterial ist kaum anzuschlagen; wir haben mit Lohkuchen geheizt, da gutes Holz eine zu intensive Hitze gibt.

Ebenfalls darf nicht unerwähnt bleiben, dass diese Schnelldörre sich sehr leicht ausputzen lässt, weil alle Rohre ganz bequem auseinander genommen werden können.

Ich bin überzeugt, dass Jeder, der einmal eine solche Dörre in Thätigkeit gesehen hat, meiner Behauptung beipflichten wird, dass dieselbe alle andern weit übertrifft und wir alle Ursache haben, Herrn Dr. Lucas für diese werthvolle Acquisition zu danken. Wenn der eine oder andere Leser der Monatshefte hierher nach Bitburg oder in die Nähe kommen sollte, so lade ich denselben hierdurch bestens ein, sich diese Dörre bei mir anzusehen.

Bitburg bei Trier. **Arnold.**

Neuer Handspaten.

Unsere meisten Handspaten oder Pflanzkellen haben den Nachtheil, dass sie für gar viele Gebrauchsarten zu breit sind, wodurch man ein zu grosses Loch in den Boden gräbt. Der hier abgebildete neue Handspaten, welchen unser Herr Direktor auf seiner jüngsten Reise bei Herrn Messerfabrikanten Widmann in München kennen lernte, hat ein bedeutend schmäleres Eisen und ist in Folge dessen viel bequemer. Herr Dr. Lucas hat diesen kleinen Spaten bei seinen Excursionen im bayerischen Gebirge zum Ausgraben von Alpenpflanzen mit sehr grossem Vortheil angewendet und sich von seiner Güte und Brauchbarkeit überzeugt.



Fig. 2.

Diese Pflanzkelle hat eine Totallänge von 29 Cent., die Schaufel, welche mit dem Griffe durch einen 3 Cent. langen eisernen Stab verbunden ist, ist 11 Cent. lang und $3^1/_2$ Cent. breit.

Dieser Handspaten ersetzt auch in schwerem Boden vollständig das Pflanzholz, indem man entweder beim Pikiren oder beim Pflanzen von jungen Gehölzen oder von Gemüse- und Blumenpflanzen den Spaten in den Boden einstösst

und die Erde etwas zu sich heranzieht, alsdann die Pflanze in das Loch einhält und nun durch seitliche Drehung des Spätchens die in das Loch gesteckte Pflanze fest andrückt. Auch ist dieses Pflanzspätchen sehr gut zum Herausnehmen von Erdbeeren und kleineren Stauden überhaupt. Der Stiel ist sehr praktisch gemacht und liegt sehr gut in der Hand, wodurch das Arbeiten sehr erleichtert wird.

Dieses praktische Instrument verdient sehr der Empfehlung und wird hier für 48 kr. angefertigt.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

G. v. Helmolt.

Neue Rosen- und Stecklingsscheere.

Diese von Herrn Messerschmid Widmann in München bezogene Scheere zeichnet sich besonders durch den feinen Schnitt aus, welchen man mit ihr machen kann, indem sie nämlich doppelschneidig und sehr fein gearbeitet ist.

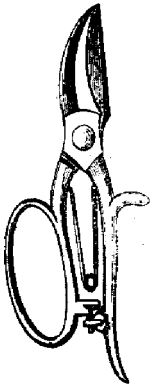


Fig. 8.

Die Scheere selbst ist 20 Cent. lang, wovon die Schneide 7 Cent. einnimmt. Sie hat eine zum Herausnehmen eingerichtete Feder, welche daher bei etwaigem Brechen derselben leicht zu ersetzen ist. Ferner ist an ihr, wie nebenstehende Abbildung zeigt, an dem einen Hebel bei a ein Eisen angebracht, welches zum Festhalten der Hand dient, während der andere Hebel zu demselben Zwecke in einen Bügel ausgeht, wie bei den grösseren Schneider- und Papierscheeren.

Diese sehr schöne und bequeme Scheere eignet sich besonders sehr gut zum Schneiden von Stecklingen von feineren Gehölzen und zum Beschneiden weichholziger Pflanzen wie Rosen, Pfirsiche u. s. w., weil man mit ihr einen sehr scharfen nicht quetschenden Schnitt erzielen kann.

Auch diese Scheere ist, besonders zu den genannten Zwecken, sehr zu empfehlen und hier oder in München um den Preis von 2 fl. 30 kr. oder 1 Thlr. 13 Sgr. zu erhalten.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Georg v. Helmolt.

Neues Spargelmesser.

In der hiesigen Geräthesammlung befinden sich bis jetzt 8 verschiedene Spargelmesser und zwar die verschiedenen in Deutschland üblichen, dann französische u. s. w. Alle aber sind nicht eigentlich recht praktisch.



Fig. 4.

Das hier dargestellte Spargelmesser ist weitaus das beste, welches ich kennen gelernt habe; man schont bei dessen Anwendung den Wurzelstock, verletzt nicht die neben den abzuschneidenden stehenden Pfeifen und es ist die Handhabung desselben eine ungemein bequeme und leichte.

Das Messer besteht aus drei Theilen; 1) aus der Schneide (a). Dieselbe ist auf beiden Seiten scharf geschliffen und ist aus Stahl; sie steht zu dem senkrechten Stiel in einem Winkel von 30°; sie ist 6 Cent. lang und 2 Cent. breit und verjüngt sich nach oben wie unten hin; 2) aus dem Stiel; dieser ist 12 Cent. lang, 1 Cent. breit und 2 Millim. stark; derselbe geht in den sehr bequem geformten 12 Cent. langen nach dem oberen Ende verdickten und etwas rückwärts gebogenen Griff über (c).

Beim Gebrauch des Messers wird das Werkzeug schräg gehalten, so dass die Schneide senkrecht sich an die zu schneidende Spargelpfeife anlegt und wird in dieser Richtung in die Erde eingedrückt. Hat man die erwünschte Tiefe erreicht, so wird durch Aufbiegen des Griffes die vorher senkrechte Schneide in eine schräge Lage gebracht und schneidet nun mit der grössten Leichtigkeit die Spargelpfeife ab.

Das Pomologische Institut erhielt dieses Spargelmesser durch die Güte des Hrn. Kammerherrn J. v. Laffert in Lehsen in Mecklenburg zum Geschenk.

Dieses ganz vortreffliche Werkzeug wird sich schnell verbreiten, da es ein durchaus praktisches und in der That bei dem Spargelbau unentbehrliches Geräthe ist. Es wird für den Preis von 48 kr. bis 1 fl. 10 kr., also von 13—20 Sgr., je nach Eleganz, angefertigt.

Dr. Ed. Lucas.

Die Ausstellung von Obst und Trauben u. s. w. in der Zeit vom 1.—15. October 1873 in Wien.

(Fortsetzung von pag. 27.)

Folgende Sammlungen waren besonders bemerkenswerth.

1. Deutsches Reich.

Collectivsammlung vom Gartenbauverein Danzig; 115 Apfel- und circa 60 Birnsorten, eine schöne und interessante Sammlung; in ihr fanden sich unter anderen als neue oder sehr schöne Sorten: Reinette Bihorel, Basiners Reinette, Claygate Parmäne, Northern Greening, Souvenir du Congre Grüne fürstliche Tafelbirn, Grumkower Butterbirn, und sehr viele andere werthvolle Sorten in guter Cultur und meist guter Bezeichnung, V.-M. *)

Gartenbaugesellschaft Flora in Cöln; circa 50 Sorten Aepfel und Birnen, meist bekannte gute Tafel- und Marktfrüchte, gut cultivirt und sehr schön ausgebildet.

Hildesheimer Gartenbauverein; Aussteller und Vertreter Inspector Palandt, circa 230 Sorten Aepfel und Birnen. Ein sehr schönes und reiches, viele gute und zum Theil noch seltenere Sorten enthaltendes Sortiment, V.-M.

Königlicher Wegaufseher Kniep von Duderstadt; circa 300 Apfel- und Birnsorten, sämmtlich an den Landstrassen gezogenes Obst. Die Früchte waren sehr schön ausgebildet und von sehr gutem Ansehen, die Benennung meist gut. Auch war das werthvollste Handelsobst dabei und diese Sammlung überhaupt sehr beachtenswerth, F.-M.

Gartenbauverein in Kiel; interessante Sammlung von Aepfeln und Birnen von sehr vollkommener Ausbildung, A.-D.

Max Touchon in Hohenau bei Mainz; circa 300 Sorten Aepfel und Birnen, worunter viele neuere Sorten in ausgezeichneter Cultur und guter Benennung, eine der hervorragendsten Sammlungen aus dem deutschen Reiche, V.-M.

Baumschulbesitzer Müllerklein in Carlstadt a. M.; eine zahlreiche Collection Aepfel und Birnen. Dieselben kamen verspätet und etwas defect an und waren daher weniger ansehnlich. A.-D.

*) F.-M. = Fortschritts-Medaille, V.-M. = Verdienst-Medaille, A-D. = Anerkennungs-Diplom.

Privatier Max Rittler in Ravensburg; ein Fruchtarrangement in Form eines Kranzes. Die Gegend von Ravensburg war eine der wenigen aus Württemberg, welche 1873 einen guten Obstertrag hatte.

Collectiv-Ausstellung des Königreich Sachsen; 76 einzelne Sortimente aus verschiedenen Lagen und Böden und zwar 1) aus guten Obstlagen bei Dresden, Bautzen u. s. w., 2) Früchte von Sandboden aus Niederlösnitz, 3) von der Zittauer Allee, 4) aus Leipzig, 5) aus den kälteren und höheren Lagen bei Freiberg und Plauen, 3—500 Meter über M., 6) sächsische Provinzialsorten. Eine sehr interessante, circa 260 Nro. enthaltende Sammlung. War auch die Benennung nicht immer correct, so fanden sich doch gar viele sehr interessante und Sachsen eigenthümliche Sorten vor, wie Glashartig, Streifhartig, Forellenhartig, sowie die Sammlung auch sonst viel Werthvolles enthielt, wie Papeleus Rambour, Schwarzenbachs Parmäne, Cellini, Graf Nostiz, Schmidbergers Reinette, u. A., V.-M.

K. Pr. Landesbaumschule Potsdam; 87 A., 27 B. und Vaccinium macrophyllum, Cransbeere. Die Früchte zeugten von guter Cultur und es waren die besten Tafel- und Marktsorten darunter vertreten; die genannte amerikanische Beerenpflanze wird dort schon in grösserer Ausdehnung und mit Erfolg cultivirt. V.-M.

Bremer Gartenbauverein; circa 200 Sorten, gesammelt und eingesendet durch Herrn Ortgies in Bremen. Diese Sammlung enthielt sehr viele neuere und gute Sorten, doch waren die Früchte nur theilweise gut cultivirt, indess meist gut bezeichnet. Wir erwähnen als neue Sorten King pleasant, Evagil Peppin, Mammouth Peppin, American golden Russet, Herzog von Devonshire, Montalivet, Lord Suffield u. A. und von Birnen Jules d'Airolles, Butterbirn von Spae, Butterbirn von Ghelin, Samoyeau, Henri Desportes, u. A., V.-M.

Direction des kgl. württ. land- und forstwirthschaftlichen Instituts in Hohenheim; Aussteller Garteninspector Schüle. Eine schöne und reiche, circa 200 Sorten umfassende Sammlung, theils Tafel-, theils Wirthschaftsobst. Schöne Früchte waren da von der Rothen Sternreinette, Willy's Reinette, vielen guten Birnsorten, dagegen auch gewöhnliches Mostobst und minder werthvolle Sorten mit ausgestellt. Die Namenbezeichnung war correct und sorgfältig, V.-M.

Kunstgärtner Galle in Ober-Glauchau bei Trebnitz; 80 Apfel-, 40—50 Birnsorten. Schönes Sortiment und grosse Zahl der besten Tafel- und Wirthschaftssorten enthaltend. Die Nomenclatur lässt Manches zu wünschen, die Cultur war lobenswerth, A.-D.

Hofgärtner Maurer in Jena; Pflanzen mit Früchten von Vaccinium macrocarpum; wurde schon früher prämiirt.

Baumschulbesitzer Amblard in Lory devant le Pont in Lothringen; 100 Sorten Weintrauben und 30 Obstsorten, welche am meisten in Lothringen cultivirt werden, A.-D.

Rittergutsbesitzer P. Mack in Althof-Ragnit; 90 Apfel- und 20 Birnsorten, auf Hochstämmen erwachsen. Ein interessantes Sortiment aus der dortigen ziemlich rauhen Obstgegend, A.-D.

Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen; circa 100 Apfel- und ebensoviele Birnsorten, nach dem älteren Diel'schen System geordnet. Es finden sich ausser den gewöhnlichern auch neuere und seltenere Sorten darunter, wie Mefferts Frühapfel, Emmerichs Borsdorfer, Siegende Reinette, Melanchtons Birn, Swans Egg, u. A., A.-D.

2. Oesterreich.

Fr. Gerold, kaiserlicher Rath in Neuwaldegg bei Wien; 70 Apfelsorten, 55 Birnsorten, 15 Pfirsichsorten, 10 Traubensorten, ein höchst interessantes Sortiment in sehr guter Cultur und correcter Benennung. Wir fanden darunter den schönen Lindleyapfel, Lucas' Taubenapfel, Gestreifter Beaufin, Gestreifte Canadareinette, Andenken an Herzog Alfred, Hoyasche Goldreinette, Pfingstreinette, Jögers Reinette u. A., Belle Rouenaise, Doyenné du cercle pratique de Rouen, Basiners Butterbirn, Brittish Queen, Payens Butterbirn, Marmion, Calebasse Boisbunel u. s w.; V.-M., und die Verdienstmedaille der Gartenbaugesellschaft; der Gärtner Jirsack erhielt ausserdem die Mitarbeitermedaille.

A. Mummelter, Gutsbesitzer in Bozen; eine zahlreiche Collection des besten Tiroler Handelsobstes in sehr schönen Exemplaren; A.-D. und Vermeille-Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Landes-Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg; eine sehr reiche Collection Weintrauben und viele der werthvollsten Geräthe für Weinbau und Weinbereitung (ausser Concurs, da Director v. Babo Preisrichter war).

Societa agraria di Roveredo; eine sehr interessante und reiche Ausstellung von 145 Nro. Trauben, Birnen, Aepfel, Quitten, Azarolen, Mispeln, Mandeln, Orangen, Pfirsiche und Melonen und Trüffeln, V.-M. und Verm.-Med. der Gartenbaugesellschaft.

Worell, A., Apotheker in Eibenschütz; Riesenspargelsetzlinge der dortigen Sorte, sehr schön und vollkommen; Samen vom Eibenschützer Spargel, silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Aus den Gärten des Grafen A. v. Brenner-Enkewoirth in Grafenegg; eine sehr reiche und schöne Collection von Gemüsen in circa 200 Nummern, unter denen etwa 60 Sorten Kartoffeln, V.-M. und silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft und dem Obergärtner Hirsch die Mitarbeitermedaille.

Alois Hengl, jun., Handelsgärtner in Wien, ein kleineres Sortiment Markt- und Tafelobst, A.-D. und silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Jos. Wieninger in Gumpoldskirchen; 30 Sorten Trauben, wovon 12 in Töpfen in ausgezeichneter Cultur, silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Stift St. Florian bei Linz, Aussteller Herr Kienast, Stiftsobergärtner; circa 100 Sorten Aepfel und Birnen, worunter mehrere neue dortige Sämlinge, wie Chorherr Oberlaber, Prinz Carl, Erzherzog Anton, ausserdem aber viele sehr schätzbare Sorten in guter Cultur, A.-D. I. Cl. der Gartenbaugesellschaft.

Collectiv-Ausstellung der Mitglieder des kärnthnerischen Gartenbauvereins in Klagenfurt; circa 120 Sorten Obst. Besonders hervorzuheben war die Collection des Herrn Max Ritter von Moro, welche zum Theil neue und sehr werthvolle Sorten mit richtiger Benennung enthielt, A.-D. und A.-D. der K. K. Gartenbaugesellschaft. Wir fanden da auch die Tiroler Sorten, wie den Weissen Rosmarin, den Köstlichsten u. A. sehr schön, ausserdem sehr schön Virgouleuse, Passa Tutti, Passe Colmar François, Beurré Naghin u. A.

Collectiv-Ausstellung von Obst- und Traubensorten Steiermarks; Aussteller Director H. Göthe in Marburg. Eine der grössten Collectionen, 900—1000 Nro. von etwa 40 verschiedenen Einsendern. Es gab diese Ausstellung ein glänzendes Bild der Obstproduction des Landes Steiermark. Director Göthe hatte, da ihm nicht Zeit blieb, die grosse Zahl Sorten alle genau durchzumustern, ein Normalsortiment von etwa 120 der in Steiermark am besten gedeihen-

den und am meisten vorkommenden werthvolleren Obstsorten mit richtigen Namen versehen, besonders zusammengestellt und überhaupt die ganze Ausstellung so instructiv und anschaulich als möglich gemacht, wesshalb ihm auch die Mitarbeitermedaille zuertheilt wurde. Besonders beachtenswerth erschien eine Art Borsdorfer als Steierscher Maschansker, die ungemein verbreitet vorkommt und sehr geschätzt ist. Sonst waren die anerkannt besten Sorten, wie Wintergoldparmäne, Danziger Kantapfel, Carmeliter Reinette, Ananas Reinette u. A., sowie die besten Butterbirnen grossentheils hier vertreten. Die Steierische Obst- und Weinbauschule in Marburg erhielt für diese reiche Collection das Ehrendiplom und ausserdem die Fortschrittsmedaille und folgende Aussteller noch Medaillen der Gartenbau-Gesellschaft: Graf von Brandis, Gutsbesitzer Dominik Colnik, Gutsverwaltung Fieden, J. D. Huber, J. Kornbühl, Daniel Ramutha, Dr. O. Reiser, M. Semlitsch, Gartenbauverein in Graz, Detischegg, J. Erjavetz, Wokaun, die Landes-Wein- und Obstbauschule in Marburg.

Collectiv-Ausstellung des Landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereins zu Bozen; ausgestellt und gesammelt durch Anlagen-Inspector Prucha in Meran, pomologischen Wanderlehrer C. Mader und Herrn von Fongalari in Bozen, welchen drei Herren die Mitarbeiter-Medaille zuerkannt wurde, während der Sammlung der dem Ehrendiplom gleichstehenden Hamburger Preis zuertheilt wurde. 41 verschiedene Producenten haben zu dieser wahrhaft grossartigen, den einen Pavillon ganz einnehmenden, äusserst geschmackvollen und lehrreichen Ausstellung mit beigesteuert. Die Mannigfaltigkeit dieser Ausstellung war eine sehr grosse und das Bild einer reichen und vollendeten Obst- und Traubencultur ein sehr schönes und malerisches, wie es kaum sonst wo gesehen worden sein wird. Was die Obstsorten betrifft, so waren die schönsten Rosmarin, Köstlichster, Böhmer, Maschansker u. s. w., Weisser und Rother Winter-Calvill, die herrlichsten Reinetten, prachtvolle Exemplare der Virgouleuse, der Hardenpont, Diel, Winter-Dechantsbirne u. a. edle Tafelfrüchte da. Reinette von Orleans war so gross und so herrlich carminroth, dass sie kaum wieder zu erkennen war. Das Obst war nach Familien geordnet aufgestellt. Für den Botaniker waren besonders die zahl-

reichen Früchte aller dort im Freien cultivirten Zierbäume und Sträucher, als Magnolien, seltene Coniferen, Bignonien, die verschiedenen Varietäten von Citrus, von Cydonia u. s. w. interessant. Das Traubensortiment war sehr reich und enthielt über 120 Sorten, worunter sowohl die eigentlichen Tiroler Trauben, wie auch neuere dort versuchsweise gebaute Sorten, wie Lady Downers Seedling, Muscat Hambro, Chasselas Mammelon, Duc de Magenta, Royal Vineyard u. A.

3. Ungarn.

Obergärtner Hajkal in Papa; eine grössere Collection Obst und Trauben, worunter der dort gezogene schöne Sämling Hajkals Goldreinette, V.-M.

Dr. J. Malnoy in Tohi Totfolu hatte 126 Traubensorten ausgestellt, die Sammlung konnte aber nicht concurriren, da Herr Dr. M. Preisrichter war. Die Sammlung war sehr interessant und zeugte von sehr guter Cultur, sie enthielt viele sehr werthvolle und noch seltenere Sorten.

Joh. Mathèost in Kaschan; ein Sortiment Weintrauben, V.-M.

St. Nirschy in Pressburg; Obst und Trauben, A.-D.

L. Trsztyanski in Kesthely; Obst und Trauben, A.-D.

K. ungarisches pomologisches Etablissement Puszta Födémos; verschiedene Sorten des edelsten Tafelobstes in höchst ausgebildeten Exemplaren, V.-M.

Collectiv-Ausstellung von exportfähigen ungarischen Gartenproducten; Aussteller Alexander v. Lucaczy, landwirthschaftlicher Wanderlehrer. Dieselbe enthielt von 36 Ausstellern eine Menge der verschiedensten Gegenstände und zwar ausser Obst und Trauben Arzneipflanzen, Melonen, Paprika, eingemachte Gegenstände u s. w., F.-M.

Pressburger Weingärtner-Verein; 48 Traubensorten, die in der dortigen Gegend in Weinbergen vorkommen, V.-M.

Ofener Landes-Rebschule; Aussteller Dr. Enz in Ofen, theils in Töpfen, theils in abgeschnittenen Trauben in circa 150 Sorten, ein sehr reiches und werthvolles Sortiment (ausser Concurs).

Prediger Jos. Kovacz zu Batorkesz; eine sehr schöne Collection Trauben in Töpfen in etwa 130 Nummern und zum Theil geordnet nach den Weingegenden, wo die einzelnen Sorten vorzüglich angebaut werden, V.-M.

J. Matthiosz in Kaschau; ein kleines, aber sehr ausgewähltes Sortiment meist seltener und neuer werthvoller Traubensorten, z. B. Golden Champion, Chasselas Napoleon, Madel. Angevine, Prince Albert, Wilhelm Tell u. A., A.-D.

Direction der k. land- und forstwirthschaftlichen Lehranstalt in Kreuz (Croatien); etwa 200 Traubensorten, ein sehr schönes, reiches und höchst interessantes Sortiment, V.-M.

Herr L. v. Bogyay, k. k. Kämmerer in Badacsony. Herr Professor Belke in Keszthely hatte dieses prachtvolle und höchst interessante reiche, über 300 Sorten enthaltende Sortiment auf eine sehr instructive Weise aufgestellt. Die Traubenblätter waren vorher eingelegt und getrocknet und dann auf einen weissen Bogen aufgeklebt, in dessen Mitte jedesmal die Traube befestigt war. Dieses Sortiment war das hervorragend werthvollste und reichste und enthielt unter anderen auch die bis jetzt als früheste anerkannte Margittraube und den kostbaren Halaper Muscateller, einen Sämling des Herrn von Bogyay, F.-M.

4. Uebrige Länder.

Gebrüder Baltet aus Troyes in Frankreich: ein Sortiment Aepfel von circa 100 Sorten, welche indess nicht gut ausgebildet waren, A.-D.

Ausstellung der Obst-Erzeugnisse der verschiedenen Provinzen Schwedens; zusammengestellt im Auftrag der Regierung von Professor Dr. Anderson in Stockholm. Die schwedische Regierung erhielt für diese Ausstellung das Ehrendiplom. Ausserdem erhielt noch die Gartenbaugesellschaft in Upsala die F.-M., J. Dickson in Gothenburg die V.-M., die Gartenbaugesellschaft in Stockholm V.-M, Schwedischer Gartenbauverein in Stockholm V.-M., Gutsbesitzer Dregge in Latorp A.-D., Handelsgärtner Gottschalk in Stockholm A.-D., Schulvorsteher Lyth in Nordwich A.-D., Gutsbesitzer Robson in Aypa A.-D., Dr. Leyer in Gothland und Bezirksgärtner Petterson in Schonen die Mitarbeitermedaille. Die schwedischen Sammlungen mochten wohl 1500 Nummern umfassen und waren, da sie nach Provinzen geordnet waren und die Obstproduction des Landes bis zum 63° n. Br. darstellten, von grösstem Interesse für den Pomologen. Es war sehr zu beklagen, dass diese Sammlungen nicht gründlicher von einem der anwesenden

Pomologen studirt werden konnten. Durch die besondere Güte des Herrn Professor Dr. Anderson erhielt ich einige wenige Sorten, die ich zeichnen liess und zwar waren darunter der Swensk Rosenhäger, Frösakerapfel, Hampus, Varnanasapfel, Färnosapfel, Bjorwichsapfel, Sparreholmsapfel, Akeröapfel, und vor Allem ein rein hochgelber Gravensteiner, ohne irgend eine Spur von Röthe, aber von einem Dufte, wie er sonst nie so stark und so gut vorkommt, er war aus Tynelös bei Stockholm und wurde Gelber Gravensteiner genannt. Unsern schlechten Kugelapfel, den die Franzosen Grosse Caisse getauft haben, fand ich auch in der schwedischen Sammlung unter dem gewiss irrigen Namen Ericksbergs Sötapfel. Diese Sorte scheint demnach trotz ihres ganz geringen Werthes sehr weit verbreitet zu sein.

Auch Dänemark hatte ein sehr bedeutendes Sortiment von Obst und auch Gemüsen u. s. w. ausgestellt und zwar der dänische Gärtnerverein Hortulania in Copenhagen 116 Apfelsorten, 80 Birnsorten, 15 Pflaumen-, Pfirsich-, Trauben-, Nuss- und 175 Sorten Gemüse und Kartoffeln. Der Verein erhielt die Fortschrittsmedaille und Herr Petersen, Gärtner in Horsens, die Mitarbeitermedaille. Die Aufstellung hatte übrigens Perr Professor Nyeland in Copenhagen (Mitglied der Jury) geleitet. Diese Collection enthielt viele sehr werthvolle Sorten, zum Theil dänische, meist aber eingeführte Früchte. Unter den dänischen Birnsorten war die Graf Moltkes Birn, die Comtesse Clara Frys und Toornbergs Sommerbirn, drei sehr zu empfehlende dänische Sorten, unter den dänischen Aepfeln der Winter-Gylling, Dänischer Rosenhäger, Dänischer Citronenapfel u. A. Die Früchte waren recht gut ausgebildet und zeigten immerhin einen hohen Stand der Obstcultur Dänemarks.

Aus Belgien hatten die beiden Societäten Cercle d'arboriculture zu Gent und Societé Centrale d'arboriculture zu Brüssel ausgestellt. Die erstere Collection enthielt allein 380 Birnsorten und 170 Apfelsorten. Dieselben waren abgetheilt in ornamentale Früchte, in Sorten für Hochstämme und solche für Spaliergärten, und dazu waren noch eine Anzahl Trauben, Pfirsiche, Pflaumen und interessante Werke über Obstbau und Pomologie und die bekannten sehr praktischen gummirten Etiquetts von Professor Pynaert ausgestellt. Die Brüsseler Collection war wohl ebenso zahlreich, sie enthielt aber noch ein Sortiment

Gregoirescher Früchte und die grosse Collection nachgebildeter Früchte der Gesellschaft, welche allein 610 Birnsorten zählt, dazu 100 Apfel, 30 Pfirsiche, 20 Pflaumen, Mandeln, Nüsse u. s. w. Diese beiden Sammlungen waren, was Cultur betrifft, das Vollkommenste in der Ausstellung. Die Bezeichnungen der Birnen waren ganz correct, die der Aepfel dagegen mitunter unsicher. Jede der beiden Gesellschaften erhielt die Fortschritts-Medaille. Ueber diese Sammlung hätte sollen ein eigener Bericht gegeben werden, allein dies wäre in Wien unmöglich gewesen. Die Obstnachbildungen waren ganz besonders beachtenswerth. Professor Pynaert und Direktor Gillekens besorgten selbst die sehr übersichtliche und schöne Aufstellung der Früchte.

Aus Italien hatte Herr Fr. Valetto in Turin (Via dora grossa Nr. 1) eine grosse und herrliche Collection nachgebildeter Früchte geliefert, wofür ihm die Fortschrittsmedaille zuerkannt wurde. Diese ganze Collection umfasst bis jetzt 55 Sorten Apricosen, 8 Mandel-, 10 Azarolen-, 79 Kirschen- und Weichseln-, 8 Quitten-, 8 Cornelkirschen-, 40 Feigensorten, 25 Erdbeeren-, 11 Himbeeren-, 4 Granatäpfelsorten, 35 Johannisbeer-, 187 Pfirsich-, 603 Birnen-, 332 Apfel-, 91 Pflaumen-, 787 Traubensorten. Die Früchte waren in Form und Colorit unvergleichlich schön.

Aus Russland hatte der Handelsgärtner Gratscheff aus St. Petersburg ein sehr umfangreiches Sortiment der verschiedensten Gemüse in ausgezeichneter Cultur aufgestellt, welchem die Fortschrittsmedaille zuerkannt wurde. Wohl kaum möchte ein vollkommeneres Gemüsesortiment aus jenen Gegenden je ausgestellt gewesen sein.

Die Excursionen.

1. Nach Klosterneuburg.

Sonnabend Nachmittag den 4. October wurde von über 100 Theilnehmern des Congresses und zwar von beiden Sectionen für Obstbau und für Weinbau gemeinschaftlich der im Programm vorgesehene Ausflug nach Klosterneuburg unternommen. Die Presse sagt darüber in Nro. 276: „Der Director der dortigen Landes-Obst- und Weinbauschule, Freiherr v. Babo, empfing die Gäste, unter welchen nicht allein alle Kronländer Oesterreich-Ungarns, sondern

auch das deutsche Reich, Belgien, Italien, Russland, die Türkei, Schweden und Dänemark vertreten waren, bereits auf dem Bahnhofe und eine Reihe von bereitstehenden Omnibuswagen führte dieselben zuerst in den Versuchsweingarten — bekanntlich eine unübertroffene Musteranstalt — die auf einem Flächenraum von 20 Joch sich unmittelbar an den mehr als das Vierfache messenden eigentlichen Weinberg des Instituts anreiht. Hierauf wurde in die Obstbaumschule gefahren, deren Zweck bekanntlich die Veredlung von Wildlingen zur Verbreitung der Obstbaumzucht unter der Landbevölkerung ist, und dann nach Klosterneuburg zurückgekehrt, die berühmten grossen Kellerräume des Stiftes besucht, in welchen den Anwesenden eine Probe des 1846er Weinjahrganges unmittelbar aus den Fässern vorgesetzt wurde. Auf die Oberwelt wieder zurückgekehrt, gab die Besichtigung der durch ihre vortreffliche Organisation und Leistungen nachhaltig wirkenden k. k. chemisch physiologischen Versuchsstation, sowie die sehr instruktiven Erläuterungen des Professors Dr. Rössler, Leiters dieser Anstalt, den Anwesenden einen höchst interessanten geistigen Genuss, dem der materielle der verschiedenen Weinproben aus dem Versuchskeller der Anstalt folgte, und an welchen sich ein kleines Gouter im Garten des Stiftskellers anreihte, welches der Munificenz des Herrn Prälaten zu danken war, sowie derselbe auch persönlich nach dem Kellerbesuch mit den Notabilitäten unter den Besuchern auf's liebenswürdigste verkehrte. Die auf ihn und das Wirken des Stiftes für Landescultur, auf das Wohl des Barons Babo und auf das des Lehrkörpers ausgebrachten Toaste schlossen eine heitere, wahrhaft genussreiche Excursion, von welcher die Theilnehmer mit einem Separatzug der Franz-Josef-Bahn um 8 Uhr nach Wien zurückkehrten."

Diese grossartige Anstalt ist zur Zeit eine niederösterreichische Landesanstalt, soll aber, wie wir aus guter Quelle vernahmen, bald vom Ackerbauministerium als Landesanstalt übernommen werden. Seither wurden vorzüglich nur interne Zöglinge aus Niederösterreich aufgenommen; die absolvirten Zöglinge gingen aber meistens nach dem Verlassen der Anstalt in andere Kronländer. Nach der neueren Einrichtung als Reichsanstalt soll dieselbe eine höhere Wein- und Obstbauschule werden, um dem Bedürfniss für ganz Oesterreich genügen zu können und es sollen zu diesem Zweck 5 Professoren angestellt werden.

Die Frequenz der Schule war bisher 25 interne und bis 40

externe Schüler; erstere hatten Kost und Wohnung für ihre Arbeitsleistungen frei, die externen nicht. In der neuen Organisation werden diese Unterschiede aufhören.

Nachdem die niederösterreichische Wein- und Obstbauschule als solche aufgehoben ist, sollen in Niederösterreich 4 Winterkurse über Obstbau und Weinbau in den 4 Kreisen dieses Kronlandes errichtet werden und es wird für jeden Kreis ein Lehrer der Pomologie und Oenologie angestellt, dem ein Versuchs-Obst- und Weingarten nebst Baum- und Rebschule zur Verfügung gestellt wird; während des Sommers hat der Vorstand und Lehrer jeder Kreisschule als Wanderlehrer für Obst- und Weinbau innerhalb seines Kreises zu wirken. — Wird dieser vortreffliche Plan durchgeführt, so kann ungemein viel und Grosses erreicht werden. Es werden auch die tüchtigsten Schüler der 4 Kreis-Obst- und Weinbauschulen in die Centralanstalt eintreten und sich da wissenschaftlich weiter bilden können.

Die Weingärten betreffend, so erfuhr ich von Director von Babo, dass ausser den Versuchsweinbergen bereits über 50 Joch neu angelegt und mit den edelsten Sorten bestockt seien. Von der Vortrefflichkeit der dort erzielten Weine konnten wir uns durch die freundliche Güte des Herrn Probstes überzeugen und es erschien uns ganz glaubhaft, dass die Flasche dortigen Weins von guten ältern Jahrgängen bis zu 5 fl. bei reissendem Absatz verkauft wird. Die am Rhein vorherrschenden Rebsorten haben sich nach Babos Mittheilungen auch hier gegen die andern Sorten als die besten gezeigt. Dem Kleinen rheinischen Riessling sind grosse Flächen mit dem besten Erfolg gewidmet.

Ueber die Versuchsanlagen und die in einem kleinen Theil vorkommende Phylloxera will ich nicht weiter berichten, da die „Weinlaube" schon öfter Mittheilungen in dieser Richtung enthielt. Die Phylloxera tritt übrigens lange nicht so verheerend auf, wie in Frankreich und es wäre wohl ein Leichtes, durch Ausrotten dieses Stückes Weingelände sie zu vertilgen, wenn nicht zum Zwecke der fortwährend angestellten Versuche zu ihrer Bekämpfung und Vertilgung dieses Stück Weinberg als Versuchsobject der Anstalt sehr erwünscht wäre.

Das Sortiment ist sehr umfassend, die Sorten sind zum Theil noch unter den Namen, unter denen sie eingeführt wurden; die Berichtigung derselben ist eine Aufgabe der nächsten Jahre.

Die Rebschulen umfassen etwa 10 Joch; es werden jährlich etwa eine Million Wurzelreben erzeugt und dabei noch sehr viele Schnittreben verkauft. Die Rebschulen liegen auf der sog. Au, einer Donauinsel, also von den anderen Rebculturen ganz geschieden und es ist diese Fläche durch Reihen von Maulbeerbäumen in verschiedene Schläge oder Parcellen abgetheilt. Maulbeeren sind daselbst zum Zweck der Seidezucht 2000 Joch als Hochstämme angepflanzt und sind ganz nach der italienischen und südtiroler Schnittmethode behandelt. Die Seidezucht wird jährlich betrieben, hat aber unter der noch fortdauernden Raupenkrankheit viel zu leiden.

Nächst den Rebschulen in der Au ist dort auch eine botanische Abtheilung für Salixarten. Vierzig Sorten Weiden zum Flechten und Binden werden auf etwa 2 Joch im Grossen angebaut; eine sehr interessante und einträgliche Cultur.

Was nun die Baumschulen und Obstanlagen anbetrifft, so waren diese allerdings sehr ausgedehnt und es soll der Erlös aus denselben jährlich über 20,000 fl. betragen. Allein damit ist noch nicht gesagt, dass diese Anlagen musterhaft seien. Ein urtheilsfähiger Berichterstatter über die Gärten Wiens sagt in einer neueren blumistischen Zeitschrift darüber wörtlich folgendes: „Die Obstbaumschulen in Klosterneuburg hatten weniger unsern Beifall, denn wir können uns mit der daselbst gebräuchlichen Methode nicht einverstanden erklären, nämlich dass die 5—6 Fuss hoch aufgeschossenen Stämme von kaum Fingerdicke von unten auf bis zur Krone aufgeputzt und dann in die Krone erst veredelt werden, und da die Stämme nicht angebunden, so halten sich nur wenige von selbst aufrecht, sondern die meisten nehmen eine schräge, selbst mehrfach gekrümmte Lage ein. Im Ganzen werden nur wenige Obstsorten gezogen, meist nur solche, die sich zur Bepflanzung von Strassen etc. im dortigen Clima eignen, diese dann aber in sehr grossen Quantitäten, die trotz ihrer schwachen und krummen Stämme reissenden Abgang finden, natürlich auch zu sehr billigen Preisen."

Auf meine Bedenken über diese Art der Erziehung, welche, ich darf wohl sagen, von allen anwesenden Baumzüchtern als nicht ganz geeignet, betrachtet wurde, äusserte Director v. Babo: Die hiesige Baumschule hat vorzüglich den Zweck, billige Bäume in guten Sorten auf dem Lande zu verbreiten, somit ist die Hochstammerziehung Hauptsache. Es werden jährlich circa 50,000 veredelte Hochstämme hier erzogen. Die hier eingeführte Doppelveredlung

wurde nothwendig, da den grässlichen Winden nur durch eine sehr kräftige Stammbildung entgegengewirkt werden konnte. Ein wesentlicher Vortheil dieser Doppelveredlung besteht in einer grossen Baumschule in dem dadurch eher möglichen gleichmässigen Räumen der Schläge, was sich hier nur durch die gleichmässige Anzucht einer und derselben Sorte zur Stammbildung erreichen lässt. Es werden die Wildlinge theils mit der Zwischensorte oculirt, theils (die Aepfel) im Zimmer durch Sattelschäften veredelt und letztere dann zum Anwachsen erst auf ein Pikirland gesetzt und erst nach dem Anwachsen in die Baumschule gebracht. Die Birnen werden als Sämlinge früh in die Baumschule gesetzt und da veredelt.

Wir möchten nun Herrn Director v. Babo doch ersuchen, einen Versuch im Grossen mit unserer Erziehungsmethode zu machen; die Resultate dürften doch noch ganz andere sein.

Zu der Schilderung der Baumschule, die ich oben mittheilte, habe ich zu bemerken, dass allerdings gar viele Bäume schwach und dünn aufgezogen waren, aber auch Schläge da waren mit sehr schönen und ziemlich kräftigen Stämmen, die ganz gerade gewachsen waren. Aber die nationalöconomische Bedeutung einer Baumschule ist doch offenbar die, durch Lieferung ganz gesunder und kräftiger junger Bäume in den für die Gegend passendsten und einträglichsten Sorten auf die Hebung und Förderung der Obstcultur in der entsprechendsten Weise zu wirken.

Die Doppelveredlung nun hat stets ihre zwei Seiten. Meine Erfahrungen sprechen sehr gegen die allgemeine Anwendung derselben. Ist schon die einmalige Veredlung, wenn Wildling und Edelreis in der Periode und Stärke ihres Triebes nicht ganz gut harmoniren, eine nicht so gar leicht zu nehmende Sache und treten da schon allerlei Krankheiten im Gefolge von durch diese Vereinigung erzeugten Stockungen in der Saftbewegung ein, so muss diess in noch weit höherem Grade bei der Doppelveredlung der Fall sein. Auch ich habe vor einer Reihe von Jahren die mir zu langsam wachsende Ananas Reinette und ähnliche Sorten auf Stämme der Winter-Goldparmäne veredelt, allein es zeigte sich an der 2ten Edelstelle bei etwa 30 % der Veredlungen im Jahre nach der Veredlung der Krebs. Bei Birnen waren die Erfahrungen günstiger. Allein, frage ich, wozu diese doppelte Arbeit? Kann man durch einen rationellen Schnitt, d. h. durch die Anwendung der Dittrich'schen Erziehungsmethode, die eigentlich in der Anwendung der

Pyramidenerziehung zur Heranbildung kräftiger Hochstämme besteht, dasselbe und noch ein weit besseres Resultat erzielen? Die Erfahrungen einer grossen Anzahl von Baumschulen auch gerade in sehr windigen Lagen sprechen dafür und solche Bäume mit starkem, kegelförmig aufgezogenem Stamm wachsen später ganz anders und werden weit schöner, als die Bäume es meistens werden können, die wir in Klosterneuburg sahen. Ein Versuch im Grossen und zwar ganz nach dem in meiner kleinen Schrift „Kurze Anleitung zur Obstcultur" gegebenen Anleitungen sollte hier jedenfalls gemacht werden und ich bin fest überzeugt, die Doppelveredlung würde allmählig verschwinden, auch statt der vielen schwachen und dünnstämmigen und daher oft krummen Bäume stramme gerade und schöne Hochstämme dastehen. Ob dann der Hochstamm wie jetzt 20 kr. oder ob er 40 kr. kostet, ist nationalökonomisch gleichgültig, ja der letztere Preis ist sogar der billigere, insofern diese Bäume ein besseres Gedeihen zeigen als dünn aufgezogene, eine Erfahrung, die jetzt allgemein als feststehend angenommen wird.

Ausser der Baumschule waren noch ziemlich umfassend Mutterbäume angepflanzt zur Gewinnung von Edelreisern, auch Zwergculturen, aber nicht gerade in der besten Entwicklung, angelegt.

Die Baumschulculturen sind indess sehr ausgedehnt, so dass wohl keiner von Denen, die die Excursion mitmachten, die ganze Baumschule eingehend betrachtet haben wird.

Wir waren übrigens Alle Herrn Director von Babo recht herzlich dankbar für seine Führung und seine freundlichen und belehrenden Erklärungen, zumal ihm bei einem starken Katarrh mit Halsleiden diese Führung gewiss keine kleine Mühe verursachte.

Auch will ich nicht vergessen, dankend zu erwähnen, dass ein sehr schöner und übersichtlicher Plan des Klosterneuburger Versuchsweingartens als Andenken und zur bessern Orientirung vertheilt wurde, woraus ersichtlich, dass das Rebsortiment 600 Sorten umfasst und 115 Sorten zur Weinbereitung versuchsweise im Grösseren gebaut wurden, wobei 50 verschiedene Erziehungsarten in Anwendung gebracht sind.

2. Excursion in die Rosenthalschen Baumschulen zu Albern.

Am 6. October nach der Schlusssitzung des Congresses fand diese Excursion in Wägen, von dem Locale der Gartenbaugesellschaft

aus, statt. Es mochten etwa 60 Mitglieder des Congresses sich daran betheiligen. Nach einstündiger Fahrt kamen wir in Albern an.

Die Rosenthalschen Baumschulen zu Albern nächst Kaiser-Ebersdorf bei Wien umfassen eine Area von 40 österreichischen Joch, wo ein Personale von 60 Mann Beschäftigung hat. Ein Obergärtner leitet die Arbeiten und es sind die Geschäfte dann wieder unter 5—6 Gehülfen vertheilt.

20 Joch obiger Area werden zur Obstcultur benützt, und zwar für 24 Gattungen in 2160 Sorten Obst- und Fruchtbäumen und Fruchtsträuchern, in Hochstamm-, Pyramiden-, Zwerg-, Spalier- und Cordonform, und 20 Joch zur Cultur von 169 Gattungen in 1517 Arten und Spielarten Zierbäumen, baumartigen Sträuchern, Sträuchern und Halbsträuchern mit ihren Species, Spiel- und Unterspielarten, und 23 Gattungen in 486 Sorten Rosen in Hochstamm, Halbhochstamm, tief veredelten buschförmigen, dann niederstämmigen in Töpfen u. s. w.

Der Catalog des Etablissements enthielt stets die neuesten Einführungen und dürfte überhaupt einer der vollständigsten Baumschulcataloge in Deutschland und Oesterreich sein.

Eine umfassende Fläche wurde eben zur Anlage eines Muttergartens für das Hauptsortiment auf $2^1/_2'$ Tiefe rigolt, bei welcher Arbeit wir die günstige Beschaffenheit und die Tiefgründigkeit des dortigen lehmigen Sand- und sandigen Lehmbodens beaugenscheinigen konnten.

Da diese Baumschulen erst seit 3 Jahren im Betrieb sind — die frühere grosse Baumschule befand sich hinter dem Wohnhaus des Herrn Rosenthal, Landstrasse, Hauptstrasse 137, wurde aber zu namhaftem Preis zu Bauplätzen verkauft — so sind die sehr ausgedehnten Culturen theilweise noch jung. Aeltere Bäume aus der früheren Baumschule standen im Wuchs gegen die neueren Anzuchten sichtlich zurück.

Die Obstsortimente sind sehr ausgedehnt; es werden z. B. über 1200 Birnsorten cultivirt und vermehrt, eine fast zu grosse Zahl, namentlich gegenüber den 118 Apfelsorten des Sortiments. Doch aber überwiegen die Gehölzculturen, auf welche auch grössere Sorgfalt gewendet zu werden scheint, da diese wahrscheinlich, wie auch bei L. Späth in Berlin, einen höheren Reinertrag liefern und deren Absatz bei der grossen Anzahl von Neuanlagen bei den neuen Landhäusern ein sehr bedeutender ist.

Uebrigens mussten wir Alle anerkennen, dass die Baumschulen sehr gut in Ordnung waren, dass Unkraut fast nirgends zu sehen war und alle Länder gut gehackt waren, was bei der enormen Ausdehnung der ganzen Fläche keine Kleinigkeit ist und eine sorgfältige Cultur bethätigt.

Wir notirten uns mehrere entweder gerade blühende oder sonst interessante Gehölze. Vor allem ist Desmodium penduliflorum durch Wuchs und Blüthenfülle ein sehr schöner und sehr zu empfehlender Zierstrauch, welcher auch dort vollkommen aushielt; Vitis Thunbergii, eine Rebe von sehr zierlicher Belaubung, Ampelopsis Veitchii und odoratissima, Clematis graveolens, Rhus Osbeckii, Abelia floribunda u. s. w. Schöne junge Zuchten von Haselnüssen, namentlich auch der baumartigen Corylus Colurna, ein schöner Cerasus serratifolia, eine neue Feige Ficus Chateau of Kennedy, eine schöne Abart der Osage, Maclura aurantiaca tricuspidata, sehr schöne neue Epheuarten u. s. w. wurden uns besonders empfohlen und vorgezeigt.

Leider war der Nachmittag nur zu bald vorüber und eine nur flüchtige Besichtigung des ausgedehnten Etablissements möglich.

Bei Eintritt der Dämmerung wurden wieder die Wägen bestiegen und nun ging es auf einer andern Strasse wieder zurück und zwar in die Wohnung des Herrn Rosenthal, wo uns ein splendides Gouter erquickte und wir noch längere Zeit in der liebenswürdigsten Gesellschaft zubrachten. Mit den wärmsten Gefühlen der Anerkennung und des Dankes schieden wir von Herrn und Frau Rosenthal.

3. Nach Neuwaldeg bei Dornbach.

Diese nur von Professor Dr. Koch, Professor Belke, Hofgärtner Runkel und mir gemachte Excursion führte uns in die reizenden Gärten und Obst-Anlagen des Herrn Kais. Rath Fr. Gerold. Wir wollen sie nur kurz berühren und bemerken, dass die Anlagen in 2 völlig getrennte Abtheilungen zerfallen. Die Anlagen, in denen die Villa sich befindet, sind in der That sehr schön und dabei auch nutzbringend, indem auf den Rasen und in besonderen Gruppen schöne Obstbäume als Pyramiden und als Hochstämme sich befinden, welche wir zum Theil jetzt noch mit Früchten reich behängt fanden und wir mussten der sorgfältigen Pflege und dem guten Zustand der Anlage alle Anerkennung zollen. Diese Anlage lehnt sich dann an den Wald an oder geht eigentlich unbemerkt in den Wald über.

Der andere Garten, durch die Landstrasse von dem Landschaftsgarten getrennt, enthielt nur sehr schöne Formenbäume aller Art, Spalierwände, ein Weintreibhaus und ein Pflanzenhaus und auch hier sahen wir nicht nur sehr gut gezogene und erhaltene Formenbäume aller Art, sondern auch noch recht schöne Früchte von zum Theil sehr haltbaren und neueren Sorten. Das von Herrn Rath Gerold cultivirte Obstsortiment zählt mindestens 500 verschiedene Sorten.

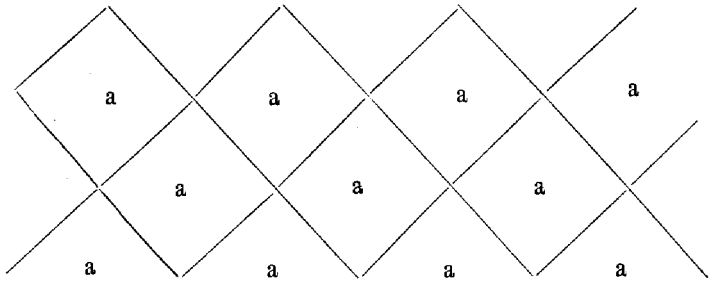


Fig 5.

Von besonderem Interesse waren die Horizontalcordons, welche Herr Gerold in kreuzförmigen Linien (Fig. 5) gezogen hatte und innerhalb des freien Raumes in Mitte des Kreuzes jedesmal eine Pyramide oder einen andern Formenbaum bei a gesetzt hatte, was ganz allerliebst aussah und welche Art der Pflanzung ich sonst noch nicht gesehen hatte.

Ich wollte nicht versäumen, Pomologen auf diese interessante und an werthvollen Sorten gar sehr reiche Obstanlage aufmerksam zu machen.

Dienstag den 7. October Abends fand in einem der Säle der k. k. Gartenbaugesellschaft zum Schluss ein Bankett statt, an welchem auch die Damen zahlreich Antheil nahmen. Eine ganze Reihe ernster und heiterer Toaste erschallten und als ich den drei ältesten eisgrauen Häuptern unter uns, Freiherrn von Trauttenberg aus Böhmen, Pfarrer Mayer aus Kärnthen und Pastor Thieme aus Sachsen ein „Hoch“ ausbrachte, erreichte die Heiterkeit ihren höchsten Grad. Herr Ministerialrath Ritter von Marenzeller, Referent für den Gartenbau im Ackerbauministerium, präsidirte. Toaste wurden ausgebracht von Baron Suttner, Ritter von Marenzeller, Regierungsrath Fenzl, Baron Dael von Köth, Dr. Warder,

Fr. Gerold, Baron Trauttenberg, Professor Pynaert und Professor Belke, Regierungsrath Beck.

Die Gesellschaft trennte sich unter dem Ruf des Regierungsrath Beck: „Auf Wiedersehen in Trier“ in der gehobensten Stimmung, wozu der von der k. k. Gartenbaugesellschaft reichlich gespendete Champagner auch etwas mit beigetragen haben mag.

Dr. Ed. Lucas.

Das Obstjahr 1873 im Saazer Kreise Böhmens.

Man kann ohne Uebertreibung behaupten, dass fast der ganze Saazer Kreis ein grosser Obstgarten ist, nicht nur in der sehr ausgedehnten flachen Ebene des Kreises, sondern auch weit hinauf in das Erzgebirge, dessen grösster Theil zum Saazer Kreise gehört. Je näher man dem Fusse des Erzgebirges kömmt, desto stärker ist die Obstbaumzucht, desto besser gedeiht der Obstbaum. Er ist durch das hohe Gebirge geschützt gegen Nordwest- und Nordwinde, die Morgen- und Mittagsseite ist ganz offen. Diesen Schutz findet der Obstbaum auch auf dem Erzgebirge. Man findet Obstgärten nicht nur in den Thälern, sondern auch auf den Anhöhen. Wahrlich man kann viele Meilen weit gehen, ohne aus den Obstgärten hinauszukommen. Eine einzige Domäne besitzt über 70,000 Obstbäume, die übrigen Domänen und Güter haben nicht viel weniger Obstbäume, selbst Kleingrundbesitzer können gegen hundert Obstbäume züchten.

Bei dieser grossartig betriebenen Obstcultur kennt man nicht leicht ein Jahr, in welchem eine so grosse Obstarmuth und eine so hohe Obsttheuerung herrschte, als im Jahre 1873. Der österreichische Metzen Obst erhielt im Durchschnitte den Preis von 8 Gulden; einzelne bessere und grössere Stücke verkauft man mit 2 bis 4 Kreuzer. Wo irgend noch etwas besseres Obst wuchs, wurde dasselbe allsogleich von fremden Händlern zusammengekauft und viele Meilen weit vom Lande, grösstentheils ins Ausland auf den Schiffen der Elbe fortgeschafft. Ich kam in den Gärten zu grossen Obsthäufen und hätte gerne nur einige Stücke gekauft, welche mir besonders gefielen; allein ich wurde abgewiesen mit dem Bedeuten, dass das ganze Obst schon längst verkauft sei. Das Obstessen kömmt also im Jahre 1873

hoch zu stehen. Keine Familie kann sich für den Winter mit Obst versorgen. Für uns blieben nur einzelne sehr schlechte Sorten zurück und diese kommen noch sehr hoch zu stehen.

Ich will zuerst von der Obsternte im flachen Lande des Saazer Kreises sprechen. Aepfel, Birnen, Kirschen, Zwetschen, Aprikosen und Nüsse gab es äusserst wenige, besonders war ein Mangel an Zwetschen. Sonst wurden viele tausende von österreichischen Metzen nach Sachsen verführt; im Jahre 1873 bekamen die Käufer wohl kein Fuder Zwetschen im Flachlande. Dagegen gaben Pfirsiche, edle Pflaumen, besonders Reineclauden, und die guten Kastanien eine sehr reiche Ernte in bester Qualität. Bei uns wird gegenwärtig der Wein nur noch an Mauern gezogen, während früher um Kaaden viel Wein im Freien angebaut wurde, wozu eine ausgezeichnete Lage vorhanden ist. Man erinnert sich nicht leicht eines Jahrganges, in welchem der Weinstock so reich mit Trauben besetzt war, als im Jahr 1873. Mancher Weinstock hatte wahrlich eine Ueberladung von Trauben, so dass man vor lauter Trauben die Blätter kaum sah. Man zweifelte an dem Reifwerden der Trauben, da die Blüthe sehr spät eintrat, allein schon Ende August sah man reife Trauben auf dem Markt und es kamen sogar jene grossen Trauben zur Reife, die hier gewöhnlich ungeniessbar blieben, die man aber dennoch fort kultivirte, weil man auf diese mehrere Pfund schweren Riesentrauben einen gewissen Stolz setzte. Ich machte im Jahre 1873 die Bemerkung, dass viele Trauben wie z. B. der Burgunder und noch andere ganz einfache Trauben sogar Seitenflügel ansetzten. Daher musste man bei der am 20. und 21. Oktober zu Kaaden veranstalteten landwirthschäftlichen Bezirksausstellung staunen über die grosse Anzahl der herbeigebrachteu Trauben von jeder Grösse und Farbe. Das Gut Stranitz brachte sogar eine grosse Kiste von verschiedenen Riesentrauben. Der Besitzer dieses Gutes in der Nähe von Brüx muss ein leidenschaftlicher Kultivateur von Trauben sein; alle hatten das Gewicht von mehreren Pfunden. Der Pomolog H. Prinzi brachte gleichfalls eine grosse Collection von verschiedenen Traubensorten, welche er alle mit Namen bezeichnet hatte. Die Trauben waren nicht nur an der Mauer, sondern auch an freistehenden Stöcken ge-

zogen worden. Die Domäne Rothenhaus stellte Trauben aus mit Beeren von noch nie gesehener Grösse.

Bei dieser allgemeinen Obstarmuth im Saazer Flachlande im Jahre 1873 muss man sich wahrlich wundern, wenn bei der eben erwähnten landwirthschaftlichen Bezirks-Ausstellung zu Kaaden das Obst den Glanzpunkt der ganzen Ausstellung bildete, nicht nur in der Zahl, sondern auch in der Schönheit der Sorten, worunter meistens die edelsten mit vorkamen und ihre richtigen Benennungen zur Schau trugen. Die Domäne Hagensdorf nahm allein ein ganzes Zimmer ein, in welchem sie ihr schönes Obst in mehreren Etagen übereinander aufstellte. Die Ausschmückung war nach dem Muster einer Wiener Obstausstellung auf das Glänzendste hergestellt. Es wurden dazu über 100 Töpfe mit Blumen verwendet nebst Reisig und Moos.

In einem sehr grossen Saale hatten noch drei andere Domänen durch ihre Gärtner namhafte Obstausstellungen geliefert und zwar ebenfalls mit richtigen Benennungen. Herr Pomolog Prinzl hatte seine ausgestellten Aepfel und Birnen sehr systematisch geordnet. Herr Dr. Fischer, Besitzer des Gutes Steinwasser bei Brüx, war mit seinem ausgestellten Obste mit sammt seinem Gärtner nach Kaaden gekommen und zeichnete sich als wissenschaftlicher, kritischer Pomolog aus. Zu den von ihm ausgestellten Obstsorten konnte man in Bezug der Benennung volles Vertrauen haben, da er seine Reiser von Herrn Dr. Lucas und von Herrn Superintendenten Oberdieck bezog. Uebrigens ist noch seine ganz originelle Aufstellung zu rühmen. Die Domäne Rothenhaus (Baumschule Oberdorf) gab ihrer Obstausstellung die Form eines Bouquets. Ausserdem brachten noch viele Bürger und kleine Landwirthe Obst zur Ausstellung, aber ohne Namen. Allgemeine Verwunderung erregten 7 Stücke Hardenponts Winterbutterbirn (Kronprinz Ferdinand), welche von ausserordentlicher Grösse waren. Jedes Stück hatte ein Gewicht von mehr als 20 Loth.

Wer hätte bei einer so reichhaltigen und schönen Obstausstellung an eine Obstarmuth des Jahres 1873 denken sollen, und dennoch gab es eine solche und zwar im hohen Grade.

Doch wenden wir uns zum Obstbau des Jahres 1873 im Erzgebirge, dessen Bewohner bis weit hinauf sehr fleissige Obst-

baumzüchter sind. Das geerntete Obst liefert ihnen nicht nur gesunde Nahrungsmittel, sondern auch beträchtliche Einnahmen an Geld. War das Flachland im Jahre 1873 ein sehr obstarmes, so zeichnete sich dagegen das Erzgebirge durch einen gewissen Reichthum von Obst aus. Die Zwetschenbäume trugen hier sehr reichlich, so dass das Ausland sich so ziemlich mit der Frucht derselben versorgen konnte. Wir sahen viele 2- und 4spännige Fuder Zwetschen vom Erzgebirge nach dem Auslande führen und auch der Kaadner Markt wurde mit derselben Waare aus dem Erzgebirge versorgt. Das Schock kam auf 10 bis 12 Kreuzer zu stehen. Diese Gebirgszwetschen haben eine eigenthümliche Beschaffenheit; sie sehen nicht blau, sondern wie man sagt sehr fuchsig, d. h. röthlich aus, als wenn sie nicht ganz reif wären, sie haben aber im Innern ein gelbes süsses Fleisch und werden desshalb gern gekauft und zwar im Jahre 1873 um den Preis von 4—5 fl. per österreichischen Metzen. Nach der ziemlich starken Ausfuhr müssen die Zwetschen massenhaft an den Bäumen gehangen haben. Einige kleine Landwirthe sollen über 100 fl. für Zwetschen allein eingenommen haben.

Selbst an Birnen und Aepfeln fehlte es im Erzgebirge nicht. Ich bekam vom Erzgebirge ausgezeichnete Sorten vom Kernobste, welche die gleichen Sorten im Flachlande weit übertreffen. So z. B. sind die Beurré blanc und Beurré gris im Gebirge weit grösser und schmelzender als auf dem Lande, der Gestalt nach sind beide etwas länger, die Beurré blanc hat stark rothe Backen und lauft gegen den Stiel mehr spitzig zu, der Geschmack ist bei beiden gewürzter. Man wollte desswegen die Beurré blanc ins Flachland verpflanzen, weil man glaubte, sie sei eine bessere Varietät, allein die im Flachlande aufgesetzten Reiser trugen nur die hier gewöhnliche Beurré blanc, wie sie im Illustrirten Handbuche abgebildet und beschrieben ist. Auch die Sommerbergamotte ist im Erzgebirge ausgezeichnet und besser als im Flachlande. Ebenso gibt es im Erzgebirge Aepfel, welche weit schöner, grösser und schmackhafter sind, als auf dem Flachlande, wie z. B. der Gravensteiner und der Astrakan. Ich fand selbst die Reinette von Orleans vom Fusse des Erzgebirges schmackhafter als jene im Flachlande.

Ich komme nun zu einigen wichtigeren Erscheinungen an

den Obstbäumen und deren Früchten im Jahre 1873. Die verschiedenen Raupenarten, wie z. B. die Goldafter- und Ringelraupe, wurden glücklich getilgt, auch bin ich durch meine Taktik gegen das Heer der Blattläuse siegreich zu Felde gezogen; an Feuchte hat es nicht gefehlt. Und dennoch zeigten sich viele gelbe Blätter, welche ich sorgfältig von den Bäumen ablöste, um den unangenehmen Anblick zu entfernen. Viele Blätter bekamen schwarze Punkte, gegen welche ich nichts unternahm, da sie grösstentheils grün blieben. Aber mit Ende Juni erschien auf den Blättern die schwarze Larve der Kirschblattwespe, welche sich bis zum Herbste so stark vermehrte, dass man fast auf jedem Blatte mehrere dergleichen Larven fand, welche das Oberhäutchen so stark abfrassen, dass nichts Grünes mehr übrig blieb. Auch die Unterhaut der Blätter wurde braun, worauf das benagte Blatt abstarb. Ich konnte gegen dieses Ungeziefer nicht leicht etwas unternehmen, da es zu massenhaft auftrat. Die Bäume hatten ein schändliches Aussehen, sie waren eines grössten Theiles ihrer wichtigsten Organe, der Blätter fast gänzlich beraubt. Das musste nun auch einen ungünstigen Einfluss auf die vollkommene Entwicklung der Früchte haben. Viele Früchte fielen ab. Unter einigen grösseren normalen Früchten gab es eine Unzahl von sehr kleinen, verkrüppelten Früchten. Viele Obstsorten wurden früher als gewöhnlich reif. So war die Hardenponts Winterbutterbirne schon im November passirt, da diese Birne sonst erst zu Weihnachten geniessbar wurde. Man klagte allgemein darüber, dass alles Obst einen schlechten Geschmack habe, dass sehr viel faul werde. Vieles Obst erhielt schwarze Bitterflecken, und die grossen Apfelsorten wurden fast durchgehends sehr stippig.

Ich komme nun zu einer sehr bedenklichen Erscheinung an unserem Obste, bedenklich in ihrer Ursache und in ihren Folgen. Ich bemerkte nämlich schon im Jahre 1872 eine Abnahme in der Zahl und in der Vollkommenheit der Kerne im Obste. Diese Abnahme steigerte sich noch mehr im Jahre 1873 sowohl bei Birnen als auch bei Aepfeln. Ich will hiemit nicht sagen, dass diese Abnahme nicht schon früher angefangen habe; sie war vielleicht nicht so auffallend, daher auch nicht so merkbar.

Wer seit so vielen Jahren die Kerne von Aepfeln und Birnen so sorgfältig sammelte wie ich, theils zu meiner eigenen Aussaat, theils um andere Obstbaumzüchter damit zu betheiligen, musste die erwähnte bedenkliche Abnahme wahrnehmen. Obgleich in dieser meiner Wahrnehmung auf meiner Seite vollkommene Sicherheit war, so zog ich darüber doch noch die Erfahrungen anderer Obstbaumzüchter ein. Alle stimmten mit meiner Erfahrung überein und gingen darin noch weiter, indem sie behaupteten, dass sie selbst in den wilden Birnen und Aepfeln, die sie sonst zur Sammlung von Kernen benützten, gegenwärtig fast gar keine Kerne finden, was sie beim Anbau in keine geringe Verlegenheit bringe. Ich benützte zu meiner Kernesammlung unter Anderen vorzugsweise eine Birne, welche nicht nur die meisten, sondern auch die vollkommensten Kerne besass. Es ist diess die bei uns sehr stark angebaute sogenannte Winterzecke. Der Baum soll sich durch seine eigenen Kerne fortpflanzen lassen, was ich nach meinen Beobachtungen sehr wahrscheinlich fand. Die Birne ist zwar etwas klein, wird aber sehr gern gegessen und für sehr gesund gehalten. Ich staunte im Jahre 1873 darüber, dass ich auch in dieser Birne fast gar keine Kerne fand.

Sollte die Ursache von dieser Erscheinung nicht darin liegen, dass unsere Obstbäume zu wenig Kraft haben und kränklich sind!

Ein Obstbaumzüchter klagte mir im Frühjahre 1873, dass von seinen angesäeten Birn- und Aepfelkernen so wenige aufgegangen sind. Sollte diese Frscheinung nicht eine Folge davon gewesen sein, dass viele von den angebauten Kernen sehr unvollkommen waren? Welch eine schlechte Nachzucht von Wildlingen als Unterlage für Baumschulen ist da nicht zu befürchten.

Ich kenne nur ein Mittel, um wieder zu mehr und vollkommenen Kernen zu gelangen. Dieses Mittel besteht in einer öfters wiederholten Düngung unserer Obstbäume, um sie zu kräftigen. Braucht der Baum nicht nur viel Kraft zur Erzeugung des Fleisches seiner Früchte, so braucht er um so mehr Kraft zur Erzeugung von Saamen. Wir finden desshalb in sehr grossen Früchten selten Kerne, um so weniger vollkommene Kerne, da sie sich sehr anstrengen müssen, viel Fleisch zu erzeugen. Ebenso finden wir sehr we-

nige und zwar unvollkommene Kerne im Sommerobste, da der Baum Eile hat, seine Früchte zur Reife zu bringen. Bisher sammelte man die Kerne nur vom Herbst- und Winterobste, weil man von diesem die meisten und vollkommensten Kerne erhielt. Aber auch das Herbst- und Winterobst will uns mit Kernen verlassen, wie in den 2 letzten Jahren es sehr merklich sich zeigte.

Kaaden. **C. Fischer.**

Ausstellung im Tessthale.

Die Erfolge des Tessthaler landwirthschaftlichen Fortbildungsvereines auf dem Gebiete der Einführung des praktischen Landwirthschafts-Unterrichtes in den Volksschulen durch Errichtung von Schulgärten, Anschaffung geeigneter Gartenwerkzeuge, Beischaffung jährlicher Pflanzen und Sämereien für Erziehung derselben durch die Schuljugend haben durch die Ausstellung der heurigen Schulgartenprodukte auf die Generalversammlung dieses Vereines am 28. September 1873 in Gross-Ullersdorf für weitere Förderung dessen ermuthigend eingewirkt.

Es waren über 500 Nummern aus 12 Volksschulen ausgestellt, darunter 169 Sorten Gemüse und Blumen, 59 Sorten Feldfrüchte, 53 Nummern verschiedene, grösstentheils selbst erzogene Sämereien, 17 Töpfe mit Obstpflanzen aller Gattungen, Maulbeerpflanzen und 2 Töpfe mit der neu eingeführten Pflanze Maclura aurantiaca als Benutzung der Blätter zu Seidenraupenfutter, Muster aufliegender Veredlungen durch die Schuljugend von mehreren Schulen, ferner, nach den aufgestellten Programmen, durch die Schule in der Gemeinde gesammelte Obstsorten mit den ortsüblichen Namen versehen in 116 Nummern und ebenso Kartoffelsorten in 59 Nummern. Das Gemüse zeigte sich allgemein rationeller gezüchtet, als frühere Jahre, selbst erzogene Gemüse und Blumensaamen blieben diess Jahr in der Minderheit, dagegen waren Feldfrüchte und Getreidesortimente in Gestruch, auf Versuchsgrundstücken bei der Schule erzogen, vermehrter ausgestellt, darunter besonders interessant ein Sortiment der besten Wiesengräser in 12 Sorten. Das Obst enthielt wenig Apfel-, desto mehr Sommer- und einige Winterbirnsorten mit den originellsten Ortsnamen versehen, jedoch wiederholten sich gleiche Sorten und Namen nicht oft, dann Pflaumensorten, auch Weintrauben

und Pfirsiche, schliesslich mehrmals Haselnüsse, dagegen wiederholten sich unter den Kartoffeln die Sorten öfter und die genaue Uebersicht dessen liess schliessen, dass die Kultur der Obstsorten in diesen Gemeinden einer grösseren Aufmerksamkeit unterzogen wurde, als die der Kartoffelsorten. Bemerkenswerth waren die von einer Schule ausgestellten in dortiger Gemeinde massgebenden gut bezeichneten Gesteinsorten in acht Nummern und von einer Schule ausgestellte Saamengläser für Saamensammlungen der Volksschule. Die Vereinsleitung hat sich in der Voraussicht einer diessjährig reicheren Ausstellung um Prämien hiefür beworben, welches Streben die k. k. mährisch-schlesische Ackerbaugesellschaft in Brünn in der bereitwilligsten Weise realisirt. Es wurden die Schulen als Aussteller mit 2 silbernen Staatsmedaillen, 4 grossen und 2 kleinen Gesellschaftsmedaillen, ferner ehrenden Vereinsanerkennungen ausgezeichnet. Die Ausstellung blieb 3 Tage dem allgemeinen Gratisbesuche geöffnet und haben mehrere Schulen dieselbe in Corpore und mit der Schulfahne besucht, wobei die Schüler der prämiirten Schulen mit Selbstbewusstsein auf die Erfolge ihres Fleisses im Schulgarten hinweisen konnten und diess ihren Angehörigen gegenüber auch gethan haben.

Gross-Ullersdorf, 30. Okt 1873. **Franz Slaby**, Gärtner.

Literatur.

Dendrologie. Bäume, Sträucher und Halbsträucher, welche in Mittel- und Nord-Europa im Freien cultivirt werden. Kritisch beleuchtet von Karl Koch, Med. und Phil. Dr., Professor der Botanik an der Friedrich-Wilhelm-Universität zu Berlin. III. Theil.

Der I. Theil, die Polypetalen enthaltend, umfasst 47 Bogen, der II. Theil, die Monopetalen und Apetalen incl. der Cupuliferen 42 Bogen, und der nun jüngst erschienene III. Theil, die Cupuliferen und Monocotylen enthaltend, 27 Bogen gr. 8., womit nun dieses vortreffliche Werk abgeschlossen ist. Es ist damit eine grosse Arbeit beendigt, an welcher der Verfasser über 20 Jahre sammelte, forschte und arbeitete, welche nun als Ganzes vor uns liegt. Kein Werk behandelt den Stoff, die Kenntniss unserer im Freien aushaltenden Gehölze so gründlich und umfassend, wie dieses und wenn wir allen Gartenetablissement, welche Gehölzzucht haben und allen Gartenbauvereinen Kochs Dendrologie zur Anschaffung dringend empfehlen, so sind wir überzeugt, da gerade in diesen Kreisen ein wissenschaftlicher Führer, der ganz zuverlässig ist, von grösstem Werth ist, dass uns jeder Verein und jeder Besitzer einer grössern Gehölzbaumschule für diese Empfehlung sehr dankbar sein wird. Auf Band I. und II. wurde schon früher aufmerksam gemacht. **Dr. Ed. L.**

O. Burbach, Seminarlehrer in Gotha: **Der einheimischen Vögel Nutzen und Schaden.** Gotha, Thienemanns Hofbuchhandlung, 1873.

Der Verfasser hat sich die Mühe gegeben, von 66 heimischen Vögelarten den Nutzen und Schaden in Form einer Uebersichtstabelle darzustellen. Diese Tabelle enthält zunächst die Namen der verschiedenen Vögel. Dann folgt in Rothdruck der Nutzen, den die einzelnen Thiere für Getreide, Wiesen, Hackfrüchte, Obstbäume, Wein, Forst, durch Insektenvertilgung haben. Hierauf der Schaden, in Schwarzdruck, für Getreide, Wiesen, Oelpflanzen, Hackfrüchte, Obstbäume im Allgemeinen, Steinobstbäume, Beerenobst, Wein, Forst, Geflügel, Jagd, durch Vertilgung nützlicher Vögel und deren Nester. Hierauf folgen Erklärungen, wieder in Roth- und Schwarzdruck, und den Schluss bildet ein alphabethisches Register. Die Grösse des Nutzens und Schadens ist durch verschiedene Zeichen im Druck ausgeführt. Wir empfehlen diese tabellarische Darstellung besonders für Lehranstalten und bäuerliche Fortbildungsschulen, sowie für landwirthschaftliche und Gartenbauvereine. **Dr. Ed. L.**

Wesselhöft, Der Rosenfreund. Vollständige Anleitung zur Kultur der Rosen im freien Lande und im Topfe, zum Treiben von Rosen im Winter, sowie Beschreibung und Verwendung der schönsten neuen und alten Sorten der verschiedenen Rosenarten und Hybriden. 3te vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 33 Abbildungen und einem Vorwort von Garteninspector Jäger. Weimar, B. F. Voigt, 1873. 755 S., gr. 8. 1 Thlr. 7½ Gr.

Ein vortreffliches Buch, welches in jeder Bibliothek des Gärtners und Gartenfreundes einen Platz finden sollte; keinen von Beiden wird das Buch unbefriedigt lassen. Bei der grossen Liebhaberei für Rosen und der Menge vortrefflicher Sorten darf dieses Buch als ein einem wirklichen Bedürfniss entsprechendes gelten und nimmt in der deutschen Gartenliteratur durch seine klaren richtigen Darstellungen und wissenschaftlich-praktische Haltung einen ehrenvollen Platz ein. **Dr. Ed. L.**

B. Weigand, Der erfahrene Gartenfreund. Gemeinfassliche Anweisung zur Kultur der Gemüse, der Zierpflanzen im freien Lande und in Töpfen, im Zimmer, auf Balkons und Fensterbrettern, ferner der Blumenzwiebeln und des Beerenobstes u. s. w. Plauen, Verlag von A. Schröter. 183 S. kl. 8. 15 Sgr.

Eine kleine, vorzugsweise für die Gartenfreunde und kleinere Gartenbesitzer berechnete, praktische, und vielfach lehrreiche Schrift. Die Sprache ist klar und fasslich, und es ist daher das Büchlein für alle Anfänger und Laien bestens zu empfehlen. Der Inhalt ergibt sich schon aus dem Titel. **Dr. Ed. L.**

Der Weingarten. Anleitung zur zweckmässigen Cultur der Reben, von H. Göthe, Direktor der steiermärkischen Landes-, Obst- und Weinbauschule in Marburg. Wien, Druck und Verlag von C. Gerolds Sohn, 1873. 127 S. gr. 8. Mit zahlreichen Holzschnitten.

Eine kleine, den Weinbau vorzüglich vom praktischen Standpunkt aus kurz und bündig schildernde Schrift, welche für den kleineren Weinbauer, und alle die, welche sich im Weinbau eine praktische Anleitung verschaffen wollen, bestens zu empfehlen ist. **Dr. Ed. L.**

Die Obstzucht auf zwerg- und niedrigstämmigen Bäumen von U. E. Hofmann-Bang, Majoratsbesitzer in Dänemark. Mit einem Vorwort von H. v. Nathusius und 19 Abbildungen. Berlin, Wiegand und Hempel, 1872. 8. 71 S. 10 Gr.

Eine kleine anregende Schrift über Baumschnitt und besonders für alle jene Gegenden und Gärten berechnet, wo die Cultur der hochstämmigen Bäume, wie an den Gestaden der See, wegen heftiger Stürme nicht gut durchführbar ist. Herr Hoffmann hat sich die Werke von Dubreuil, Gressent zur Richtschnur genommen und sehr glückliche Resultate erzielt. Er ermuntert nun seine Landsleute, Obstgärten mit niederstämmigen Obstbäumen anzulegen. Ein lesenswerthes kleines Schriftchen. Dr. Ed. L.

Die für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten. Herausgegeben von Hermann Göthe, Director der steyermärkischen Landes-Obst- und Weinbauschule in Marburg a. d. Drau, und von Rudolph Göthe, Besitzer der Beerenobst- und Rebschulen in Cannstadt. I. Heft, Wien 1873. Imper. fol. 2 Thlr.

Das vorliegende Heft eines wahrhaft grossartigen Prachtwerks enthält die Abbildungen und Beschreibungen des Blauen Portugieser und Rothen Gutedel. Die Abbildungen sind in der lithographischen Anstalt von Gaternicht in Stuttgart gefertigt und sehr schön und naturgetreu; es ist Traube, Holz und Blatt dargestellt. Wir haben nur dabei zu bemerken, dass das abgebildete noch nicht ganz reife Holz nicht alle die Charactere des reifen Holzes darbietet und dass die Blätter des Portugieser bei der Reife der Trauben hier fast immer rothgefärbte Spitzen haben. — Der Text ist klar und erschöpfend, die ganze Ausstattung sehr schön, ja luxuriös. Es sollen im Ganzen 40 Sorten abgebildet und beschrieben werden und da jährlich 2—3 Lieferungen erscheinen à 2 Abbildungen, so wird das ganze Werk in 8—9 Jahren beendigt sein. Wir wünschen dem bedeutenden Unternehmen den besten Erfolg. Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologenverein.

Rechenschaftsbericht

über die Geschäftsführung des Vereins im Jahre 1872/73.

Dreizehntes Vereinsjahr.

1) **Stand der Mitglieder.** Am 1. Oktober 1872, dem Beginn des neuen Rechnungsjahres, zählte der Verein Mitglieder 723

Von diesen traten im Laufe des Etatsjahres theils durch schriftliche Austritts-Erklärungen, theils durch Nichtzahlung der Beiträge, theils durch den Tod aus 76

Bleiben somit 647

Dagegen traten dem Vereine im Etatsjahre 1872/73 neu bei . . 78

so dass der Stand der Mitglieder des Vereins am 1. Okt. 1873 beträgt 725

und zwar 724 ordentliche und 1 Ehrenmitglied.

2) **In dem pomologischen Garten in Mähringen** wurde in diesem Jahre Seitens der Gemeinde das Gras umgebrochen, d. h. umgehackt und der ganze Boden gebaut, was jedenfalls zum Gedeihen der jungen Bäume wesentlich beitragen wird. Bei dem gänzlichen Obstmangel in hiesiger Gegend lieferte die Anlage auch heuer, trotz reicher Blüthe, wieder keinen Obstertrag. Der Stand der Bäume hat sich indess gebessert, und die dreimaligen Hagelschäden sind nun grossentheils vernarbt.

Der diesjährige Aufwand betrug 11 Gulden, als Prämium für den Baumwärter und für die Pflege der Kronen der Bäume.

3) **Vereinsgabe.** Es kam in diesem Etatsjahre als Vereinsgabe die Schrift „Der Obstschutz" von Professor Dr. E. L. Taschenberg zur Vertheilung, wodurch inclusive der Frankatur und Verpackungskosten der Vereinskasse ein Aufwand erwuchs von . . . . . 693 fl. 58 kr.

4) **Obstbestimmungen.** Im Etatsjahre 1872/73 liefen 42 Obstsendungen zum Bestimmen hier ein, von denen die eine z. B. (aus Siebenbürgen) 155 Sorten enthielt. Zur Aufstellung musste wieder der grosse Hörsaal des Instituts verwendet werden; bei dem milden Winter war aber der Aufwand für Heizung sehr unbedeutend und kam gar nicht in Berechnung. Die meisten der eingesendeten Früchte wurden bestimmt und zwar bei mehreren Sammlungen mit Beihülfe des Herrn Superintendent Oberdieck in Jeinsen.

5) **Beschickung von Versammlungen.** Es wurden zum Wiener pomologischen Congress 4 Mitglieder abgeordnet. An 3 Mitglieder wurden, entsprechend der Entfernung der Wohnorte, Reisevergütungen gegeben im Gesammtbetrag von . . . . . 175 fl.

Ausserdem wurden vom Gehalte des Geschäftsführers noch 50 fl. für diesen Zweck verwendet.

6) **Dielsstiftung.** Dieselbe hatte am 1. Oktober 1872 einen Kassenbestand von . . . . . 111 fl. 15 kr.

Hiezu kamen im Laufe des Rechnungsjahres folgende Beiträge: von Herrn Baron von Stampe in Nysö . . . . . 17 fl. 30 kr.

„ „ B. Martin in Cronthal . . . . . 1 „ 6 „

„ „ G. H. Techau in Hamburg . . . . . 7 „ — „

„ „ Professor Tafrathshofer in Regensburg 3 „ 30 „

aus der Kasse des Pomologen-Vereins laut Etat 1872/73 . 52 „ 30 „

in Summa 192 fl. 51 kr.

Von diesem Betrage wurden entsprechend dem Zwecke (zur Heranbildung junger Pomologen) vom Vereinsvorstande beschlossen, einem strebsamen Zöglinge des pomologischen Instituts G. K. von P. 59 fl. 51 kr. zu dessen Studien zu geben, so dass noch in der Kasse sich befinden 133 fl. = 76 Thlr.

Ausserdem wurden von dem statutenmässigen Gehalte des Geschäftsführers zu demselben Zweck, also für Nachlass von Pensionen an Zöglinge, welche das Pomologische Institut besuchten, 140 fl. verwendet.

7) **Vereinsbibliothek.** Für dieselbe wurde in diesem Jahr nichts neu angeschafft, um für die Vereinsgabe die erforderlichen Mittel zu reserviren.

8) **Stand der Vereinskasse** nach dem Berichte des Herrn J. H. Maassen, Cassier des Vereins:

A. Einnahme.

Kassenbestand nach der letzten Rechnung		462 fl.	57 kr.
Vorauszahlungen aus früheren Rechnungen		115 „	30 „
Eingegangene Rückstände aus 1867/68	1		
1868/69	6		
1869/70	22		
1870/71	34		
1871/72	55, zus. 118 =	206 „	30 „
Beiträge für das laufende Jahr 1872/73: 646		1130 „	30 „
Zinsen aus angelegten Geldern		27 „	6 „
Ersatzposten		1 „	18 „
Summa der Einnahme		1943 fl.	51 kr.

B. Activ-Ausstände.

Aus dem Jahre 1872/73 37 Beiträge . . . . . 64 fl 45 kr.

Es wurden nach vorhergegangenem wiederholten Monitorium alle jene Mitglieder als freiwillig ausgetreten betrachtet und daher aus dem Mitglieder-Verzeichniss gestrichen, welche ihre früheren und längst verfallenen Beiträge nicht an die Kasse bezahlten; es verminderte sich die Zahl der Mitglieder hierdurch um 32, allein was helfen solche Mitglieder, die sich für den Verein in keiner Weise interessiren. Die Vereinsgaben wurden mit seltenen Ausnahmen immer nur an solche Mitglieder verschickt, welche ihre Beiträge an den Verein für das betreffende Jahr, für welches die Vereinsgabe galt, entrichtet hatten.

C. Ausgaben.

1) Beiträge zum 22. Hefte des Illustrirten Handbuches .	144 fl.	— kr.
2) Vereinsgabe für 1872/73	693 „	58 „
3) Pomologischer Garten in Mähringen	11 „	— „
4) Drucksachen, Rechenschaftsbericht u. s. w.	123 „	17 „
5) Bibliothek	— „	— „
6) Reisebeiträge zum Wiener Internationalen Pomologen-Congress	175 „	— „
7) Porto-Auslagen	71 „	45 „
8) Gehalt des Cassiers	50 „	— „
9) Für die Dielsstiftung	52 „	30 „
10) Gehalt des Geschäftsführers aus 811 Beiträgen . . .	354 „	45 „
(Nämlich 118 eingegangene rückständige Beiträge, 47 Beiträge, die vorher bezahlt wurden, aber erst 1871/72 in Verrechnung kamen und 646 Beiträge pro 1872/73, zusammen 1419 fl. 15 kr., davon 25 % nach dem Beschluss der Generalversammlung 1867, beträgt obige Summe.)		
11) Verschiedenes	3 „	6 „
	1679 fl.	21 kr.

Vermögensberechnung.

Die Einnahme betrug	1943 fl. 51 kr.	
Hierzu Activausstände	64 fl. 45 kr	
		2008 fl. 36 kr.
Die Ausgaben belaufen sich auf		1679 fl. 21 kr.
Vermögen des Vereins		329 fl. 15 kr.
Davon baarer Kassenbestand		264 fl. 30 kr.
Ausserdem befinden sich noch in der Kasse als Vorauszahlungen für spätere Jahre aus dem Rechnungsjahre pro 1873/74 43		
1874/75 9		
Zusammen 39 Beiträge =		68 fl. 15 kr.
Demnach baar in Kassa		332 fl. 45 kr.

In dem verflossenen Monatsheft (Januar 1874), welches durch Verschulden der Lithographischen Anstalt in Stuttgart, welche die Abbildungen liefert, über die Gebühr lange aufgehalten wurde, ist der Etatsentwurf enthalten und dort als Cassenbestand 230 fl. 14 kr. angegeben. In Folge unserer Monitorien, welche die Notiz enthielten, dass die Mitglieder, welche ihre Beiträge nicht entrichteten, als ausgetreten betrachtet würden, gingen noch viele alte Rückstände ein, so dass sich der Kassenvorrath auf die obige Zahl von 332 fl. 54 kr. stellte.

Da im Laufe des Sommers ein neues Mitgliederverzeichniss nöthig wird, so bitten wir ganz ergebenst, Veränderungen der Stellung oder des Wohnorts gef. durch Einsendung einer Adresskarte unter Kreuzband hieher anzeigen zu wollen.

Neue Mitglieder.

Als neu dem Vereine beigetretene Mitglieder sind zu nennen die Herren: Wilhelm Schanwald in Wilhelmshut bei Eylau, Reg.-Bez. Liegnitz; J. C. Nessler in Nieukerk, Reg.-Bez. Düsseldorf; Jul. Jabonczy, Oekonom, St. Georgen bei Pressburg; J. D. Warneken, Kaufmann in Bremen; J. Schweers, Gutsbesitzer in Bremen; Chr. Kreiner, Oeconom in Theiseil bei Weiden, Bayern; Joh. Czedler, Landesadvokat, Zombor, Ungarn; Graf Holzendorff, Obrist z. D., Nieder-Lösnitz bei Dresden und das Landwirthschaftliche Casino in Zülpich, Rheinprovinz. **Dr. Ed. Lucas.**

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Robinia crispa. Obstbaumzüchter sind in der Regel auch Freunde von wenigstens einigen Zierbäumen und Gesträuchen. — In Baumschul-Catalogen findet man bei obigem Baume sehr häufig den Beisatz „sehr schöner Baum“. Allerdings ist es eine schöne Sorte, wird aber in Gärten nicht immer als „kraus, gekräuselt“ gefunden. — Das „kraus“ pflegt sich gerne zu verlieren und damit es Wahrheit bleibe, so schneide man diese Sorte alljährlich recht stark zurück. Geschieht dies nicht, so sieht man in der Regel einen gewöhnlichen Akazienbaum vor sich stehen und man begreift nicht, wie die Sorte zum Prädicate „crispa“ gekommen sei. **G. L. Gillemot.**

Verkehr mit Mostobst in Reutlingen im Herbst 1873.

Ein rühriges Leben und Treiben ist immer noch auf unserem Bahnhof, und dauert dasselbe seit über drei Wochen. Ganze Wagenladungen von Obst aus der Gegend von Frankfurt und Nassau, aus Westphalen u. s. w. kommen durch Gönninger Handelsleute hieher und finden immer raschen Absatz. Es ist wirklich schönes und gutes Obst, welches die Landleute der ganzen Umgegend kaufen und in Ladungen, oft mehr als 20 Säcken auf einem Wagen, in ihre Ortschaften fahren. Der Preis ist in den letzten Tagen der Centner 6 fl. bis 6 fl. 30 kr. Nach ungefährer Schätzung sind mindestens 300,000 bis 350,000 fl. für eingeführtes Mostobst auf unseren Bahnhöfen umgesetzt worden.

(Aus der Reutl. Zeitung.)

Internationale landwirthschaftliche Ausstellung

zu Bremen 1874, vom 13. bis 21. Juli inclusive,

unter dem Protectorate Seiner Kaiserl. und Königl. Hoheit des Kronprinzen des deutschen Reiches und von Preussen.

VIII. Abtheilung. Erzeugnisse des Garten-, Obst- & Weinbaues.

Sections-Chef: Herr **J. G. Hagemeyer** in Bremen.

Specielle Bedingungen für diese Abtheilung.

1) Bereitwillige Aufnahme finden Pflanzen, Blumen und andere Producte, die in ihrer Art werthvoll und ausstellungswürdig sind, auch wenn dafür keine Prämien ausgesetzt sind.

2) Die Lieferungstermine sind für Weintrauben, frisches Obst und Gemüse am 11. und 12. Juni incl.; für eingesetzte Früchte, Weine, Maschinen und Geräthe am 10. und 11. Juni incl.

3) Für thunlichste Beaufsichtigung und Pflege der Ausstellungs-Gegenstände wird gesorgt werden. Das Comité übernimmt jedoch keinerlei Verantwortlichkeit für Schädigung oder Verluste der zur Ausstellung gebrachten Pflanzen und Gegenstände. Alle Pflanzen, Blumen u. s. w. sind von den Ausstellern auszupacken, einzupflanzen und aufzustellen und haben dieselben dabei die Anordnungen des Comité's hinsichtlich der anzuweisenden Plätze und Räume zu befolgen. Falls es gewünscht wird, werden Arbeitsleute zu 3 Reichsmark (1 Thaler) pro Tag zur Hilfeleistung bereit sein.

4) Die Aussteller müssen, wenn sie an der Concurrenz Theil nehmen wollen, bei jeder Einsendung genau die Bewerbung angeben; jeder Gegenstand darf nur um eine Aufgabe concurriren.

5) Alle Pflanzen müssen sorgfältig mit ihren botanischen, pomologischen oder gärtnerischen Namen etiquettirt sein, ausgenommen sind Gruppen verschiedener Pflanzenarten und Teppichbeete.

6) Für bedachten Raum sind als Anmeldegebühr und Standgeld für den Platz von einem Quadrat-Meter 4½ Reichsmark (1½ Thaler) als Minimum zu zahlen. Es soll jedoch nur der wirklich eingenommene Raum gerechnet werden und eine grössere Fläche, die durch das Arrangement der Pflanzen wünschenswerth oder erforderlich wird, nicht in Berechnung gebracht werden.

Prämiirung.

Obstbäume.

106) Für 12 hochstämmige Obstbäume, je 3 Apfel, 3 Birnen, 3 Pflaumen, 3 Kirschen, 2 Preise: die silberne Medaille und 15, 10 mk . . 25 mk

107) 6 Pyramidenbäume, 3 Apfel, 3 Birnen, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, die silberne Medaille.

108) 6 Spalierbäume in alter Form, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

109) 6 Etagen Spalierbäume, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

110) 6 hochstämmige Spalierbäume, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

111) 6 Cordon horizontale, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

112) 6 Cordon oblique, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

113) 6 Candelaberform, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

Früchte.

114) Für die 3 schönsten reifen Ananas, 3 Sorten, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 mk . . . . . 50 mk

115) Für 4 verschiedene Weinreben in Töpfen mit reifen Trauben, 3 Preise: die goldene Medaille, 75, 50 mk . . . . . 125 mk

116) Für 3 reife Weintrauben in 3 Sorten, 3 Preise: die silberne Medaille und 75, 60, 40 mk . . . . . 175 mk

117) Für die beste einzelne reife Traube einer blauen Sorte, 2 Preise: die silberne Medaille und 50, 40 mk . . . . . 90 mk

118) Für die beste einzelne reife Traube einer weissen Sorte, 2 Preise: die silberne Medaille und 50, 40 mk . . . . . 90 mk

119) Für die 3 besten reifen Melonen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 mk . . . . . 50 mk

120) Für 6 reife Pfirsiche irgend einer Sorte, mit Namen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 mk . . . . . 50 mk

121) Für 6 reife Nectarinen, 2 Preise: die silb. Medaille u. 30, 20 mk 70 mk

122) Für 6 reife Feigen, Preis: die silberne Medaille und 20 mk . 20 mk

123) Für 24 reife Kirschen einer dunklen Sorte, Preis: die silberne Medaille.

124) Für 24 reife Kirschen einer hellen Sorte, Preis: die silberne Medaille.

125) Für eine Collection der schönsten reifen Erdbeeren in wenigstens 24 Sorten in Töpfen, 2 Preise: die goldene Medaille, 50 mk . . . . 50 mk

126) Für die schönsten reifen Erdbeeren in 6 Sorten in Töpfen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 25 mk . . . . . 55 mk

127) Für die schönste und grösste Collection gepflückter reifer Erdbeeren mit Namen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 mk . . 50 mk

128) Für eine Collection essbarer tropischer Früchte in frischem Zustande, 2 Preise: die silberne Medaille und 75, 50 mk . . . . . 125 mk

Für gekelterte Weine, conservirte und eingesetzte Früchte: Medaillen zur Verfügung der Preisrichter.

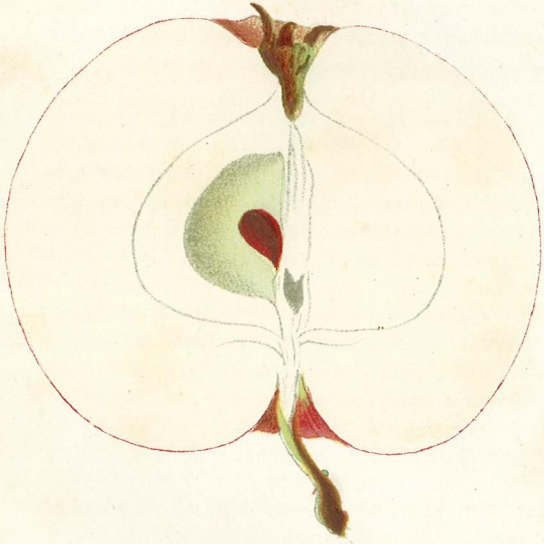
Für Garten-Maschinen und Geräthe: Medaillen zur Verfügung der Preisrichter.

Bremen, den 1. Dezember 1873.

Das Executiv-Comite. H. H. Meier, Vorsitzender.

Zuschriften sind an das **Bureau der internationalen landwirthschaftlichen Ausstellung in Bremen** zu richten.





Pfirsichrother Sommerapfel.

Pfirsichrother Sommerapfel.

Mit Abbildung.

Wir geben hier die Abbildung eines zwar alten, aber immer noch eines der besten und angenehmsten, dabei zugleich unermüdlich fruchtbaren, frühen Sommerapfels. Er zeitigt hier immer zwischen dem 10. und 20. August und hält etwa 3 Wochen.

Herr von Flotow beschrieb diesen Apfel unter Nro. 31 im Illustrirten Handbuch, I. Band, und gibt an, dass Dittrich im I. Band seines Vollst. Handbuchs der Pomologie diesen Apfel als Pfirsichrother Sommer-Rosenapfel beschrieben habe und dass er mit Sicklers Sommer-Rosenapfel und dessen Rothen Sommer-Strichapfel sehr verwandt sei. Es ist mir recht wohl erinnerlich, dass ich in meiner Jugend in Erfurt diese Frucht, deren Geschmack sehr kenntlich ist, unter dem Namen Sommer-Rosenapfel öfters verspeist habe und dass er in Thüringen nicht selten vorkommt.

v. Flotow sagt in seiner Beschreibung mit allem Rechte: „Dieser Apfel ist gewiss einer der schönsten und besten Sommeräpfel, dabei von einer ausserordentlichen Tragbarkeit und hauptsächlich zum Rohgenuss und als Schmuck der Tafel zu empfehlen.“

Der Baum ist sehr kenntlich; er hat auffallend dickes und stumpfes Holz, treibt eine Menge von Fruchtruthen, die alle mit dicken Fruchtknospen an ihrer Spitze versehen sind, wächst sehr in die Breite und wird wegen früher und sehr reicher Tragbarkeit nicht gross. Das Blatt ist ebenfalls charakteristisch und auffallend gross und breit.

Dieser schöne und in der That sehr gute, angenehm duftende und mürbfleischige Apfel ist für geschlossene Gärten besonders als Halbhochstamm, wie auch als Spalier an nicht zu warmen Lagen, sehr zu empfehlen.

Zu bemerken ist, dass diese Frucht nach dem Alter des Baumes in den Jahrgängen so sehr abändert, dass man oft glaubt, man habe eine total andere Sorte. So waren die Früchte von einem Halbhochstamm, der etwa 12 Jahre alt war, und von einer Reihe 2jähriger Veredlungen auf Johannis, die von diesem Baum veredelt

waren, so gänzlich verschieden, dass man in der That glauben musste, es sei eine Verwechslung vorgekommen; allein Geschmack, Reifzeit und innere Merkmale, namentlich aber auch die Vegetation zeigten doch die Echtheit der Sorte. **Dr. E L.**

Beiträge zur Beantwortung der Frage,

ob und in wie weit es nöthig und zweckmässig sei, dahin zu sehen, dass möglichst Gleiches mit Gleichem, bei der Veredlung, mit einander vereinigt werde.

Von Oberdieck.

Seit Anfang dieses Jahrhunderts ist schon wiederholt und von manchen wackeren Männern darauf gedrungen worden, dass, um bei dem Obstbau recht günstige Erfolge zu haben, weit mehr, als es bisher geschehe, dahin gesehen werden müsse, dass bei der Veredlung, so viel wie möglich, Gleiches mit Gleichem vereinigt werde. Es liegt auch in dieser Forderung gewiss eine Wahrheit, der man weiter nachgehen und nachforschen mag und ist nur bisher der Fehler gemacht worden, dass man die aufgestellte Forderung noch zu sehr bloss theoretisch, und nicht genügend praktisch und in angestellten Versuchen verfolgte. — Ziemlich allgemein hat man beobachtet, dass Stämme, die aus Kernen ohne Veredlung erzogen wurden, vor andern gesund blieben und reiche Fruchterträge gaben und nicht selten kamen doch auch schon Erfahrungen vor, dass durch den Einfluss des Grundstammes eine Frucht in Grösse, Färbung und Güte sichtbar verändert wurde, ja man musste geneigt sein, die Unfruchtbarkeit einzelner Stämme von Sorten, die gewöhnlich reich tragen, und auf günstigem Standorte standen, wo eine andere Erklärungsart der sich zeigenden Unfruchtbarkeit nicht aufgefunden werden konnte, dem Einflusse der bei der Veredlung angewandten Unterlage zuzuschreiben. Es liegt auch theoretisch die Folgerung ziemlich nahe, dass wenn bei der Veredlung ein paar Subjecte mit einander vereinigt werden, die in ihrer Vegetation, in früherem oder späterem Safttriebe, Härte oder Weichheit und Porosität des Holzes, früherer oder späterer Reifzeit der Früchte u. s. w. sehr verschieden sind, dies gar häufig kein rechtes Gedeihen der erwachsenden Stämme geben werde, Gleiches mit Gleichem vereinigt aber besser gedeihen werde. — Auf der andern Seite liegen indess doch auch gar viele

Bibliothek Techn. Univ. Berlin

Erfahrungen vor, dass auch da, wo nicht dahin gesehen war, bei der Veredlung Gleiches mit Gleichem zu vereinigen, die erwachsenden Stämme im Allgemeinen reich fruchtbar wurden, wenn eine grössere Unfruchtbarkeit nicht schon in der aufgesetzten Sorte, deren Natur oder grösserer Empfindlichkeit gegen klimatische Einflüsse, (namentlich in der Blüthezeit) lag, ja es liegen auch schon manche Erfahrungen vor, dass Ungleiches mit Ungleichem vereinigt sehr gut, ja vorzüglich gut gedieh und besser als auf gleichen Unterlagen. — Ich will es versuchen, meine Ansicht und Erfahrungen über die hier vorliegende Frage in Nachstehendem kurz etwas näher zusammenzustellen, um etwa dadurch Anlass zu geben, dass Andere das oben stehende Thema in absichtlichen und umsichtig angestellten Versuchen und mit Sorgfalt gesammelten Erfahrungen weiter verfolgen. Was ich schon in einem andern Aufsatze über beobachteten Einfluss des Grundstammes auf Veränderung, resp. Verschlechterung einer Frucht beibringen konnte (Monatshefte 1873, S. 44) soll hier nicht wiederholt werden, und mag am angeführten Ort nachgesehen werden.

Wenn die schon so oft aufgestellte Forderung, bei der Veredlung mehr dahin zu sehen, Gleiches mit Gleichem zu vereinigen, im Grossen noch so gut wie völlig unbeachtet geblieben ist, so lag das wohl nicht allein darin, dass die grossen Baumschulenbesitzer, auch ohne Beachtung der gestellten Forderung, doch guten Absatz ihrer gezogenen Stämme fanden, sondern es lag das wohl hauptsächlich darin, dass es allzu viele Schwierigkeiten machte, der aufgestellten Forderung nachzukommen. Die Baumschulenbesitzer zogen ihre Wildlinge allermeist aus Kernen von Edelsorten, und da hat es ja die bisherige Erfahrung genügend gezeigt, dass dabei fast nie Gleiches mit der Muttersorte entsteht, selbst wenn die Wildlinge aus auf demselben Baume gewachsenen Früchten erzogen waren, die so gewonnenen Wildlinge vielmehr in Vegetation, Textur des Holzes, Safttrieb, Reifzeit und Güte der erwachsenden Frucht oft sehr, immer mehrfältig verschieden waren. Die Schwierigkeit wird grösser, wenn, wie es meistens geschieht, die Inhaber grosser Baumschulen, die Kerne, welche sie säen wollen, sich aus den Obstkeltereien in Süddeutschland kommen lassen, wo man denn auch die Sorten nicht mehr kennt, von denen die Kerne genommen waren. Es wird dabei ziemlich unmöglich, dahin zu sehen, dass thunlichst Gleiches mit Gleichem bei der Veredlung vereinigt werde, und bleibt es da im Grossen bisher allerdings dem Zufall überlassen, ob das aufgesetzte

Reis zu der Unterlage recht passen werde. Die Baumschulenbesitzer sollten dabei aber wenigstens immer so gewissenhaft sein, dass sie, wenn der spärliche oder schlechte Wuchs eines Stammes von im Allgemeinen triebiger Sorte darauf hinweist, dass Reis und Unterlage nicht genügend zu einander gepasst hatten, sie solche sehr zurückbleibenden Stämme gar nicht verkauften. — Besser würde es mit der Wildlingszucht schon stehen, wenn man die Wildlinge, wie schon oft angerathen worden ist, aus Kernen von Holzäpfeln und Holzbirnen erzöge. Die aus solchen Kernen erzogenen Wildlinge würden nicht bloss den Vortheil bringen, dass die erzogenen Stämme auch in schlechterem Boden besser gedeihen würden, als wenn die Kerne zu den Wildlingen aus Edelobst genommen waren, sondern die aus Kernen vom Wildobste (wie ich es nennen will), gezogenen Wildlinge würden, da dabei eine fremde Bestäubung der Blüthe immer weit mehr ausgeschlossen sein würde, in ihrer Natur weit mehr übereinstimmend ausfallen und wendete man bei der Veredlung nur aus Wildobst erzogene Unterlagen an, so würde man bald mehr übereinstimmende Erfahrungen machen, welche Sorten auf solchen Wildlingen besonders gut gediehen und nachher auch reich tragbar würden, oder bei welchen das nicht der Fall war. Aber es scheinen Kerne von wirklichem Wildobste noch zu schwer zu haben zu sein, um daraus für grosse Baumschulen genügend viele Unterlagen zu erziehen. Unrecht jedoch bleibt es, wenn man als nicht passend erkannte Wildlinge auch da und selbst im Grossen noch unbedenklich anwendet, wo mehr passende Wildlinge in genügender Zahl ohne grosse Schwierigkeit gewonnen werden könnten, als z. B. wenn man Sauerkirschen, besonders Weichseln, auch immer auf Wildlinge von Süsskirschen bringt, weil man am leichtesten Kerne von Süsskirschen zur Wildlingszucht haben konnte.

Weit mehr völlig gleiche Unterlagen liegen da vor, wo man aus Wurzelausläufern erzogene Unterlagen bei der Veredlung anwendet, wie z. B. die Wurzelausläufer des Johannisstamms und Doucins, der Quitte, der Grossen Weinkirsche, der Bunten Frühpflaume u. dgl. Da haben sich allerdings schon manche Erfahrungen ergeben, und konnte auch ich sie machen, dass z. B. manche Apfelsorten auf meinem Johannisstamme sehr schlecht wuchsen, oder wenn sie wuchsen, nachher wenig tragbar waren. (Solche Erfahrungen habe ich besonders in meiner „Anleitung zur Kenntniss und Anpflanzung des besten Obstes in Norddeutschland", bei den einzelnen

Aepfelsorten mit angegeben), und fand ich auch die schon von einem Gärtner in Lüdersburg, unweit Lüneburg, der recht viele Pfirschen zog, mir mitgetheilte Erfahrung gegründet, dass die Oculation der Pfirschen und Aprikosen auf Ausläufern und selbst Kernlingen der Bunten Frühpflaume, ja selbst die Veredlung von Pflaumen auf solche Ausläufer durch Copulation, besser gedieh, als auf anderen Wildlingen, und muss man bei Veredlung von Pflaumen auf Ausläufern der Bunten Frühpflaume, die aus Wurzelausläufern in Menge zu haben sind, nur dahin sehen, dass man das Reis möglichst tief aufsetzt, da die Bunte Frühpflaume im Stamme meistens merklich dünner bleibt, als viele andere Pflaumensorten. Auch die Erfahrung machte ich constant, dass wenn ich gut in Saft stehende Ausläufer oder Kernlinge der Bunten Frühpflaume mit Pfirschen durch Oculation veredelte, bei gleicher, bei allen angewandter Sorgfalt, von der von Herrn Schiebler in Celle erhaltenen, mir besonders mundenden Doppelten Montagne, (ich weiss leider nicht gewiss, ob die Benennung richtig war oder der richtige Name etwa Maltheserpfirsche gewesen wäre), kaum halb so viele Augen gut anschlugen, als z. B. von der Rothen und Weissen Magdalene, Rothen Admirabel, Früher Chevreuse und Galande. — Bekannt ist es wohl schon, dass Andere angerathen haben, zur Veredlung von Pflaumen besonders die Ausläufer oder Kernlinge der Haferpflaume anzuwenden, wobei nur zu beklagen ist, dass aus den Angaben ziemlich deutlich erhellt, dass mehrere und auch runde Sorten mit diesem Namen benannt wurden, die von Liegels Haferpflaume verschieden sind, deren Anwendung als Unterlagen auch er anräth, jedoch nirgends deutlich gesagt hat, ob er den Rath aus gemachten eigenen Erfahrungen bei Anwendung von Unterlagen seiner Haferpflaume gegeben habe. Bekannt ist gleichfalls, dass viele Birnensorten auf Unterlage von Quitte nicht recht gedeihen wollen, während andere darauf sehr gut fortkommen. Eigene Erfahrungen habe ich darüber höchst wenige, da besonders in Nienburg und Jeinsen, wo ich am längsten war, die Quitte in dem zu trockenen Boden meiner Gärten nicht fortkam.

Es liegen indess doch umgekehrt auch schon manche Erfahrungen vor, dass Gleiches mit Gleichem veredelt nicht recht gedeihen wollte, ja Ungleiches mit Ungleichem zusammengebracht, besser, vielleicht ausgezeichnet gut gedieh, und reich tragbare Stämme lieferte. Die Quitte ist der Birne weit mehr ungleich, als dem Birn-

wildlinge, dennoch gedeihen auf ihr viele Sorten sehr gut und es ist bereits, bei mehreren Sorten, behauptet worden, dass sie erst auf Unterlage der Quitte ihre volle Güte erlangten. Die Birne gedeiht selbst noch auf Unterlagen von Weissdorn, Vogelbeere, Mespilus Cotoneaster etc., wenn man auch wohl mit Grund gesagt hat, dass die Früchte auf diesen Unterlagen weniger saftreich ausfielen und nicht die volle Güte hätten. Kirschen gedeihen auch auf dem stark verschiedenen Mahalebstamme, nach Einigen alle, während ich zu erfahren glaubte, dass Sauerkirschen auf dieser Unterlage schwer angingen. Die Pfirschen und Aprikosen gedeihen gut auf Unterlage der Pflaumen und Mandeln, während es mir constant, bei aller angewandten Sorgfalt, nicht hat gelingen wollen, Pfirsche auf Pfirsche durch Copulation anzubringen, während sie durch die gleiche Veredlungsart doch wenigstens öfter auf Pflaume angeht und Pfirsche auf Pfirsche durch Oculation sehr leicht anschlägt, wenn man nur etwas spät oculirt, damit der im Nachsommer erst am stärksten wachsende Pfirschenwildling das eingesetzte Auge nicht abstösst und erdrückt. Auch bei dem Weinstock hat es bisher nur schwer, bei Wallnüssen noch gar nicht gelingen wollen*), durch Copulation oder Oculation gewonnene edle Sorten auf der ganz gleichen Unterlage anzubringen, was bei Haselnüssen einzeln gelingt. Als ich in den zwanziger Jahren meine Baumschule in Bardowieck anlegte, war auch ich ganz der Ansicht, dass zu versuchen sei, mehr als es bisher geschehe, bei der Veredlung Gleiches mit Gleichem zusammen zu bringen. Ich erzog daher meine Wildlinge mit genauer Bezeichnung der Namen der Sorten, von denen die Kerne genommen waren, säete die verschiedenen Sorten von Kernen auf Beete in Reihen, und schrieb die in jede Reihe gebrachte Sorte mir an, fügte auch, wenn die meist schon im nächsten Jahre in den Reihen veredelten Stämme im Frühlinge darauf in die Baumschule versetzt wurden, auf den angebundenen Namenhölzern jedesmal die Sorte bei, auf welcher veredelt worden war, und notirte das wieder im Baumschulenverzeichniss bei jedem einzelnen Stamme. Da habe ich die Erfahrung gemacht, dass der Goldzeugapfel auf aus Kernen von Goldzeugapfel erzogenem Wildling nicht gut fort wollte, ähnlich so beim Weissen Winter-Taffetapfel, und noch weniger der Edelborsdorfer auf Wild-

*) Neuerlichst ist angegeben, dass die Wallnüsse sich auf Unterlage der wilden amerikanischen Schwarzen Wallnuss veredeln lassen, welcher Baum wieder den edlen Wallnussarten mehr ungleich ist, als die edlen Sorten sich selbst.

lingen von derselben Sorten gedieh, ja namentlich diese letzteren, wovon ein halbes Dutzend Stämme in der Baumschule stand, nach 5—7 Jahren kaum 4 Fuss hoch geworden waren. Ich erfuhr weiter, dass die Wildlinge von Calvillen schlechte Unterlagen lieferten und dergl. mehr. Dagegen fand ich heraus, dass durchschnittlich die veredelten Stämme sehr gut wuchsen auf Kernlingen des Purpurrothen Cousinots, der Orleansreinette und mehrerer Süssäpfel, die ich noch nicht näher benennen konnte, der Beurré blanc, Volkmarserbirn und einer Sorte aus dem Nachbarsgarten, die ich Roden Buckbirn nannte.

Auch an die folgende, schon bei anderer Gelegenheit vorgebrachte Erfahrung will ich hier nochmals erinnern. Bei meinen immer zahlreicher in den Baumschulen werdenden Sorten fand es sich in Nienburg und Jeinsen oft, dass einzelne Stämme von sonst triebigen Sorten gar nicht fort wollten. Um wenigstens die Sorten zu behalten, wenn mir eine Sorte in der Baumschule einmal verloren ginge, warf ich solche Stämme nicht weg, wenn das Quartier abgeräumt wurde, sondern setzte sie auf abgelegene Quartiere. So lange ich sie da noch im Frühlinge beschnitt, und wilde Triebe unten wegnahm, kümmerten sie. Als später, aus Mangel an Zeit, das Beschneiden unterblieb, wuchsen allermeist unter der Veredlungsstelle wilde Triebe hervor, die bald kräftig emporschwebten und noch sehr gute Stämme gaben (deren ich selbst in meinen jetzigen Gärten noch mehrere stehen habe), wenn ich zur Krone eine andere Sorte aufsetzte und die zuerst aufgesetzte Sorte unten wegschnitt. Es hatte also offenbar das zuerst aufgesetzte Reis, zu dem an sich gut triebigen Wildlinge so wenig gepasst, dass beides zusammen nicht gedieh, während nach der zweiten Veredlung der Stamm gut wuchs, ohne dass Gleiches mit Gleichem vereint wurde. — Der Apfelwildling ist der aufzusetzenden Apfelsorte in seiner Natur durchschnittlich vielleicht ähnlicher, als Johannisstamm nebst Doucin dem aufzusetzenden Apfelreise ähnlich sind, aber bei der so oft vorgenommenen Anfertigung von Probebäumen auf Hochstämmen und Zwergbäumen, die mit sehr zahlreichen Sorten bepfropft wurden, erfuhr ich es ziemlich constant, nicht nur, dass einzelne Sorten sich zu Probebäumen weniger eigneten als andere, sondern auch, dass von den auf einen Probebaum aufgesetzten Sorten mehrere gar nicht fort wollten, dagegen in Wuchs kamen, wenn ich sie auf einen Probebaum von einer anderen Sorte aufsetzte.

Auch darüber liegen mir bereits ziemlich viele Erfahrungen vor, dass Ungleiches mit Ungleichem, oft sehr Ungleichem vereinigt, sehr gut gedieh. Die Vereinigung ungleicher Sorten hat allerdings ihre Grenzen und so hat es ja bisher nicht einmal recht gelingen wollen, Birnen auf Unterlage von Aepfeln, und umgekehrt, fortzubringen, obwohl beide zu demselben Pflanzengeschlechte gehören und zu den Erzählungen für grosse Kinder berechnet gehört es, wenn man vor Jahren in den Frauendorfer Blättern lesen konnte, dass schwarze Rosen gewonnen werden könnten, wenn man sie auf junge Eichenstämme bringe. Aber genügende Erfahrungen liegen vor, dass Pfirschen und Aprikosen auf dem ziemlich unähnlichen Pflaumenwildlinge sehr gut gedeihen und selbst den Schleedorn hat man ja schon als sogar beste Unterlage für Pfirschen empfohlen. Wenn man angerathen hat, Weichseln nicht auf Unterlage von Süsskirschen zu bringen, so lag der Grund davon nur darin, dass solche Stämme sich später zu wenig tragbar zeigten, nicht weil beide Varietäten nach der Vereinigung im Wuchs nicht fortgewollt hätten, sondern vielmehr, weil die Weichsel auf Unterlage der Süsskirsche zu stark wuchs und nur bei dem Umgekehrten ergab es sich, dass Süsskirsche auf Sauerkirsche gebracht im Wuchs kümmerte, dagegen gewaltig reich trug, ja sich zu Tode trug, wie ich es bei ein paar Sorten selbst schon so fand. — Ich habe ferner schon zahlreiche Erfahrungen gemacht und in der Brochure über Probebäume näher vorgebracht, dass, während einzelne Sorten auf einem Probebaum nicht fort wollten, andere dagegen bald vor andern Sorten rasch wuchsen und grosse Zweige machten und wenn man nicht mit dem Messer nachhalf, zu Aesten wurden, die andere Probezweige neben sich unterdrückten. Der Grund dieses besonderen Gedeihens liegt, nach manchen mir vorliegenden Erfahrungen, sicher längst nicht immer in der grösseren Gleichheit dieser, auf eine gewisse Unterlage aufgesetzten Sorte mit der Unterlage selbst, da man vielmehr oft genügend wahrnehmen konnte, dass der so stark wachsende Probezweig ein härteres oder umgekehrt weicheres oder poröseres Holz hatte, als die Unterlage, dass der eine von beiden früher trieb als der andere oder Reifzeit und Geschmack bei der aufgesetzten Sorte von dem der Unterlage sehr verschieden waren.

Ich mache bisher ziemlich constant die Erfahrung, dass der Gravensteiner und die Chesterparmäne auf meinem Johannisstamm (dessen 2" grosse, fade, süsse, besonnt schwach geröthete, gleich nach

Michaelis zeitigende Frucht mit Diels Beschreibungen des Johannisapfels und Doucins nicht stimmt) merklich stärker wachsen, als auf Wildlingen überhaupt, und wenn sie im Wuchse erst etwas ausgetobt haben, nachher sehr reich tragen. Da könnte man etwa noch sagen, dass diese Sorten in ihrem Safttriebe und Reifzeit einander ziemlich ähnlich seien, wiewohl mein Johannisstamm, wie auch der ächte Johannisstamm, viel härteres Holz hat, als beide genannte Sorten. Das Gleiche erfolgt aber auch bei gar manchen spät zeitigenden Sorten, z. B. Limonenreinette, Holländischer grauer Rabau, Coulon's Reinette und andern. Im Frühlinge 1872 setzte ich ein Reis der schon um Michaelis zeitigenden Reinette von Wormsley zur Krone auf einen schon etwas starken Baumschulenstamm des Langen grünen Gulderlings mit erst spät zeitigender Frucht; das Reis trieb wegen Ungunst der Frühlingswitterung erst Ende Mai aus, wuchs dann aber gleich gut und 1873 zeigte der vorher schon nicht mehr triebige Stamm wieder starken Wuchs und hat dicke Triebe von $2^1/_2$ bis 3 Fuss Länge gemacht. Aehnliches erfuhr ich schon oft! Berichtet habe ich ferner bei anderer Gelegenheit schon, dass ein auf der schon 5—6 Jahre stehenden Pyramide der Napoleons Butterbirn seitlich und selbst ganz unten angesetztes Reis der Napoleons Schmalzbirn (Bois Napoleon), bei der ich Identität mit der Napoleons Butterbirn vermuthete, den Hauptstamm bald so sehr überwachsen habe, dass der Zweig der Napoleons Schmalzbirn schon reichlich so stark geworden ist, als der Hauptstamm selbst. Gleiches ereignete sich bei seitlich und ziemlich weit nach unten angesetztem Reise der Berkmanns Butterbirn auf der schon 8 Jahre lang stehenden Pyramide der Westrumb, ferner bei seitlich auf der Pyramide der gemässigt wachsenden kleinen zartschaligen Reinette angesetztem Reise einer grauen Reinette, die ich als Morgans Flaverinthe erhielt, bei einem auf den schon grossen Stamm der Bödikers Butterbirn sehr nach oben hin angesetzten Reise von Mayers früher Butterbirn, welcher Probezweig in 6 Jahren einen starken Ast mit schöner Krone gemacht hat, der v. J. voll trug, und noch stärker wuchs ein Reis von Amand Bivort, das mit etwa 140 anderen Sorten auf den schon alten und grossen Hochstamm der Runden Mundnetzbirn ganz oben in der Krone aufgesetzt worden war, wo dieser Probezweig bis jetzt einen völligen kleinen, armsdicken Baum gemacht hat und noch lebt, während auf dem nach und nach absterbenden grossen Unterstamme die übrigen aufgesetzten Sorten schon bis auf 2 ganz

abgestorben sind. — Ein vor 13—14 Jahren seitlich an einen bis dahin wenig triebigen, jungen, 1854 gepflanzten Hochstamm der Schamals Herbstpflaume angesetztes Reis der Herbstpflaume hat aber den ganzen Saft des Stammes so völlig an sich gezogen, dass die Krone der Schamals Herbstpflaume durchaus seitdem nicht grösser geworden ist, wenn sie auch noch voriges Jahr ein paar Dutzend schöne, grosse Früchte wieder gebracht hat, und der Seitenast als der eigentliche, schon ansehnlich grosse Baum erscheint. Da dieser so grosse Probezweig, ähnlich wie der der schon gedachten Morgans Flaverinthe, bisher jener nur spärlich, dieser jährlich aber nie voll trägt, habe ich dabei schon gedacht, ob die geringere Fruchtbarkeit etwa darin ihren Grund habe, dass beide auf der Unterlage zu stark wachsen; doch tragen die so grossen Probezweige von Napoleons Schmalzbirn, Berkmanns Butterbirn und Mayers früher Butterbirn gut und habe ich von dem Gegenversuche auch noch kein Resultat, ob das vor 2 Jahren an einem andern Stamm und zugleich in sonniger Lage (die bei dem grossen Probezweige der Herbstpflaume an der Nordseite meines Hauses fehlt) aufgesetzte Reis der Herbstpflaume sich tragbarer zeigen werde. Ich könnte noch mehrere Beispiele von so starkem Wuchse von Probezweigen beibringen; fragt man aber näher nach dem Grunde, wesshalb gerade die je 2 auf einander so stark wachsenden Sorten solchen starken Trieb bekamen, so liegt das noch gar sehr im Dnnkeln und muss erst durch genaue Untersuchungen, selbst mit dem Mikroskope, und weiter möglichst zahlreichen und mit Umsicht gemachten Versuchen und Gegenversuchen ermittelt werden, ob jedesmal die 2 so stark auf einander wachsenden Sorten eben so stark wachsen, wenn sie nochmals auf dieselbe Unterlage gebracht werden, wodurch erst eine genügende Erfahrung gewonnen würde. Meinerseits noch weitere Untersuchungen und Versuche darüber anzustellen, fehlt es mir theils an Zeit und Platz, theils bin ich schon zu alt, um hoffen zu dürfen, die Resultate noch genügend ermitteln zu können. Gemacht aber müssen solche Versuche, überhaupt Versuche und Untersuchungen darüber weiter werden, in wie weit Gleiches mit Gleichem zusammengebracht gut gedeiht und günstige Fruchterträge liefert, oder wie weit und wesshalb Ungleiches auf Ungleichem auch gut, vielleicht besonders gut gedeiht. Solche und gar manche andere Versuche müssen von noch jüngeren Personen, die auch genügenden Platz dazu haben, unternommen werden und werden hoffentlich künftig eine Hauptaufgabe der bei pomologischen

Gärten zu gründenden Versuchsstationen werden, wo dann aber den dabei angestellten Männern auch genügende Zeit und genügende Mittel dazu gegeben werden müssen. Wie die Sache jetzt noch steht, kann man noch nicht absprechen und können allgemeine Sätze noch nicht aufgestellt werden. Mögen wir die schon vorliegenden Erfahrungen vorerst so gut, wie es gehen will, zu benützen suchen.

Jeinsen, im Januar 1874. **Oberdieck.**

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VI. Ueber den Geiz.

Da Schreiber dieses nun einmal seinen Feldzug gegen die Irrthümer der neuen Schule begonnen hat, gedenkt er denselben auch ohne Unterbrechung fortzusetzen und zwar soll jetzt die sogenannte Geiz-Frage an die Reihe kommen. Jeder nur einigermassen der Rebzucht Kundige weiss, dass man unter Geiz jene, nach Umständen bald stärkeren, bald schwächeren Triebe der Rebe versteht, welche bei kräftigen Stöcken nach im Frühsommer lebhaft begonnener Vegetation bis zu deren Wiederabnahme im August, in den Blattwinkeln neben den Augen austreiben. Referent gibt zwar zu, dass dieser Ausdruck durch die neuerdings Mode gewordene Benennung „Ableiter" bezeichnender ersetzt werden könnte, meint aber doch, ersterer sei seiner Kürze und uralter Verbreitung wegen beizubehalten. Adelung sagt über ihn: „Das Wort Geiz bezeichnet bildlich verschiedene Auswüchse an den Pflanzen. In diesem Sinne heisst geizen, den Geiz der Pflanzen abbrechen." Wie der Geizige nie genug bekommen kann, so hat gleichsam auch der Weinstock mit dem gewöhnlichen Zuwachsen der Pflanze nicht genug, eine ungewöhnliche Gier bei seiner Ausbreitung bezeigend. Das Ab- oder bezeichnender Ausbrechen der Geiztriebe, das Geizen, war sonst stehende Regel und ist es noch jetzt bei vielen Winzern vom Fach. Seit Kecht's beabsichtigter Reformation der Rebencultur wurde nun dieses Verfahren nach seinem Vorgange als höchst fehlerhaft und naturwidrig ausgeschrieen, indem man behauptete, dass dieser, Geiz genannte, Trieb als Ernährer der danebenstehenden Augen, als der Vermittler der nächstjährigen Fruchtbarkeit, gleichsam als Traubenbildner von höch-

ster Bedeutung, desshalb sorgfältig zu schonen und nur bei allzugrosser Frechheit etwas einzukürzen sei. Erst im Herbste, nach dem Abfalle der Blätter, dürfe man diese Aftertriebe wegschneiden, in der Annahme, als hätten sie nun ihre Bestimmung erfüllt. Wie irrig nun aber diese Ansicht von der Bestimmung des Geizes ist, sollen folgende Beweise in's Licht stellen.

1) Wäre wirklich die neue Lehre von der Bedeutung des Geizes eine begründete, hätte es dann da, wo das Ausbrechen desselben Sitte ist, jemals eine reiche Traubenernte geben können?

2) Sind in der That die Geiztriebe die Bildner der Fruchtbarkeit in den ihnen zur Seite stehenden Augen, so müssten auch diese um so dicker und Frucht versprechender werden, je üppiger und länger jene herauswachsen. Im Einklange damit behaupten die Vertreter der neuen Ansichten, dass bei voreiliger Hinwegnahme des Geizes sich nur spitze und unfruchtbare Laubaugen bilden. Man begreift es aber kaum, wie man je im Stande war, eine solche, dem Augenschein geradezu widersprechende Theorie aufzustellen? Denn überall, wo diese Geiztriebe ungehindert und besonders kräftig austreiben, überwuchern sie die daneben befindlichen Augen, drängen diese sogar nicht selten von ihrer Basis und lassen sie spitz und sichtbar verkümmert erscheinen, wovon sich ja Jedermann leicht überzeugen kann.

3) Wenn man an einer Rebe Geiz durchaus nicht aufkommen lässt und denselben sogleich im Entstehen abdrückt, erstere aber durch starkes Niederbeugen zum Austreiben der kaum gebildeten, also ganz unreifen Augen zwingt, so zeigen die daraus hervorsprossenden Triebe, wenn sonst der Stock tragbar ist, die schönsten Blüthenträubchen, die, unberührt gelassen, auch wirklich abblühen und Früchte, die bekannten Herlinge, von denen schon die Bibel spricht, ansetzen. Daraus sieht man also deutlich genug, dass es zur Traubenbildung des Geizes durchaus nicht bedarf. Was wird doch in der Welt zu Gunsten einer vorgefassten Meinung nicht Alles behauptet!

Dahin gehört nun auch, was zur Vervollständigung dieses Capitels über den Geiz und im Dienste der Wahrheit Referent zu widerlegen nicht unterlassen will, obschon es an und für sich von keiner besonderen Erheblichkeit ist, nemlich die geträumte Gefahr einer Verwundung zum Nachtheil des Rebstocks durch das Ausbrechen der Geiztriebe. Hat man letzteres im Anfange unterlassen und ist

dadurch eine angehende Verholzung der stärkeren Triebe eingetreten, dann geht dieses Ausbrechen allerdings nicht so ganz leicht von statten; es bleibt entweder ein Sturzelchen oder eine kleine Wunde an der Rebe zurück, beides aber ohne allen Nachtheil. Das Stummelchen vertrocknet und wird meist abgestossen und die Wunde verheilt schnell und bedeutungslos. Ist jedoch der Geiztrieb noch schwach, nur mit wenigen kleineren Blättern belaubt und an der Basis noch nicht fest mit der Rebe verwachsen, so lässt dessen Ausbruch kaum den Gedanken einer Narbe zurück. Solche schwache, nicht durch die Hand des Pflegers entfernte Geiztriebe lösen sich im Spätherbste ohne Weiteres von ihrer Basis los, ein Beweis von ihrem geringen Zusammenhange mit der Rebe. Daraus folgt doch wohl von selbst die durch die Erfahrung längst gelehrte gänzliche Gefahrlosigkeit der den Reben durch das Geizen zugefügten, höchst oberflächlichen und bald verharschenden Verwundungen.

In der Natur, dürfte vielleicht Jemand entgegnen, geschieht nichts umsonst. Welchen Zweck hat also wohl dieses Austreiben des sogenannten Geizes? Darauf muss Referent zunächst mit Haller antworten: „In's Innere der Natur dringt kein erschaffener Geist!" Es werden selbst für den scharfsichtigsten Naturforscher immer Unerklärlichkeiten bleiben und zwar in allen Reichen der Natur. Wozu bestimmte diese z. B. die vielen Hunderte von faullenzenden den Fleiss der unermüdlichen Arbeitsbienen verzehrenden Drohnen, da zur Begattung der Mutterbiene bekanntlich nur eine einzige nöthig ist? Als eine ganz unmassgebliche Ansicht wagt Referent den Ausspruch, dass der Rebe vielleicht desshalb eine so üppig wuchernde Vegetationskraft zugetheilt wurde, um sie dadurch in den Stand zu setzen, unter günstigen Umständen um so schneller und reichlicher ihre köstlichen Früchte darzubieten. Folgende Erfahrung aus jüngster Zeit könnte wohl einigermassen diese Annahme rechtfertigen. In einem Gehöfte seines früheren Wohnorts nemlich tödtete der Winter 1870/71 einen noch ziemlich jungen, dicht an einer ihm überflüssige Nahrung bietenden Düngerstätte stehenden Gutedel-Rebstock. Er schlug etwas über dem Wurzelhalse wieder aus und machte einen einzelnen, gewaltigen Trieb mit vielen, zu langen Reben erstarkenden Geizsprossen, welche, unangetastet gelassen, im vorigen Sommer (1872) dicht mit schönen Trauben behangen waren. Die eigentlich nach dem gewöhnlichen Hergange, d. h. wenn die Geiztriebe entfernt oder abgestossen worden wären, zum Fruchttragen

bestimmten Augen blieben schlafend. Der eben erwähnte Weinstock hatte aber auf diese Weise nicht nur wenigstens einen doppelten Ertrag gegeben, sondern auch in seiner Entwicklung einen Vorsprung um ein ganzes Jahr gewonnen.

Ein ähnliches Austreiben von dicht neben neugebildeten Augen der Sommertriebe stehenden Aftertrieben in demselben Sommer hat Referent auch an Steinfruchtbäumen häufig bemerkt und es blieben diese nebenstehenden Augen, wie die der Rebstöcke, dann auch im Folgejahre schlafend. Also sind die Geiztriebe der Rebe nicht als eine für sich bestehende Ausnahme zu betrachten, sondern mehr als Folge einer besonders kräftigen Vegetation.

Wie der Menschengeist bei der Behandlung der Weinstöcke den Geiz vortheilhaft zu verwenden weiss, ist Freunden der Rebzucht sattsam bekannt und wird davon in der Folge noch gesprochen werden. Nun wäre es aber freilich eine gewaltige Anmassung, zu behaupten, dass die Natur den Geiz hervortreiben liesse, um dem Winzer bei seinen Bestrebungen die Hand zu reichen.

Zum Schlusse dieser Abhandlung über die Geizfrage noch folgenden Beweis für die Richtigkeit der ausgesprochenen Behauptung, dass das Austreiben des Geizes nur die Folge einer besonders kräftigen oder in ihrer Thätigkeit gestörten Vegetation sei. Referent erinnerte sich im Garten des Kunstgärtners und Baumschulenbesitzers Herrn Velten zu Speier grosse, vieljährige Rebstöcke des Rothen Gutedels gesehen zu haben, die sich selbst überlassen und von keinem Messer berührt an Bäumen emporrankten. Er fragte nun bei Herrn Velten nach, ob denn diese Rebstöcke, welche sehr viele, doch unvollkommene Früchte trugen, auch Geiztriebe hervorbrächten, und erhielt folgende, hier wörtlich wiedergegebene Antwort:

„Geiztreibende Reben werden durch das Einkürzen von jungen Trieben (während des Sommers) veranlasst; dieselben entstehen daher auch nicht an Reben, die sich selbst überlassen sind und nicht beschnitten werden. — Im ersteren Falle bringen diese Triebe an sehr frühen Sorten: Malinger, Jacobstrauben etc., hier (in Speier nemlich) bisweilen reife Trauben. C. F. Velten."

Somit wäre denn wohl die vielbesprochene Geizfrage vollständig erledigt.

Mittel gegen Ungeziefer.

Zum Tödten des Ungeziefers auf Pflanzen hat sich am besten noch eine Lösung von Doppelschwefelcalcium bewährt, welche selbst die Wurzellaus der Rebe nicht ertragen soll. Man kann sich eine solche Lösung am billigsten selbst herstellen, indem man 40 Theile Schwefel, 40 Theile gebrannten Kalk und 500 Theile Wasser auf 400 Theile einkocht und nun der Feuchtigkeit und der Beschaffenheit des Bodens nach entsprechend verdünnt. Eine 20° Baumé zeigende Schwefelcalciumlösung verliert erst an Wirkung, wenn sie auf das 50fache verdünnt wird. Für einen Weinstock rechnet man bis 5 Liter Lösung. Die Anwendung bei den Rebstöcken geschieht in der Weise, dass man, am besten im Oktober nach der Weinlese, entweder Gräben zwischen den Reihen zieht und da hinein die Lösung giesst, oder dass man den Stock rings um lüftet und mit der Lösung einspielt. Dr. W. v. Hamm empfiehlt, die Rebwurzeln mit einer concentrirten Abkochung von Knoblauch zu begiessen; das schwefelhaltige ätherische Knoblauchöl tödtet nämlich wie die Eingeweidewürmer so auch alle Blattlaus-Arten. Ein absolut sicher wirkendes Mittel gegen die Reblaus ist indessen noch nicht gefunden.

(„Aus der Natur" Nro. 16; 1873.)

Versuche und Erfahrungen

über die Tauglichkeit einer Anzahl von Pflaumensorten, die 1873 wieder trugen, zum Welken.

Von Oberdieck.

Wiederholt habe ich in meinen Aufsätzen und Schriften darüber geklagt, dass die Pflaume, von der so viele treffliche, neuere Sorten gewonnen worden sind, und die zum Rohgenusse in gar manchen Varietäten an Köstlichkeit selbst den Pfirschen nahe steht, in Deutschland nach ihrem wirklichen Werthe für den frischen Genuss und für verschiedene Haushaltszwecke, noch längst nicht genügend gewürdigt und viel zu wenig angepflanzt werde. Ganz allgemein findet es sich, dass man nur die Hauszwetsche in Massen pflanzt, von den übrigen Pflaumensorten aber höchstens die im Ruf stehende Grosse Reineclaude (die selbst in sandigem Boden, wo sie, wegen der Verheerungen, die

die Maden der Pflaumenwespe unter den jungen Reineclaudenfrüchten anrichteten, sehr wenig oder gar nichts trägt, begierig und geduldig angepflanzt wird), und daneben noch eine oder die andere Eierpflaume oder irgend eine frühe Pflaumensorte pflanzt, weil man andere edle Sorten nicht kennt, und gegen die Pflaume, als gesundheitsgefährlich, ein ungegründetes Vorurtheil hegt, auch die meisten Pflaumen, und namentlich alle irgend kleineren Sorten unter dem Ehrennamen von Hundepflaumen zusammenwirft. Meine Ermunterungen, diese Obstart mehr zu beachten, blieben erfolglos, und nur erst in jetzigem Winter äusserte mir ein Herr Hempel aus Diesbar, Königreich Sachsen, eine lebhafte Freude über Grösse und Vorzüglichkeit der von mir erhaltenen Pflaumensorten, die auch Andere dort allgemein bewundert hätten, und bittet um noch mehr Sorten. — Etwas anders hat sich dies gestaltet, nachdem man in dem verderblichen Winter 1870—71 die Erfahrung gemacht hatte, dass in diesem Winter gerade die Hauszwetsche in Masse ganz erfror, (in Böhmen und mehreren andern Gegenden Deutschlands 60—66 Procent aller vorhandenen Bäume der Hauszwetsche), während die allermeisten andern Pflaumen in jenem Winter wenig oder gar nicht litten. In Folge davon war für die Pomologenversammlung in Braunschweig (Herbst 1871) zur Beantwortung und Discussion auch die Frage gestellt worden, welche Pflaumensorten, ausser der Hauszwetsche, sich zum Trocknen besonders passend gezeigt hätten. Die Beantwortung der Frage war zunächst mir aufgetragen worden, und schrieb ich darüber einen Aufsatz, in dem ich zwar eigene Erfahrungen über die Pässlichkeit der verschiedenen Pflaumensorten zum Welken noch wenig geben konnte, jedoch auf die schon von früheren Pomologen gemachten Erfahrungen hinwies, auch noch manche Erfahrungen aus neuester Zeit hinzufügen konnte; z. B. über die Lepine, von der ein Herr Pastor Feld zu Niederbiber bei Neuwied, ein Reis von mir erhalten hatte, und diese Sorte, getrocknet, entschieden besser und delikater als die Hauszwetsche gefunden hatte; sowie Herr Inspector Palandt in Hildesheim mit gutem Erfolge 1870 versucht hatte, selbst die sehr saftreiche Blaue Eierpflaume und die Bavay's Reineclaude, die bei Hildesheim schon häufiger angepflanzt sei und reich trage, zu trocknen, welche er beide, gekocht, vorzüglicher gefunden hatte, als die Hauszwetsche, ein Urtheil, welches ich, nach mir gesandten getrockneten Früchten, und besonders bei der Bavay's Reineclaude bestätigen musste. Ich gab schliesslich mein Urtheil dahin ab, dass ziemlich alle, in der ersten

Abtheilung meiner Pomologischen Notizen aufgeführten werthvollsten Pflaumen, sich auch recht gut würden trocknen lassen, wenn es nur langsam und mit Sorgfalt geschehe, und dass gar manche darunter vor getrockneten Hauszwetschen Vorzüge haben würden. — Dieser, in einer Abendversammlung in Braunschweig vorgelesene Aufsatz wurde beifällig aufgenommen und ist nachher, in der über die dortige Obstausstellung, und die auf der Pomologenversammlung stattgehabten Verhandlungen von dem Braunschweiger Vereine publicirten Schrift mit gedruckt worden. Ich hoffte in Etwas, dass in Folge meines Aufsatzes, im Winter 1872—73 vielleicht eine vermehrte Nachfrage nach Pflaumenreisern entstehen werde, die zwar auch etwas, jedoch nicht genügend eintrat. Um so mehr habe ich, zumal ich im September auch etwas mehr Zeit hatte, versucht, die voriges Jahr noch etwas reicher tragenden Pflaumensorten, im Ofen meines Arbeitszimmers in Schachteldeckeln langsam und gut zu trocknen, da bei irgend nicht genug warmen Tagen täglich etwas geheizt werden muss, um mir die für mich, beim Sitzen am Schreibtische nöthige Wärme zu erhalten. Das Trocknen gelang bei den meisten Sorten ohne Schwierigkeit, und unser Fräulein Sander, die seit 4 Jahren unsern Haushalt führt und sich für das Obst sehr interessirt, auch die Namen der Sorten gut behält, kochte mir mit ausharrender Sorgfalt jede Pflaumensorte für sich und daneben zur Vergleichung immer auch Hauszwetschen, die wir in guter Qualität für unsern Haushalt hinreichend wieder aus meinem Garten hatten entnehmen können und in Trockenöfen gut getrocknet hatten. Beim Kochen wurde weiter nichts zugegeben, als Wasser, nie Zucker oder sonstige Zuthaten, um desto besser vergleichen zu können. Meine beiden Tischgenossen probirten bei dem Mittagessen allermeistens mit, und theilten fast allemal mein Urtheil. Der Befund wurde gleich nach Tische von mir jedesmal aufgezeichnet. Es waren auch noch einige Pflaumensorten mit Zucker und einem kleinen Zusatze von Arak eingemacht worden, und will ich in dem Nachstehenden den Befund mittheilen.

I. Eingemachte Pflaumen.

Es war dazu zuerst genommen eine Sorte, die ich als Brandywine bekommen habe, sich nach Beschaffenheit des Fleisches auch gut würde haben trocknen lassen, und sehr voll sass. Das Einmachen war gut gelungen, aber die Früchte hatten eine merkliche, nicht

angenehme Säure und fast einen Geschmack nach Spiritus, so dass ich hätte fragen mögen, ob die Sorte etwa davon ihren Namen habe.

Weiter war eingemacht die Waterloopflaume; sie war süss und der Geschmack sehr gut, die Haut jedoch zu dick und zähe, so dass sie nicht gut mit gegessen werden konnte, und das Fleisch sass auch fest am Steine, so dass man es hätte abnagen müssen.

Es folgte noch die Anna Lawson, die eingemacht in jeder Hinsicht vorzüglich war, recht süss, mit feiner Haut, zartem Fleische und vom Steine ablöslich, wirklich delikat.

II. Getrocknete Pflaumen.

1) Anna Lawson. Der Baum trägt sehr reich und fast jährlich. Die Früchte waren, mit der Hauszwetsche verglichen, etwas fleischiger. Haut fein, Fleisch ablösig und der Geschmack noch etwas vorzüglicher, als bei der Hauszwetsche.

2) Braunauer aprikosenartige Pflaume; schien sich erst etwas schwieriger trocknen zu lassen und nahm eine schmutzige Farbe an, die schliesslich jedoch gutes Ansehen hatte, etwas heller und gelblicher als bei der Hauszwetsche. Gekocht war sie fleischiger, als Hauszwetschen, hatte feine Haut, war vom Steine ganz ablösig, den man auch leicht hätte beim Trocknen ganz entfernen können, und musste ich sie entschieden den gekochten Hauszwetschen vorziehen.

3) Christs Damascene. Trägt fast jährlich und meist sehr reich. Geschmack der getrockneten Früchte dem der Hauszwetsche sehr ähnlich und recht angenehm. Zu Compot gekocht war sie dasmal ganz zu Muss zerfallen, was jedoch bei früheren Versuchen nicht so der Fall gewesen war. Es ergab sich, dass das Zerfallen des Fleisches verhütet wird, wenn man weniger lange kocht, und nur so, dass die Früchte eben mürbe sind. Es werden darnach, wenn nur vorsichtig gekocht wird, die meisten Pflaumen auch zu Compot gut taugen.

4) Liegels Italienische Damascene. Grösse der Mirabelle, trägt reich. Liegel schätzte sie nicht, hat aber nicht genau beobachtet, da die Frucht, am Baume genügend reif geworden, alle feine Herbigkeit verliert, und in Consistenz und Geschmack des Fleisches den Hauszwetschen sehr ähnlich, auch vom Steine ganz ablösig ist. Das Trocknen gelang leicht, aber beim Genusse störte etwas der Stein, den ich nicht entfernt hatte. Wahrscheinlich kam dieser Mangel

davon, dass diese kleine Frucht, mit einer grössern Sorte zusammengekocht, oben auf gelegen und nicht genügend im Wasser gelegen hatte, so dass sie nicht völlig mürbe geworden war. Auch bei Christs Damascene fand ich zuerst ähnlichen Mangel, der sich gleich verlor, nachdem die Früchte mit etwas mehr Wasser noch etwas länger gekocht worden waren. Beim Genusse der auch kleinen und nicht ausgesteinten Aprikosenartigen Mirabelle störte der Stein nicht. Es waren von der hier fraglichen Sorte nur so wenige Früchte da, dass ich nicht nochmals kochen konnte.

5) Wahre weisse Diapré, (noch genauer: Dörells neue weisse Diapré, die ich aber mit der Wahren weissen Diapré für identisch halte). Frisch genossen ist die Frucht süss, aber selten vom Steine ablöslich. Gekocht war der Geschmack vorzüglich, die Haut fein, der Stein trennte sich sehr leicht vom Fleische und die getrockneten Früchte hatten ein schönes Ansehen, zumal ich sie, wie noch mehrere andere, beim Trocknen platt gedrückt hatte.

6) Dunkelblaue Eierpflaume. Auch diese grosse Frucht trägt öfter reich, als die Hauszwetsche. Frisch genossen ist sie vom Steine selten ablösig; gekocht war sie fleischiger als die Hauszwetsche, das Fleisch trennte sich leicht vom Steine und die Haut war fein. Beim ersten Genusse fand ich sie etwas säuerlicher als Hauszwetschen, noch eine gute halbe Stunde länger gekocht, war sie mindestens so gut als Hauszwetschen.

7) Violette Jerusalemspflaume. Getrocknet gekocht so gut als Hauszwetsche, vielleicht ein wenig säuerlicher, was Vielen nicht unangenehm sein wird, dem aber mit ein wenig Zucker leicht abzuhelfen ist.

8) Violette Kaiserin. Trägt öfter als die Hauszwetsche und gewöhnlich sehr reich. Getrocknet gekocht war der Geschmack dem der Hauszwetsche sehr ähnlich und eben so gut.

9) Lepine. Die Früchte waren dasmal noch kleiner geblieben, als gewöhnlich und fand sich nach dem Kochen bei ihr derselbe Mangel, als bei der Liegels Italienischen Damascene, der Geschmack des Fleisches war aber sehr gut. Sie hätte etwa nur etwas länger gekocht werden müssen, wozu Früchte nicht mehr vorhanden waren, da zwar mehr getrocknet, aber unterblieben war, den Namen dabei zu schreiben, wesshalb ich lieber im nächsten Jahre den Versuch nochmals wiederhole. In Süddeutschland ist die Frucht grösser und um so mehr brauchbar.

10) Aprikosenartige Mirabelle. Sehr gut; Haut fein, Fleisch ging sehr leicht vom Steine; Geschmack süss und vorzüglich, wohl auch etwas angenehmer, als bei der Hauszwetsche.

11) Kirkes Pflaume. Die Früchte hatten, bis auf 5, nächtliche Liebhaber gefunden. Liess sich gut trocknen und war gekocht merklich fleischiger als die Hauszwetsche und beim Genusse so gut, etwas süsser als Hauszwetsche.

12) Waterloopflaume. Liess sich leicht trocknen. Völlig reif am Baume ist sie auch meist vom Steine ablösig. Beim ersten Kochen fiel das Urtheil gerade so aus, als bei der eingemachten Waterloopflaume. Es wurde noch eine andere Portion etwas länger gekocht und da war sie sehr vorzüglich, fleischiger als Hauszwetsche, das Fleisch löste sich auch sehr leicht vom Steine. Beim Einmachen einer Pflaume darf die Pflaume nie kochen, und wird oft nur kochender Zucker übergegossen, wesshalb die Haut so zähe geblieben war.

13) Laubingers Zuckerzwetsche. Die Frucht erhielt ich, ohne Namen, von Herrn Pastor Laubinger zu Eddinhausen bei Göttingen und rühmte er die Sorte als vorzüglich gut zum Trocknen, wegen welcher Eigenschaft sie sich auch schon als Laubingers Catharinenpflaume bei Göttingen verbreitet habe, aber auch zum rohen Genusse geschätzt werde. Ich gab ihr den hier stehenden Namen; gleicht der Hauszwetsche sehr, ist aber an beiden Enden mehr stumpf und das Fleisch süsser als bei der Hauszwetsche, kaum mit etwas Zusatz von Säure. Sie liess sich leicht trocknen und fand ich auch diese Frucht fleischiger als Hauszwetsche und den Geschmack vorzüglich. Liebt Jemand mehr die feine, angenehme Säure der Hauszwetsche, so ist bei der Laubinger durch etwas Zusatz von mildem Essig leicht nachgeholfen.

14) Von Hartwiss gelbe Zwetsche. Liess sich leicht trocknen und hatte, getrocknet, und platt gedrückt ein angenehmes Ansehen. Gekocht war sie mindestens so gut als Hauszwetsche.

15) Meyerböcks Zwetsche. Ich hatte die, auch zum rohen Genusse sehr angenehme Frucht schon verloren, erhielt sie indess von Liegels Gärtner, Herr Keindel, noch ächt wieder. Der Probezweig wuchs rasch und trug v. J. sehr voll. Die Früchte ergossen beim Welken erst viel Saft, (vielleicht nur, weil die Ofenhitze etwas zu stark gewesen war), trockneten aber doch gut. Gekocht war sie mindestens so gut, als Hauszwetschen, auch von ähnlichem Geschmacke.

Ich hätte, wenn ich das Trocknen früher angefangen hätte, noch 6—8 Sorten mehr trocknen können, z. B. Pflaume von Gondin, Blaue Eierflaume, Rudolphspflaume, Gelbe Herrenpflaume; doch fehlte es schliesslich dazu an Platz im Ofen und muss das ein anderes Jahr nachgeholt werden. Die gemachten Versuche beweisen aber zur Genüge, dass meine Behauptung völlig richtig war, dass die meisten Pflaumensorten sich auch gut werden trocknen lassen und getrocknet Güte haben werden, wenn nur langsam und sorgfältig getrocknet werde. Hätte ich dasmal auch Früchte von besonders süssen und genügend festfleischigen Sorten trocknen können, wie z. B. Grosse Reineclaude, Meroldts Reineclaude, Royers Aprikosenpflaume, (die alle dasmal nur wenige Früchte hatten und zum frischen Genusse zu gut schmeckten, von der Aprikosenartigen Pflaume trocknete ich einige, der Name kam aber von dieser und noch einer andern Sorte abhanden): so würden alle diese gewiss vorzüglicher, als Hauszwetschen und wahre Confitüren gewesen sein. Wird man nun nach diesen, bei allen dazu in Angriff genommenen Sorten so gut gelungenen Versuchen mit Trocknen von Pflaumen, nicht etwas mehr, als bisher anpflanzen wollen? und sollte es nicht eine Pflicht der mit Versuchen und Forschungen vorangehenden Pomologen und der pomologischen und Gartenbau-Vereine sein, dem grossen Publikum das Vorurtheil gegen die Pflaumen zu nehmen und sie zu belehren, dass sehr viele Pflaumen reichere und mehr sichere Erträge zur Anfertigung schmackhafter, getrockneter Pflaumen geben werden? Zum zahlreicheren Anpflanzen von Pflaumen wird und muss es kommen, wird man damit warten wollen, bis vielleicht Keiner diese Sorten mehr, oder wenigstens unter rechtem Namen nicht mehr hat? Ist zu schwer auf das grosse Publikum zu wirken, so gehe doch einmal ein Mann, der Interesse dafür, auch Mittel und Platz genug zu grösseren Pflaumenpflanzungen hat, mit dem Beispiele voran, mache eine grössere Pflanzung besonders zum Welken, und trockne in grösseren Massen; es werden sich dann bald Handelsartikel bilden, die so gut gehen werden, als aus Frankreich die Agener und Catharinenpflaumen, die in Frankreich Millionen von Franken in's Land bringen.

Jeinsen, im Januar 1874. **Oberdieck.**

Obsterträge.

Von Bürgermeister Mischlich in Nauheim, Kr. Gross-Gerau.

Es dürfte von Interesse sein, die Zusammenstellung der 1872er Obsternte, wie sie von Lehrer Bausch in Nauheim möglichst genau aufgezeichnet wurde, hier wieder zu geben, mit einer Vergleichung meiner Zusammenstellung vom Jahre 1843.

Die Erträge sind nämlich:

	1843	1872	mehr	weniger
Zwetschen	1810 Mltr.	1600 Mltr.	— Mltr.	210 Mltr.
Aepfel	300 „	900 „	600 „	— „
Birnen	180 „	182 „	2 „	— „
Nüsse	nicht aufgenommen	80 Ctr.	— „	— „

Die Erlöse hierfür betrugen 1843:

für Zwetschen	à 2 fl. — kr.	= 3620 fl.
„ Aepfel	à 3 fl. 45 kr.	= 1125 fl.
„ Birnen	à 2 fl. — kr.	= 300 fl.
	Summa	5045 fl.

1872:

für Zwetschen	à 3 fl. — kr.	= 4800 fl.
„ Aepfel	à 7 fl. — kr.	= 6300 fl.
„ Birnen	à 4 fl. — kr.	= 728 fl.
	Summa	11828 fl.

Mithin Mehrerlös in 1872: 6783 fl., ohne Vergleichung des Ertrags für Nüsse.

Ganzer Ertrag in 1872 mit Zurechnung der Nüsse:

11828 + 560 fl. gibt 12388 fl.

(Aus der Zeitschrift f. d. landw. Vereine im Grossherz. Hessen 1873 Nr. 4.)

Ein Schulgarten.

Mit Plan.

Die Wiener-Weltausstellung enthielt so unendlich Vieles und Grossartiges, dass manches scheinbar Unbedeutende, aber doch wohl Sehenswerthe, vielleicht unbeobachtet geblieben ist. In den Monaten Februar und März bildete sich in Wien ein Comité, welches unter dem Namen „Comité der Schulfreunde", sich die Aufgabe stellte, auf der Weltausstellung gleich den Amerikanern, Schweden und Portugiesen ein Musterschulhaus nebst einem Schulgarten für Land-

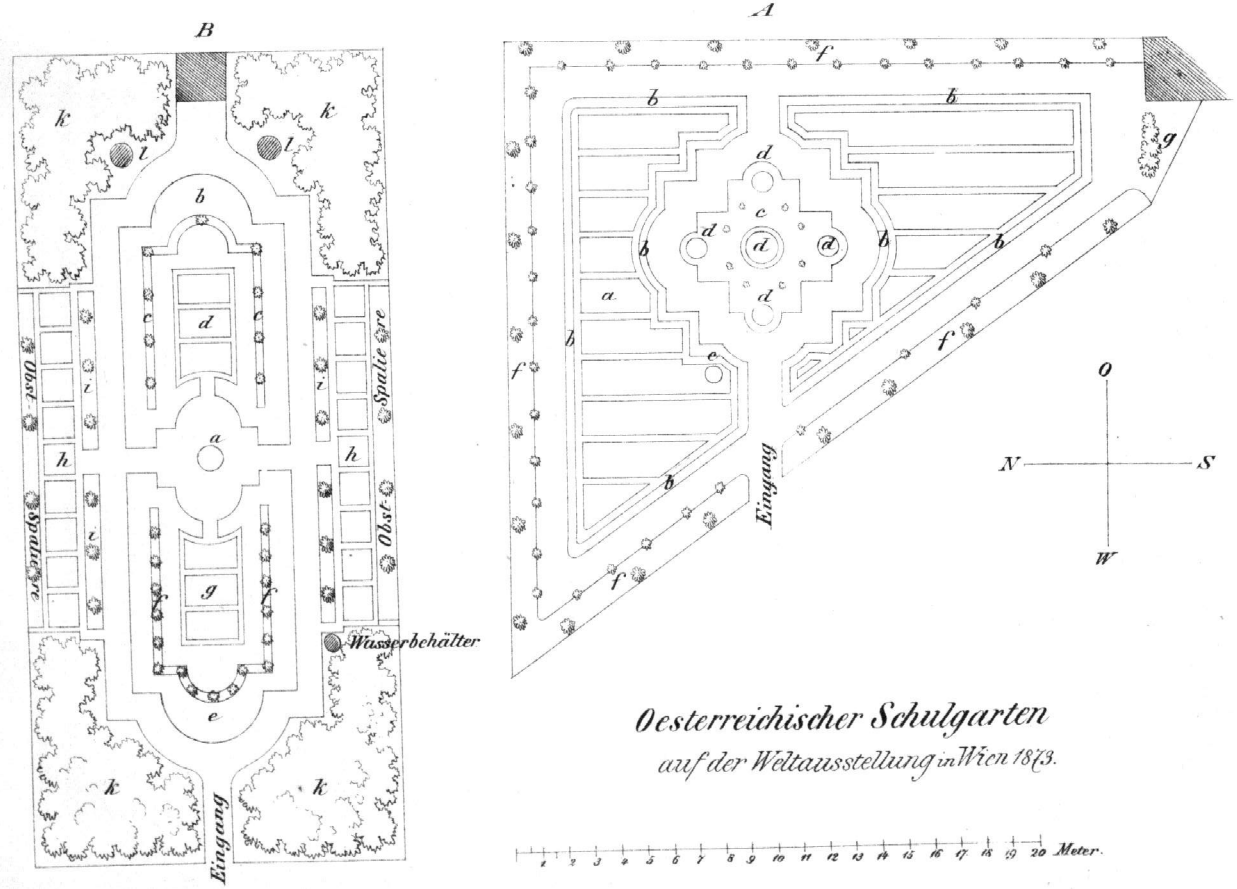
gemeinden zu erbauen, welch letzterer bei den 3 ersten Völkern indessen fehlte. Glückliche Umstände liessen das Ganze zur allgemeinen Befriedigung vollenden und die Idee mit dem Schulhaus auch einen Schulgarten zu verbinden, findet allgemeinen, gewiss sehr berechtigten Beifall und ebenso auch schon Nachahmung. Mit wenigen Worten sei hier des eigentlichen Zweckes einer solchen Vereinigung gedacht. Einen Garten im Allgemeinen können wir eine durch Kunst mehr oder weniger verschönerte Natur nennen und wenn mit einem Schulhaus eine solche verschönerte Natur verbunden, wenn es von ihr umgeben ist, nun so wird ihr Einfluss auf das kindliche Gemüth wohl bemerkbar sein, es wird sich um so eher mit ihr beschäftigen, wird Freude haben an den so sinnreichen Beschäftigungen mit ihr und der Knabe oder das Mädchen wird sich durch eine angenehme Thätigkeit an Fleiss und Sorgfalt gewöhnen, wird sich seiner eigenen Schöpfungen freuen und hat zugleich Gelegenheit, das was es in den 4 Wänden des Schulzimmers von der Natur hört, auch in ihr selbst lebendig anzuschauen, ferner lernt es nebenbei vieles spielend, was es später nützlich anwenden kann. Der Schulgarten auf der Ausstellung enthielt einen kleinen Gemüsegarten für die wichtigsten Gemüsearten und Küchenkräuter, ferner mehrere Blumenbeete, bepflanzt mit ein- und mehrjährigen Blumen-Gewächsen, beide waren in Gedanken den Mädchen als den zukünftigen Hausfrauen zugedacht; dann eine kleine Obstbaumschule, eine Rebschule mit den wichtigsten Erziehungsarten der Rebe, ein kleines landw. Versuchsfeld für Halmgetreide, Futterpflanzen, Hackfrüchte, Oel-, Farb-, Gespinnst-, Gewürz- und Handelspflanzen, die wichtigsten Futterkräuter und Gräser, dies war für die Knaben bestimmt; ferner einen Rasenplatz mit hochstämmigen Obstbäumen und Pyramiden, (auf den Rabatten des Gemüsegartens und der Baumschule waren ebenfalls Zwergobst und Beerenobststräucher angepflanzt) einige andere Rasenplätze mit Maulbeerbäumen, den wichtigsten einheimischen Laub- und Nadelholzbäumen und den schädlichsten Giftpflanzen auf einem besonders passend umfriedigten Beet. Als Sinnbild des Fleisses summte ein Bienenvolk umher. Im Schulhaus selbst unter allerhand Lehrmitteln auch ein Veredlungstableau, sowie auch in seiner Bibliothek eine Anzahl Bücher über Obst-, Wein- und Gartenbau. An der dem Garten zugewendeten Seite des Hauses stellten auf 2 Medaillons sehr sinnreich einen Baum pflanzende Knaben den Fleiss und ebenso Kinder mit Abnehmen der Früchte beschäftigt, den Lohn des Fleisses

dar; im kleinen Obstgarten war auf einem Stein zu lesen: „Wo ein Raum, pflanz' einen Baum und pflege sein, er bringt dir's ein."

Wenn auch nicht überall und vielleicht noch vorläufig in den wenigsten Fällen ein solcher Garten ausführbar ist, so bleibt das Beispiel doch gewiss nachahmenswerth; dass seine allgemeine Verbreitung nur von den besten Erfolgen begleitet sein kann, kann wohl niemand leugnen. Mir wurde vom Comité die Ausführung des Gartens nach dem gegebenen Programm übertragen und mit grösster Freude suchte ich alle Schwierigkeiten, die zu überwinden waren, zu beseitigen, indem es mir einmal vergönnt war, meinen Beruf zu einem solchen Zweck anzuwenden.

Der erste Spatenstich zum Garten geschah am 5. April 1873, es mussten daher bei so vorgerückter Jahreszeit alle Arbeiten möglichst beschleunigt werden. Während der Ausstellung hatte ich Gelegenheit, einen Landschullehrer aus der Bukowina zu sprechen, der mir seine Noth mit seinen Schulkindern klagte und einen solchen Garten sehnlichst in seiner Heimath wünschte. Er erzählte, dass viele Eltern seines Ortes ihrer Arbeit nachgingen und die Kinder, die ihnen dabei im Weg sind, entweder allein lassen oder sie dem Lehrer zuschickten; wie nützlich und belehrend könnte er sie dann beschäftigen, und er sei überzeugt, dass er den Kindern Freude machen würde und die Eltern auf ihren Verdienst ausgehend, wussten ihre Kinder wohl versorgt. Nun möge diess eine aus dem Leben gegriffene Beispiel genügen, um die Wichtigkeit, ja Nothwendigkeit solcher Einrichtungen darzuthun.

Erfreulich ist es, dass die Idee Nachahmung findet. Unsere Nachbargemeinde der Marktflecken Gumpoldskirchen in Niederösterreich, der vielen Lesern wegen seines guten Weines bekannt sein wird, hat bereitwilligst 2 kleinere Grundstücke bestimmt, um dort einen Schulgarten anlegen zu lassen. Leider gestatten hier nicht die örtlichen Verhältnisse, dass derselbe das Schulhaus umgibt. Beigegebene Zeichnung stellt die beiden Theile dar. Der Theil A ist für die Mädchen bestimmt und enthält mehrere Gemüsebeete a, welche mit einer schmalen Rasenkante b umgeben sind, in der Mitte ist eine einfache Figur c für Blumenbeete d, e ist ein Wasserbehälter, in welchen von dem vorbeifliessenden kleinen Graben das Wasser hineingeleitet wird; f sind Rabatten an der Begrenzungsmauer, die eingefasst mit Obstcordons und mit Spalierobst und Beerobst bepflanzt sind, g ist der sehr wichtige Raum für den Kompost. Theil B gehört den Knaben; a als Centrum auch Blumenbeet, darüber ein



Oesterreichischer Schulgarten

auf der Weltausstellung in Wien 1873.

Rasenplatz b mit einem schmalen Beet c für Hopfenpflanzen, in dessen Mitte sind 3 kleine Beete d für landwirthschaftliche Pflanzen, der untere Theil e ist ebenso eingetheilt, nur ist das schmale Beet f für verschiedene Rebschnittmethoden und g eine kleine Rebschule. Auf beiden Seiten befinden sich in h die Beete für die Obstsaaten, zum Pikiren, sowie zum Veredeln der Wildlinge, 2 schmale Rasenstreifen i zu den beiden Seiten werden mit Obstcordons bepflanzt; die 4 Ecken k nehmen die heimischen Laub- und Nadelhölzer und die Beete l die Giftpflanzen auf, m ist eine kleine Geräthekammer. Zwischen beiden Theilen liegt ein Wohngebäude.

Wenn ich mir erlaubt habe, hier dieses Schulgartens zu erwähnen, so geschieht es, um ein Weniges zu seiner allgemeineren Verbreitung beitragen zu können, und wenn auch noch viel einfacher angefangen wird, wie es in manchen Fällen vorkommen wird, so wird doch der Grundstein gelegt, auf dem weiter gebaut werden kann. Möge er Nachahmung finden und möge er überall eine Stätte der Sorgfalt und des jugendlichen Fleisses sein und auch bleiben.

Mödling bei Wien, im Februar 1874.

Heinrich, Institutsobergärtner.

Der Ausflug der zu Wien versammelten Oenologen nach Vöslau.

Das 2. und 3. Heft des laufenden Jahrganges dieser Zeitschrift enthält eine Beschreibung der Excursionen, welche von den 2 Mitgliedern des Wiener-Congresses nach Klosterneuburg und Albern unternommen wurden. An der erstern nahmen die Sectionen für Obst- und Weinbau gemeinschaftlich Theil; nach Albern zog die erstgenannte allein, während die 2. auf eine dazu erhaltene Einladung des Herrn Schlumberger die herrliche Besitzung desselben in Vöslau besuchte. Für diejenigen Leser, die von Herrn Schlumberger und seinen trefflichen Vöslauer Weinen noch nichts gehört haben sollten, die Bemerkung, dass dieser deutsche Ehrenmann, gebürtig aus Ulm, einer der grössten Weinproducenten und dessen Product eines der beliebtesten Oesterreichs ist. Es war am Nachmittag des 6. October, wo die Südbahn eine ziemlich zahlreiche Gesellschaft von Oenologen nach dem überaus reizend gelegenen Vöslau beförderte. Die Herren Schlumberger, Vater und Söhne, empfingen mit zuvorkommender Freundlichkeit am Bahnhofe zu Vöslau die Ankömmlinge und bereitstehende Wagen brachten

dieselben nach kurzer Fahrt an Ort und Stelle und zwar zunächst an dem wundervollen Weiher vorüber, der, gespeist von dem cristallhellen Wasser einer dem Felsenufer entspringenden Heilquelle, den Badenden zur Wiederlangung der verlorenen Kraft und Gesundheit dient und jährlich mehr aufgesucht wird, zu den verschiedenen Felsenkellern, die zur Aufbewahrung der Weine dienen. Der merkwürdigste derselben, dessen Herstellung Herr Schlumberger selbst vor nicht allzulanger Zeit bewirken liess, hatte, wie man sagte, eben so viele Meter in der Länge, als der Stephansthurm Wiens in der Höhe und darnach kann sich wohl jeder eine Vorstellung von der Anzahl der darin aufgestapelten Stückfässer bilden Aus den Kellern gelangte die Versammlung immer unter der Leitung der auf jede Frage zur Auskunft bereiten Herren Schlumberger in die ausgedehnten Weinberge. Hier konnte das Auge sich kaum sättigen, theils an den Reizen der sonnenvergoldeten Gegend, theils an der Ueppigkeit der in seltener Regelmässigkeit gepflanzten und reich mit Trauben behangenen Rebstöcke. Während fast alle bei der Wiener Conferenz anwesenden Weinbauer, selbst aus südlichen Ländern, bittere Klagen erhoben über die durch Aprilfröste und Hagelschlag fast vernichteten Traubenernten, gewährte die Vöslauer Lese einen vorzüglich reichen Ertrag. Mit Ausnahme der an den Mauern, welche die durch die Weingärten führenden Wege begrenzten, am Spalier gepflegten Rebsorten war es vorzüglich, wo nicht allein, die Portugieser Traube (Oporto), welche hier mit Anwendung des Kopfschnitts gepflanzt wird. Die Köpfe befanden sich aber so tief unter dem Boden, dass man von ihnen gar nichts gewahrte und schienen die Reben, 4 und mehrere an einem Stocke, unmittelbar aus der Erde emporzuwachsen. Es werden die Reben nicht wie hie und da, besonders in Sachsen üblich, von Zeit zu Zeit wieder gesenkt, sondern sie bleiben durch viele Jahre an Ort und Stelle und werden nach Bedarf gedüngt.

Die Cultur sämmtlicher Weingärten war eine über alles Lob erhabene und befriedigte, wie schon gesagt, jeden leidenschaftlichen Rebzüchter in hohem Grade. Die Lese hatte bereits begonnen und von vielen Seiten her brachten Ochsengeschirre den gewaltigen Segen in grossen offenen Fässern herzugefahren. Irrt Referent nicht, so hat Herr Schlumberger einen Contract mit sämmtlichen Weinbergsbesitzern der Markung gemacht, nach welchem jeder verpflichtet ist, seinen jährlichen Ertrag ihm zu verkaufen, so dass man sich also

nicht wundern darf über den enormen Verschleiss der Schlumbergerschen Weine. Mit der einbrechenden Dämmerung zog man nun in die Fabrikgebäude und zu der Wohnung des geehrten Herrn Schlumberger. In den ersteren gab es wieder gar Vieles zu schauen. Zunächst das Abrisseln der zugeführten Traubenmassen mit Hilfe von Krücken, mit denen auf, mit Drathgeflecht versehenen Horden, die Trauben hin und hergeschoben wurden, bis oben nichts mehr auf denselben liegen blieb, als die Kämme und ging diese Arbeit, da es nicht an Händen fehlte, schneller als man denken sollte, von Statten. Die durch die Drathmaschen gefallenen und zerquetschten Beeren kamen dann zur weiteren Behandlung auf gewaltige Gährfässer, nicht, wie in manchen Gegenden, in weite Kufen oder Bottiche. Ferner war zu sehen, wie fertige Weine auf Flaschen gefüllt, gekorkt, versiegelt und ettiquettirt wurden und hat diese Arbeit das ganze Jahr hindurch, selbst während der so viele Kräfte erfordernden Lese, ihren ununterbrochenen Fortgang, da wird dann natürlich etwas fertig. Auch die Schaumweinbereitung wurde den Besuchenden auf das Ausführlichste beschrieben und zum Theil gezeigt, zugleich aber bemerkt, dass dieser Fabrikzweig der wenigsteinträgliche sei. Ganz erfüllt von dem in kurzer Frist Gesehenen, führten die liebenswürdigen Wirthe ihre Gäste durch das gemüthliche Heim der Wohnzimmer, wo die Damen des Hauses begrüsst wurden, in einen geschlossenen Hofraum, mit der Aufforderung, an den daselbst befindlichen, reich besetzten, mit Blumen und Früchten reizend geschmückten und glänzend beleuchteten Tafeln Platz zu nehmen. Vor dem Beginne des Mahles erhob sich Herr Schlumberger Vater zu nochmaliger Begrüssung seiner Gäste, welche er zugleich in einem gewiss vollberechtigten Selbstgefühle darauf aufmerksam machen zu müssen glaubte, dass Alles, was sie bei ihm gesehen hätten, nichts Ererbtes oder fix und fertig Erkauftes, sondern das Werk einer vieljährigen rastlosen Arbeit sei. Die mit Vöslauer Schaumwein gefüllten Becher wurden hierauf von der Versammlung erhoben und dem hochverdienten deutschen Ehrenmanne nebst seiner Familie ein anerkennendes dankbares Hoch gebracht und dann in heiterster Stimmung nach Wien zurückgedampft. Die Erinnerung an diesen Ausflug nach Vöslau und die daselbst genossenen Herrlichkeiten wird gewiss allen, die daran Theil genommen, eine unvergängliche bleiben.

Frohburg in Sachsen. **H. Thieme.**

Resultate einer pomologischen Wanderung

in New-Orleans und dessen Umgebung.

Für die pomologischen Monatshefte geschrieben von Rev. Dr. Schaffranok.

Trotz der grossen Hitze, 96° F., unternahmen wir eine pomologische Wanderung in und um New-Orleans, um den Lesern der pomologischen Monatshefte eine Uebersicht derjenigen Obstsorten zu geben, welche hier gedeihen, sowie diejenigen namhaft zu machen, welche unsere klimatischen Verhältnisse nicht ertragen können. Zu diesem Zwecke durchstreiften wir die verschiedenen Gärten und Gärtnereien, sowohl in dem neuen amerikanischen, wie auch in dem alten französischen Stadttheile, besuchten Greenville und Carrollton, und lassen nun in kurzen Worten das Resultat unserer Wanderung folgen.

Ueberall, wohin das Auge sich wandte, erblickte es in den Gärten verschiedene Obstsorten kultivirt. Vor Allem zogen uns die mächtigen Blätter der Banane (Musa) an, welche ihre Blüthen entfaltet und gleichzeitig ihre kantigen gurkenähnlichen Früchte angesetzt hatte. Die Banane, welche hier überall zu finden ist, gedeiht ohne jegliche Pflege. Mehrere Arten derselben wachsen friedlich neben einander, von denen die mit gelben Früchten als Tafelobst Verwendung findet, während die mit ihren grösseren rothbraunen Früchten wie Gemüse benutzt wird. Obwohl die Banane alljährlich mehr oder minder durch den Frost leidet, sollte man dem Baue derselben doch mehr Sorgfalt widmen, zumal ihre Früchte ausser den bereits genannten Vorzügen einen prachtvollen Alkohol liefern, die Blätter zur Papierfabrikation, der Bast der Blattrippen und des Strunkes zu trefflichen Seilerarbeiten, wenn nicht gar als Ersatz des Manilla-Hanfs, der ja auch von einer Musa gewonnen wird, tauglich ist.

Aus der Familie der Palmen und Cycadeen gedeihen hier sehr gut die durch ihre Blattwedel sich auszeichnende Cycas revoluta, deren scharlachrothe Früchte unter den dunkel glänzenden gefiederten Blattwedeln hervorleuchten. Die im Innern der Frucht liegende mandelähnliche Nuss ist sehr ölhaltig und von keinem besonderen Geschmacke. Dagegen bilden die Früchte der Dattelpalme (Phönix dactylifera), die hier ziemlich hart ist, eine Lieblingsspeise der grossen und kleinen Menschenkinder. Wollen wir nun systematischer vorwärts gehen, so kommen wir zuerst zu den Kernfrüchten. Birnen und Aepfel gedeihen in New-Orleans nicht. Die verschiedenen Versuche, die man mit dem

Anbau genannter Obstsorten anstellte, waren immer ohne Erfolg geblieben. Indessen sind in Louisiana, nördlich von New-Orleans, zwischen dem 30. und 31 Grad, Birnen und Aepfel gezüchtet worden.

Aus der Familie Aurantiaceae wird hier die Orange Citrus Aurantium in verschiedenen Species kultivirt. Vorzüglich gedeihen hier:

Citrus Bigaradia, Duhamel, die sauer-bittere Orange. Sie hält den hiesigen Winter am besten aus und wird hauptsächlich bei Veredlung der folgenden Sorten als Unterholz benutzt. Man könnte sagen, sie wachse hier wild. Obwohl die Blumen das kostbare Oleum Neroli liefern, hat man diesen Zweig der Wissenschaft und des Handels noch nicht bearbeitet. Hier und da werden die Früchte zu Preserves, Marmeladen und Limonaden verwandt, im Allgemeinen aber kann man dieselben im Monat Dezember und Januar zu Tausenden als todte Capitalien unter Bäumen liegen und verfaulen sehen. In der Frucht befinden sich zwei bittere Bestandtheile, Hesperidin in der Schale und Limonin in den Kernen.

Citrus dulcis, Volkamer, = die süsse Orange, wird, um dieselbe härter zu machen, wie schon gesagt, auf vorhergehende Orange veredelt; und schon im zweiten Jahre nach der Veredlung kann man aus dem dunkeln Laub die Goldorangen glühen sehen. Die Blüthen liefern ebenfalls Oleum Neroli, werden aber nicht gebraucht, dagegen werden die Blätter bei den Symptomen des Fiebers als Aufguss medicinell verordnet.

Citrus nobilis, Loureira = die Mandarin-Orange, fällt durch ihre zierliche Blatt- und Fruchtbildung sofort auf. Das auf der sauren Orange gepfropfte Reis treibt fabelhaft schnell und bringt nicht selten schon im ersten Jahre Früchte zur Perfection. Dieselben haben eine dünne Schale, unter welcher ein delikates, aromatisch-süsses Fleisch die Samenkörner einschliesst. In neuerer Zeit wird die Mandarin-Orange der süssen vorgezogen und erfreut sich überhaupt eines sehr guten Absatzes auf allen Märkten.

Citrus medica L. Die Citrone ist zu weich für unser Klima und wird daher nicht kultivirt.

Ausser den genannten Species finden sich noch eine Anzahl Varietäten vor, die allgemein den Namen Creolen-Orange führen. Die verschiedenen Orangenhaine und Orangengärten verbreiten in ihrer Blüthezeit ihren süssen Duft und bilden zur Zeit der Fruchtreife eine köstliche Zierde von New-Orleans. Nirgends fehlt der Orangenbaum, selbst auf den Kirchhöfen prangt er mit

seinen Früchten zwischen den Cypressen, Oleandern und den an Poesie so reichen Magnolienbäumen, die aus ihren dunkelgrünen Blättern die silberweissen Tulpenbecher zu Hunderten entfalten.

Die Behandlung der Orangenbäume ist hier fast stiefmütterlich zu nennen. Man schneidet zur rechten Zeit die überflüssigen Aeste ab, sucht die Feinde, die das Wachsthum hindern, zu beseitigen und überlässt die Bäume dann ihrem eigenen Schicksal.

Zu den grössten Feinden der Orangenhaine gehört unstreitig die Raupe des Papilio Turnus, die furchtbar gefrässig ist und vorzüglich die jungen Blätter und Schosse hart mitnimmt. Der Mensch selbst hat ihre Berührung zu meiden, da jedwede Berührung Entzündung und Geschwulst verursacht. Der nächst gefährliche Feind ist eine Sorte der Aphis, welche sich ausschliesslich von den Blättern und Zweigen der Orange erhält. Genauere Beobachtungen haben gezeigt, dass sie den den Blättern entzogenen Saft verarbeitet und als gummiartige Masse ausschwitzt, wodurch die Ameisen herbeigelockt werden. Auch Chilocorus renipustulatus, ein Glied aus der Familie Chrysomelidae, ist ein Feind der Blüthen und Blätter der Orangenbäume.

Um das Ungeziefer zu vertilgen hat man der Mittel viele angewendet. Keines hat sich aber besser bewährt, als das folgende: Man nehme gewöhnliche Schmierseife, löse dieselbe in kochend heissem Wasser auf, schwenke und schlage dieselbe so lange, bis sie eine schleimartige, dem gekochten Leim ähnliche Masse bildet. Mit dieser Substanz werden die Baumstämme und Aeste bestrichen, wodurch selbige wie glasirt erscheinen. Die nun an den Bäumen lebenden Insekten werden dadurch inkrustirt und da ihnen das Athmen benommen ist, müssen sie sterben. Diese Glasur löst sich schon nach einigen Tagen auf oder springt ab. Es entsteht somit kein Nachtheil dem Baume. Bei Anwendung hat man indessen darauf Rücksicht zu nehmen, dass die Blätter vollständig entwickelt sind.

(Fortsetzung folgt.)

Literatur.

Bemerkungen über den praktischen Betrieb des Weinbaues im Rheingau von Fritz Lade, Weingutsbesitzer in Geisenheim a. Rh. Wiesbaden, E. Rodrian, 1873. 77 S. 8.

Eine vortreffliche kleine Schrift eines der tüchtigsten Weinbauverständigen und Weinproducenten des Rheingaus. Wir gehen auf den Inhalt etwas näher

ein, indem ich einige der dargestellten Belehrungen über den rheinischen Weinbau hier mittheile.

„Das Wachsthum der Rebe als Pflanze, von welcher ein edles Getränke gewonnen wird, erfordert warme, hie und da etwas feuchte klimatische Verhältnisse, daher die Rebe in allzuheissen Klimaten entweder ausdörrt oder bei allzu starker Feuchtigkeit und guter Bodenkraft deren Vegetation in zu hohem Grade gesteigert wird, so dass sie ihren Trieb in Blatt- und Holzbildung verschwendet und nur geringe Früchte hervorbringt.

Man hat desshalb bei der Auswahl der Lage für einen Weinberg Rücksicht zu nehmen auf: a. die mehr oder minder südliche Lage, b. die Richtung gegen die Himmelsgegend, c. die Abdachung gegen die Thalsohle, d. die Richtung der herrschenden Winde u. s. w.

Als Boden ist für den Weinbau besonders im Rheingau der Schiefer geschätzt; er ist empfänglich für Wärme und Feuchtigkeit und bewahrt diese beide vortrefflich.

Die Rebe gehört zu den verbreitetsten Gewächsen der Erde, man findet dieselbe in wildem Zustande als Schlingpflanze von den Aequator-Gegenden bis zum 50. Grad nördlicher Breite; auch in Deutschland wird dieselbe noch in manchen Gegenden wie im Rhein- und Donauthale als wilde Pflanze angetroffen.

Man unterscheidet eine grosse Menge von verschiedenen Traubensorten, wo eine da, die andere dort gedeiht und mehr oder weniger beliebt ist. Die Riesling-Traube bildet in der Rheingegend den Hauptsatz, liefert aber auch da einen der vortrefflichsten Weine.

Auf die Bodenbearbeitung wird daselbst die grösste Aufmerksamkeit gelegt. Das Wustfeld wird in der Regel im Winter 2 Fuss tief gerottet und zwar so, dass die Thauerde den Untergrund des Weinberges bildet.

Die Entfernung der Weinstöcke beträgt 3—4 Fuss.

Meist wird Blindholz gesetzt, die einjährigen Würzlinge (Reiflinge) haben jedoch den Vorzug vor den älteren und vor dem Blindholz.

Das Rebfeld wird 3—4 mal gebaut, so oft man Unkraut oder irgend eine nothwendige Arbeit bemerkt. Der zweite Bau beginnt Ende Mai und ist sehr zweckmässig, weil er den Weinberg für die Zeit der Blüthe von Unkraut befreit.

Der Schnitt des Weinstockes im Rheingau ist dahin gerichtet, das Holz des Schenkels so tief als möglich an der Erde zu halten und zwar darum, weil die am nächsten der Erde wachsenden Trauben den besten Wein liefern.

Das Gerten (Heften) ist eine wichtige Arbeit. Die vorhandenen Schenkel werden rechts und links an die beiden Pfähle angeheftet, damit sie einen regelmässigen Wuchs erhalten und sich das Holz gleichmässig vertheilen lässt.

Die Düngung beginnt im Herbst nach der Weinlese, in der Regel geschieht das alle 3 Jahre. Im Monate October, bei beständig schöner Witterung, sogar oft erst im November fängt die Lese an. In geringeren und mittleren Jahren ist darauf Bedacht zu nehmen, dass abgedörrte, sowie in der Entwickelung und Reife zurückgebliebene und schadhafte Trauben bei der Lese ausgeschieden werden. Die Auslese folgt nach der Lese.

Sind die Trauben gelesen, so werden sie mittelst der Traubenmühle zerkleinert. Die Maische wird in's Ladfass geschöpft und nach dem Kellerhause geführt, wo man dann mit derselben weiter verfährt.

Die Fässer werden nicht ganz mit Most angefüllt. Die Vollfüllung geschieht erst nach vollendeter Hauptgährung.

Der erste Abstich pflegt Ende März oder in der ersten Hälfte des Monats April, der zweite 4 Wochen später, der dritte im Spätherbste stattzufinden.

Viele lassen auch ihren Wein und nämlich die Auslese 10—12 Monate ohne Abstich auf der Hefe liegen. Die Weine entwickeln sich auf diese Weise vortheilhafter und werden haltbarer, sie setzen auch bei den Abstichen weniger Trub ab.

Die zum Rothwein bestimmten Trauben müssen gelesen werden, ehe sie edelfaul werden, damit sie einer hohen Farbe und ausreichenden Gerbestoffes nicht entbehren. Die Gährfässer müssen mit zwei Böden versehen werden und zwar mit einem durchlöcherten sog. Senkboden.

Rothweine müssen fern von Kellerlöchern u. s. w. lagern; Luftzug scheint ihrer Klärung hinderlich zu sein.

Aus den Rheinischen Riesling- und Mosel-Weinen werden für England moussirende Weine hergestellt, welche, kräftiger und weniger süss als die Champagner, dem Geschmacke des dortigen Publikums entsprachen und grossen Anklang fanden. Um für deutsche Schaumweine leichter Absatz zu finden, ahmte man die Firmen der bekanntesten französischen Häuser auf der Etiquette und im Stopfenbrande nach; man imitirte den Champagner selbst oft so täuschend, dass das Publikum ihn für französischen hielt und trank.“ —

Die Schrift des Herrn Fritz Lade ist allen Weinbautreibenden, welche das Bestreben haben, einen sehr edlen, bouquetreichen und feinen Wein zu erzielen, aufs Wärmste zu empfehlen. **Dr. Ed. L.**

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Auflösung der Cellulose in amoniakalischer Lösung von Kupferoxyd. Der Chemiker Schweizer hat die wichtige Entdeckung gemacht, dass eine amoniakalische Lösung von Kupferoxyd die Eigenschaft hat, die Cellulose vollständig aufzulösen, ohne ihre chemischen und physikalischen Eigenschaften zu beeinträchtigen. Man kann also die Holzfaser, Papier, Gewebe u. s. w. auflösen und so zu einer Menge von Gegenständen verwenden, wozu man seither theuere Stoffe nehmen musste. Papierblätter einen Augenblick in eine amoniakalische Kupferlösung getaucht und dann zwischen Walzen gepresst und getrocknet, werden undurchdringlich selbst für kochendes Wasser. Säcke und Decken aus solchem Papier werden vollkommen wasserdicht. Leinwand und Papier wird dadurch auch haltbarer, gerade wie Pergamentpapier, und bildet einen guten Ersatz für Leder. — Wie das „Journal für Angew. Chemie“ mittheilt, wird dieser neue Stoff bereits für Dächer, Röhren, Hüte, Geschirre, Mäntel u. dergl. verwendet. („Aus der Natur“, Nr. 14, 1873.)

Ausstellungen 1874.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Preussen wird am 2., 3. und 4. Mai 1874 eine Ausstellung mit Preisvertheilung in Berlin abhalten.



F. Palacky.



Groſse Salzburgerbirn.

Baron Henrik Stampe.

Mit Portrait.

Wir erlauben uns hier eine kurze Notiz (nebst wohlgetroffenem Bildniss) über einen für sein Vaterland höchst verdienten eifrigen Pomologen zu geben, der sich seit einem langen Zeitraum der Pomologie mit grossem Eifer widmet.

Baron Henrik Stampe-Stampenborg auf Nysö in Seeland (Dänemark) ist jetzt 79 Jahre alt, aber immer noch rüstig, frisch und mit lebhafter Neigung für die Pomologie erfüllt. Noch jährlich bezieht er neue Obstsorten, um sie in seinen nicht unbedeutenden Baumschulen und Muttergarten zu veredeln, zu prüfen und dann zu verbreiten. Die frühere nähere Bekanntschaft mit de Jonghe in Brüssel leitete ihn, besonders den Birnensorten sein Interesse zuzuwenden und da diese Obstart auch auf Nysö vorzugsweise gut gedieh, so wurde die Birnsorte mit Vorliebe cultivirt, von denen er eines der reichsten Sortimente besitzt und eifrig cultivirt.

Herr Baron von Stampe hat sich von Jugend an mit dem Gartenbau und der Obstcultur mit Eifer beschäftigt; er strebte stets danach den Obstbau in Seeland auf das Niveau des dort sehr entwickelten Ackerbaues zu bringen und wirkte so seit vielen Jahren in national-öconomischer Hinsicht höchst segensreich.

Seit einer längeren Reihe von Jahren ist Baron Stampe Mitglied des deutschen Pomologenvereins und interessirte sich auch besonders für die Dielsstiftung zur Heranbildung und Unterstützung strebsamer und eifriger junger Pomologen, welcher er auch in letzter Zeit noch einen namhaften Beitrag zustellen liess.

Möge es dem Herrn Baron vergönnt sein, noch lange sich seiner schönen Obstanlagen zu erfreuen.

Dr. Ed. Lucas.

Grosse Salzburger Birn.

Nebst Abbildung.

Unter diesem Namen erhielt ich aus St. Florian vor 2 Jahren, von dem damaligen Instituts-Obergärtner Kinast (gegenwärtig gräflich Sztaray'scher Pomolog und Obergärtner in Nagy Mihaly Zemp-

diner Com., Ungarn) eine sehr schöne Sommerbirne, welche zu den Rousseletten oder auch zu den Gewürzbirnen zu rechnen ist. Sie reifte im August und hielt etwa 2—3 Wochen. Es gelang mir nicht, einen systematisch festgestellten Namen für diese schöne und gute Birne zu erfahren und ich benutze diese hier gegebene ganz naturgetreue Abbildung, um an Pomologen in Bayern und Oesterreich, wo diese Sorte da oder dort vorkommen soll, die Bitte zu richten, sowohl über den wahren Namen als den Werth dieser schönen Birne das Geeignete hier gefälligst mitzutheilen. Ich bemerke, dass es weder die Schönste Sommerbirne noch die Schönste Herbstbirne, denen sie im Colorit ähnlich ist, sein kann.

Dr. Lucas.

Ueber das Bedecken der Baumschulbeete mit Lohe.

Ich bedauere noch immer, dass ich an dem vom 2. bis 7. October v. J. in Wien abgehaltenen pomologischen Congresse krankheitshalber nicht Theil nehmen konnte und war daher sehr erfreut durch die Monatsschrift vom Januar d. J. über die Verhandlungen in Kenntniss gekommen zu sein. Mit ganz besonderem Interesse verfolgte ich die zweite Unterfrage in der ersten Sitzung

b) „Ueber die neue Praktik in der Erziehung junger „Hochstämme und Formbäume“

darin bestehend, den Boden um die frischgepflanzten 1—2jährigen Bäume in der Baumschule mit Lohe zu bedecken, als ein ganz vorzügliches Mittel, deren Wachsthum zu fördern und zu sichern.

Im Verlaufe der Discussion hat man die Vortheile der Bedeckung mit Lohe hervorgehoben und auch anerkannt, weil dadurch die Sonnenstrahlen abgehalten werden und die Erde vor zu starker Erwärmung und Austrockung gesichert wird. Leider stehe diesen Vortheilen ein sehr grosser Nachtheil gegenüber und zwar in der Vorliebe der Maikäfer, ihre Eier in die Lohe zu legen, deren Engerlinge, wie Thatsachen angeführt wurden, junge Bäume zu Hunderten durch Benagen der Wurzeln zu Grunde richteten. Das Resultat der Discussion finden wir in dem Schluss des Herrn Vorsitzenden:

„Es geht aus unseren Debatten hervor, dass wir bei der Bedeckung der frisch gesetzten Obstbäume wie Wildlinge mit einiger Vorsicht verfahren müssen.“

Es möge mir nun gestattet sein, über dieses vorgeschlagene Verfahren, über diese neue Praktik, der **Bedeckung mit Lohe**,

meine mehrjährigen Erfahrungen mitzutheilen, welche nachweisen werden, dass man alle anerkannten Vortheile der Lohbedeckung haben kann, ohne deren gerügten Nachtheile mit in Kauf nehmen zu müssen. Da der Herr Referent hervorgehoben hat, dass die Bedeckung mit Lohe schon im ersten und zweiten Jahre der Pflanzung ganz besondere Vortheile gewährt, so muss ich mir erlauben, etwas weit auszuholen und mit dem Auslegen der Obstkerne beginnen, da schon hier die Lohe wirksam ist; ich komme dann zur aufgelaufenen Saat; ist diese pikirt worden, werden die in Reihen stehenden Pflänzchen abermal mit Lohe bedeckt und desgleichen wird im zweiten und ferneren Jahren diese Bedeckung wiederholt in Anwendung gebracht, schliesslich komme ich auf die Vorliebe der Maikäfer, ihre Eier in Lohe einzulegen, zu sprechen, um schliesslich deren Vertilgung vorzunehmen.

Gehen wir nun an die Aussaat der Obstkerne im Herbst. Nachdem die Saat nach üblicher Art untergebracht ist, wird das Beet mit einer Schichte frischer Lohe 1—1½ Zoll überdeckt, als Schutz im Winter. Im Frühjahr bewahrt diese Bedeckung die Erde vor dem Frost und dessen Folgen, vor Zerklüften, Rissen und Springen der Oberfläche der Erde. Die Saat wird gut auflaufen, da sie unter günstigen Bedingnissen überwintert worden.

In der Zeit, wo die Pflanzen ausgehoben und pikirt werden, wird auch hie und da ein Unkraut gewachsen sein, man jäte es aus. Ist das Samenbeet entleert und die Bäumchen in Linien eingepflanzt, so werden die leeren Zwischenräume neuerdings mit Lohe 1—1½ Zoll bedeckt. In dem Maasse als die Bäumchen sich heben wird die Lohe angezogen und entstandene leere Stellen werden frisch bedeckt. Obgleich die Bodenfeuchtigkeit sich erhält, kann oft im Juni und Juli ein Begiessen erwünscht sein. Ebenso hier wie im Samenbeete wird bei freudigem Wachsthum der Bäumchen ebenfalls manches Unkraut prosperiren, dessen Wurzeln wuchern jedoch nur auf dem Oberboden und man hat den Vortheil beim Jäten den ganzen Wurzelstock leicht ausheben zu können.

Im August wird man für gut finden die Zwischenräume zu behacken. Die Lohe wird dabei mit Erde vermischt werden, ist zuviel Erde dadurch heraufgekommen, so überdecke man neuerdings mit Lohe.

Sollte auch das Jahr ein Flugjahr der Maikäfer sein, so wird kein Maikäfer diese Lohbedeckung aufsuchen, sie gewährt ihm nicht

hinlänglichen Schutz vor den Sonnenstrahlen, sie entbehrt der anhaltenden feuchten Wärme, instinktmässig meidet er sie. Die Lohe trocknet über Tag vollständig aus und erfüllt ihre Zwischenräume und Poren mit Luft, welche nach der Tagestemperatur, je nachdem sie mehr oder weniger hoch ist, verhältnissmässig mit Wasserdunst geschwängert ist. Kommt der Abend und die kühle Temperatur der Nacht, so wird der Wasserdunst zu Wasser condensirt, welches sich in die Erde senkt. Wir finden am Morgen nur mehr etwas feuchte Lohe und dagegen nasse Erde. Dieses Spiel des vorhergegangenen Tages beginnt von Neuem durch Aufnahme von warmer, mit Wasser geschwängerter Luft und wir haben der physikalischen Eigenschaft der Lohe die feuchte nasse Erde und eine dadurch bedingte Gahre des Bodens oberhalb der Wurzeln zu verdanken, welche Gahre noch gefördert wird durch Kohlensäure und Ammoniak als Bestandtheile der Atmosphäre. Im zweiten Jahr werden die Bäumchen ebenso behandelt und einzeln gepflanzte Bäume werden um den Stamm herum, über dem Bereich der Wurzeln, mit einer zwei Zoll hohen Lohschicht überdeckt. Bei Cordons wird ein muldenartiger Graben gezogen von einem Baum zum andern und dieser mit Lohe zwei Zoll hoch überdeckt.

Die Lohbedeckung wird auch hier Niemanden abhalten des Jahres wenigstens einmal, durch Auflockerung der Erde, das Wachsthum zu fördern, dabei wird auf die Lohe keine Rücksicht genommen, man gräbt und hackt den Boden auf und dort wo man sich mit dem Pflug und der Egge dieser Auflockerung zwischen Cordons und Baumzeilen bedient, kommt die Lohe grösstentheils unter die Furche; findet man Stellen, wo eine neue Ueberdeckung wünschenswerth erscheint, so wird man gut thun, diese zu bedecken.

Ich habe im Verlauf dieser Mittheilung immer von Lohe gesprochen, obgleich schon seit mehr als 10 Jahren diese bei mir nicht mehr Anordnung findet, da Lohe sich als Brennmaterial besser verwerthet. Ich bediene mich der Knoppern nahezu in Mehlform gebracht. Die Wiener Gerbereien gerben mit diesem Material ihre Häute, ähnlich der Lohe und man kann bis jetzt noch um ein billiges, das schon gebrauchte, so eben aus der Lohgrube herausgeworfene Knoppernmehl, sich verschaffen; dessen kleinkörnige Beschaffenheit hat eine weit grössere Porosität und daher die physikalische Eigenschaft, wie oben erwähnt, in weit höherem Grade als sie der Lohe mit ihren grösseren Rindenstücken innewohnt, daher

kann auch ein gleiches Volumen Knoppernmehl weit mehr feuchte Luft absorbiren, als die Lohe.

Aber die Engerlinge! höre ich sagen?

Ja das ist eben ein Geheimniss, wie ich mir diese heranzüchte. Die Maikäfer waren so unklug mir bei hellem Tage anzuzeigen, dass sie in Masse zu meinen älteren Vorrathshaufen von Knoppernmehl hinflögen, allwo ich ihre Eier deponirt fand. Im Juni zeigten sich schon Millionen von Eiern und im Juli eine gleiche Zahl im Auskriechen begriffen, auch schon entwickelte Engerlinge, sich des Lebens erfreuen. Ich benutzte diese Vorliebe für erwärmtes, anhaltend feuchtes Knoppernmehl, indem ich auf den Gartenwegen und freien Plätzen, in Abständen frisches Knoppernmehl in 4—5 Cubikfuss grossen Haufen, schon im April anlege. In diese als Köder vorgerichtete Haufen wird die Brut eingelegt. Ende Juli werden alle diese Bruthaufen vollständig auf einen Wagen geladen und vorsichtshalber 3—6 Zoll Erde unter den Haufen mitgenommen. Dieselben wurden anfangs in Form eines Composthaufens hergerichtet und mit frisch gelöschter Kalkmilch stark begossen. Aber die Zähigkeit der Engerlinge geht über alle Vorstellung; nur einen kleinen Theil hat der ätzende Kalk getödtet, der weit grössere Theil ertrug 40° R. und wahrscheinlich noch mehr, selbst in der Nähe des Kalkberges gelegene Engerlinge befanden sich wohlauf.

Dieser erste Vertilgungsversuch wurde aufgegeben, am sichersten ist es, diese Brut wird mit Braunkohlenasche, Kalk, Gyps mit Schmutzwasser 1—2 Jahre lang unter 1—2maligem Umsetzen bis zur vollständigen Abfaulung als Compost behandelt, ehe damit gedüngt wird.

Zum Schluss muss ich die Bemerkung beifügen, dass in der Umgebung Wiens schon vor 1868 die Lohe grosse Anwendung fand, demnach dies hier keine neue Praktik ist, die erst Erfahrungen zu sammeln braucht, sondern deren genügend gemacht worden sind. Immerhin ist es nothwendig, wiederholt zu erinnern, dass bei Anwendung die nöthige Vorsicht zu gebrauchen sei

Atzgersdorf bei Wien. **J. Fichtner.**

Mittel zur Erwärmung des Bodens
bei der Garten-Cultur, besonders beim Obstbau.

In den Pomologischen Monatsheften wurde wiederholt darauf hingewiesen und durch Versuche nachgewiesen, wie wichtig die Erwär-

mung des Bodens für das Gedeihen der Obstbäume, Reifen des Holzes, Güte und Reifezeit der Früchte sei, dabei aber nur die Auflockerung des Bodens, um das Eindringen der athmosphärischen Wärme zu erleichtern, eingehender besprochen. Zur Bodenerwärmung gibt es aber noch andere Mittel. Dass auch Mauern und Wände die Bodenwärme erhöhen, soll nur angedeutet werden, denn sie werden zu diesem Zwecke nicht errichtet. Was ich hier zu dem früher Angeführten nachtragen will, ist 1) Bedecken und Untermischen mit erwärmenden Stoffen, 2) Begiessen mit erwärmtem Wasser, 3) künstlich herbeigeleitete Wärme.

Zur Bodenbedeckung eignen sich alle handlichen dunkeln Stoffe, welche die Sonnenwärme auffangen und dem Boden mittheilen. Es sind vorzüglich Coaksasche, oder vielmehr Schlacken, Steinkohlen, Metallschlacken, Schiefer oder Schieferabfälle, Basalte, sowie andere dunkle Steine. In mehreren Gärten von Bahnhofsbeamten machte ich die Erfahrung, dass das Belegen der Erdbeer-Beete, sowie der Wege mit Coaksschlacken und Steinkohlen- und Coaksabfällen, die Reife verfrühte, die Früchte vorzüglicher machte, nebenbei ziemlich gegen Schnecken, sowie das Beschmutzen der Früchte sicherte. Zugleich zeigten sich an den danebenstehenden Zwerg-Kirschenbäumen die Früchte früher reif, als an abseits davon stehenden Bäumen. Ein Belegen mit Schiefer etc. würde dieselbe Wärmewirkung hervorbringen. Ich brauche nur an gute Weinberge von Schiefergebirgen zu erinnern, wo durch die dadurch bewirkte Bodenerwärmung ein vorzügliches Gewächs erzeugt wird, als in Weinpflanzungen mit kälterem Boden und ohne obenauf liegende Schiefer. Schiefer, Basaltstücke, Serpentin etc. braucht man nur vom Frühling bis zur Obsternte um die Bäume oder zwischen die Beete zu legen.

Die Untermischung mit zerkleinerten derartigen Mineralstoffen ist ebenfalls rathsam, besonders wenn Stücke davon an der Oberfläche liegen. Sie ist jedoch nicht überall auszuführen, denn man wird nicht guten steinfreien Gartenboden damit verderben wollen. Wo aber der Gartenboden sehr humusreich, dagegen arm an Mineralstoffen wäre, da thun bei Obstbäumen solche Steine viel mehr Gutes als die beste Düngung. — Hierher könnte man auch die Erneuerung durch untergegrabenen Mist rechnen. Ja, ich gehe noch einen Schritt weiter, an dem ich die Möglichkeit zeige, dass man mit Hülfe der Wärme von frischem Pferdemist ausnahmsweise Frühobst bekommen könnte. Gesetzt, in einem Obstgarten nahe

am Oekonomiehofe wünschte man zu einem gewissen Zwecke früheres Frühobst als gewöhnlich: würde nicht ein Auflegen von frischem Pferdemist, wie ein Mistbeet angelegt, die Reife von Pfirsichen, Aprikosen, Wein, Sommerkernobst um 8—14 Tage früher herbeiführen können?

Dass das Begiessen mit erwärmtem Wasser in bestimmten Zeitabschnitten, jedoch wo möglich täglich, die Entwickelung von Zierpflanzen aus wärmeren Gegenden ungemein befördert, ist bekannte Thatsache und wird in vielen Gärten angewendet. Gynerium argenteum kann man in rauhen Lagen nicht anders zur Blüthe bringen, Musa und andere Prachtpflanzen nicht zur Entwickelung. In der Gärtnerei von F. C. Heinemann in Erfurt kann man die vollkommensten Laubengänge von Pilogyne suavis sehen, was nur durch tägliches Giessen mit wärmeren Wasser erreicht wird, denn es werden erst Mitte Juni die nicht verkauften kleineren Pflanzen ausgepflanzt. Ich mache besonders darauf aufmerksam, dass in Fabrikanlagen mit Dampf, Brauereien, Oekonomien, wo Brennereien sind oder wo das Futter gedämpft wird, stets Wasser zu haben ist, welches die Besitzer verwendem können. Ich bin überzeugt, dass die Anwendung von warmen Wasser die Reifezeit um Wochen verfrühen kann. Das ist besonders in kühlen Sommern werthvoll. Wie oft muss man in unseren Gegenden bedauern, dass die späteren Pfirsiche kein Aroma bekommen, Trauben nicht essbar werden. Würde man im August mit Warmgiessen anfangen, so wäre diesem Uebel häufig abgeholfen.

Künstliche durch Feuer erzeugte Bodenwärme, in Röhren durch den Garten so geleitet, dass die Wurzeln davon berührt werden, müsste unzweifelhaft die besten Erfolge bewirken, kann aber der Kosten und Mühe wegen nicht allgemein werden. Dagegen ist die Ausgabe nur gering, wenn überschüssige Wärme von Dampfmaschinen, Brennereien, Ziegeleien, Kalkbrennereien u. s. w. in Röhren in den nahen Garten geleitet werden kann. Hierzu genügen Thonröhren. Obstzüchter, welche in milden guten Obstgegenden wohnen, werden über solche Vorschläge lächeln, wer aber in unseren Gegenden die Erfahrung fast alljährlich macht, dass das spätere Obst nicht wohlschmeckend wird, wird mir beistimmen. **Jaeger.**

Ornithologisches aus der Ukraine.

Eine gelehrte Abhandlung über diesen Zweig der Naturwissenschaft zu bringen, soll nicht der Zweck dieser Zeilen sein, welches, da ich blos Laie, auch nicht im Stande wäre, sondern ich erlaube mir nur, meine hier, über die dem Obstbau nützlichen Vögel gemachten Betrachtungen zu geben.

Schutz der Vögel, und wie sonst die Ueberschriften heissen, wurden in diesen Heften und sonstigen Fachschriften schon öfter zur Erörterung gebracht; desshalb auch polizeiliche Massregeln eingeleitet, die dem Abnehmen unserer nützlichen Vogelarten steuern sollten. Wie weit dieses Uebel dadurch bis dato gehoben, bin ich nicht im Stande zu beantworten.

Hier im südlichen Russland kommen mit wenigen Ausnahmen dieselben Familien und Arten, als Stand-, Strich- und Zugvögel, wie in Deutschland vor, nur in einem ganz anderen Massenverhältniss, deutlicher gesagt „in Hülle und Fülle;" trotzdem sie sich keines polizeilichen Schutzes zu erfreuen haben. Dennoch muss man hier so oft über ungeheuere Verwüstungen durch Raupenfrass klagen! Damit soll aber ja nicht gesagt sein, dass Vögel im Vertilgen schädlicher Insekten Nichts leisten; im Gegentheil, wenn wir diese Genossen nicht hätten, möchte es manchmal noch trauriger aussehen. Nur scheint mir, werden ihre Leistungen oft zu hoch angeschlagen und die ganze Insektenvertilgung denselben zugeschoben (d. h. von vielen Seiten), obwohl sie nur ein Glied derjenigen Kette ausmachen, die die Natur diesen Feinden der Kultur entgegenstellt. Insektenfressende Vögel gibt es nun viele, doch bei rechtem Lichte betrachtet, sind es nur wenige Familien, welche in der Vertilgung so Bedeutendes leisten, dass ihr Nutzen schwer ins Gewicht fällt.

Oben anzustellen, als die Nützlichsten der Nützlichen, sind die Meisen. Jeder Obstzüchter darf sich gratuliren, wenn eine Gesellschaft seinen Garten für den Winter als Tummelplatz erkoren. Mancher dem Auge verborgene Kerf, sei es noch Larve oder Ei, wird für die Zukunft unschädlich gemacht. Bei uns treten hauptsächlich bloss drei Arten auf, die nur als Wintergäste erscheinen; das bewaldetere, kühlere Nordrussland zu ihrem Eheleben unseren heissen Sommern vorziehen. Am frühesten erscheint die Kohl- oder auch Spiegelmeise genannt, mit grosser Vorliebe die Obstgärten aufsuchend, und solche durch ihr munteres, keckes Wesen belebend.

Bald klettert sie an einem Stamme empor, neugierig wird jede Rindenschuppe untersucht, hier ein verkrochener Apfelrüsselkäfer, da ein Apfelmotten-Räupchen hervorgezogen und dort das Weibchen eines Frostnachtspanners weggeschnappt. Wiederum sich an einem dünnen Zweigchen wiegend, um die hier im Ueberflusse vorhandenen Nester des Baumweisslings zu verarbeiten. Ihre Verwandte, die Blaumeise, kommt gewöhnlich etwas später angezogen. Ebenfalls in der muntersten Weise von Baum zu Baum huschend, da ein Lärvchen, dort ein Püppchen verzehrend. Die Dritte im Bunde ist die Schwanzmeise, welche uns oft sehr grossen Nutzen stiftet, da sie die Hauptvertilgerin, der alle 2—5 Jahren zur Landplage werdenden grossen Nesterraupe ist.

Bei diesem Punkte angekommen, kann ich nicht umhin, und bitte den geehrten Leser um Entschuldigung, dass ich meinem Texte untreu werde, und ein Bischen in Entomologie zu machen versuche.

In den hier schon sparsam vorkommenden Waldungen macht den vorherrschenden Bestand die Eiche aus, wie ebenfalls dieselbe in den grösseren Parkanlagen der dominirende Baum ist. Dieser Baum wird nun, wie es scheint, vermöge seiner lange haltenden, wie eine feste Textur besitzenden Blätter, als sehr geeignet zum Nester spinnen von dem Goldafter, oder grosse Nesterraupe, Bombyx chrysorrhoea, befunden. Im Herbste vor einem Raupenjahre bekommen Wald und Park durch die faustgrossen, filzigen, alle Zweigspitzen besetzenden Nestklumpen ein ganz eigenthümliches Aussehen. Bei dieser Masse, zumal bei der Höhe der Bäume, reichen menschliche Hände mit Raupenscheerbewaffnung u. dgl. nicht mehr aus. Hilft die Natur mit allen ihr zu Gebote stehenden Mittel nicht zum Untergange dieser abscheulichen Raupe, so stehen Ende Mai die Bäume wie Besen da; denn die Raupe wandert von Baum zu Baum, mit staunenswerther Gefrässigkeit, ohne Auswahl Wald- wie Obstbaum entlaubend. Hier kommt es meist vor, dass ein Obstgarten an einen mit derartigen Bäumen bestandenen Park grenzt, wobei sich dann leicht voraussehen lässt, wie dieses Ungeziefer schaden kann, und welche Arbeit es kostet, seiner Herr zu werden. Unter, mit diesen Raupen besetzten Bäumen sich aufhalten zu müssen, kann einen wahrhaft zur Verzweiflung bringen; nicht nur der, wie Graupen herunterrasselnde Koth, ist im höchsten Grad ekelerregend, sondern die einem fortwährend ins Gesicht und den Nacken fallende Raupen, durch deren Berührung, oder vielmehr ihrer Haare, auf der Haut Entzündungen

entstehen, welche das unangenehmste Jucken verursachen, lassen den Aufenthalt unerträglich sein. Steht ein bedrohter Obstgarten in Grasland, so hilft bei Annäherung der Raupen gleich das Abmähen des Grases, denn über Stoppeln kriechen sie nicht gerne. Auch wird solches zu Heu gemachte Gras, über welches die Raupen gekrochen, von keinem Vieh gerne gefressen. Ein anderes etwas kostbilligeres Mittel, ist, an der Grenze, von wo die Raupen anrücken, einen Graben zu ziehen, in welchem dann die hineingefallenen Raupen von dazu angestellten Arbeitern getödtet werden. Für das Jahr 1873 hatten wir ebenfalls die erfreuliche Aussicht auf ein gehöriges Raupenjahr, doch wurde der im Winter von den Vögeln bedeutend grössere, unvertilgte Rest durch die Ende April und Mai andauernden kalten Regen total vernichtet, welch letztere jedoch auch die erhoffte Obsternte zu Wasser machten!

(Fortsetzung folgt.)

Ueber eine neue Art von Etiquettirungen der Bäume.

Von Herrn Apotheker E. K. Reckert in Broos.

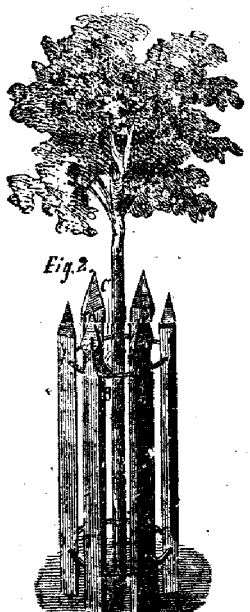
(Aus einem Schreiben desselben an Dr. E. L.)

Eine meiner jungen Erfahrungen erlaube ich mir Ihnen noch mitzutheilen. Es betrifft die leichte und schnelle Etiquettirung der Bäume in der Baumschule als auch der alten Standbäume, bei wenigstens seit einem Jahre erprobter guter Dauer derselben. Ich weiss zwar nicht ob mein Verfahren neu ist, so viel aber, dass ich mirs als einfach und billig combinirt und es sich bis jetzt gut bewährt hat. — Pergamentpapier, wie es jetzt künstlich zum Verbinden von Dunstobst in grosser Menge bereitet wird, ist bekanntlich vielen der stärksten chemischen Einwirkungen unzugänglich, namentlich haben ihm Luft und Wasser gar nichts an. Diese Eigenschaft bestimmte mich dasselbe zur Etiquettirung zu versuchen. Bleistiftschrift kann mit Wasser ausgewaschen werden, desshalb kann solche nicht dauerhaft sein, die gewöhnliche Gallustinte ist zwar seit einem Jahr noch deutlich, jedoch Sonne und Regen haben die Schrift gelb geändert, nicht so aber die Schriftzüge einer guten Alizarintinte, die noch vollkommen schwarz sind. Harztinte dürfte wahrscheinlich auch zu brauchen sein. Die Etiquetten mit Alizarintinte sehen nach einem Jahr so aus wie jene, die ich heuer neu angebracht habe, nur etwas runzlicher ist das Papier, aber sonst

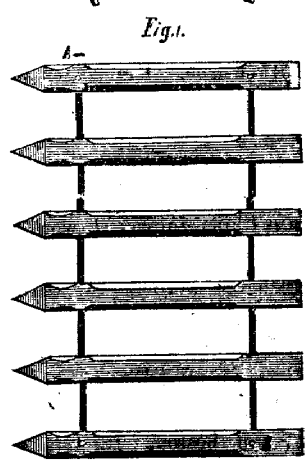
noch ganz fest und zäh. Zum Anbinden bediene ich mich eines in heissem Leinölfirniss getränktem starken ungebleichtem Zwirnes. — Dies meine Erfahrung; ob sie schon früher gemacht ist, weiss ich nicht, ich hielt sie aber Ihnen gegenüber für erwähnenswerth, indem ich glaube, dass Sie, etwas als nützlich sich Zeigendes, am besten in der Pomologie verwerthen können.

Scotton's patentirter Baumschutz.

Unsere Abbildung zeigt einen verbesserten Baumschutz, der billiger und dauerhafter sein soll, als die bisherigen ziemlich rohen Vorrichtungen zu diesem Zwecke. Die Construktion ist folgende: Durch die Löcher einer Anzahl hölzerner Pfähle Fig. 1 wird runder







Eisendraht von kleinerem Durchmesser als die Löcher mittelst einer Maschine getrieben, wodurch eine grosse Festigkeit erzielt wird. Diese Vorrichtung wird verpackt und verschickt. Der Käufer ist mit einer hölzernen Walze versehen, um welche der Baum-

schutz gewickelt wird und so seine gehörige Façon erhält, um aufgestellt zu werden (Fig. 2), wozu man nur noch eine Haue braucht, um die Löcher zu machen. Zwei Löcher sind vorher schon bei A in den beiden Endpfählen gemacht worden, in welche die Klammer B Fig. 3 passt und das Ganze zusammenhält. Drei Pflöcke halten den Baumschutz in gehöriger Entfernung von dem Baume. Die Vortheile der runden Form, die leichte Tragbarkeit, sowie die geschmackvolle und ökonomische Construction sind leicht zu erkennende Vortheile.

Resultate einer pomologischen Wanderung
in New-Orleans und dessen Umgebung.

Für die pomologischen Monatshefte geschrieben von Rev. Dr. Schaffranek.

(Fortsetzung und Schluss.)

Von den Steinobstsorten gedeihen hier weder Pflaumen noch Kirschen. Sie werden nur in den Wäldern durch Prunus americana Marsh. und durch Celtis Mississippiensis Bosc einigermassen repräsentirt. Vielfach angebaut findet man indessen die Jubeba (Zizyphus Jujuba L.) welche wahrscheinlich aus Afrika hier eingeführt wurde. Die Neger pflanzen sie gern an, vielleicht aus alter Anhänglichkeit an die Heimath ihrer Väter. Die scharlachrothen Früchte gleichen den Oliven, die Samenkörner den Pflaumenkörnern, nur sind sie schmäler, cylinderförmig und an einem Ende in eine scharfe Spitze endigend. Dieser 10—20 Fuss hohe Strauch kann auch aus China importirt worden sein. Ich fand in den hiesigen chinesischen Kaufläden dieselben Früchte vor, die unter dem Namen Si—Sov feilgeboten werden. Sie enthalten eine grosse Menge Zucker und Schleim, werden desswegen frisch und getrocknet gern gegessen und bei Brustkrankheiten im Dekoct oder Syrup angewendet.

Die Pfirsich gedeiht in angelegten Gärten, in denen kein Gras wächst, der Boden fest getreten und den Hühnern der Zutritt gestattet ist, am besten. Im Grasland will sie nicht fortkommen, leidet daselbst vielfach, artet aus und ist dann zu Nichts tauglich, da auf eine sichere Ernte nicht mehr gerechnet werden kann. Die vorzüglichste hier gezogene Sorte ist St. John, ausserdem finden sich ungefähr 12 Sämlinge vor, die mittelgut tragen. Selbige harren noch der Taufe. Die Früchte mit gelbem Fleische sind denen mit weissem Fleische hier aus Gesundheitsrücksichten vorzuziehen.

In der Abtheilung des Halbsteinobstes finden wir nur 3 Repräsentanten und zwar die Japanische Mispel, die Dattelpflaume und eine Art Anone.

Die Japanesische Mispel (Mespilus japonica Thunb.) mahnet uns an die verschwundene Herrlichkeit, denn ihre Blüthe- und Fruchtzeit ist dahin. Dieser aus China eingeführte Fruchtbaum gedeiht hier vortrefflich. Er erinnert seinem äusseren Erscheinen nach sofort an den Kastanienbaum der alten Heimath. Seine pflaumenähnlichen Früchte sind gelb, saftig und bergen in ihrem Innern 1—3 rundliche, birnförmige, einer Bohne ähnliche Samenkörner. Heimgesucht wird dieser liebliche Schatten- und Fruchtbaum von verschiedenen Bockkäfern. In einem umgehauenen älteren Baume fand ich die Larven von Plectrodera scaltator und die von Clytus vor, während die äussere Rinde ringförmig von einem Rüsselkäfer, den ich Sphenophorus Mespili genannt habe, angegriffen und zerstört wird.

Hier zieht der Persimon oder die Dattelpflaume (Diospyros virginiana L.) unsere Aufmerksamkeit auf sich. Die Dattelpflaume hat ebenfalls eine pflaumenähnliche Frucht, welche in ihrem Innern gewöhnlich 4—8 Körner enthält, die ihrer Form nach am meisten den Kürbiskörnern gleichen, und nur den Unterschied in Farbe und Härte hervortreten lassen. Wenn die Frucht grün genossen wird, wirkt sie adstringirend. Reif ist sie, wenn sie gelb erscheint, süss und geniessbar, wenn sie dem Froste ausgesetzt war. Die Höhe des Baumes ist 20—30 Fuss; er zeichnet sich durch prachtvolle Kronenbildung aus. Die Rinde wird bei Durchfall etc. empfohlen.

Der aus der Familie der Anonaceae hieher gehörige Baum heisst Asimina triloba Dunal = Custard Apple oder Common Papaw. Dieser 10—20 Fuss hohe Baum ruft durch seine Laubbildung unser ganzes Interesse wach. Die Blüthen erscheinen zugleich mit den Blättern im Mai. Die länglich runden gurkenähnlichen Früchte, welche Mitte August zu reifen beginnen, enthalten gewöhnlich 8 flache, braune, harte kürbisähnliche Samenkörner, die von einem gelben süsslichen Fleische eingeschlossen werden. Es sitzen gewöhnlich 3 solcher Früchte, die je 2—3 Zoll lang werden, in Büscheln beisammen. Obwohl die hiesigen Bewohner viel Wesens von den genannten Halbsteinobstsorten machen, konnte ich denselben keinen Geschmack abgewinnen.

Das Schalenobst ist in New-Orleans und dessen nächster

Umgebung nur spärlich vertreten, Mandeln, Kastanien und Wallnüsse, sowie Butternüsse gedeihen hier nicht, selten findet man eine Haselstaude kümmerlich ihr Dasein fristen. Majestätisch entwickelt sich dagegen die 40—50' hohe Carya olivaeformis Nutt. zu einem prächtigen Baume. Die Früchte desselben, die unter dem Namen Pecan-nut im Handel vorkommen, sind überall hoch geschätzt. Der Ertrag des Baumes ist so reich und der Absatz so leicht, dass manche Familien ausschliesslich nur dieselben anpflanzen und sich eine gute Existenz gründen. Ausser der genannten Pecannut fand ich hier und da die sogenannte Pea-nut, Erdnuss (Arachis hypogaea L.) angebaut. Diese einjährige krautähnliche Pflanze hat paarig gefiederte Blätter. Das Eigenthümliche dieser Pflanze ist, dass der anfangs im Kelch eingeschlossene, später herauswachsende Fruchtknoten sich immer mehr vergrössert, bis er zuletzt den Erdboden berührt, sich in denselben einbohrt und daselbst reift. Die $1^1/_2$ bis 2 Zoll langen, 6—9 Linien dicken Früchte, welche man einige Zoll unter der Erde findet, sind länglich eirund, auf der einen Seite spitz, aussen gelblich-weiss-netzartig mit einer lederartigen Hülle umgeben. Der Geschmack ist dem der Haselnüsse nicht unähnlich. Sie werden theils roh, theils geröstet, genossen. Ihrer Aehnlichkeit wegen, die sie mit den Erbsen hat, verdankt sie den Namen Arachis, denn Arakos hiess bei den Griechen eine Art Erbsen. Da sie reichliche Oeltheile enthält, wird sie als Zusatz zur Chokolade, in Emulsionen bei verschiedenen Affectionen der Harnblase empfohlen und in ähnlichen Krankheiten wie Oliven- und Mandelöl benutzt. Die Neger geniessen dieselben gern, aber auch die Weissen lieben sie. Schon Theophrast erwähnt dieselben und ältere Schriftsteller sagen von ihr, dass sie die Fleischeslust vermehre.

Wir kommen nun zur letzten Abtheilung, zu den Beerenfrüchten und besuchen, um die Hauptsächlichsten derselben am besten kennen zu lernen, die Obstbaumschule und Weingärten des Herrn Caspar Wild an der Tchoupitoulasstrasse. Dieser Herr, ein alter biederer Schweizer, befasst sich seit zwanzig Jahren mit nichts anderem, als dem Obstbau. Es ist so ein tüchtiger Werktagsprofessor, der das Angenehme mit dem Nützlichen verbindet und hinsichtlich seiner, aus angestellten Beobachtungen und Versuchen gesammelten Erfahrungen in seinem Fache so bewandert ist, dass es für Louisiana, speciell für New-Orleans wünschenswerth sein dürfte, wenn es 6—8 Dutzend solcher Männer mehr besässe. Ausser der Zucht von Orange-

bäumen widmet er seine Hauptthätigkeit dem Weinbau. Bald vergassen wir, dass wir uns das erste Mal gesehen, so vertraulich wurden wir im Gespräche über Pomologie. Seine Weingärten wurden hierauf in Augenschein genommen und Tausende von Weinstöcken fanden wir daselbst in systematischer Ordnung Reihe bei Reihe gepflanzt. Sie waren eingetheilt in Sommerweine und Hybriden. Unter den Sommerweinpflanzen erwähnten wir Alvey, Baldwines, Lenvir, Baxter, Cuningham, Cynthiana, Elsinburgh, Gassmann, Herbemont, Hermann, Lincoln, Purple Favorite, Nortons Virginia, die sich alle eines guten Wachsthums erfreuten und trotz des anhaltenden Regens, mit welchem Jupiter pluvius die Weinstöcke gerade während der Blüthezeit so reichlich bedachte, zu einer guten Mittelernte berechtigen. Dagegen sind Golden Clinton, Oporto, Cowan, Clinton, Taylors Bullit, Franklin, Gravel und Care, sowie andere nach der Aussage unseres Gewährmannes nicht der Mühe werth angepflanzt zu werden, indem sie zu schnell wachsen, die Blüthen abwerfen, und wenn nicht, saure Trauben liefern, daher nicht rentiren.

Die Hybriden waren eingetheilt:

1) in solche, welche aus einer Kreuzung der Vitis vinifera und Vitis labrusca entstanden sind. Wir notiren aus der grossen Anzahl nur die besten Sorten: Allens hybride, Agawane, Barry, Clover Street Black, Clover Street Red, Croton, Challenge, Conqueror, Diana, Hamburg, Salem, Wilder, Gärtner, Herbert, Göthe, Rogers hybrid und Lindley.
2) in Hybriden, welche aus einer Kreuzung der Vitis vinifera und Vitis cordifolia entstanden waren; unter ihnen zeichneten sich Autochon, Brant, Othello, Cornucopia und Canada besonders aus.
3) Hybriden hervorgegangen aus einer Kreuzung von Vitis aestivalis und Vitis labrusca; woraus wir Delaware und Raabe notirten.
4) Eine Kreuzung von Diana und Delaware lieferte Ondago und Walter.

Ausser den genannten Sorten gab es natürlich noch eine grosse Anzahl anderer Varietäten, die wir des Raumes wegen nicht aufzuzählen vermögen. Bemerkenswerth bleiben indessen noch mehrere Reihen verschiedener Ungarweinstöcke und neuer Sämlinge.

Nachdem wir nun die Weingärten besichtigt, nahmen wir auch die Baumschule in Augenschein. Auch hier lag ein gewisses System zu Grunde. Wir fanden Orangenbäume von 4 hinter einander folgenden Jahrgängen vor, die alle theils durch Pfropfen, theils durch Oculiren auf die saure Orange veredelt waren. Nachdem wir die verschiedenen Behälter der emsigen Honigsammlerin inspicirt hatten, wandten wir uns der Wohnung des alten Herrn zu.

Daselbst angelangt mussten wir den Most der diesjährigen Ernte versuchen. Derselbe hatte einen prachtvollen, Erdbeer-ähnlichen Geschmack und war aus der Concord-Traube gewonnen. Von der Mostprobe ging es zur Weinprobe über, wobei wir Gelegenheit hatten, den selbstgekelterten Wein des Herrn Wild aus den Jahren 1871 und 1872 zu prüfen. Derselbe ist süss und feurig, goldgelb und gleicht ganz und gar den feinen spanischen Weinen. Bei einem Glase Wein lässt es sich immer angenehm unterhalten; man erfährt da manches, was man sonst wohl nicht erfahren hätte.

Im Verlaufe des Gespräches hörten wir denn, dass die Concordrebe sehr gut unter guter Cultur im Süden gedeiht, zumal, wenn man dieselbe nicht zu stark anschneidet, indem sonst die Traube sich nicht vollständig entwickelt.

Der ausgezeichnetste Weinlieferant sei indessen der Scuppernong, der hier ohne alle Mühe fortkommt und sogar in den Wäldern die Stämme der Bäume zu Millionen umschlingt. Derselbe soll nach alten Urkunden von einem Griechen zuerst auf Scuppernong Island ausgeführt und angepflanzt worden sein; andere Schriftsteller behaupten, sie sei ein ächter Amerikaner. Wie dem auch sei, wir wollen uns darüber nicht streiten, zumal wir wissen, dass er einen Wein liefert, der an der Tafel der Könige selbst Beifall finden würde. Von einem einzigen Stocke des Scuppernong ist man im Stande, 5—6 Fässer Wein zu gewinnen, wie unser alter Gewährsmann erzählt.

Vitis aestivalis und Scuppernong sollen unübertrefflich im Wachsthum sein, grosse, lange, kleinbeerige Trauben liefern und überall im Süden und Südwesten gedeihen. Als Tafeltraube verdient Herbemont und Concord den Vorzug. Sehnsuchtsvoller Wunsch unseres tüchtigen Werktagsprofessors war eine Hybride von Vitis aestivalis und Vitis labrusca mit grossen Beeren. Als wir auf die europäischen Weinstöcke zu sprechen kamen, erfuhren wir, dass Herr

Wild über dreihundert Sorten von Frankreich importirte, von denen nur noch 12 einigermassen gedeihen.

Da die Behandlung des Weinstocks hier eine andere, als in Europa ist, wollen wir dieselbe in kurzen Sätzen folgen lassen. Speziell in New-Orleans und dessen nächster Umgebung muss der Weinstock im Flachlande nicht tiefer als 6 Zoll stehen, und darf nicht tiefer als 2 Zoll bearbeitet werden. Boden, der leicht rissig wird, ist zu vermeiden. Der Weinstock hat hier wenig Ruhe, muss desswegen auch hiernach behandelt werden. Das Anschneiden im Winter zwischen Laubabfall und Safteintritt richtet sich immer nach der Stärke der Pflanze. Schleichen sich Fehler ein, so können sie im Juli, sobald die Ernte vorüber ist, leicht wieder gut gemacht werden; indem man die Tragreben abschneidet und nur das zukünftige Holz lässt, wodurch der Stock vollkommen erneuert wird, sich erholen und im nächsten Jahr gute Trauben liefern kann, da er vom Juli bis December noch zu wachsen hat. Die Behandlung des Weinstockes im Sommer ist in New-Orleans sehr einfach. Sobald die Blüthenscheine zum Vorschein kommen, werden einfach die Spitzen zwei Augen oberhalb der Blüthenscheine abgebrochen, um Blatt und Traube so schnell als möglich zu entwickeln. Beginnt das Holz zu reifen, so muss alle Sommerarbeit eingestellt werden, indem sonst eine zweite Ernte erzielt würde, die den Stock zu sehr schwächte.

Von den sonst in andern Ländern auch wohl im Norden und Osten der Vereinigten Staaten von Nordamerika vorkommenden Feinden des Weinstockes als: der Weinblattmilbe, Phytopus vitis Land; des Springwicklers, Grapholita botrana Ill.; der Traubenmotte, Conchylis ambiguella H.; des Rebenstechers, Rhynchites betuleti F.; des Rebenschneiders, Lithrus cephalotes F.; des Lappenrüsslers, Otiorhynchus ligustici L.; der Rebschildlaus, Coccus vitis L.; sind unsere Weinstöcke verschont geblieben. Ganz leer sind dieselben indessen auch nicht ausgegangen. Der grösste Feind unserer Weinpflanzungen ist der Rebenverwüster Phylloxera vastatrix Pl., ein äusserst kleines, ungeflügeltes, gelbliches, blattlausähnliches Insekt, welches in den Auswüchsen der Blätter enthalten ist; und sobald dieselben aufspringen, am Stamme hinuntersteigt, sich an den Wurzeln unter der Erde festsetzt, den Saft aussaugt und sich durch Eierlegen vermehrt. Die Reben, die von solchen Gästen heimgesucht werden, entfärben ihre Blätter und

werfen dieselben von unten an ab. Die Trauben, wenn sie auch wirklich reifen sollten, wären nicht zu verwenden. Von den zarten Wurzeln geht das Insekt auf die stärkeren über und arbeitet sich dann fort, bis es die Rebe erreicht, die dann abstirbt. Das beste Mittel, diesen Feind zu beseitigen und seine Ueberhandnahme zu vereiteln, ist, eine Anzahl Hühner zu halten.

Der Weinbau hat in Louisiana noch eine grosse Zukunft, zumal hunderttausende Acker Landes sich im Staate befinden, die sich zur Weinkultur besonders eignen. Was diese Zukunft herbeiführen kann, ist deutscher Unternehmungsgeist, deutsche Ausdauer.

Der Maulbeerbaum (Morus) kommt in seinen verschiedenen Arten hier ganz gut fort. Das Laub ist aber härter als wir es in Europa finden, und enthält 25 % weniger Bildungsstoff als die europäischen Sorten, daher auch der Seidenbau um 25 % zurückblieb und soviel mir bekannt in New-Orleans nur noch von einigen Amateuren betrieben wird. Dennoch sollte man den Anbau des Schwarzen Maulbeerbaums nicht vernachlässigen, da seine Beeren kühlend wirken, Zucker, Citronen- und Apfelsäure nebst violettrothen Färbestoff enthalten. Man bereitet aus ihnen Latwerge und Syrup. Letzteren benutzt man zu Gurgelwasser u. s. w. bei Angina, Scorbut, Mundfäule etc., während die bittere Wurzelrinde als Purgirmittel und gegen den Bandwurm angewendet wird.

Stachel- und Johannisbeeren, die importirt wurden, lassen sich nicht akklimatisiren und von den Erdbeeren werden meistens nur Wilsons Albany, Hoveys Seedling, Triumphe de Gand, Downers profilic etc. in grösseren Quantitäten gezogen.

Himbeeren arten schon nach dem ersten und zweiten Jahre aus, dagegen haben in den Sümpfen und Waldungen Rubus villosus Ait = Blackberry; Rubus canadensis L. = Dewberry und Rubus hispidus L. = Swamp Blackberry ihre undurchdringlichen Niederlassungen gegründet. Bei meinen vielfachen Streifzügen, die ich in Wald und Flur unternommen, fand ich nicht selten die Brombeerbüsche mit Passiflora incarnata L. übersponnen, deren Früchte die Grösse der Hühnereier erreichen, von Aussen grün, lederartig erscheinen, im Innern aber ein säuerliches Fleisch enthalten, das dem der Johannisbeeren vollkommen gleichkommt. Auch sie gehört zu den Beerenfrüchten, die im Handel hier vielfach vorkommen. Die Früchte der ebenfalls hier wildwachsenden Passiflora lutea L. sind bedeutend kleiner und daher nicht sehr gesucht.

Die Granatäpfel dagegen, welche hier 4—5 Zoll im Durchmesser erreichen, sind sehr beliebte Früchte. Sie kommen von Punica Granatum L. Die äussere Fruchtschale ist braun, orangenfarbig oder röthlich und röthlich gelb, geruchlos von sehr adstringirendem Geschmack; wird als Tonicum und Anthelminticum gegen Würmer, Spulwürmer, Askariden, Schleimflüsse etc., die zusammenziehenden Samenkörner gegen Helminthiasis verordnet. Das Fleisch derselben wird hier gern gegessen und der ausgepresste Saft zur Bereitung von Limonade verwendet. Die Blüthen, welche Gerbe- und Färbestoff enthalten, werden gleichfalls wie die Rinde zu medicinellen Zwecken gebraucht.

Zum Schlusse erwähnen wir nur noch den Feigenbaum Ficus L. als eine merkwürdige Erscheinung im Pflanzenreiche. Die Frucht desselben bildet eine eigentliche Scheinfrucht, die einer umgekehrten Erdbeere nicht unähnlich ist. Schon seit langer Zeit bildet dieselbe eine Lieblingsfrucht der Südländer, und obwohl dieselben hier ohne alle Pflege wachsen, hat man den Nutzen derselben noch nicht gehörig gewürdigt. Noch jährlich werden aus Italien und Frankreich Feigen in grossen Massen importirt, während in Amerika dieselben in so grossen Quantitäten und so feinen Qualitäten gezogen werden, dass sie einen guten Exportartikel abgeben könnten. Merkwürdiger Weise glauben viele Leute, dass die Feige keine Blüthen habe. Dieselben sind allerdings nur an der Innenseite der Frucht bemerkbar. Da aber die Feige zu den Pflanzen getrennten Geschlechtes gehört, so kann die Befruchtung nur durch Insekten geschehen. Die Feigengallwespe ist hier der specifische Vermittler. Die vorzüglichsten Sorten, welche hier gebaut werden, sind Celestial mit schmaler kleiner aber äusserst süsser Frucht mit röthlichem Fleische. Small Brown Ishia, die härteste Sorte mit purpurfarbigem aromatischen Fleische, Alicante, eine sehr grosse delikate purpurfarbige Feige, welche bis zum Frosteintritt reichlich trägt. Ausser denen kommen noch viele Sorten hier vor. Brown Ishia, Black Genoa, The Common Blue, Pregussatta, Lemon White, White Genoa, Nerii, Black und White Ishia sind die Namen anderer hier gezogenen Feigen. Für mich bildet die Feige die einzige, angenehme Frucht, welche in New-Orleans gezogen wird. Aus ihr werden verschiedene Preserves, Marmeladen, Kuchen etc. bereitet. Mit dem Trocknen der Früchte gibt man sich hier nicht ab. Der Feigenbaum wird hart mitgenommen von 3 Bockkäfern und zwar von Ptychodes vittatus

Fabr; Leptostylus aculiferus Say und Leptostylus biustus Lec. Ersteren fand ich Ende Mai in den stärkeren Aesten, letztere dagegen mehr in den jüngeren einjährigen Zweigen als entwickelte Käfer vor, während sie sich im April noch im Larvenzustande befanden.

Hoffe, sobald mir die Zeit nicht so zugemessen ist, als eben jetzt, einen andern Artikel über die Waldbäume und Sträucher Lousianas den Monatsheften zuzusenden und verabschiede mich einstweilen unter deutschem Grusse!

Anmerkung. Wir sagen unserem sehr geehrten Landsmann im fernen New-Orleans den wärmsten Dank für seine lehrreichen und interressanten Mittheilungen und freuen uns des gegebenen Versprechens weiterer Schilderungen aus dem Gebiete der dortigen Waldbäume und Sträucher. Die Redaction.

Deutscher Pomologenverein.

Da bis heute den 6. April nicht ein einziger Einwand gegen den im Januarheft veröffentlichen Etatsentwurf eingelaufen ist, so dürfen wir denselben als vom Ausschuss einstimmig angenommen betrachten und er tritt somit in volle Geltung.

Als neu dem Vereine beigetretene Mitglieder sind zu nennen:

Baumschulbesitzer Richard Leberecht, Luckau a. L.; Gräfl. Kunstgärtner C. Wissenbach, Schloss Salaberg bei Haag, Niederösterreich; Apotheker G. Gläsner, Cassel, Vorstand des dortigen Gartenbauvereines; K. Hofgärtner W. N. Degenhard, Gross Sedlitz bei Pirna, Sachsen; Gutsbesitzer I. Denter in Szakacs bei Gurahoncz, Ungarn; Pfarrer Carl Papp, Kis Komarom, Ungarn; Herzogl. Obergärtner Zuckmayer, Bieberich am Rhein; Gutsbesitzer Josef Fischer, Steinwasser bei Brüx, Böhmen; Dr. Karl Fischer, ebendaselbst; Pfarrer Immendörfer in Archshofen, Post Creglingen, Württemberg; Landwirthschaftliches Casino in Jülich, Rheinpreussen; Dr. Neidhardt, practischer Arzt in Buttenwiesen, Bayern; Pfarrer Steinmetz in Demmin, Pommern; Königl. Rath und Gräfl. Festetiter Güterdirector Ladislaus von Csesnatz in Keszthely am Plattensee, Ungarn.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Anfrage.

Die ungenügende Bodenrente, welche bei den so sehr gestiegenen Arbeitslöhnen seit längerer Zeit die Production unserer Cerealien liefert, weist darauf hin, dem Felde, wenn möglich durch andere landwirthschaftliche Cul-

turen einen lohnenderen Ertrag abzugewinnen. Hierfür ist vorzüglich die Production von Futtergewächsen in grösserer Ausdehnung empfohlen — und vielfach zur Ausführung gebracht worden, indem sie die Anzucht von Mastvieh ermöglicht, bei welchem der Concurrenz auswärtiger Producenten engere geographische Grenzen gezogen sind, und desshalb ungenügende Preise weit weniger als bei Cerealien zu besorgen stehen. In neuerer Zeit sind bei mir mehrfach Anfragen darüber vorgekommen, in welcher Weise und unter welchen Voraussetzungen mit der Futterproduction der Obstbau vortheilhaft verbunden werden könne. Da ich hierüber weder eigene Erfahrung besitze, noch bis jetzt Gelegenheit gefunden habe, sichere Wahrnehmungen bei Landwirthen zu machen, mit der Beantwortung der Frage aber zugleich Förderung des Obstbaues in Verbindung steht; so glaube ich an die Mitglieder unseres pomologischen Vereins, unter denen sich ja viele tüchtige und strebsame Landwirthe befinden, die Bitte richten zu dürfen, dass sie freundlichst recht bald ihre eigenen Erfahrungen oder Wahrnehmungen, welche zur Beantwortung der Frage und etwaigen weiteren Besprechung derselben dienen können, in unserer pomologischen Zeitschrift mittheilen möchten. Ich darf wohl unterstellen, dass von der Redaction die Aufnahme dieser meiner Bitte und eingehender Mittheilungen gerne gewährt werden wird.*) Mit Benutzung des auf diesem Wege gewonnenen Materials könnte wohl der Gegenstand bei der nächsten Versammlung in Trier weiter besprochen, — und desshalb in das noch nicht abgeschlossene Programm aufgenommen werden.

Wiesbaden den 6. April 1874. **v. Trapp.**

Internationale landwirthschaftliche Ausstellung in Bremen.

Dieselbe findet vom 13.—21. Juni statt und wird nach eingegangenen Nachrichten sehr reich mit Producten der Landwirthschaft, des Gartenbaues durch alle Categorien, sowie mit einschlägigen Geräthen und Werkzeugen aller Art beschickt werden. Der Anmeldungstermin schliesst mit dem 15. April.

Programm

für den am 27. September bis zum 1. October d. J. zu Trier stattfindenden vereinigten Congress der VII. Versammlung des deutschen Pomologenvereins und der XVI. Sections-Versammlung der deutschen Wein- und Obstproducenten.

Im Anschlusse an die auf dem vorigjährigen wiener Congresse der Pomologen und Oenologen getroffenen Abreden werden **ausser den deutschen (einschliesslich der Elsass-Lothringer) Pomologen und Oenologen auch diejenigen von Luxemburg, Oesterreich-Ungarn, der Schweiz, Frankreich, Belgien** und den **Niederlanden**, sowie die in Wien eingesetzten per-

*) Anm: Mit grösstem Vergnügen; doch möchten wir bitten nur Erfahrungszahlen über wirklich gehabte Erträge von sog. Baumwiesen oder Baumäckern zu geben, da ohne diese Begründung eine blosse Behauptung pro oder contra ohne Interesse sein würde. Die Redaction.

manenten Kommissionen zur Regelung der Nomenklatur des Obstes und der Trauben hiermit eingeladen, sich an dem diesjährigen zu Trier stattfindenden Congresse nebst Ausstellungen recht zahlreich zu betheiligen. —

Ein und dreissig Jahre sind verflossen, seit der letzte derartige Congress (im Jahre 1845) hier stattgefunden hat. Die hiesige ältere Generation erinnert sich noch jetzt mit Genugthuung der damals verlebten, ebenso interessanten als lehrreichen Tage. Man darf mit Bestimmtheit darauf rechnen, dass Trier Alles, was seine bescheidenen Mittel erlauben, aufbieten wird, um auch dieses Mal den lieben Gästen von Nah und Fern den Aufenthalt angenehm zu machen. Freut man sich doch allgemein darauf, denselben an Ort und Stelle zeigen zu können, welche erhebliche Fortschritte hier inzwischen auf beiden Gebieten gemacht worden sind. — Die Betheiligung von Damen an den Festlichkeiten ist erwünscht.

I. Geschäftsführung.

1. Die Geschäftsführung besorgt ein Festcomité bestehend aus **einem kleinen Rath und einem grossen Rath** mit dem Auftrage den Congress in jeder Beziehung vorzubereiten, sich aus der Zahl der Congressmitglieder zu ergänzen und Untercomité's einzurichten.

II. Allgemeine Bestimmungen.

1. **Alle Sitzungen** (auch die Weinprobe und das Festessen) finden in den oberen Sälen des hiesigen Casino's, die **Ausstellungen** dagegen im gegenüberliegenden städtischen Kaufhause statt, mit Ausnahme jener der Gewächse und **Geräthe**, für welche der Casinogarten in Aussicht genommen worden ist. **Für grössere Maschinen und Geräthe** wird nöthigen Falls ein besonderer Raum auf dem Kornmarkte eingezäunt werden.

2. Das Bureau zur Anmeldung der Mitglieder, zum Nachweis der Wohnungen, zur Empfangnahme von Briefen, zur Offenlegung der Subscriptionslisten zu den Excursionen und dem Festessen, zur Ausgabe des Tageblattes u. s. w. befindet sich im Rathhaussale, woselbst (sowie an der Eingangsthüre zum Casino) an den drei Haupt-Congresstagen (Montag, Dienstag und Mittwoch) Vormittags das Tageblatt ausgegeben werden wird. (Die Listen für die Montagsexcursionen werden am Montag, die übrigen Listen am Dienstag — und zwar um 11 Uhr Vormittags geschlossen). Die Redaction des Tageblattes befindet sich in der Fr. Lintz'schen Buchhandlung.

3. Die Bewohner der Stadt Trier werden ersucht, für die Congresstage Quartiere zur Disposition zu stellen und ihre Häuser mit Fahnen zu schmücken, während die Besitzer grösserer, sehenswerther Parks, Gärten, Weinberge und Obstplantagen des Regierungsbezirks Trier, deren resp. Namen und Wohnorte aus der Festschrift (cfr. unten ad 4) ersichtlich sind, den Congressmitgliedern den Zutritt zu den Anlagen gewiss gern gestatten werden.

4. Die von dem Geschäftsführer verfasste, noch vor Ostern in der hiesigen Fr. Lintz'schen Buchhandlung unter dem Titel: **„Die Förderung des Obstbaues und der Alleepflanzungen im Regierungsbezirk Trier"** erscheinende Festschrift gibt über den gegenwärtigen Stand des Obstbaues im Re-

gierungsbezirk specielle Auskunft. Bezüglich des **Weinbaues** kann dagegen die von demselben Verfasser durch die schon genannte Buchhandlung bereits im Jahre 1868 herausgegebene Schrift über den „**Weinbau an der Mosel und Saar nebst der dazu gehörigen Klotten'schen Karte**" zur Orientirung empfohlen werden.

III. Ausstellungen.

1. Sämmtliche Ausstellungen arrangirt der hiesige Obst- und Gartenbauverein unter technischer Leitung seines Ehrenmitgliedes des Pomologen Arnold aus Bitburg, während die Casinogesellschaft die Leitung der Weinprobe, des Festessens und der sich daran anschliessenden Promenade nach Weisshaus resp. Schneidershof; die landwirthschaftliche Lokalabtheilung Trier aber jene der Exursionen übernommen hat. Der Geschäftsführer sorgt speciell für das Geschäftsbureau, das Tageblatt, die Correspondenz und die Sitzungslocalitäten.

2. **In Aussicht genommen sind Ausstellungen: A. des Obstes** und zwar: 1) des rohen Obstes, 2) des Dörrobstes, eingemachte Früchte etc., B. **der Trauben**, C. **der jungen Obststämme, D. der möglichst mit reifen Trauben versehenen Reben** — in Körben — namentlich zur Feststellung der Sortennamen; E. **der Geräthschaften**: 1) für den Wein- und Obstbau, 2) für die Wein- und Mostbereitung sowie für Verwerthung der Rückstände, 3) für die Behandlung der Flaschenweine im Keller und für die Champagnerfabrikation, 4) für Obstbenutzung (Dörren, Mühlen, Keltern u. s. w.); 5) künstlicher Weinbergdünger; F. **der Materialien für Behandlung und Verbesserung des Weines**, G. **literarischer Werke über Obst- und Weinbau, Weinbehandlung, Lehrmittel**, u. s. w.

3. Bei der Ausstellung des Obstes und der Trauben wird besonders Gewicht auf grössere, mit den richtigen Namen bezeichnete Collectivausstellungen des allgemeinen an den Strassen, auf den Baumfeldern und in den Gärten verbreiteten Obstes gelegt. So z. B. wird der trierische Obst- und Gartenbauverein zwei Hauptgruppen aus dem Obste bilden, welches ihm zur Disposition gestellt wird: A. von den Mitgliedern dieses Vereins, B. von den übrigen Bewohnern des Regierungsbezirks Trier (einschliesslich Traben-Trarbach). Ausserdem sind Separatausstellungen einzelner Producenten, sofern dabei den obigen allgemeinen Anforderungen entsprochen wird, willkommen.

4. **Jeder, welcher die Ausstellung beschicken will, muss diese seine Absicht dem Vorstande des hiesigen Obst- und Gartenbauvereins zu Händen der Handelsgärtner Lambert und Reiter in Trier bis spätestens zum 20. September d. J. schriftlich anzeigen und gleichzeitig den Raum, den er an Boden-, Tisch- oder Wandfläche nöthig hat, in □Metern angeben.** Von dem auszustellenden Obste muss jede Sorte mindestens in **zwei** brauchbaren Exemplaren vertreten, auch mit Namen und der korrespondirenden Nummer des in **duplo beizufügenden Sortenverzeichnisses** (wozu Formulare ausgegeben werden) versehen sein. Das eine Exemplar des Sortenverzeichnisses erhält der Aussteller nach erfolgter Berichtigung **zurück**, während das andere zur Benutzung bei der Berichtsanfertigung hier zurückbleibt.

5. Alle **Ausstellungsgegenstände mit Ausnahme der Flaschenweine müssen spätestens am Mittwoch den 24. September cur.** unter der Adresse der Handelsgärtner Lambert und Reiter franco hier eingetroffen sein.

6. Die für die Weinprobe bestimmten, gehörig zu versiegelnden, zu etikettirenden und mit der Adresse des Ausstellers zu versehenden Flaschenweine müssen spätestens bis zum 10. September cur. an das Mitglied der Casinodirection Kaufmann J. Rendenbach franco eingesendet werden. (Wegen der Einsendung der vorher zu analysirenden Ausstellungs-Flaschenweine siehe weiter unten sub Nr. 13.)

7. Sämmtliche Ausstellungen werden **eröffnet: am Sonntag den 27. September, Vormittags 11 Uhr** und geschlossen: **am Donnerstag den 1. October, Nachmittags 5 Uhr.** Der Zutritt zu den Ausstellungen ist — und zwar gratis — gestattet: **des Morgens bis 9 Uhr:** nur den durch Rosetten kenntlichen Jurymitgliedern, sowie den Mitgliedern der verschiedenen Commissionen zur Regelung der Nomenclatur des Obstes und der Trauben, ausserdem **von 9 bis 11 Uhr** auch den mit Schleifen versehenen Congressmitgliedern; dagegen **von 11 bis 5 Uhr** dem Publikum gegen Erlegung von 2½ Sgr. Eintrittsgeld à Person (gleichviel ob Erwachsene oder Kinder). Das Eintrittsgeld ist bei wiederkehrendem Besuche der Ausstellungsräume jedesmal von Neuem zu entrichten. Die Aussteller und die Mitglieder des trierischen Gartenbauvereins erhalten Personal-Freikarten, welche dieselben zum Besuche sämmtlicher Ausstellungen berechtigen. Die Eintrittskarten der Congressmitglieder und die Freikarten der Mitglieder des Gartenbauvereins haben auch für die in ihrer Begleitung erscheinenden nächsten Familienmitglieder Geltung.

8. Nur den Mitgliedern der Commissionen zur Prüfung der Obst- und Traubensorten und zur Berichtigung der Namen steht das Recht zu, solche ausgestellte Exemplare zu kosten resp. zu zerlegen, deren Namen sich lediglich nach den äusseren Merkmalen nicht bestimmen lassen. Allen anderen Congressmitgliedern kann dies nur im Beisein des Ausstellers der betreffenden Sammlung und zwar nur in den für die Mitglieder des Congresses reservirten Vormittagsstunden gestattet werden. Dem Publikum ist dergleichen unbedingt — bei Vermeidung sofortiger Ausweisung aus den Ausstellungsräumen — untersagt.

9. Von der Jury werden Ehrenmeldungen I., II. und III. Classe und die voraussichtlich eingehenden Ehrenpreise zuerkannt werden. Letztere werden neben den Ehrendiplomen als besondere Anerkennungen und zugleich mit denselben unter Namhaftmachung der Geschenkgeber vertheilt.

10. Es werden sechs Juryabtheilungen à 5 Personen gebildet: a. für Obst, b. für Trauben, c. für Flaschenweine, d. für Geräthe und Obstproducte aller Art, e. für Obstbäume u. s. w., f für wissenschaftliche Gegenstände.

11. Ausserdem werden unter Leitung des Vorstandes des deutschen Pomologenvereins mehrere Mitglieder zur Prüfung und Berichtigung der Namen des ausgestellten Obstes und der Obstbäume, soweit dies bei letzteren zu konstatiren ist, bestimmt. Ebenso werden durch die Section „Weinbau" mehrere Oenologen zur Prüfung der Namen der ausgestellten Reb- und Traubensorten gewählt, welche die einzelnen Sammlungen durchsehen und die richtigen Namen in die resp. Verzeichnisse eintragen werden.

12. Jede Juryabtheilung erkennt über die ihr von der General-Jury zuzuweisenden Diplome und Ehrengaben in der Art, dass, was Obst und Trauben anbelangt, bei den Diplomen I. und II Klasse: 1) der wissenschaftliche Werth durch die Richtigkeit der Benennungen, 2) der vollkommenere Grad der Cultur und 3) die Zahl der ausgestellten Sorten zu entscheiden hat, während die Diplome III. Classe bloss für gute Cultur ohne Rücksicht auf die richtige Angabe der Namen gewährt werden.

13. Die Weinprobe findet am Dienstag den 29. September Vormittags 9 Uhr in einem Saale des Casinos hinter verschlossenen Thüren statt. Während der Dauer der Prüfung haben nur die betreffenden Jurymitglieder Zutritt. Nach Schluss der Prüfung ist es den Mitgliedern der Section „Weinbau" gestattet, unter Leitung der betreffenden Jurymitglieder eine sogenannte Nachprobe vorzunehmen. Die übrig bleibenden Proben werden zur Congress-Pfirsich-Bowle verwendet werden. Diejenigen Congressmitglieder, welche Weinbergsbesitzer sind und ihren in Trier auszustellenden Wein **vorher analysirt** zu haben wünschen, namentlich zum Zwecke von a. mikroskopischen Untersuchungen, b. Bestimmungen von Alcohol, Säure, Zucker-Extrakt, Asche, Gerbestoff, Essigsäure u. s. w., c. zur Entscheidung der Frage, ob die feinen flaschenreifen Weine das Pasteurisiren vertragen ohne am Bouquet und Werth zu verlieren, werden ersucht, baldigst (und zwar spätestens bis zum 15. Mai d. J.) zwei gehörig versiegelte und beschriebene Flaschen (Litermaass) an das Congressmitglied Oberlehrer Dr. Steeg hierselbst einzusenden. Handelt es sich um Weine gleicher Sorte, die verschieden behandelt sind, so müssen zwei verschiedene Proben eingesendet werden Dr. Steeg wird sich dann wegen des weiteren Verfahrens mit den Congressmitgliedern Professor Dr. Neubaur zu Wiesbaden und Dr. Blankenhorn zu Carlsruhe in Einvernehmen setzen. Die Kosten für jede solche Analyse sind bei Einsendung des Weines mit 2 Thalern zu berichtigen.

14. Der trierische Obst- und Gartenbauverein ist bereit, den freihändigen Verkauf der auszustellenden, mit Preisangabe und nöthigen Falles auch mit Gebrauchsanweisung versehenen Geräthe und Gewächse, sofern ihm derselbe von den Ausstellern ausdrücklich übertragen wird, während der Congresstage gegen 5 Procent Gebühren zu übernehmen. Letztere sind selbstverständlich nur für wirklich verkaufte Gegenstände und zwar Seitens der Auftraggeber zu entrichten. (Siehe unten IV. F.)

Der Transport sämmtlicher Ausstellungsobjekte erfolgt auf Kosten und Gefahr der Einsender. (NB Eilgut!) **Das Ausstellungscomité behält sich jedoch vor, die Transportkosten der Collectionen von renommirten Pomologen und Oenologen auf die Congresskasse zu übernehmen.** Desfallsige Gesuche sind an den **Director des hiesigen Obst- und Gartenbauvereins Kaufmann V. Rautenstrauch** zu richten.

16. Auf sorgfältige Aufbewahrung und Controle der Ausstellungsgegenstände wird bestens Bedacht genommen werden. Für dennoch etwa vorkommende Beschädigungen oder Verluste wird vom Fest-Comité nicht gehaftet.

17. Das deutsche Reichs-Kanzleramt und das preussische Handelsministerium sind ersucht worden, für die Beförderung der Ausstellungsgegen-

stände mittelst der Eisenbahn möglichst erleichternde Bedingungen bei den deutschen Eisenbahn-Direktionen zu vermitteln.

18. Am zweiten Tage der Ausstellung wird aus den verschiedenen Collectionen eine Mustercollection der bis jetzt vom deutschen Pomologenverein besonders empfohlenen Obstsorten gebildet, welche dem trierischen Gartenbauverein zu Studien und zur Belehrung verbleibt.

19. Soweit die resp. Aussteller ihre Ausstellungsgegenstände nicht ausdrücklich zurück verlangen, wird angenommen, sie seien damit einverstanden, dass solche an Ort und Stelle zum Besten der Congresskasse öffentlich versteigert werden. (Siehe unten sub IV. F.)

IV. Zeiteintheilung.

A. Am Sonntag den 27. September, Abends 6 Uhr:

Empfang der Congressmitglieder in den oberen Räumen des Casinos. — Allgemeine Begrüssung. Vorberathung über die Wahl des I. und II. Congresspräsidenten, der Sectionsvorstände, der Vorsitzenden der 6 Juryabtheilungen und des Obmannes der General-Jury. — Gesellige Unterhaltung.

B. Am Montag den 28. September, Morgens 8 Uhr:

Ausgabe des ersten Tageblattes. — Besichtigung der Ausstellungen.

Morgens 10 Uhr:

Eröffnung der Plenarsitzung durch den Geschäftsführer. — Begrüssung der Gäste Seitens der Vertreter der Stadt Trier und der betheiligten Vereine. — Gegenseitige Vorstellung der Congressmitglieder. — Bericht des Geschäftsführers. — Wahl des I. und II. Congresspräsidenten, sowie des Obmanns der General-Jury.

Mittags 12 Uhr:

Bildung der beiden Sectionen. — Wahl ihrer resp. Vorstände, bestehend aus je einem Präsidenten, je einem I. und II. Stellvertreter und je einem I. und II. Secretär und zwar: der **Pomologen**: unter dem Vorsitze des Directors des trierischen Obst- und Gartenbauvereins beigeordneten Bürgermeister Kaufmann V. **Rautenstrauch**; der **Oenologen**: unter dem Vorsitze des Banquier und Gutsbesitzer **Mohr** sen. Die gewählten zwei Sectionspräsidenten übernehmen sofort den Vorsitz in ihrer resp. Section. Demnächst werden definitiv gewählt: **in der Section der Pomologen**: die Jurycommissionen resp. die Vorsitzenden, Stellvertreter und Schriftführer: zur Prüfung des Obstes und zur Prüfung der Obstbäume, **in der Section der Oenologen**: zur Prüfung der Trauben, zur Prüfung der Flaschenweine. Hinsichtlich der Bildung der Juryabtheilungen: zur Prüfung der Geräthe und zur Prüfung der wissenschaftlichen Sammlungen werden von den beiden Sectionspräsidenten nur Vorschläge entgegengenommen, über welche sie sich sofort untereinander zu verständigen haben. Endlich wählt die Section der Oenologen die Commission zur Prüfung der Namen der Rebsorten und zur Berichtigung der Verzeichnisse.

Um 12½ Uhr:

Gemeinschaftliche Sitzung der beiden Sectionen. — Verkündigung der Wahlen 1) der Vorstände der Sectionen, 2) der Commissionen zur Prüfung der Namen der Obst- und Traubensorten und zur Berichtigung der Listen, 3) der resp. Vorsitzenden, Stellvertreter derselben und Schriftführer, sowie der Mitglieder

der 6 Juryabtheilungen. — Verkündigung der Tagesordnung für die Verhandlungen des folgenden Tages.

Um 1 Uhr:

Mittagessen in den verschiedenen Hotels.

Nachmittags:

Excursionen und zwar: für die Pomologen: theils um 2 Uhr. Rendezvous jenseits der Moselbrücke, unter Führung der Handelsgärtner Lambert und Reiter Besichtigung der Baumschulen derselben beim Bahnhofe und bei St. Marien, sodann Besichtigung der Baumschulen von Rosenkränzer und Lentes bei Nell's-Ländchen und von Haack und Müller bei Kürenz, theils um 2 Uhr vom Casino zu Wagen nach Sivenicher Hof zu Gutsbesitzer H. Kochs zur Besichtigung seiner Most-Obstpflanzungen und Mostbereitungs-Anstalten. Sodann zu Fuss zurück über den Kockelsberg (schönste Aussicht über das trierische Thal, freundliche Anlagen, gute Restauration) nach Weisshaus und Schneidershof; für die Oenologen und Pomologen: theils um 2 Uhr Abfahrt vom Casino nach der Forsthütte (Caffeehaus mit sehr schöner Aussicht auf Trier); von da entweder nach St. Mattheis zum Besuch des um 4 Uhr Nachmittags geöffneten Gartens und Weinbergs des Rittergutsbesitzers Job von Nell, oder nach Oberremmel zum Besuche der Weinberge und Keltereinrichtungen des Banquier Mohr; theils zur selbigen Zeit mit der Eisenbahn über Wiltingen nach dem Scharzberg und von da nach Oberemmel zum schon gedachten Banquier Mohr.

Von Oberemmel begibt sich die ganze Gesellschaft gegen Abend zu Fuss nach dem Bahnhof Wiltingen und von dort mit der Eisenbahn zurück nach Trier.

Abends 7 Uhr:

Gemeinschaftliche Sitzung unter dem Vorsitze des Congresspräsidenten. — Vorträge über beliebige Gegenstände von allgemeinem Interesse. Gleichzeitig — in einem besondern Saale — Generalversammlung des deutschen Pomologenvereins. Referent: Dr. Lucas aus Reutlingen. (Die Tagesordnung wird in den pomologischen Monatsheften veröffentlicht werden.) Zu dieser Generalversammlung sind auch die Mitglieder des Congresses, welche nicht Mitglieder des Pomologenvereins sind, freundlich eingeladen.

C. Am Dienstag den 29. September, Vormittags 8—11 Uhr:

Erste Sitzung und Beginn der Arbeiten der Jurycommissionen, der beiden Commissionen für Prüfung der Namen des Obstes resp. der Rebsorten und zur Berichtigung der Sortenverzeichnisse. (Die Weinprüfungs-Commission beginnt um 9 Uhr mit einer Vorberathung, woran sich die Weinprobe anschliesst.)

Von 11—1 Uhr:

Sectionssitzungen. — Prüfung der Schüler der Wald- und Obstbauschule zu Bitburg durch den Pomologen Arnold in der Section für Obstbau.

Um 1 Uhr:

Mittagessen in den verschiedenen Hotels.

Nachmittags:

Excursionen und zwar: für die Pomologen: um 2 Uhr mit der Saarbrücker Bahn nach Igel-Langsur zur Besichtigung der Baumschulen und Weinbergsanlagen der Handelsgärtner Haack und Müller; (Besichtigung der Römersäule in Igel); für die Oenologen und die Pomologen: um 2 Uhr

Abfahrt vom Casino durch das Avelsbacher Thal über den Grünsberg (wo sich eine vortreffliche Anlage von c. 2000 Mostobstbäumen des Baron von Solemacher befindet): sodann zu demselben nach Grünhaus zur Besichtigung der grünhaus-maximiner Weinberge und der Kelterseinrichtungen, dann weiter zu Gutsbesitzer **W. Rautenstrauch** nach Karthäuserhof bei Eitelsbach zur Besichtigung dessen c. 17 Hekt. grossen Weinberges, sowie des Kelterhauses. Ausserdem: Besichtigung der an der Ruwer Schweicher Staatsstrasse befindlichen Musterobstallee und der Muster-Düngerstätten in Ruwer und Eitelsbach.

Abends 7 Uhr:

Vereinigte Casinoversammlungen der Pomologen und Oenologen unter dem Vorsitze des Congresspräsidenten. — Vorträge über beliebige Gegenstände von allgemeinem Interesse. — Angabe der resp. Tagesordnungen für den folgenden Tag.

D. Am Mittwoch den 30. September, Vormittags von 8—10 Uhr:

Arbeiten der Jurycommissionen — Schlusssitzungen derselben in den 5 Abtheilungen und in der General-Jury unter dem Vorsitze des Obmanns;

von 10—12 Uhr:

Sectionssitzungen;

von 12—3 Uhr:

Schlussplenarsitzung, und zwar: 1) Publication der Resolutionen Seitens der Präsidenten: a. der pomologischen, b. der oenologischen Section; 2) eventuelle Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes und des Geschäftsführers für die Wein- und Obstproducenten des süd-westlichen Deutschlands; 3) Publication der Aussprüche der Juryabtheilungen; 4) Vertheilung der Ehrengaben und der Diplome; (ad 3 und 4 Seitens des Obmannes der General-Jury).

Nachmittags 3 Uhr:

Festessen.

Um 5 Uhr:

Gemeinschaftliche Promenade nach Weisshaus und von da nach Schneidershof, woselbst eine Congress-Pfirsich-Bowle bereit stehen wird.

Abends 7 Uhr:

Gemeinschaftliche Abend-Versammlung beider Sectionen unter dem Vorsitz des Congresspräsidenten.

E. Am Donnerstag den 1. October.

Gemeinschaftliche Excursionen der Pomologen und Oenologen und zwar:

Morgens 6 Uhr:

mit dem Dampfschiff nach **Traben-Trarbach** zum Besuche der Obst- und Reben-Muttergärten der Rentner **Korn** und Heinrich **Rumpel** u. s. w. — sodann: Empfang im Trarbacher Casino (gegenüber von Traben); daselbst Mittagessen.

Nachmittags:

mit demselben Dampfschiff weiter nach Coblenz. (Am Freitag den 2. October wird für Gelegenheit gesorgt sein, um des Morgens 6 Uhr mit einem anderen Dampfschiffe von Trarbach nach Trier zurückfahren zu können.) (Sollten die Dampfschiffe wegen niederen Wasserstandes der Mosel an diesem Tage nicht fahren können, so fällt die Exursion nach Traben-Trarbach aus.)

Morgens 8 Uhr:

mit der Saarbrücker Eisenbahn bis zu den Mühlen des Gutsbesitzers Alf bei Taben und von da zu Fuss zu demselben nach Taben zur Besichtigung der dortigen aus c. 2800 Stämmen bestehenden Mostobstpflanzungen. (Nachmittags werden die betreffenden Eisenbahnzüge ebenfalls bei Alfs Mühlen anhalten, um die Gäste wieder aufzunehmen.)

Morgens 8 Uhr:

mit demselben Eisenbahnzuge nach Saarlouis, von dort per Wagen nach Wallerfangen zum Besuch der Park- und Obstanlagen des Gutsbesitzers A. von Galhau. — Nachmittags 2 Uhr Rückfahrt nach Bahnhof Fraulautern bei Saarlouis und Weiterreise nach Belieben.

F. Am Freitag den 2. October, Morgens 9 Uhr:

Versteigerung der nicht reclamirten Ausstellungsgegenstände als Obst, Obstbäume, wissenschaftliche Sammlungen, Bücher u. s. w. — event. Fortsetzung der Versteigerung **Nachmittags 2 Uhr.**

V. Kosten.

Der Beitrag für die Congressmitglieder beträgt 2 Thaler. Das Festessen findet auf Kosten der Theilnehmer statt. Bei den Excursionen, welche mit der Eisenbahn oder dem Dampfschiffe ausgeführt werden, löst jeder Theilnehmer seine Fahrkarte selbst. Für die nöthigen Wagen sorgt das Festcomité gegen Erlegung von 1 Thlr. pro Person und Excursion.

VI. Die internationalen permanenten Commissionen zur Regelung der Namen der Obst- und Traubensorten.

Die einleitenden Schritte sind bereits geschehen, um die in Wien gewählten internationalen Commissionen zur Regelung der Nomenclatur des Obstes und der Trauben einzuladen, sich in dieser Angelegenheit ebenfalls am Sonntag den 27. September c. Abends 6 Uhr und an den folgenden Tagen in den oberen Sälen des Casino's zu versammeln. Das Executiv-Comité der internationalen und ampelographischen Commission wird wegen Abhaltung der diesjährigen Versammlung den Commissionsmitgliedern in seinem später zu veröffentlichenden II. Berichte und in den Annalen der Oenologie weitere Mittheilung zukommen lassen. Dasselbe wird Seitens des Excecutiv-Comité's der internationalen pomologischen Commission*) in den Monatsheften des deutschen Pomologen-Vereins geschehen.

VII. Berathungsgegenstände für die Section der Pomologen.

(Vorschläge zur Ergänzung der Tagesordnung, Anmeldungen und Vorschläge wegen Uebernahme von Referaten für beide Sectionen und das Plenum nimmt der Geschäftsführer entgegen. Die Namen der Referenten werden später (jedenfalls im Tageblatt) bekannt gemacht werden.)

1) Welche **Apfel-** und **Birnsorten** eignen sich vorzugsweise zur **Bepflanzung** von **Chausseen**: a) in milden oder gewöhnlichen; b) in rauheren Obst-

*) Eine solche Commission ist übrigens nur für die Bezeichnung der Traubensorten ins Leben getreten.

lagen; vorausgesetzt, dass der Boden die normale Entwickelung der Obstbäume begünstigt?

2) Welche Obstsorten zeichnen sich im Bezirk **Trier** durch Tragbarkeit und Nutzungwerth aus: a) von **älteren**, längst eingebürgerten Sorten, besonders auch in ungünstigen Obstjahren; b) von solchen, die erst in **neuerer Zeit** eingeführt worden sind?

3) Welche Massregeln sind anzustreben, um die **Obstcultur** in hiesigem Bezirk noch mehr **zu heben**: a) Seitens der **Staatsregierung**; b) Seitens des **landwirthschaftlichen** und Gartenbau-Vereins; c) Seitens der einzelnen **Gemeinden**; d) Seitens der Privaten; e) Seitens der **Baumschulbesitzer**;

4) Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten General-Versammlungen folgende 25 Apfel- und ebensoviele Birnensorten **zu allgemeiner Anpflanzung in den Obstbau-Gegenden Deutschlands** empfohlen. — Welche Erfahrungen liegen über die **Resultate des Anbaues** dieser Obstsorten im Allgemeinen und in Bezug auf einzelne Sorten vor?

Aepfel.

Tafelobst. Gravensteiner — Danziger Kantapfel — Goldzeugapfel — Champagner Reinette — Pariser Rambour Reinette — Graue französische Reinette — Edelborsdorfer — Muskat-Reinette — Virginischer Rosenapfel — Carmeliter Reinette — Engl. Spital-Reinette — Parkers Pepping — Königl. Kurzstiel — Grosse Casseler Reinette — Orleans Reinette — Winter Goldparmaine — Ribstons Pepping — Rother Wintertaubenapfel — Kaiser Alexander — Goldreinette von Blenheim. — Prinzenapfel — Ananas Reinette.

Wirthschaftsobst: Luikenapfel — Grosser Bohnapfel.

Birnen.

Tafelobst: Runde Mundnetzbirnen — Engl. Sommerbutterbirn — Weisse Herbstbutterbirn — Rothe Dechantsbirn — Wildling von Motte — Hardenponts Winterbutterbirn — Stuttgarter Geishirtenbirn — Gute Graue — Punktirter Sommerdorn — Capiaumont — Kolomas Herbstbutterbirn — Napoleonsbutterbirn — Forellenbirn — Grumkower Butterbirn — Diels Butterbirn — Regentin — Liegels Winterbutterbirn — Marie-Louise — Winter Dechantsbirn — Winternelis — Grüne Tafelbirn — Gute Louise von Avranches — Clairgeau.

Wirthschaftsobst: Winterapothekerbirn — Grosser Katzenkopf.

5) Von den später durch den Superintendenten Oberdieck empfohlenen Sorten, über deren Empfehlungswürdigkeit noch nicht schliesslich bestimmt wurde, sollten abermals 25 Apfel- und 25 Birnensorten ausgewählt werden, welche sich durch **Fruchtbarkeit, gutes Gedeihen** und **Dauerhaftigkeit** auszeichnen; ferner ebenso **10 Pflaumen-, 10 Kirschen-** und **Weichseln-** und **10 Pirsichsorten** zu vermehrter Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden. Welche dieser Sorten werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congresse empfohlen?

6) Welche neue **künstliche Baumformen sind besonders zu empfehlen?**

7) Wann und wie soll pincirt werden?

8) Welche Methode liefert die besten Resultate bei Bereitung des Obstmostes?

9) Welche neuere Erfahrungen sind hinsichtlich des Dörrens der Früchte gemacht worden?

10) Sind in neuerer Zeit eingeführte Geräthe zu empfehlen, die für den Betrieb der Obstcultur von Bedeutung sind?

11) Prüfung der Schüler der Wald- und Obstbauschule zu Bitburg durch den Lehrer derselben, Pomologen Arnold von eben daher.

VIII. Berathungsgegenstände für die Section der Oenologen.

1) Welche Mittel sind zu ergreifen, um die Weinfabrikanten zu veranlassen, dass sie ihr Gewerbe nicht geheim, sondern öffentlich betreiben? Vorfrage: Ist es auf chemischem resp. physikalischem Wege möglich, natürliche von künstlichen Weinen zu unterscheiden?

2) Welche Resultate wurden bis jetzt durch Lüftung des Mostes vor und während der Gährung erzielt? Weshalb wurden schon öfter Lüftungsversuche mit negativen Resultaten ausgeführt?

3) Welche Bedeutung haben die neueren Arbeiten über Gährung (namentlich die des Dr. Brefeld und des Professor Reess) für die Praxis?

4) Ist die durch Friedrich Hecker ausgesprochene, sehr wahrscheinliche Ansicht, dass die europäischen Reben in den letzten Jahren namentlich deshalb so sehr durch Krankheiten aller Art leiden, weil die meisten jungen Reben aus sogenannten Fechsern oder Schnittreben und nicht vielmehr aus Kernen gezogen werden, richtig?

5) Welche Mittel wurden mit Erfolg angewendet: 1) gegen Phyloxera vastatrix (Wurzellaus), 2) gegen Tortrix ambiguella (Sauerwurm), 3) gegen Tortrix pilleriana (Springwurmwickler), 4) gegen den sogenannten Brenner (Pech) der Reben (eine Krankheit, welche von Professor du Bary auf Dr. Blankenkorns Veranlassung studirt wurde).

6) In welcher Weise muss die Section der Oenologen für das südwestliche Deutschland reorganisirt werden, wenn sie eine eingreifendere, nachhaltigere Thätigkeit entwickeln soll? (Centralspitze, Localorgane, literarische Hülfsmittel und sonstige Lehrmittel.)

7) Welche Vorsicht muss beim Pasteurisiren der Weine gebraucht werden?

8) Verwendung des Caolins anstatt der Hausenblase zum Schönen des Weines.

9) Gibt es keinen Ersatz für das leidige Schwefeln der Weine?

10) Conservirung des Mostes in Betreff der Traubencur.

11) Welche Resultate wurden bisher durch das Räuchern der Weinberge gegen Frühjahrsfröste erzielt?

12) Welche Erfahrungen sind über die verschiedenen Culturmethoden der Rebe je nach Lage, Klima, Boden und Traubensorten gemacht?

13) Welches sind die rentabelsten Düngemittel für die Rebe resp. welches sind die besten und billigsten Kunstdünger für die Weinberge, namentlich die Mosel und Saar.

14) Die Versammlung möge zum Beschlusse erheben, dass die Arbeiten der ampelographischen Commission nur dann Werth haben, wenn die Mitglieder derselben, so weit sie Rebschulbesitzer sind, sich verpflichten, bei jeder Beschreibung ihres Catalogs die Literatur anzugeben. Die zu citirenden Werke sind folgende: a. Freiherr L. von Babo, Der Weinstock und seine Varietäten. b. von Babo und J. Metzger, Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten. c. Johann Burger. Systematische Classification und Beschreibung der in den österreichischen Weingärten vorkommenden Traubenarten. d. Dr. Simon Roxas Elemente, Versuch über die Varietäten des Weinstocks in Andalusien. e. C. F. Gock, Die Weinrebe und ihre Früchte, oder Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren Weinreben-Arten. f. Le Comte Odart, Ampélographie universelle. g. Victor Rendu, Ampélographie francaise. h. Chr. Single, Abbildungen der vorzüglichsten und hauptsächlichsten Traubensorten Württembergs. i. J. L. Stolz, Ampélographie Rhénane. k. Franz Trummer, Systematische Classification und Beschreibung der in Steiermark vorkommenden Rebsorten. l. Dr. Lorenz Edler von Vest, Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steiermark cultivirten Weinreben.

Trier, 17. März 1874.

Beck, Blum, Grach, J. W. Schmelzer, de Nys, Arnold, Mohr, Houben, Rautenstrauch, Reiter, Fuchs, Wenzel.

Unterzeichneter Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins ladet die verehrlichen Mitglieder zu recht zahlreichem Besuch der Versammlung in Trier ergebenst ein.

Superintendent Oberdieck. Dr. K. Koch. Dr. Ed. Lucas.

Personalnachrichten.

Der Rittergutsbesitzer Herr Hermann Mack in Althof-Ragnit, Besitzer der sehr ausgedehnten Provinzialbaumschule, mit welcher eine Lehranstalt zur Heranbildung von Obstgärtnern verbunden ist, ist den 20. März in seinem 71. Jahre gestorben. Bei der letzten temporären Ausstellung in Wien wurde noch ein grösseres Sortiment Obst von Herrn Mack ausgestellt. Der Verstorbene gehörte dem Pomologenvereine seit dessen Gründung an.

Der seitherige Freiherrl. von Rothschild'sche Obergärtner F. A. Pfister wurde zum Gräfl. von Schönborn'schen Hofgärtner in Gaibach ernannt. Er wurde der Nachfolger seines wegen hohen Alters pensionirten Vaters in dessen Stellung.







Späte Muskatellerpflaume.

J. Fichtner,

Fabrikbesitzer u. s. w. in Atzgersdorf bei Wien.

Mit Portrait.

Seit wohl 40 Jahren wirkt der Genannte durch seine Forschungen und Versuche im Bereich des Obstbaues, Gartenbaues, wie der Landwirthschaft, besonders auch für Heranbildung der ländlichen Jugend sehr segensreich. Herr Fichtner war es besonders, welcher die seiner Zeit Epoche machenden Versuche Hooibrenks suchte populär zu machen und das Gute daran zu verbreiten; er wirkte für Verbreitung guter Geräthe für die Landwirthschaft und den Gartenbau, namentlich aber auch für Hebung der Obstkultur und Verbreitung guter Obstsorten, sowie wir namentlich viele sehr schätzbare Beiträge für den Obstschutz ihm zu verdanken haben. Den Lesern dieser Blätter ist Herr Fichtner längst bekannt und wir wollen wünschen, dass es ihm noch oft gefallen möge, unserer Zeitschrift seine practischen und werthvollen Mittheilungen zukommen zu lassen.

Dr. Ed. Lucas.

Späte Muskateller-Pflaume.

Tardive musquée.

Mit Abbildung.

Diese sehr schöne und gute, Mitte bis Ende August reifende Pflaume erhielt unser Pomologisches Institut von Charles Baltet in Troyes unter obigem Namen. Es scheint diese wirklich gute Pflaume, die einen sehr edlen Geschmack hat, noch wenig bekannt zu sein; sie verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Schönheit Verbreitung, zumal die Früchte die Eigenschaft haben, sich lange am Baume zu halten, so dass man bis Mitte September davon pflücken kann. Der Baum wächst hier im Muttergarten unter Nro. 10 recht gut und bewährte sich als tragbar.

Dr. Ed. Lucas.

Die Grosse Salzburger Birn.

Im fünften Hefte der Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau vom heurigen Jahre fand ich eine Birne abgebildet mit der Benennung „Grosse Salzburger Birn". Herr Dr. Lucas sagt in dem dieser Abbildung beigefügten Texte folgendes: „Es gelang mir nicht, einen systematisch festgestellten Namen für diese schöne und gute Birn zu erfahren und benütze diese hier gegebene, ganz naturgetreue Abbildung, um an Pomologen in Bayern und Oesterreich, wo diese Sorte hier und dort vorkommen soll, die Bitte zu richten, sowohl über den wahren Namen, als auch über den Werth dieser schönen Birne das Geeignete gefälligst mitzutheilen."

Ich bin nun im Stande, dieser Bitte einigermassen nachzukommen. Schon als Knabe, also vor mehr als 60 Jahren, fand ich diese Birne mit der Bemerkung „Salzburger Birn" in der Gegend meiner Heimath, welche sich zwischen Kaaden und Brüx, also im Saazer Kreise Böhmens befindet. Es war eine geschätzte und häufig angebaute Birne. Sie hatte ganz die Grösse der abgebildeten Birne, ja es gab noch grössere Exemplare; sie hiess aber nur einfach „Salzburger Birn". Neben dieser gewöhnlichen Benennung führte die Birn noch den Namen „Laurenzibirn", weil sie gegen Lorenzi herum, welches im Kalender auf den 10. August fällt, reift.

Als ich in meinen alten Tagen in der Stadt Kaaden wohnte, fand ich dieselbe Birn abermals auf den Obstläden zum Verkaufe ausgesetzt; sie führte aber hier einen ganz anderen Namen und hiess allgemein „Rothkopf"; wahrscheinlich von ihrer sehr rothen Farbe auf einem grossen Theile der Sonnenseite. Einige Obstzüchter sagten mir auch, dass man diese Birne hier und dort manchmal „Zuckerate" nenne, welchen Namen sie aber nicht verdient, da ihr Fleisch wenig Zuckergehalt hat.

Da ich mich mit Pomologie etwas mehr beschäftige, war ich begierig, diese Birne in pomologischen Schriften aufzusuchen; fand sie aber nicht. Wahrscheinlich ist diese Birne in dem Kataloge von der Baumschule des Herrn Clemens Rodt, Gutsbesitzer zu Sterkowitz bei Saaz, zu finden. Ich lieh gleich nach dem Empfange diesen Katalog an einen Gärtner aus, welcher ihn bis jetzt noch nicht zurückgab, kann also darüber nichts sagen. In der Gegend von Saaz muss sich diese Birne und zwar unter dem Namen „Salzburger Birn" finden und Herr Rodt wird sie nicht übergangen haben.

Ich unternahm in den letzten Jahren gewöhnlich weitere Reisen in's Ausland, welche sich oft bis drei Wochen ausdehnten und in den Monat Juli fielen. Zwei dieser Reisen führten mich durch Bayern und Salzburg. Meine Aufmerksamkeit lenkte ich vorzugsweise auf die Obstmärkte der grösseren Städte der genannten Länder. Auf diesen Obstmärkten fand ich gegen Ende Juli schon sehr viel Obst und zwar Birnen, Aepfel, Zwetschen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, ja sogar Pfirschen. Ich wunderte mich, um diese Zeit schon die verschiedenen Obstgattungen reif und verkäuflich zu finden. Viele Stücke waren sogar schon überreif und hatten gedrückte und angefaulte Flecken. Ich konnte unmöglich glauben, dass dieses Obst an den Orten, wo es zum Verkaufe ausgelegt war, auch zur Reife gelangt sei. Daher fragte ich, woher dieses Obst sei und erhielt überall die Antwort: aus Italien. Wahrscheinlich war es aus Südtirol. Die einzelnen Stücke waren aber auch sehr theuer und nur Wohlhabende konnten davon kaufen.

Mich interessirte vorzugsweise eine Birne, welche ich auf allen Obstläden vorfand und welche sich durch ihre Schönheit auszeichnete. Ich fragte nach dem Namen derselben und erhielt zur Antwort, dass sie Zuckerate heisse. Diese Benennung brachte mich auf die Vermuthung, dass ich hier unsere Salzburger Birn vor mir liegen habe. Dass sie früher reifte, war sehr leicht zu erklären, da sie aus einem südlicheren, also wärmeren, Lande mittelst Eisenbahn herbeigeschafft wurde. Die Grösse war dieselbe, wie bei unserer Salzburger Birne, nur war ihre gelbe und rothe Farbe etwas heller, wesshalb die Birne etwas schöner in die Augen fiel.

Als ich in mein Vaterland von der Reise wieder zurückkehrte, passirte ich auch unsere Badeanstalt Karlsbad, wo ich mich kurze Zeit aufhielt und ebenfalls den Obstmarkt besuchte. Auch hier fand ich dieselben Obstgattungen, wie in den Städten des Auslandes und hörte dasselbe Vaterland des Obstes angeben. Auch hier fand ich dieselbe Birne und kaufte einige Stücke von dieser theuern Waare, um sie mit nach Hause zu nehmen, wo ich diese Birne erst verkostete und dazu noch einige meiner Nachbarn zog. Wir einigten uns darüber, dass diese Birne keine andere sei, als unser Rothkopf = Salzburgerbirn; nur war die von der Reise mitgebrachte Birne etwas süsser, hatte ein saftigeres, butterhafteres Fleisch, ihr Colorit war etwas schöner. Diesen Unterschied verdankte sie dem wärmeren Klima; übrigens war sie in der Form unserer Salzburger Birn ganz gleich.

Als ich vor Kurzem das fünfte Heft der Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau zugesendet erhielt, zeigte ich die darin abgebildete Salzburger Birn einer Frau und liess sie rathen, was dies für eine Birne sei. Ich verdeckte dabei natürlich den unter der Frucht stehenden Namen mit der Hand. Ohne lange zu zögern, rief sie freudig aus: „Das ist unser Rothkopf!“ Ich zweifelte nun gar nicht mehr an der Identität der abgebildeten Birne mit unserer Salzburger Birn in Böhmen. Letztere ist öfters noch etwas grösser; sie muss gleich vom Baume weg gegessen werden, dann ist sie saftiger; bei längerem Liegen verliert sie den Saft etwas und wird bald teig; übrigens ist ihr Fleisch butterhaft mit weniger Süsse. Ihr Colorit ist auch etwas düsterer. Früher wurde sie mehr angebaut; jetzt findet man sie nicht mehr so häufig. Aus den Baumschulen scheint sie ganz verschwunden zu sein, da man mehr Birnen vom ersten Range cultivirt und die Salzburger Birn nur zum zweiten Range gehört.

Kaaden, Saazer Kreis, Böhmen. **C. Fischer.**

Nachschrift. Die gewöhnlich „Salzburger Birn“ genannte Rousselet ist hier nicht gemeint und desshalb der Name „Grosse“ beigefügt. Die vulgo Salzburger Birn genannte Sorte hat Diel als Salzburger von Adlitz, Heft 21. pag. 249 beschrieben. Diese Sorte wird allerdings auch in Oesterreich Zuckerbirn genannt. Sollte nun unsere weit röthere, grössere und schönere Frucht doch am Ende nur eine durch Cultur hervorgerufene Abänderung der alten und vielverbreiteten Salzburgerbirn sein? Mir scheint dies nicht glaublich und doch möchte aus obigem Bericht, der nur von der „Salzburger Birn“ spricht und offenbar die „Salzburger von Adlitz“ meint, dies zu folgern sein. **Dr. L.**

Ueber die Grosse Salzburger Birn.

Vergl. Maiheft 1874.

Briefliche Mittheilung des Herrn Professor Taffrathshofer in Regensburg.

Reifzeit von Mitte Aug.—Mitte Sept.; hält nicht lange, 2—3 Woch.

Ich möchte glauben, dass dies die rechte Benennung der bezeichneten Birne ist, obgleich ich in so glänzendem Colorit keine noch gesehen; ihr annähernd schon oft. Man heisst sie bei uns die Grosse Salzburger Birn, im Gegensatze zur Kleinen, welche kleiner, rundlich und kurzstielig ist und gemeinhin Salzburger

Birn genannt wird. Die äusserst angenehm gewürzte Birne ist sehr werthvoll und auf dem Markte zum Rohessen sehr gesucht. Der Baum bildet hohe, zum Theil sehr hohe Pyramiden, mit langen, schlanken, auseinander stehenden Aesten und zeigt sich sehr gesund. Ich sah schon viele solcher Bäume, aber immer nur einzeln in den Gärten, wie in grösseren Anpflanzungen. Sie verdient unstreitig unter die „hundert besten" aufgenommen zu werden.

Anm. Eine weitere Mittheilung über diese Sorte, von Herrn Institutsgärtner Abel in Triesdorf, folgt im nächsten Heft. Die Red.

Schematische Darstellung des von Dr. Lucas aufgestellten Birnsystems.

Unterzeichneter beschäftigt sich in seiner spärlich zugemessenen freien Zeit mit Pomologie und hat das genannte Birnsystem versucht zur leichtern Uebersicht in schematischer Form darzustellen. Es ist dabei zu bemerken, dass, wo die betreffende Rubrik nicht als ein Unterscheidungsmerkmal gilt, dies durch einen Strich — angedeutet ist, z. B. ist für die Butterbirnen die Grösse nicht entscheidend, denn es gibt grosse, mittelgrosse und kleine Butterbirnen, so auch z. B. die Stielfläche nicht characteristisch bei den Apothekerbirnen u. s. w., die Farbe der Schale nicht bei den Bergamotten u. s. w.

	Grösse.	Bau.	Form.	Stielfläche.	Fleisch.	Farbe.	Geschmack.	Familie.	
Tafel-Obst.	—	regelmässig	kegelförmig	zugespitzt	schmelzend völlig	—	edel	I.	Butterbirnen.
	—	regelm.	kegelförmig	zugespitzt	halb	—	gut	II.	Halbbutterb.
	—	regelm.	platt, rundlich	abgeplattet	völlig	—	edel	III.	Bergamotten.
	—	regelm.	platt	abgeplattet	halb	—	gut	IV.	Halbbergamotten.
	—	regelm.	lang, länglich (1/4 lgr. als breit.)	—	völlig und halb	grün, grünlich	edel oder gut	V.	Grüne Langbirnen.
	—	regelm.	„	—	völlig und halb	gelb, gelblich, rostschalig	edel oder gut	VI.	Flaschenbirnen.
	gross oder mittelgr.	unregelmässig.	beulig od. höckerig	—	völlig und halb	—	edel oder gut	VII.	Apothekerb.

	Grösse.	Bau.	Form.	Stielfläche.	Fleisch.	Farbe.	Geschmack.	Familie.	
Tafel-Obst.	mittel und klein	regelmässig.	länglich	—	schmelzend völlig und halb.	geröthet u. meist rostig	zimmtartig	VIII.	Russeletten.
	klein	regelm.	meist länglich	—	halb	—	bisamartig	IX.	Muscatellerb.
	gross und mittel	—	lang, länglich	—	halb	—	mittelgut	X.	Schmalzbirn.
	klein	—	längl. rund rundlich	—	halb	—	mittelgut	XI.	Gewürzbirnen.
Wirthschafts-Obst.	—	—	länger als breit	—	hart, rübenartig	—	fad, süsslich	XII.	Längliche Kochbirnen.
	—	—	breiter als lang oder gleichbreit und lang	—	hart, rübenartig	—	fad, süsslich	XIII.	Rundliche Kochbirnen.
	—	—	länglich	—	brüchig und auch meist hart	—	herb und adstringirend	XIV.	Längliche Weinbirnen.
	—	—	rundlich	—	brüchig u. meist hart	—	dto.	XV.	Rundliche Weinbirnen.

Heilbrunn in Oberbayern, 18. März 1874.

Jolher, Jos., Lehrer.

Der Copulirschnitt.

Der Copulirschnitt, wie er gewöhnlich vollzogen und gelehrt wird, ist so lange eine unsichere Manipulation, als man nicht eine grosse Gewandtheit und Sicherheit erlangt hat, wozu aber lange Zeit und sehr viele Uebung gehört. Dagegen gibt es eine Schnittweise, die alsbald erlernt, immer einen sichern Schnitt mit ebener Fläche geben muss, so dass bei einiger Uebung und Aufmerksamkeit selten mehr als je ein Schnitt gemacht zu werden braucht: das ist der Schnitt von der Seite, gerade wie die Copulirscheere ihn vollzieht, nur mit dem Unterschiede, dass diese Scheere drückend schneidet, wodurch, wenn das Messer nicht äusserst scharf und dünn ist, immer eine Quetschung der Zellen erfolgt, — dagegen der Schnitt mit der Hand ziehend geschieht und einen Durchschnitt der Zellen und Fasern bewirkt, der nicht exakter geschehen könnte und bei dem immer die zusammenwachsenden Theile sich so enge an einander legen, dass

nicht der geringste leere Zwischenraum vorhanden ist Seit vielen Jahren bediene ich mich dieser Schnittweise, die sich mir so ausgezeichnet bewährte, dass mir, wenn die Vorbedingungen erfüllt, d. h. Reis und Unterlage gesund sind, bei Kernobst höchst selten 1 % und bei Steinobst höchstens 3 oder 4 % ausblieben, ungeachtet ich auf Temperatur und Witterung nicht die geringste Rücksicht bei der Operation nehme. Ja, Aepfel und Birnen wachsen meist, wenn sie selbst nicht mit Baumwachs verstrichen werden, wie mir das bei übersehenen Exemplaren öfter schon vorkam. Die Operation geschieht sehr einfach auf folgende Weise: Die linke Hand hält das Reis sehr fest, die rechte nimmt das Messer (mit dünner, sehr scharfer Klinge) so mit den vier Fingern, dass der Daumen sich frei bewegen kann und etwa bis zur Hälfte der Klinge vorsteht. Es liegt sonach das Messer nicht nur mit dem ganzen Griffe, sondern auch noch mit einem kleinen Theile der Klinge in der rechten Hand. Dann wird die Schneide so an das untere Ende des Reises, wohin der Schnitt kommen soll, angelegt, wie es die Grösse und der gewollte Winkel des Schnittes fordert, der Daumen leicht an das Reis angedrückt und zuletzt ziehend und drückend zugleich der Schnitt vollzogen von der rechten zur linken Seite des Reises. Eine Gefahr, sich zu schneiden, ist nicht vorhanden, weil der Daumen mit dem Messer rückwärts geht und nicht stark zu drücken braucht. Es gibt so immer eine total ebene Fläche, wodurch die verwachsenden Theile stets eng aneinander liegen. Diese Veredlung geht bei einiger Uebung so präcis und schnell von Statten, dass sie die sicherste und förderndste Weise von allen ist, wie ich denn auch nur Pfirsiche und Aprikosen mehr durch Oculation, alles andere aber durch Copulation veredle. Viele Baumzüchter, denen ich diese Weise zeigte, fanden sie äusserst praktisch und adoptirten sie alsbald; vielleicht mögen auch andere sie anwenden!

Kirchheim-Bolanden. **C. Köhler.**

Beitrag zur Veredlung der Quitte.

Für Birnpyramiden ist die Quittenunterlage meist nicht zu entbehren; leider bleibt sie die eigensinnigste Unterlage. Dass die Apfelquitte keine Verwendung finden kann, ist allgemein bekannt; ebenso auch, dass nur starktreibende Quitten sich am besten eignen.

Eine starke Verwundung der Quitte ist, wie die Erfahrung lehrt, immer bedenklich, weil die Wunden stets nur langsam verheilen, wie wir besonders an der Wunde wahrnehmen, welche der nach der Oculation weggeschnittene Zapfen zurücklässt, eine Verletzung, die erst nach einer Reihe von Jahren, oft gar nicht, überwallt. Auf diesen Umstand müssen wir desshalb beim Veredeln unsere Aufmerksamkeit lenken Das gewöhnliche Pfropfen bewährt sich fast nie; etwas besser das Copuliren und Sattelschäften. Es bleibt als beste Veredlungsweise nur das Oculiren auf das schlafende Auge übrig.

Zur Zeitgewinnung habe ich indess seit mehrern Jahren eine andere Methode angewendet, und so auch im vorigen Jahre. Die gutbewurzelten Quittenstämmchen, von der Stärke eines starken Bleistiftes, wurden im März in Töpfe gepflanzt und in einen circa $1^1/_2$ Meter hohen Kasten mit Fenstern gestellt. Die Vegetation trat schnell ein, und schon den 18. April wurden auf einen Theil derselben Birnreiser mit Anwendung des Zungenschnittes (das sogenannte Englische Pfropfen) copulirt und angeschäftet, welches Verfahren seit mehrern Jahren mit bestem Erfolge angewendet worden ist, und diese Veredlungen hatten den 14. Mai 4—6″ lange Triebe gebildet.

Hierzu ist vor allem nöthig, dass die Edelreiser sehr früh geschnitten worden sind und die Augen beim Veredeln noch völlig ruhen. Die Hauptsache dabei ist jedoch die Vornahme des Veredlungsgeschäftes bei erster Entwicklung der Quitte. Sind nämlich die Triebe der Quitte schon auf mehrere Zoll vorgeschritten und stark belaubt, so ist der abgelagerte Nahrungssaft zum Nachtheil des Edelreises bereits verloren gegangen und der Andrang des Saftes aus der erfolgten Einwurzelung stärker, als dass ein sicheres und gutes Anwachsen erfolgen kann. Die Edelreiser zeigen zwar ein kärgliches Antreiben, gehen aber meist wieder zurück. Selbstverständlich ist hierbei die Lüftung der Fenster in warmen Tagen und genügende Deckung gegen die Sonnenstrahlen erforderlich.

Im Juli werden die veredelten Stämmchen ausgetopft und in die Baumschule gepflanzt.

Durch dieses Verfahren wird nicht allein die zu starke Verwundung der Quitte oberhalb des eingesetzten Auges vermieden, sondern es wird auch durch den angewandten Zungenschnitt beim Copuliren und Anschäften das Anwachsen des Edelreises gesichert und eine innigere Verbindung desselben mit der Unterlage vermittelt, sowie auch, was vorzüglich zu berücksichtigen ist, an Zeit gewonnen

Für grössere Baumschulen dürfte dieses Verfahren mit Schwierigkeiten verbunden und von weniger grossem Werthe sein.

Branchewinda bei Arnstadt. **Eberhardt.**

Ueber den Anbau der Haselnuss.

(Corylus Avellana L.)

Von Herrn Max Kolb, königl. Garten-Inspektor in München.

In der Schwarzenberg'schen Sammlung auf der Wiener Weltausstellung wird mancher Besucher nicht ohne Interesse die ausgestellten Haselnüsse bemerkt haben. Sie sind auf den fürstlich Schwarzenberg'schen Gütern ein Gegenstand grosser Spekulation geworden, und es dürfte daher wohl angezeigt sein, auch dieses Strauches in unserer Zeitschrift zu gedenken *). Der Haselnussstrauch gehört zu unseren einheimischen Gewächsen und vermag alle Unbilden des Klimas zu ertragen. Man behauptet, dass die Benennung dieses Strauches Corylus Avellana L., von der Stadt Avillino im Neapolitanischen hergenommen sei, in deren Umgebung der Anbau der Haselnuss schwunghaft betrieben wird, und von wo die Haselnüsse in ganzen Schiffsladungen versendet werden. Seit einer Reihe von Jahren sind Varietäten von Haselnüssen gezüchtet worden, die wir in den Gärten zur Verschönerung der Baum- und Strauchgruppen mehr oder minder häufig verwendet sehen. Seltener pflanzt man dieselben der Verwerthung halber im Grossen an, und doch kann die Kultur der Haselnüsse bei entsprechender Pflege eine sehr einträgliche werden.

Herr Weeb in Calsot bei Reuding ist durch die Haselnusskultur zum reichen Manne geworden; derselbe pflanzt die Haselnüsse auf Beete in einer Entfernung von 8 Fuss an; es kommen sonach auf das Joch 900 Pflanzen zu stehen. Jedes Beet ist von dem anderen durch mit Narzissen oder Erdbeerenstauden begrenzte Rasenstreifen getrennt. In den ersten Jahren wird Gemüse in den Zwischenräumen gezogen; erst nach 7 Jahren beginnen die Pflanzungen einen Gewinn abzuwerfen.

Man kann den Ertrag einer Staude, gering gerechnet, zu 1 Reichsmark anschlagen. Ein österreichisches Joch liefert sonach ein Erträgniss von 450 Fl. unseres Geldes. Dieses Erträgniss verzehnfacht sich, wenn man den Ertrag einer Staude nach den Angaben Weeb's zu dem gewöhnlichen Preise von 10 Sh. oder 6 Fl. veranschlagt.

*) Trotzdem erfroren hier schon die Blüthen und dieses Jahr am 29. April die Spitzen der jungen Triebe und Blätter. L.

Zu der Reife hat Mr. Weeb mitunter 1500—1800 Pfd. Nüsse täglich geerntet, die in Fässchen von 100 Pfd. auf den Markt gebracht werden.

Es sind diess so glänzende Ergebnisse, dass sie wohl zur Nachahmung auffordern müssen.

Die Haselnuss ist in ganz Europa zu Hause und hat viele Varietäten, worunter die sogenannte Lambertnuss (Lombardische Nuss), deren Fruchthülle über die Nuss hinaus röhrig zusammengezogen und zu einem Stück verwachsen ist, allgemein als Tafelnuss geschätzt ist. Bisweilen begegnet man in den Gärten der türkischen Haselnuss (C. Colurna L.), einem Baume von 40—50′ Höhe und einem Durchmesser von 2—3′, deren Früchte aber nicht so schmackhaft sind.

In Frankreich, wo der Haselnussstrauch mit rothen Blättern in den Garten-Anlagen sehr geschätzt ist, nimmt er als Fruchtbaum nur einen bescheidenen Rang ein. In dem Kataloge von A. Leroy in Angers, einer der berühmtesten Baumschulen des Kontinents, sind 21 Sorten aufgezählt, von denen aber kaum mehr als 5 bis 6 allgemein bekannt sind.

Auffallend bleibt immer, dass in dem Geschmacke dieser Nüsse, trotz aller Varietäten, kein eigentlicher Fortschritt erzielt worden ist. In den Pfahlbauten der schweizer Seen sind grosse Quantitäten Haselnüsse gefunden worden, denen man ein Alter von 3000—4000 Jahren zuschreiben kann, und die mit Ausnahme der Grösse keinen Unterschied gegen die jetzt gebauten Sorten darbieten. Sollte die oben angeführte Rentabilität des Haselnussanbaues vielleicht zu hoch gegriffen sein, so ist doch nicht in Abrede zu stellen, dass hier noch ein einträgliches Arbeitsfeld vorliegt und an manchen Orten ein bis jetzt mehr oder minder unterschätzter Gewinn damit gemacht werden kann!

Schliesslich nur noch die Bemerkung, dass die genannten Varietäten in unserem Klima ebenso leicht fortkommen, als unser gewöhnlicher Haselnussstrauch. Der Haselnussstrauch erreicht im Allgäu seine obere Grenze mit der Buche, in den östlichen Alpen bleibt er unter dieser gegen 500′ zurück. Die Vermehrung ist leicht durch Wurzelschosse zu erreichen; die Veredlung geschieht durch Okuliren. Die Haselnuss muss in frischen Boden gepflanzt werden, in trockenem oder schwerem Boden trägt sie wenig Früchte

(Zeitschrift des landw. Vereines in Bayern.)

Anm. Hier habe ich vor 2 Jahren einen Bergabhang mit 500 Sämlingen der besten Haselnusssorten angepflanzt und hoffe sowohl auf einen sehr guten Ertrag, wie auch auf viele neue und sehr gute Sorten. Dr. L.

Praktische Rathschläge über Obstbau.

Aus der Landw. Zeitschrift für Oberösterreich, red. von Carl Foltz in Linz.

„Wiederum kein Obst" konnte man so manchen Besitzer im vorigen Jahre jammern hören, dazu geringe Ernte und der Most im Keller geht schon zur Neige." So musste denn Obst oder Most aus Bayern, der Umgegend von Frankfurt und anderen Orten, zu hohem Preise gekauft werden.

In Oberösterreich, dem seiner Zeit so berühmten Obstlande, geschieht so etwas, wie mag diess wohl kommen?

Ja, die Bäume, die so oft dem Besitzer Fass, Kammer und Geldbeutel füllten, sie sind grösstentheils alt geworden ohne Pflege und Wartung und dadurch nur zu frühe auch unfruchtbar. Vielleicht glaubte der Besitzer, dieselben hinreichend zu pflegen, wenn er sie Taglöhnern preisgab, die um die Hälfte Holz dieselben putzten und hiebei selbstverständlich den eigenen Vortheil suchend, gewöhnlich die unteren, stärkeren Aeste wegnahmen, die oberen Kronentheile aber, weil weniger lohnend, in dem verwahrlosten Zustande beliessen. Wohl weiss jeder, dass, wenn er seine Felder nicht düngt, er nur geringe Ernten zu erwarten hat. Der Obstbaum aber soll jährlich Früchte liefern, ohne dass man ihn düngt, obschon er vielleicht 60 und mehr Jahre aus derselben Erde seine Nahrung entnommen hat. Wird jedoch gedüngt, so geschieht es ungenügend und an Stellen, wo es bei so starken Bäumen nichts nützen kann, nämlich unmittelbar um den Stamm herum, während doch die, die Nahrung aufnehmenden feinen Wurzeln sich in weiterem Umkreise befinden. Schwach treibende Bäume werden am besten gedüngt kurz vor der Blüthe, oder nach der Obsternte, am besten mit Jauche. Vor der Blüthe gedüngt, wird dieselbe so gekräftigt, dass auch minder günstige Blüthezeit ohne Nachtheil vorüber geht. Nach der Ernte gedüngt, erzeugen wir eine grössere Menge und vollkommen ausgebildete Blüthenknospen *). So gerne ist man bereit, jede Missernte ungünstigen Witterungseinflüssen zuzuschreiben, während dem man doch häufig auch einen Theil der Schuld zu tragen hätte. Sieht man denn nicht in Obstjahren die Knechte mit langen Stangen die häufig noch nicht reifen Früchte mit aller Gewalt herabschlagen,

*) Die weitaus beste Zeit zum Düngen der Obstbäume ist der Sommer, besonders die Periode zwischen der Heu- und Getreideernte. L.

so dass mit der Frucht auch die künftigen Blüthenknospen zu Boden fallen und doch möchte man auch im künftigen Jahre wieder Obst. Darum befestige man Hacken an die Stangen und schüttle die Aeste, aber um des eigenen Vortheiles willen, dresche man nicht das Obst herab. Besonders in sogenannten Flugjahren ist es der Maikäfer, der Blüthen und Blätter verzehrt; da muss dann wohl in Arbeit drängender Zeit täglich früh abgeschüttelt und aufgelesen werden, um nur einen Theil der Blüthen zu erhalten. Der beste Freund des Landwirthes ist zu solcher Zeit der Maulwurf und dennoch sieht man ihn leider so häufig am Galgen aufgehängt, wohl nur desshalb, weil er auf Wiesen Haufen aufwirft; würden dieselben öfters auseinander gestreut, so käme diess einer Düngung der Wiese gleich. Darum Schonung der Maulwürfe, die die Larven des Maikäfers verzehren

Eine grosse Zahl Obstbäume sind wohl nahe an, oder über 100 Jahre alt, mit vielfachen dürren Aesten, und desshalb ohne Fruchtbarkeit. Diese bleiben oft nur desshalb noch stehen, weil der Besitzer sich fürchtet, wenn er sie wirft, in's Gerede zu kommen, Geld zu benöthigen. Es mag dies seine Berechtigung haben, wenn junge, d. h. noch fruchtbare Bäume geworfen werden. Altersschwache Bäume, deren Holz jährlich an Werth verliert, sollen ausgerodet und als Ersatz derselben wieder junge Bäume angepflanzt und gepflegt werden, dann werden die Missernten gewiss seltener eintreten. Bei Neupflanzungen ist besonders auf die Sorten Rücksicht zu nehmen und sind nur solche zu wählen, die erprobt dem Zwecke entsprechen. Ich führe in Folgendem einige Sorten zur Mostbereitung an, die von der Section für Obst- und Gartenbau, gelegentlich der Versammlung der österreichischen Land- und Forstwirthe zu Linz zur Anpflanzung und Verbreitung empfohlen wurden, u. zw.:

Birnen: Weiler'sche Mostbirne; Rothe und Weisse Winawitz; Wildling von Einsiedel; Harigelbirne; Champagner Bratbirne.

Aepfel: Brauner Matapfel; Winter-Streifling; Rother und Weisser Wiesling; Griesapfel; Kleiner Brünnerling.

Die Befolgung dieser Rathschläge im Interesse der Landwirthe wünscht

C. Braunbart,
Gartenbaulehrer der o. ö. Landes-Ackerbauschule.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VII. Ueber den Einfluss der Blätter des Weinstocks auf die Ausbildung der Trauben.

Die neuern Vitilogen (ein dem Ausdrucke „Pomologen" nachgebildetes Wort, dessen Einführung um Nachsicht bittet) lehren unter Andern, dass man jeder fruchttragenden Rebe wenigstens 2 Blätter über der obersten Traube bei dem Ausbrechen vor der Blüthe lassen müsse, damit sie den Trauben die nöthige Nahrung zuführen. Nun will zwar Ref. dieses Verfahren keineswegs tadeln; denn es ist ja hinlänglich bekannt, dass die Frucht der Rebe im Schatten der eignen Blätter viel schöner gedeiht, als frei und ohne Schutz vor den sengenden Sonnenstrahlen hängend. Die Behauptung aber, dass diese 2 Blätter zur Ausbildung der Trauben durchaus nöthig seien, ist wieder nur ein Phantasiegebilde und gegen alle Erfahrung. Die Trauben gedeihen eben so gut, wenn nur ein Blatt über der letzten Traube steht, ja selbst dann, wenn auch dieses eine Blatt verloren ging und die oberste Traube an der Spitze der Rebe sich befindet, was ja manchmal durch Zufall zu geschehen pflegt. Referent sah sogar im letzten Falle die Beeren solcher, die Spitze bildenden, Trauben vor andern des Stocks durch vorzeitige und ungewöhnliche Grösse sich auszeichnen. Der Umstand, dass geringelte Reben, welche, das Absteigen der, durch die Blätter gebildeten, Nahrung unterbrechend, die Trauben anschwellen machen, scheint zwar den Beobachtungen und Behauptungen des Referenten entgegen zu stehen und den ernährenden Einfluss der Blätter nachzuweisen; aber es kann sich ja Jeder leicht von der Wahrheit des vom Schreiber Behaupteten durch einen Versuch überzeugen. Es ist aber das geforderte Stehenlassen der 2 Blätter bei der Behandlung der Spalierreben keineswegs gleichgültig. Denn bei sehr kräftig vegetirenden Stöcken, wo es zum Anbinden der Reben nicht selten an Raum fehlt und der zu dichte Blätterstand das schädliche Verzeiten der Triebe befürchten lässt, sind dem umsichtigen Pfleger diese 2 Blätter an den vielen Tragreben oft genug im Wege.

VIII. Künstliche Formbildung der Spalierreben ist in Norddeutschland unzweckmässig.

Nicht nur auf den Zeitpunkt des Beschneidens, sondern auch auf die Formbildung des Weinstocks hat der nöthige Winterschutz

einen maassgebenden Einfluss. Da man nemlich in dem Niederlegen auf oder in den Boden das einzig sichere Mittel gegen das Erfrieren desselben besitzt, so muss man auch schon bei der Erziehung und Formgebung seiner Weinstöcke darauf hinwirken, dass dieses Geschäft mit möglichster Leichtigkeit geschehen kann. Daher sind alle künstlichen, viel empfohlenen Formen, z. B die in Frankreich so beliebten à la Thomery, in nördlichen Gegenden nicht wohl anwendbar, und um so weniger anzurathen, je unabhänger der Fruchtertrag von der Form des Rebstocks zu sein pflegt. Die Hauptsache in der Erzielung vollkommener Trauben ist die gleichmässige Vertheilung derselben an allen Reben, so dass sie einzeln und nicht büschelweis hängen Keine Form des Weinstocks ist aber dieser Vertheilung der Früchte über den ganzen Weinstock günstiger, als die Fächerform, bei welcher dicht von der Wurzel aus sich mehrere Hauptreben strahlenförmig ausbreiten und das Spalier von unten bis oben gleichmässig bedecken. Diese Mehrzahl von Rebenstämmchen (Hauptschenkeln) wird natürlich nie so stark, als ein einziger Hauptstamm und kann daher das Niederlegen der einzelnen Theile mit Leichtigkeit geschehen, die eine Hälfte nach rechts, die andere nach links. Dazu kommt, dass bei der Fächerform die Reben ganz natürlich eine mehr oder weniger starke Neigung nach unten haben, welche durch die jährliche Wiederholung des Niederlegens noch vermehrt wird. Wo, wie an Gebäuden zwischen Fenstern und Thüren die fächerförmige Ausbreitung der Schenkel und Reben erst in einer gewissen Höhe und auch da noch unvollkommen geschehen kann, thut man jedenfalls wohl stets wenigstens zwei Hauptstämme zu erziehen, von denen man den einen mit seinen Reben im Herbste nach rechts, den andern nach links niederlegen kann. Denn es liegt auf der Hand, dass, wo bei dem Niederlegen fächerförmig von einem Hauptstocke ausstrahlender Schenkel die Hälfte derselben in einer, ihrer gewöhnten entgegengesetzten, Richtung niedergezwungen werden muss, ein Abbrechen nur zu oft erfolgen wird. Hat man es vollends, wie oft bei künstlichen Formen, mit Reben zu thun, die rechtwinklich gezogen sind, so wird das Niederlegen immer schwieriger und gefährlicher, wesshalb Referent gegen gekünstelte Erziehung des Weinstocks in Norddeutschland zu Felde zu ziehen nicht unterlassen kann.

Ornithologisches aus der Ukraine.

(Fortsetzung.)

Also, um wieder auf letztgenannte Meise zurückzukommen, ist solche eine grosse Helferin in der Noth. Sie erscheint nur in den Wintern in mächtigen Zügen, welche die Bäume in der Nesterraupenblüthe zeigen. Zu gewissen Tageszeiten, regelmässig nach einer bestimmten Richtung, zirlend von Baum zu Baum ziehend und ihre Razzia ausführend, sich in allen erdenklichen Stellungen an den Nestklumpen aufhängend, mit ihren spitzen Schnäbelchen, im Verhältniss zu ihrer Kleinheit, kaum glaublichen Kraft, darauf loshackend, dass die Fetzen wie Schneeflocken umherfliegen, um den Kern, in den kleinen Räupchen bestehend, gierig zu verzehren. Natürlich nimmt diese Meise auf ihren Zügen noch manch anderes unnütze Zeug weg; wie ebenfalls die erstgenannten Arten diese Räupchen auch nicht verschmähen, doch Letztere durch ihr Massenauftreten am Meisten leistet; und dennoch bleiben immer so Viele übrig. Im Frühjahr wird diese Raupe, wie alle andere behaarten von keinem der kleineren Vögel mehr angegangen; allein der Kukuk ist kein Kostverächter, der, beiläufig gesagt, auch mit sehr gutem Appetit gesegnet ist. Jedoch tritt er nie in Gesellschaften auf, sondern jedes Paar bezieht ein abgezweigtes Revier, wesshalb seine Nachlese am übrig gebliebenen Quantum nicht aufzuräumen im Stande ist.

Da nun die Meisen in den meisten Gegenden Deutschlands Standvögel sind, sollte jeder Gartenbesitzer darauf bedacht sein, diesen so nützlichen Thierchen in seinem Garten ein Heim zu bereiten. Nämlich: „durch Aufhängen passender Nistkasten", wozu sich am besten hohle, mit der Borke versehene Astklötze eignen. Solche sind an den Bäumen etwas verstekt, soviel wie möglich der Natur gemäss, das Schlupfloch der Morgenseite zu, anzubringen. Sollte es auch die Grösse des Gartens erlauben, so wird man gut thun einige Tannen anzupflanzen, was sehr viel zur Erwählung als Standquartier beiträgt. Bedenkt man, dass ein Pärchen in einem Sommer, bei zwei glücklich durchgebrachten Bruten 16—24 Junge zu erziehen hat, zu deren Aetzung ein erkleklicher Theil Insekten nöthig ist, ferner eine solche Gesellschaft im Winter von ihrem Heimathsplatze auch nie weit wegstreift, so ist der daraus entstandene Nutzen kein kleiner zu nennen! Doch darf

dabei nicht der Ansicht gehuldigt werden, dass bloss schädliche Kerfe vertilgt würden, denn, wie gleich die Angabe vieler Beobachter lautet; „ein Paar Vögel zur Auffütterung ihrer Kleinen täglich so und so viel Tausende Kerfe bedürfe," so fehlt gewöhnlich daselbst die nähere Berechnung, wie viel davon schädlich oder unschädlich sind? Längst suche zu erspähen, ob von den Meisen auch die Ringelraupeneier aufgesucht werden, welche dem Obstzüchter nach dem Auskriechen oft viel Verdruss machen. Auf kleinen Bäumen hat das Absuchen keine Noth, desto mehr Umstände macht es auf den grossen. Bis jetzt konnte Obiges noch nicht ermitteln. Glaube aber, dass mancher Eierring unberührt bleibt, nicht weil sie den Meisen nicht munden, sondern die Stellung der Eier an den dünnen Ruthen und das Festsitzen wird die Schuld sein.

Ein weiteres sehr nützliches Vögelchen ist unser europäischer Kolibri „das Goldhähnchen." Es lebt den Sommer meist in den kühlern Waldungen des höhern Nordens und kommt im Herbst in grossen Gesellschaften allein, oder mit Blaumeisen vereint zu uns, mit seinem feinen Lockstimmchen, Schmetterlingen gleich von Baum zu Baum schwebend, Rindenschuppen, wie die feinsten Zweigchen nach Larven und Eier absuchend, darunter die kleinen Blattlauseier nicht im Geringsten verschmähend. Der etwas grössere Zaunkönig ist als tüchtiger Insektenvertilger auch nicht zu verachten; doch, da sein Vorkommen nur vereinzelt, sind seine Leistungen obigen Vögeln nicht gleichkommend. Unter den kleineren Weich- oder Kerffressern sind noch hervorzuheben: „Sprosser, Grasmücke, Rothkehlchen, Rothschwanz, Bachstelze und Wendehals". Sämmtliche dieser genannten bruten in unseren hiesigen Gärten, und das niedliche Rothkelchen ist Zugvogel. Dieses kommt auf seiner Retourre in solchen Schaaren angezogen, dass oft nach einer Nacht alle Gebüsche davon wimmeln; bleibt einige Monate bis zum Eintritt des kalten Wetters, während welcher Zeit von ihm manch Nöthiges, wie aber auch Unnöthiges weggelesen wird. Bachstelze und Wendehals verdienen meiner Beobachtung nach in ihrer Nützlichkeit gegen die Andern den Vorzug. Sprosser und Grasmücke möchte ich ihres Gesanges halber für die Gärten höher anschlagen, als der oft rühmen hörenden Nützlichkeit wegen. So z. B. habe ich jedes Jahr von Diesem oder Jenen einige Nester in einer grossen Stachelbeeranlage vorgefunden; jedes Jahr muss ich aber die Büsche von der Stachelbeeraupe selbst reinigen,

sie rühren von dem reich gedeckten Tische wenig an. Vielleicht ist diese Kost für die Jungen zu derb?

Nicht nur die Weichfresser haben das Monopol der Insektenvertilgung, sondern die meisten Körnerfresser füttern in der ersten Zeit ihre Kleinen mit Kerbthieren; sogar der schlimm beleumundete Spatz nicht ausgenommen, welcher seiner hoffnungsvollen Jugend im zarten Alter mit grosser Vorliebe, wie ich genau beobachtete, Blattläuse zuträgt, wenn er sie in der Nähe bekommen kann, wie manch Kriech- und Fliegendes wegfangt, ohne zu fragen, ob nützlich, oder schädlich.

Von den grösseren Vögeln verdient der Wiedehopf das beste Zeugniss, hauptsächlich in Gegenden, wo die Maulwurfsgrille ihr Unwesen treibt. Possierlich ist es anzusehen, wie dieser hübsch gezeichnete Vogel zwischen den Gartenbeeten herumtrippelt, auf einmal mit langgestrecktem Halse, den auf dem Kopfe kakaduartigen Kamm entfaltend, stehen bleibt, einen Augenblick darauf mit seinem langen, sanft gebogenen Schnabel in die Erde fährt, und zur Freude des versteckten Zuschauers eine Werre zu Tage fördernd, welcher mit einigen Hieben der Hinterleib abgetrennt, und mit einem Schwunge nach oben verzehrt wird. Neben diesem Unthier, der Maulwurfsgrille, kommen noch manch andere, in der Erde lebende, schädliche Kerfe an die Reihe der Verspeisung. Seinen Lieblingsaufenthalt bilden Gegenden, wo es nicht an hohlen Weiden oder dergl. Bäumen fehlt, die aber oft, ohne dass sie im Wege ständen, weggeräumt werden und somit diesem nützlichen Vogel die Gelegenheit zur Ansiedelung genommen wird; denn bei seinem vorsichtigen Wesen glaube ich kaum, dass er in Brutkasten ziehen wird.

(Fortsetzung folgt.)

Mittel gegen den Winterspanner (Frostschmetterling).

(Acidalia brumata.)

In „der Anleitung für Vervollkommnung des Obstbaues“ gibt der † Hofgarteninspector C. Borchers S. 165 F. V, die geeigneten Mittel, wie man diese Raupe vertilgen kann. Dasselbe finde ich auch in Dr. E. Lucas: „Kurze Anleitung zur Obstcultur“, beide rathen die angewandte Salbe öfters zu erneuern. In einer wirthschaftlichen polnischen Zeitschrift fand ich ein Mittel angegeben, welches auf den sub. Fig. V angegebenen Trichter im Januar aufgetragen, über drei Wochen anhält, es ist Vogelleim. In einem Garten wurden jede Nacht durch

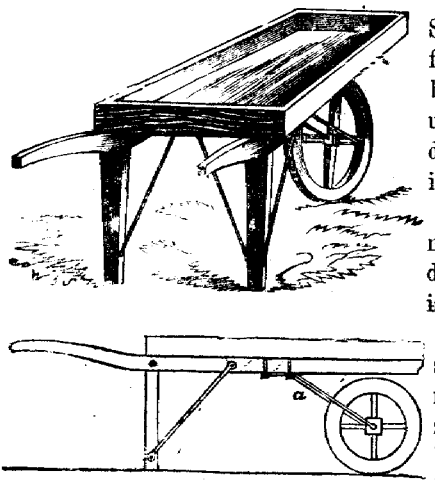
4 Wochen nahe an 700 Weibchen dieses Schmetterlings, der kurz beflügelt aus der Erde kommt und auf dem Stamme heraufkriecht, aufgefangen.

Der Vogelleim wird bereitet: man nimmt nach Bedürfniss angenommen $^1/_2$ Quart reines Leinöl (nur nicht Rapsöl), giesst es in einen glasirten Topf, so gross dass nur $^2/_3$ voll ist, lässt es vorsichtig am Feuer kochen: nach einer halben Stunde hält man über dem Topfe einen brennenden Fidibus, das kochende Oel fängt das Feuer und brennt. Nun stellt man den Topf etwas vom Feuer ab, und lässt ruhig brennen. Von Zeit zu Zeit steckt man in den Topf einen Strohhalm, und zieht schnell heraus, dann fasst man die Spitze mit 2 Fingern, wenn die Masse klebrig ist, ist der Leim gut, und das Feuer wird gelöscht, wenn man den Topf mit einem Deckel zudeckt. Sollte der Leim später noch nicht recht klebrig sein, wird das Oel noch einmal gekocht und angezündet.

Rakovivz, Lehrer.

Neuer Schubkarren mit Springfeder.

Während meines Aufenthalts in der Gärtnerei des Herrn Th. P. Ware zu Tottenham bei London hatte ich häufig Gelegenheit, mich von der Nützlichkeit der Schubkarren mit Springfeder, welche daselbst gebraucht werden, zu überzeugen und da ich nie vorher etwas derartiges gesehen, so dachte ich, eine Abbildung und kurze Beschreibung desselben möchte dem Einen oder Andern nützlich sein (die Figur ist $^1/_{20}$ natürlicher Grösse).



Herr Ware hat zu verschiedenen Zeiten Schubkarren zum Transporte von Pflanzen in Töpfen u. s. w. machen lassen und jedes Mal Verbesserungen angebracht, bis es ihm zuletzt gelang, einen so nützlich und bequem zu machen, als man es verlangen kann.

Es können eine grosse Menge Pflanzen auf denselben gestellt und er kann leicht von einem Manne fortgeschoben werden und durch die angebrachte Springfeder (a) wird jedes Stossen verhindert.

A. M. C. Jongkindt-Conninck,
Kunst- & Handelsgärtnerei „Tottenham", Dedemsvaart, bei Zwolle, Niederlande.

Die Ursache der allgemeinen Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume von 1871 bis 1873,

nebst Angabe der Obstsorten, welche sich in dieser Zeit hier dennoch fruchtbar zeigten.

Die Ursache der allgemeinen Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume in den zuletzt verflossenen drei Jahren kann meiner Ansicht nach im Jahre

1871 nur der Frost vom 18. Mai und die nasskalte Witterung der ersten Hälfte des Juni gewesen sein.

1872 war es der Frost vom 18. Mai, die ungünstige Witterung des Sommers und Herbstes und der heftige Frost vom 7—8. Dec. 1871.

1873 waren es die Fröste vom 25. und 26. April und die kalte Witterung, welche denselben in den 2 ersten Wochen folgte.

Ich erlaube mir, für diese meine Behauptung in Nachstehendem den Beweis zu geben und stelle den sehr schlechten Obstjahren 1871—1873 das reiche Obstjahr 1868 entgegen, um meinen Beweis anschaulicher führen zu können. Ich bemerke, dass ich denselben auf die von meinem pomologischen Freunde Herrn Reiffen sehr sorgfältig gemachten Temperaturnotizen stütze.

Der Winter von 1867—1868 war kein strenger. Unsere Obstbäume überstanden denselben ohne Frostschaden. Die zweite Hälfte des April und die erste Hälfte des Mai, die Blüthezeit unserer Obstbäume, war im Ganzen genommen eine warme. Der Thermometer zeigte am 3. Mai Morgens 9, Mittags 21, Abends + 16° R., am 10. Mai Morgens 11, Mittags 20, Abends + 14° R. Die Luft war in dieser Zeit eine feuchte. Bei den Messungen der Trockenheit derselben war der Thaupunkt am 3. Mai 14, am 10. 15 Grad. Es war überhaupt die Zeit von halbem April bis halbem Mai eine für das Blühen unserer Obstbäume sehr günstige. Die zweite Hälfte des Mai und die erste des Juni waren ebenfalls warm und feucht.

Am 17. Mai hatten wir Morgens 10, Mittags 18, Abends + 15° R., am 29. Mai Morgens 12, Mittags 22, Abends + 18° R., am 14. Juni Morgens 12, Mittags 20, Abends + 16° R. Der Thaupunkt war am 17. Mai 16, am 29. 12½, am 14. Juni 16½ Grad. Es war also in dieser Zeit ebenfalls Feuchtigkeit und Wärme auch für das Ansetzen des jungen Obstes in hinreichendem Masse vorhanden. Der Saft unserer Obstbäume konnte desshalb gehörig in denselben circuliren und die jungen Früchte genügend ernähren, so dass nicht viele derselben abfielen. Die Temperatur des ganzen Sommers 1868 war eine warme. Feuchtigkeit und lichtvolle Tage gab es zur Genüge. Das Obst entwickelte sich in Folge dessen zu einer vollkommenen Schönheit, wie ich selten gesehen. Die Obsternte des Jahres 1868 liess hier in Quantität und Qualität nur das Eine zu wünschen übrig, dass manche Früchte nicht wurmstichig hätten sein dürfen.

Betrachten wir zunächst die Temperatur des Jahres 1871.

Der Winter von 1870—1871 war im Ganzen genommen ebenfalls kein strenger, obgleich am 1. Jan. 1870 — 14° R. herrschte. Bis Ende April war die Witterung auch nicht ungünstig, jedoch zeigte der Thermometer den 26. April 0° R. Die erste Hälfte des Mai war aber kalt. Vom 1. bis 17. Mai hatten wir an 12 Tagen nur 1—3° Wärme, am 18. sogar — 2° R. mit Schnee, vom 19. bis 31. Mai eine durchschnittliche Wärme von nur kaum 7° R. Die Witterung der ersten Hälfte des Juni war auch recht kühl, ja — bis kalt. Vom 1.—11. Juni schwankte der Thermometer zwischen + 1° R. — + 7° R. Der Frost vom 18. Mai hatte zwar den Blüthen geschadet, aber die Obsternte dieses Jahres noch nicht zerstört, denn es war zu Anfang Juni noch genügend Fruchtansatz vorhanden. Die kalten Tage zu Anfang Juni, an denen mehrere nach einander nur + 3° R. hatten, verhinderten aber die gehörige Circulation des Saftes. Den jungen Früchten fehlte dadurch der Nahrungszufluss, und die Apfel- und Birnbäume liessen all ihren Fruchtansatz aus Mangel an Nahrung fallen. Die Hauszwetsche verwandelte in Folge der nasskalten Witterung ihre jungen Früchte alle in die sogenannten Taschen. So reichlich hatte dieselbe angesetzt, dass ihre Aeste und Zweige unter der Last der grossen Masse dieser Taschen fast zerbrachen.

Wir sehen hieraus, dass, sowie 1868 die Wärme, vereint mit hinreichender Feuchtigkeit und meist klarem Himmel uns eine

gute Obsternte brachte, der Mangel an Wärme des Jahres 1871 uns eine vollständige Missobsternte gab.

Forschen wir nun nach der Ursache der Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume im Jahre 1872.

Die Kälte im Mai und Juni 1871 hatte nicht nur die Obsternte dieses Jahres zerstört, sondern auch die Apfelbäume im Ganzen krank gemacht. Ihre Blätter wurden in Folge der nasskalten Witterung von dem Pilze Cladosporium dendriticum Wallr. sehr stark befallen, bekamen ein russiges Ansehen, wurden meist dürr und fielen später ab, so dass viele unserer Apfelbäume schon Ende Sommer fast entlaubt dastanden. Dass solche kranke Bäume für 1872 keine Früchte bringen konnten, ist selbstverständlich, da sie wegen ihres krankhaften Zustandes nicht einmal Blüthenknospen gebildet hatten. Die Temperatur des Herbstes 1871 war eine nasskalte. Das Holz war nicht gehörig ausgereift. Die Kälte von 17° R. vom 7.—8. Dec. 1871 fügte desshalb unseren Obstbäumen grossen Schaden zu. Viele derselben, besonders manche Bäume unserer Hauszwetsche sind hier auf den Höhen von diesem Froste vollständig zu Grunde gerichtet worden. Nur der Birnbaum hatte dieser ungünstigen Witterung am meisten Widerstand geboten und gab uns 1872 noch einigen Ertrag. Im Ganzen genommen war aber die Obsternte im Jahre 1872 eine nur geringe.

Wir sehen hieraus: Wie 1868 der gelinde Winter, die feuchtwarme Witterung des Frühlings und Sommers (auch war 1867 für unsere Obstbäume nicht ungünstig) die Ursache der Fruchtbarkeit unserer Obstbäume war, so waren meinem Dafürhalten der Frost vom 18. Mai, die nasskalte Witterung des Sommers und Herbstes und der heftige Frost vom 8. Dec. 1871 die Ursache der Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume im Jahre 1872.

Gehen wir schliesslich zur Beweisführung pro 1873.

Unsere Obstbäume hatten sich 1872 sichtlich erholt, waren meist wieder gesund und fast alle mit Blüthenknospen reich bedeckt. Die Witterung des Sommers 1872, welche hier warm war, hatte hierzu hauptsächlich mit beigetragen. Der Winter von 1872—1873 war wieder ein warmer. Am 1. Jan. d. J. hatten wir Morgens schon + 7° R. Die erste Hälfte des Januar war wirkliches Frühlingswetter. Die durchschnittliche Wärme vom 1. bis 15. Jan. betrug Morgens 5° R. stark. Diese Wärme machte den Saft unserer Obstbäume schon rege und liess die Blüthenknospen mancher Birnsorten

in dieser Zeit schon sichtlich anschwellen. Die grösste Kälte der zweiten Hälfte des Jan. war nur 1° R., die höchste Kälte des Febr. 5° R. Der Thermometer zeigte in diesem Monate meist zwischen — 1° R. und + 2° R. Der März hatte ausser dem 1. Tage dieses Monats, an welchem nur — 1° R. war, gar keinen Frost aufzuweisen. Das letzte Drittel des März war sogar warm. Vom 23.—31. März gab der Thermometer Morgens zwischen 4 und 9, Mittags zwischen 11 und 18, Abends zwischen 8 und 14° R. an. Auch der April war der Entwicklung unserer Obstblüthe bis zum 24. noch nicht ganz ungünstig, obgleich am 10., 23. und 24. Morgens nur + 2° R., am 7., 8., 9., 11., 12. und 22. April Morgens nur + 3° R war. Mittags aber zeigte der Thermometer eine Wärme zwischen + 6° R. und + 2° R.

Diese im Ganzen warme Temperatur vom 1. Jan.—24. April d. J. hatte die Obstblüthen schon so weit hervorgerufen, dass in den meisten Theilen unseres Kreises die Kirschen, Pflaumen und auch manche Birnen schon am 24. April in voller Blüthe standen. Am 13. April hatten wir hier die erste Birnblüthe (Marie Guisse). Auch der Apfelbaum fing am 24. April an, seine reiche Blüthenpracht zu zeigen. Der rothe Gravensteiner blühte schon am 18. April. Aber am 24. April Abends 11 Uhr sank der Thermometer auf Null. Am 25. und 26. April herrschte Morgens eine Kälte von 2° R. In den 2 folgenden Wochen nach diesem Froste war die Temperatur Mittags zwischen nur + 5° R. und + 10° R. Dadurch aber, dass die Obstblüthe schon so sehr weit entwickelt war, wirkte der Frost sehr vernichtend auf sie ein, und was der Frost nicht verdorben, das zerstörten die zwei kalten Wochen nach dem 26. April noch, indem in dieser Zeit, wie 1871 im Juni, durch die Kälte die Circulation des Saftes gehemmt wurde und die nicht erfrorenen Blüthen aus Mangel an Nahrung nicht ansetzten, so dass die Bäume, welche beim Froste in voller Blüthe standen, meist gar keinen Ertrag brachten. Nur die Apfelbäume, deren Blüthen noch nicht sehr weit vorgeschritten oder noch fast ganz zurück waren, gaben eine Ernte.

Während also 1868 in der Blüthezeit unserer Obstbäume und auch kurz nach derselben eine warme Temperatur herrschte, und diese zur Hervorbringung der guten Obsternte 1868 wesentlich mitbeitrug, so sind die Fröste vom 25. und 26. April d. J. und die kalte Temperatur in den ersten Wochen nach denselben es und meiner Meinung nach, nur sie allein, welche die diesjährige allgemeine Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume verursachten.

Dass nicht andere Ursachen, wie etwa eine schlechte Pflege, eine Erschöpfung unserer Obstbäume, oder eine Ausnutzung des Bodens etc., diese Unfruchtbarkeit hervorgerufen haben, geht daraus hervor, dass die später und spät blühenden Obstsorten noch einige Erträge gaben. Wäre eine schlechte Pflege etc. etc. die Schuld der Unfruchtbarkeit, so hätten doch auch diese Sorten ebenso unfruchtbar, als die frühblühenden sein müssen.

Wie aber jedes Uebel nicht selten auch wieder sein Gutes hat, so haben diese Unglücksjahre auch für den Obstbau gewiss ihr Gutes.

Es haben uns die verschiedenen Obstsorten gezeigt, welche in solchen ungünstigen Witterungsverhältnissen dennoch wirklich fruchtbar sind und haben uns hierdurch deutliche Winke gegeben, diese fruchtbaren Sorten in grösster Ausdehnung anzupflanzen und zwar nicht blos in jungen Stämmen, sondern durch Umpfropfen älterer nicht werthvolles Obst tragender, aber noch in einem kräftigen Wachsthum stehender Bäume mit solchen fruchtbaren Sorten. Es würde hierdurch unser Obstbau in sehr kurzer Zeit bedeutend gehoben sein.

Diese sich hier fruchtbar gezeigten Sorten, von denen für den Kreis Solingen im nächsten Frühling Edelreiser von mir zur Vertheilung gelangen werden, sind folgende und zwar 1871 waren es nur:

Aepfel: Grosse Casseler Reinette.

Birnen: Capiaumont.

Pflaumen: Königspflaume von Tours.

1872.

Aepfel: Virginischer Rosenapfel, Sommer-Gewürz-Apfel, Charlamowsky, Eng. Winter-Goldparmäne, Gäsdonker-Reinette, Englische Spital-Reinette, Champagner-Reinette, Ananas-Reinette, Geflammter Cardinal, Gelber Richard, Wagener Apfel, Hawthornden-Apfel, Boiken-Apfel, Grüner Fürstenapfel, Rheinischer Krummstiel, Gelber Edel-A.

Birnen: Capiaumont, Köstliche von Charneu, Williams-Christenbirn, Pastorenbirn, Madame Favre, Brüsseler Zuckerbirn.

Pflaumen: Königspflaume von Tours, Esperens Goldpflaume, Weisse Jungfernpflaume, Bavays Reineclaude.

Kirschen: Königin Hortensia, Zusberger, Bettenburger schwarze Knorpelkirsche.

1873.

Aepfel: Virginischer Rosenapfel, Charlamowsky, Engl. Winter-Goldparmäne, Gäsdonker Reinette, Engl. Spital-Reinette, Champagner Reinette, Ananas-Reinette, Gelber Richard, Wagener-Apfel, Haw-

thornden-Apfel, Boiken-Apfel, Rheinischer Krummstiel, Gelber Edelapfel, Kleiner Langstiel, Grosse Casseler Reinette, Goldgelbe Sommer-Reinette.

Birnen: Capiaumont, Köstliche von Charneu, Winter-Dechantsbirn, Chaumontel, Neue Poiteau.

Pflaumen: Königspflaume von Tours, Esperens Goldpflaume, Weisse Jungfernpflaume, Bavay's Reineclaude.

Kirschen: Kirsche von Spaë.

Witzfelden, Kreis Solingen,
im Dec. 1873. **Hesselmann.**

Bericht über den Obst- und Weinbau in der Gegend von Pressburg.

Auch in der Gegend, in welcher der Unterzeichnete wohnt, einer der ausgezeichnetsten Weinbau-Gegenden des Pressburger Comitates (Ungarn), welche sich längs dem Fusse des Gebirgsrayons der kleinen Karpathen hinzieht, war die Obsternte 1872 als eine vollständige Missernte zu bezeichnen. Von Kernobst hatten zwar Aepfel einige Blüthen, setzten aber keine Früchte an, die wenigen angesetzten Früchte fielen entweder vor der vollständigen Entwickelung der Frucht ab oder gaben verkümmerte Früchte. Birnen hatten gar keine Blüthen entfaltet. Von Steinobst waren die Erträge der Kirschen und Weichseln sehr gering, dagegen versprach man sich eine gute Zwetschenernte; aber bei den Zwetschen bildeten sich die sogenannte „Taschen" in grosser Zahl aus, die sich normal entwickelnden Früchte fielen halbreif in Folge der anhaltenden Dürre von den Bäumen, es war also auch hier die Hoffnung auf einen Ertrag zu nichte gemacht. — Dagegen trugen Aprikosen sehr reichlich, wie überhaupt die Aprikosen in hiesiger Gegend und Bodenart sehr gut gedeihen und auch sehr viel angepflanzt sind, meist auch in den Höfen an den Wänden — nicht als Spalier, sondern als Hochstamm — zu finden sind. Eigenthümlich war es, dass gerade die reichtragendsten Aprikosenbäume voriges Jahr gegen Herbst vollständig dürr wurden. So ging mir ein sehr schöner Zwergbaum (Kesselform, auf Pflaumen veredelt) ein; es war dies eine Breda-Aprikose, wie bekannt eine sehr gute Aprikosen-Sorte; dieselbe stand auf einer, einen Gemüsegarten einschliessenden Rabatte und wurde

regelmässig mit dem Gemüsegarten zugleich begossen, es kann also nicht die voriges Jahr bei uns herrschende Dürre Schuld daran gewesen sein; ich grub den Baum selbst aus, doch war, ausser dass die Wurzel ganz vertrocknet war, nichts daran zu finden. Kaum 2 Ruthen entfernt stehende Aprikosenbäume trugen ebenfalls reichlich Früchte und blieben gesund. Derartige Fälle kamen in dem Orte, wo ich wohne, selten vor; es wäre interessant, zu erfahren, ob anderwärts ebenfalls diese Beobachtung gemacht wurde. — Mittelgut war der Ertrag der Nüsse, sowie der Kastanienbäume, beide werden hier in den sogenannten „Oiden", unbenützter Grund zwischen den Weingärten, stark gezogen und geben gute Erträge.

Noch will ich der kleineren Beerenfrüchte erwähnen, wie Stachelbeeren und Johannisbeeren, erstere hier „Agras", letztere „Ribisel" genannt, welche fast alle jährlich reich tragen und den Weingärtnern der hiesigen Gegenden gute Erträge gewähren; dieselben werden von Händlern die Weinbergbutte, circa 1 Centner, mit 3—4 fl. = 2—2½ Thaler bezahlt und für den Wiener Markt versendet; es ist eine bedeutende Summe, welche jährlich in diesen Beerenfrüchten umgesetzt wird.

Die Weinernte war eine mittelgute, sowohl qualitativ, als quantitiv. Wie alle Jahre, war auch das vergangene Jahr der Export frischer Trauben ein bedeutender; begehrt und gut gezahlt sind die Gelbe Muscateller, Blaues Ochsenauge, Gaisdutte, überhaupt grossbeerige Sorten, doch waren die aufbewahrten Trauben der vorjährigen Fechsung weniger haltbar im Vergleich zu früheren Jahren und die Beeren gingen bald in Fäulniss über.

St. Georgen bei Pressburg (Ungarn), April 1874.

Julius Jablanczy.

Literatur.

Dictionaire de Pomologie, p. p. par André Leroy, Tom III. et IV., Pommes. Paris et Angers, 1873.

Von diesem werthvollen Werke sind schon früher die 2 ersten Bände, Birnen enthaltend, näher angezeigt worden. Herr Leroy lässt nun, schon nach wenigen Jahren, zwei weitere Bände über Aepfel erscheinen, enthaltend die Beschreibung von 527 Apfelsorten, ganz in derselben Weise, wie bei den Birnen, und hat er durch dieses Werk sich abermals ein Verdienst um die Pomologie erworben. Dasselbe ist schon deshalb sehr zu beachten, weil seit langer Zeit in Belgien und Frankreich Werke, namentlich beschreibende

Werke über Aepfel, in irgend grösserer Ausdehnung, nicht erschienen sind, indem Pomologen und Obstpflanzer in Belgien und Frankreich sich zu ausschliesslich mit den Birnen beschäftigen. Die belgischen Annalen geben verhältnissmässig nur wenige Aepfel und mit meist ungenügender Beschreibung. In Frankreich hat erst der Verger des Herrn Präsidenten Mas wieder Aepfel mit guter Beschreibung gebracht, deren Zahl jedoch noch nicht umfassend ist. Wie Herr Leroy's Werk die Folge haben möchte, dass auch der Anbau der Aepfel in Frankreich wieder zunehmen wird, so erfahren wir deutschen Pomologen, — die wir umfassende Werke mit guten und mit vollständigeren Beschreibungen, als sie im Dictionaire gegeben werden, schon lange haben, — aus Herrn Leroy's Werk doch einmal etwas näher und ausführlicher, welche Aepfelsorten und unter welchen Benennungen sie jetzt in Frankreich gebaut werden. Daneben zeugt Herr Leroy's Werk auch in den 2 weiteren Bänden von vieler Belesenheit in pomologischen und selbst deutschen Werken, auch von sorgfältigem Forschen, und sind namentlich die auch hier wieder beigegebenen Artikel Historique und Observations werthvoll und oft belehrend. In Herrn Leroy's Werk finden sich auch schon recht viele in Deutschland entsprungene, oder bisher nur in deutschen Werken vorkommende Aepfel, wie z. B. Pomme Boiken, Reine Louise und Reine Sophie, Cludius d'automne, Princesse Auguste, Pigeonet Lucas und Oberdieck, Ananas-Reinette, Champagner-Reinette, Gäsdonker Reinette, Fromms-, Harberts-, Landsberger-, Oberdiecks-, Osnabrücker Reinette, Süsse Herbstreinette (als Reinette de Nienbourg), Sommer-Rabau und viele andere. Selbst die Uebersetzungen der deutschen Benennungen sind gewöhnlich angemessen und nur wenige Sorten nicht passend benannt, als z. B. Reinette de Dietz (wo es hätte heissen müssen: Reinette d'orée de Dietz, da es noch mehrere andere Dietzer Reinetten gibt), und Pomme knack ponctuée für Punctirter Knackpepping.

Auch die Literatur und die Synonymen sind reicher als in anderen Werken des Auslandes gegeben, und werden die beigebrachten Synonyme, wenn auch manche als irrig oder der Sorte nicht gehörend Widerspruch finden werden, doch auch manche Berichtigungen der bisher angenommenen Synonyme geben. So bringt Herr Leroy Reine des Reinettes als Synonym bei unserer Röthlichen Reinette, während ich aus drei, nicht verwerflichen Quellen darunter die Winter-Goldparmäne erhielt, welche Benennung ziemlich der englischen: King of the Pippins, analog ist. Lehrreich waren mir z. B. die beigebrachten Synonyme bei Calville rouge d'été und d'hyver, unter welchen Benennungen Herr Leroy sichtbar andere Sorten beschreibt, als wir sie im Handbuche haben und kommt der Rothe Sommer-Calvill Diels und des Handbuchs im Dictionaire als Passe pomme rouge d'été vor. Nach der Frucht, die ich von Herrn Leroy als Calville rouge d'hyver erhielt und eine etwas leberrothe Farbe hatte, ist sein Calville rouge d'hyver weder der Diel'sche Rothe Winter-Calvill nach der der Annalen, der vielleicht Diels Normännischer rother Winter-Calvill und mit Calville rouge d'hyver nicht identisch ist. Es wird daher auch bei dieser Frucht gegen manche beigegebene Synonyme Widerspruch zu erheben sein. Als Princesse noble beschreibt Herr Leroy wohl und richtig unseren Französischen edlen Prinzessinapfel, bezieht sich auch auf Diels Frucht und die Benennung Princesse noble des Chartreux, wie auf

unser Handbuch, gibt aber als Synonyme noch Aurore (nach Lindley), Wyker Pepping, die Englische Golden Reinette etc., welche Namen wohl ungezweifelt richtiger der Reinette von Orleans angehören. Die Reinette von Orleans beschreibt Leroy dagegen nicht als Princesse noble des Chartreux, wie sie neuerlichst in Frankreich häufig genannt ist, sondern als Reinette d'Orleans, bei welchem Namen er sich darauf bezieht, dass dieser Name schon in dem Knoop'schen Werke, Deutsche Ausgabe von 1806 (Tom II., Taf. XL) vorkomme, wo Zink eine schlechte Abbildung der Orleansreinette gibt, während Knoop selbst (I., Taf. XI.) die Reinette von Orleans ungezweifelt als Pomme Madame mit den Synonymen Wyker Pepping und Reinette Bellefleur hat, unter welcher Abbildung Diel schon irrig seine Weiber-Reinette gesucht hat, die gänzlich unsere Pariser Rambourreinette ist, ich aber sicher von Diel ächt erhielt. — Um noch ein Beispiel anzuführen, wie ich es eben bemerke, wo ich nicht ganz beitreten möchte, so scheidet er die Reinette d'Angleterre mit dem Synonym Reinette grosse d'Angleterre (Duhamel) von seiner Reinette du Canada, die ich meinerseits für identisch halte (auch die von Leroy gegebenen Figuren sind sehr ähnlich), und habe ich auch das, was ich von ihm selbst und der Hortic. Soc. als Reinette du Canada erhielt, von der Pariser Rambourreinette des Handbuchs nicht unterscheiden können.

Schliesslich will ich noch erwähnen, dass auch Herr Leroy die Grosse Casseler Reinette (Tom III., S. 326; man würde, da kein Register beigegeben ist, sondern die Sorten in alphabetischer Reihe folgen, diese Frucht leichter unter Reinette, Tom IV., suchen und finden), von der Reinette de Caux (IV., S. 644) unterscheidet. Bei jener gibt er als Synonyme: Double Reinette de Cassel, Reinette d'orée de Hollande (nach Dittrich und Diel), und hatte schon Diel, Heft IX., Vorrede XVII, bemerkt, dass er die Grosse Casseler Reinette, die er ursprünglich von Herrn Hagen in Haag unter diesem Namen erhalten hatte, schon 4mal aus verschiedenen Orten in Holland als Goldreinette erhalten habe, so dass ihr rechter Name Holländische Goldreinette sei, die auch ich von Diel erhielt und mit seiner Grossen Casseler Reinette gänzlich identisch fand. — Bei der Reinette de Caux dagegen hat Leroy als Synonyme Grosse Reinette rouge tiquetée (Poiteau et Turpin), Pater noster, Copmanthorpe Crub und Dutch Mignonne (nach Bivort), welche 3 letzten Synonyme ich der Grossen Casseler Reinette beigegeben habe und in der von Hogg erhaltenen Dutch Mignonne die Grosse Casseler Reinette auch zu erkennen glaubte. Identität dieser beiden Sorten hatte schon Herr Direktor Thomae in einem für die Monatshefte gebrachten Aufsatze statuirt, und stritt ich damals noch gegen die Identität. In diesem letzten Winter hatte ich endlich einmal viele Früchte der Reinette de Caux, wie ich sie von der Société van Mons und den Herrn Simon Louis zu Metz identisch erhielt, und glaubte mich nun zu überzeugen, dass eine wesentliche Verschiedenheit zwischen der Grossen Casseler Reinette und der Reinette de Caux doch nicht stattfinde; wie denn auch die Sommertriebe der Reinette de Caux die charakteristisch zahlreichen Punkte der Sommertriebe der Grossen Casseler Reinette zeigten. Die Grosse Casseler Reinette variirt ziemlich in bald mehr, bald weniger Grösse, bald etwas platter, bald hochaussehender Form, auch in der Färbung, je nachdem sie am Baume länger gesessen hat oder schon früh gebrochen ist, so dass man

sie oft nicht gleich kennt und verschiedene Sorten darunter suchen möchte. Da indess Herr Leroy ein sorgfältig forschender Pomologe ist, will ich beide Sorten nochmals dicht neben einander veredeln, um die Vegetation recht genau zu vergleichen. Früchte gleich im nächsten Winter nochmals vergleichen zu können, ist durch den in der Nacht vom 28. auf den 29. April eingetretenen Frost von $1^1/_2{}^0$ R., dessen Folgen bereits zu Tage liegen, abermals vereitelt worden und ist die Obsternte wieder ziemlich vernichtet.

Nach einer, allerdings nur erst raschen und flüchtigen Durchsicht, zum Zwecke dieser Anzeige vorgenommen, kann ich noch bemerken, dass ich unrichtig benannte Früchte kaum gefunden habe und z. B. nur glauben möchte, dass Herr Leroy als Pomme Betsey (mit Bezugnahme auf das Handbuch Nr. 312, Betty), den ich nie so langstielig, auch nicht gestreift sah, als er die Frucht darstellt und beschreibt, die er auch mit einer schon bei Bauhin sich findenden Pomme à longue queue für identisch hält, nicht die rechte Frucht erhalten haben werde, die ich direct von der Societät zu London und wohl sehr ächt erhielt. Schade, dass auch Herr Leroy selten bemerkt, woher er seine Sorten bekam.

Möge Herr Leroy's Werk weitere Verbreitung bei den Pomologen finden!

Jeinsen, im Mai 1874. **Oberdieck.**

Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Characteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung des Weines im Keller. Von Wilhelm Hamm. 2. gänzlich umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage. Mit 40 Abbildungen im Text und dem Porträt des Verfassers. Leipzig, Verlag von J. J. Weber. 1874. 37 B. 8. Preis 10 Mark.

Der K. K. Ministerialrath Dr. Wilhelm Ritter von Hamm hat hier eine Schrift geliefert, welche ihrem wissenschaftlichen Gehalte nach sowohl als nach ihrer umfassenden Darstellung und vortrefflichen stets zum Fortlesen aufmunternden Schreibweise, zu den ersten Zierden der deutschen Literatur auf diesem Gebiete zu zählen ist. Das Werk zerfällt eigentlich in 3 Haupttheile, von denen der erste so zu sagen die Wissenschaft des Weinstocks und seines Produktes darstellt, der zweite die verschiedenen Weine auf allen Punkten der Erde, wo die Cultur der Rebe eingebürgert ist, namentlich also ausser den verschiedenen Weinbau-Districten Deutschlands, Oesterreichs, Frankreichs, Italiens, Spaniens, Griechenlands, auch die Weine der Atlantischen Inseln, Südrusslands, Asiens, Afrikas, Amerikas und Neuhollands schildert, und der dritte den Keller und die Kellerbehandlung genau bespricht.

Auf die einzelnen Abschnitte dieses vortrefflichen Werkes, welches der berühmte Verfasser selbst als sein Lieblingskind bezeichnet, näher einzugehen, gestattet uns der Raum nicht, allein wir müssen selbst bei flüchtiger Durchsicht bekennen, dass der Verfasser seine Aufgabe, „alle Strahlen des Lichtes und der Forschung auf dem Gebiete der Rebcultur und der Kenntniss und Behandlung des Weines in möglichst engem Rahmen zu concentriren", vollständig gelöst hat. Freilich war es auch nur einem Autor in dieser hervorragenden und einflussreichen Stellung, wie die des Herrn Ministerialraths Ritter v. Hamm und im Besitz einer so überaus reichen Bibliothek möglich,

das äusserst reiche Material zusammen zu bringen und dann in so schöner und anziehender Form den Lesern darzustellen.

Jeder Kenner und Freund des Weinbaues ist dem Herrn Verfasser für sein „Weinbuch" zum wärmsten Dank verpflichtet und diesen erlaubt sich der Unterzeichnete hiermit ganz besonders auszusprechen. **Dr. Ed. Lucas.**

Ueber die Folgen äusserer Verletzungen der Bäume, insbesondere der Eichen und Obstbäume. Ein Beitrag zur Morphologie der Gewächse. Vom Geheimen Medicinalrath Prof. Dr. H. Ph. Goeppert u. s. w. in Breslau. Mit 56 Holzschnitten und einem Atlas mit 10 lithogr. Tafeln in Folio. Breslau, E. Morgenstern, 1873.

Wir sind Herrn Geheimenrath Dr. Goeppert sehr grossen Dank schuldig für seine zahlreichen morphologischen und pflanzenphysiologischen Untersuchungen mit Bezug auf die Cultur der Gewächse. Dieses, sowie das ebenfalls jetzt erschienene neue Werk in gr. 4°: **„Ueber innere Vorgänge beim Veredeln der Bäume und Sträucher,** mit 8 lithogr. Tafeln, Cassel, Verlag von Fischer, 1874." enthalten wahre Schätze für den forschenden und für Verbesserung seiner Cultur strebenden Praktiker. Jeder Obstgärtner, Baumzüchter und Pomolog sollte beide Schriften sich anschaffen und eifrig studiren. Dies ist bei der klaren Schreibweise und den zahlreichen vortrefflichen Abbildungen auch für den blos praktisch gebildeten Baumzüchter möglich und von grossem Nutzen. Alle Gartenbauvereins-Bibliotheken sollten sich beeilen, beide Werke anzuschaffen und zu verbreiten.

Für dieses Heft nur diese kurze Anzeige; wir werden in den nächsten Heften auf den Inhalt beider Schriften näher eingehen und werden in dem Text derselben die gegebenen Rathschläge bezüglich des Beschneidens der Aeste wie der Wurzeln und bezüglich der Veredlungen näher besprechen.

Dr. Ed. Lucas.

Atlas der für den Weinbau in Deutschland und Oberösterreich werthvollsten Traubensorten von Hermann und Rudolph Göthe. II. Heft. 3 fl. 30 kr.

Von diesem Prachtwerk enthält das eben erschienene zweite Heft den Gelben Muskateller und den Blauen Burgunder. Beide Abbildungen müssen als sehr wohl gelungene bezeichnet werden; sowie auch die Beschreibungen und die gegebenen Culturanweisungen vollkommen befriedigend und erschöpfend sind. Wir freuen uns sehr der raschen Fortsetzung dieses in seiner Weise ganz ausgezeichneten Werkes. **Dr. E. L.**

Deutscher Pomologenverein.

Pomologische Versammlung in Trier

vom 27. September bis 1. October.

In Bezug auf dieselbe ist zu dem im vorigen Hefte publicirten Programm zuzusetzen, dass 17 einzelne Commissionen für die Leitung der Versammlung und Ausstellung, der Excursionen u. s. w. gebildet wurden. Die höchst inte-

ressante Festschrift ist bereits erschienen und wird an die Theilnehmer, welche ihren Beitrag (2 Rthlr.) franco einsenden, versendet. Das K. preussische Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten hat 500 Rthlr. Subvention bewilligt, mit der ganz richtigen Bedingung, dass davon keine Geldpreise ausgetheilt werden. Eine Reihe von Ehrenpreisen sollen für folgende Leistungen besonders gegeben werden:

A. Bei der **Obstausstellung**, soweit die eingehenden Ehrenpreise dies gestatten werden:

1) für die grösste und dabei richtig benannte Obst-Collection;
2) für die beste nach dem Lucas'schen System classifizirte und richtig benannte Obst-Collection;
3) für die beste aus rauhen Gegenden stammende Obst-Collection;
4) für die beste Collection von Wirthschaftsfrüchten;
5) für die beste Collection Obst zu Chausseepflanzungen mit Angabe von Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, sowie Verwendung des Obstes für Markt oder Haushalt;
6) für die beste neue deutsche Züchtung in irgend einer Obstsorte;
7) für die grösste Collection gut gezogener Obstbäume, die alle mit den richtigen pomologischen Namen bezeichnet sein müssen;
8) für diejenige Collection von Obstbäumen, welche sich durch besondere Cultur und schöne Form besonders auszeichnet;
9) für die reichhaltigste Trauben-Collection, die richtig bezeichnet ist;
10) für die am besten classifizirte Traubencollection.

B. Bei der **Ausstellung der Flaschenweine** (wobei die verschiedenen Weingegenden unter sich concurriren), sollen mit Ehrenpreisen, soweit dieselben reichen werden, ausgezeichnet werden:

1) die beste Collection guter Flaschenweine (nur Naturweine);
2) die beste Collection von Schaumweinen;
3) von den übrigen eingehenden einzelnen Proben werden einige der vorzüglichsten zu Ehrenpreisen ausgewählt und die übrigen nach den verschiedenen Weingegenden in Klassen eingeschätzt, so das Klasse I., II. und III. mit Anerkennungen ersten, zweiten resp. dritten Ranges ausgezeichnet werden;
4) auf Ehrenpreise haben nur die Produzenten, welche Aussteller sind, Anspruch. —

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

1) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstcultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen, resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen?
2) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten, populären, billigen Handbüchern zur Förderung

a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier;
b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar;
c) der Beerenobst-Cultur im Regierungsbezirk Trier.

Die Zahl der bis jetzt angemeldeten Theilnehmer an der Versammlung beträgt 118.

Die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins werden hierdurch wiederholt auf diese Versammlung aufmerksam gemacht.

Reutlingen, den 15. Mai 1874. **Dr. Ed. Lucas.**

Da demnächst ein neues Verzeichniss der Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins erscheinen soll, so bitte ich dringend, Abänderungen von Wohnorten oder der Stellungen und Titel gefälligst durch Einsendung einer Visitenkarte unter Kreuzband mir baldigst anzeigen zu wollen.

Dr. Ed. Lucas.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Das hiesige **Pomologische Institut** erfreut sich in diesem Frühjahr wieder einer sehr namhaften Frequenz, indem dasselbe von 52 Zöglingen und Hospitanten besucht wird. Es ist dabei besonders hervorzuheben, dass sich unter den Hospitanten mehrere Herren befinden, welche aus Liebhaberei Studien in Baumschnitt und Pomologie machen, wie z. B. ein Gutsbesitzer aus Sachsen, ein pensionirter Offizier u. s. w. Die Zöglinge sind theils Kunstgärtner, theils Obstgärtner und Baumwärter, auch mehrere Oeconomen sind darunter und etwa 1/3 derselben sind von Staatsbehörden oder Vereinen hieher geschickt. Die Zöglinge und Hospitanten gehören folgenden Ländern an: Bayern 13, Württemberg 11, Preussen 7, Oesterreich 4, K. Sachsen 3, Schweiz 3, Baden 2, Braunschweig 2, Russland 2, Holland, Oldenburg, S.-Weimar, Elsass-Lothringen, Afrika je 1 Zögling. Der Unterricht, welcher alle Theile der Gartencultur und die dieselbe begrenzenden Naturwissenschaften umfasst, wird von 7 Lehrern ertheilt. Zu bemerken ist noch, dass sich 4 Herren hier befinden, welche sich zu Lehrern für Obst-, Wein- und Gartenbau ausbilden wollen. Die Nachfrage nach hier ausgebildeten Zöglingen ist stets so gross, dass ihr nie völlig genügt werden kann.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Rothbrauner Holzanstrich. Ein solcher lässt sich in rothbrauner Farbe, bei Bretter- und Lattenzäunen etc. sehr leicht und billig in folgender Weise ausführen. Man bereite sich eine Lösung von 1 Pfd. Kupfervitriol in 4 Ltr. Wasser und mittelst eines Borstenpinsels benetze man damit die betreffenden Holzflächen. Alsdann bereite man sich eine Lösung von 1/2 Pfund Blutlaugensalz in 4 Ltr. Wasser und tünche nun damit die mit der gedachten Vitriollösung benetzten Flächen. Das sich auf diese Weise bildende Ferrocyankupfer ertheilt dem Holze eine rothbraune Farbe, die auf der Holzfaser fest haltet und gleichsam eine echte Färbung ist, welche Wind und Wetter wider-

steht und dabei auch die niederen Organismen, wie Moose, Flechten und Pilze, wie auch schädliche Insekten, fern hält, demnach also zur Conservirung des Holzes beiträgt. Beliebt man eine dunklere oder eine hellere Farbennüance, so hat man die oben gedachten Lösungen nur stärker oder schwächer zu bereiten. Da nun diese Farbe keine eigentliche Deckfarbe, sondern mehr eine Beize ist, so macht sich die Textur des Holzes noch etwas bemerkbar, was ganz gut aussieht. Mit der oben angegebenen Quantität Flüssigkeit kann man etwa 25 bis 30 Quadratmeter Holzfläche anstreichen, wofür die Unkosten etwa 15 Sgr. betragen (1 Pfund Kupfervitriol 3½ Sgr. und ein halbes Pfund Blutlaugensalz 12 Sgr.) Will man diesen Anstrich noch dauerhafter machen, so überstreiche man denselben nachträglich noch mit Leinölfirniss, wodurch derselbe etwas Glanz gewinnt, während er sonst stumpf erscheint.

(Ind. Blätter 1873.)

Wir haben diesen Holzanstrich hier probirt und möchten ihn besonders für Mistbeetkästen und Deckläden u. s. w. empfehlen Dr. E. L.

Den 7—16. August wird der Erzgebirgische Gartenbauverein zu Chemnitz eine Ausstellung von Pflanzen, Früchten, Gemüsen und Gartengeräthen veranstalten. Anmeldung bis 15. Juli, Einlieferung an E. Seidel, Botanischer Gärtner in Chemnitz, bis 5. August.

Von meinen Schriften sind, soviel mir bekannt worden, in fremde Sprachen übertragen worden: Die Gemeindebaumschule ins Ungarische, der Gemüsebau ins Russische, die Lehre vom Obstbau ins Polnische, der Text zu der Veredlungslehre, veranlasst durch das Landw. Ministerium der Argentinischen Republik ins Spanische. Eine russische Uebersetzung der Lehre vom Obstbau soll im Erscheinen sein; ich konnte Näheres noch nicht erfahren.

Dr. Ed. Lucas.

Personalnotitzen.

Dr. Ed. Lucas wurde von der Saellskapet Hortikulturens Maenner in Gothenburg in Schweden als Ehrenmitglied ernannt.

In Darmstadt starb am 6. Mai in dem hohen Alter von 85 Jahren der Grossherzogl. hessische Forstmeister a. D. Ludwig Pfaff, ein sehr tüchtiger Kenner und eifriger Beförderer der Obstcultur.

Herrn Obergärtner Heinrich, dem wir die Beschreibung und Zeichnung des Schulgartens in Gumpoldskirchen verdanken, (auf der Abbildung ist aus Versehen bemerkt, auf der Wiener Weltausstellung, was ich zu berichtigen bitte), ist als Adjunct und erster Lehrer in die steyermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule zu Marburg berufen worden.

Berichtigung.

Auf pag. 148 ist der Name des Herrn Güterdirector und königl. Rath Csesznak durch Versehen Csesnatz gedruckt, was wir zu berichtigen bitten.



M. J. Decaisne

Membre de l'Institut de France.



Kirke.

Decaisne,

Mitglied des Instituts von Frankreich,

Professor der Botanik und I. Director des Jardin des Plantes in Paris.

Mit Portrait.

Wir geben hier unseren Pomologen und Obstfreunden das Portrait eines der bedeutendsten Forscher auf dem Felde der Pomologie, und eines der ausgezeichnetsten Autoren über Pomologie. Das bis jetzt entschieden vollkommenste Prachtwerk über Pomologie, der Jardin fruitier du Museum, welches über 500 Francs kostet, und die Beschreibungen und Abbildungen der wichtigsten Birnsorten, Pfirsiche, Pflaumen, Erdbeeren, Johannisbeeren und der wilden Pirusarten Asiens enthält, verdanken wir Herrn Professor Decaisne. Die Beschreibungen sind wie die Abbildungen wirklich ausgezeichnet, und es wurde ja in diesen Blättern schon mehrfach des grossen Prachtwerkes gedacht.

Ich hoffe, es wird mir in Bälde möglich werden, einige nähere Notizen über den grossen Botaniker und Pomologen unsern Lesern mitzutheilen.

Das Portrait wurde einem belgischen Journal, welches es aus einem englischen Werk entnommen hatte, nachgebildet.

Dr. Ed. Lucas.

Kirke's Pflaume, die Kirke.

Mit Abbildung.

Liegel beschreibt 1851 in seiner Schrift „Beschreibung neuer Obstsorten" I. Heft pag. 84 diese werthvolle Pflaume als eine grosse, oft sehr grosse, eiförmig runde, dunkelviolette Damascene mit völlig lösigem Stein, und sagt von derselben, sie sei eine ansehnlich grosse, prachtvolle und recht gute Frucht, welche volle Aufmerksamkeit verdiene; die Reife gibt er Anfang September an. Dittrich erwähnt diese Sorte Bd. III. seines Syst. Handbuchs pag. 360 und gibt als Erzieher oder Auffinder den englischen Gärtner Kirke an, und nennt sie ebenfalls eine vortreffliche neue Pflaume. Forney rühmt diese

Sorte in seinem Jardin fruitier pag. 178, gibt aber die Reife erst Mitte September an und sagt, es sei diese excellente englische Varietät gegen 1820 von dem Baumzüchter Kirke in Brompton (Vorstadt von London), entdeckt worden. Derselbe sei eines Tages vor dem Laden eines Obsthändlers vorbeigegangen und habe da einen Korb mit diesen Pflaumen gesehen. Forney sagt „diese Frucht ist schön und excellent; sie verdient einen guten Platz unter unsern besten Varietäten. Der englische Pomolog Scott nennt die Kirke eine deliciöse Desertpflaume, deren Baum nicht empfindlich und sehr fruchtbar sei.

Es verdient diese vorzügliche Pflaume, die auch hier sehr gut war, alle Empfehlung.

Dr. Ed. Lucas.

Grosse Salzburgerbirn.

Die im V. Hefte der Monatsschrift abgebildete und beschriebene Birn „Grosse Salzburger" ist unter diesem Namen in ganz Mittelfranken verbreitet. Diese Birn ist auf den Obstmärkten der Städte Nürnberg und Fürth sehr gesuchte und gerne gekaufte Frucht. In Mittelfranken ist noch eine „Runde Salzburger" verbreitet, welche aber die Admiralsbirn ist.

Die grosse Salzburger macht einen grossen Baum von gedrungenem pyramidalem Wuchse, reift Anfang September und dauert circa 3 Wochen. Dieselbe ist in Obstgärten in uralten Exemplaren zu finden. Zu Strassenpflanzungen ist dieselbe wegen ihrem obenerwähnten Habitus sehr beliebt. In dem letzten Jahrzehnt trug diese Sorte nicht mehr die schönen, grossen, glatten Früchte, sondern wurde sehr häufig steinig und fleckig. Dieselbe ist zum Rohgenuss und zum Welken von grosser Güte.

Sollte diese Sorte nicht „Diels" Salzburger von Adlitz Seite 249 des 21. Heftes sein?

Triesdorf in Mittelfranken **Abel.**

XVI. pomologischer Congress zu Lyon 1872.

Auf dem pomologischen Congress von Frankreich wurden in der Sitzung vom 30. September bis 4. October 1872 in Lyon die nachfolgend benannten Früchte als werthvoll und allgemein zu empfehlende Sorten angenommen.

An dem Congress nahmen circa 75 Mitglieder, von etwa 50 einzelnen Vereinen abgeordnet, Theil. Den Vorsitz führte der Präsident Mas, während Willermoz und Mortillet als Vicepräsidenten functionirten. Das Bureau wurde ausserdem noch gebildet durch die Herren: Reverchon, Cusin, Blanchon, Bied-Charreton, Luizet, Morel und Rigaut.

Die permanente Prüfungscommission wurde gebildet durch die Herren: Mas, de Mortillet, Willermoz, Luizet fils, Lagrange, Morel, Dussert, Brun, Bied-Charreton, Bizet, Blanchon, Cuissard, Cusin, Défarges père et fils, Ermielle, Gaillard, Gillot, Jacquier, Joanon, Luizet, Pommier, Reverchon, Rigaud, Riton, Rivière, Semion, Teillard, Thibaut, Treyve, Willermoz père.

Birnen.

Beurré Dilly. Gute und schöne Frucht; regelmässige Fruchtbarkeit. Wurde unter dem Namen Beurré Delanoy vorgelegt und als Beurré Dilly angenommen.

Clapp's favorite. Nach der Pariser Gesellschaft ist es eine schöne und gute Sorte, welche anfangs September reift. Nach Mas und Morel ist die Birne gross, von günstigem Aussehen; der Baum kräftig, von regelmässiger Fruchtbarkeit, errinnert an den Baum der fondante des bois, wovon er abstammt. Die Commission kostete die Frucht vom 15. zum 30. August in der Lyoner Ausstellung und fand dieselbe sehr gut.

Des Canourgues. Die Commission sagt: Birne unter mittelmässiger Grösse, aber sehr gut für die frühe Jahreszeit, wie auch im Allgemeinen. Mas empfiehlt deren Anbau; auf Hochstamm ist der Baum sehr fruchtbar; die Frucht ist auf dem Markte des Ariége Dep. sehr verbreitet; reift im Juli und wird von der Versammlung als besonders für Baumgärten geeignet, angenommen.

Souvenir d'Hortolès père. Diese Frucht wird überall geschätzt durch ihre Frühreife, ihre Qualität, und besonders wegen der grossen Fruchtbarkeit des Baumes; dieser eignet sich besonders für Baumgärten.

Senateur Waïsse (Lagrange).

Aprikosen.

Liabaud (Liaboud). Im Jahre 1862 von der Lyoner Societät vorgeschlagen. Ovale, grosse, gefärbte Frucht, mit schmelzendem, saftigen Fleische und grossem Stein.

Mexico, (Liabaud). Von der nämlichen Societät vorgeschlagen. Rundliche rothe Frucht mit kleinerem Steine, von noch feinerem und besserem Geschmack als die vorige.

Feigen.

Buissonne, Synonym: Mouissone noire. Zweimaltragender Baum, welcher an den Ufern des Var sehr bekannt ist. Gute Frucht, welche ziemlich frühe reift, sehr verbreitet ist und den Transport gut aushält.

Napolitaine. Zweimaltragend; auf den Märkten Lyons ist diese Frucht sehr bekannt, der Clémentine vorzuziehen, mit welcher sie Aehnlichkeit hat; sie dörrt sich gut.

Peau dure, (vulgo: Trompe Chasseur). Nicht zweimaltragend, die Frucht spaltet nicht, hat festes Fleisch; sehr gut zum Export und zum Dörren.

Verdale. Zuckerreich, gut, mit harter Schale, gut zum Dörren, sehr verbreitet.

Pflaumen.

De Pontbriant, (Morel). 1867 vorgeschlagen. Schöne, gute, schon ziemlich verbreitete Sorte.

Souvenir de Madame Nicolle, (stammt aus Rouen). 1867 vorgeschlagen. Ziemlich verbreitet und für Rouen wichtig. Die Frucht ist eiförmig, klein, der Baum ist fruchtbar und wächst gut.

Tafeltrauben.

Weisse und Rothe Clairette-Traube werden von der Commision als Tafeltrauben angenommen.

Muscat Caminada. Delikate Traube; gleicht der Muscat d'Alexandrie, ist aber feiner und reift früher; Tragbarkeit regelmässig.

Muscat Primavis. Wird mit Unrecht mit dem Muscat Jesus oder Chasselas musqué de Duhamel verwechselt.

Muscat Salamon wird mit Unrecht Muscat Salomon geschrieben.

Sultan sans pépins oder Sultanieh, an Spalieren sehr tragbar.

Trebbiano. Hält sich sehr gut, fruchtbar im Süden, hat in Lyon 1872 nicht durch Frost gelitten.

Kirschen.

Anglaise hâtive. Guigne à courte queue d'Oullins. Immer fest, erträgt den Transport sehr gut, auch wenn sie sehr reif ist; sehr fruchtbarer Baum.

Guigne luisante. Guigne noire à gros fruits, Guigne noire de Tartarie, deren niederer Baum sehr fruchtbar ist.

Aepfel.

Baldwin. Diese Sorte stammt aus Amerika, wo sie sehr geschätzt ist; sie ist schon längst in Frankreich bekannt, ist vortrefflich, von stark mittlerer Grösse, hält sich lange; der Baum ist sehr kräftig.

Caroli. Synonyme: Mal Carle, Mela Carla. Alte, in Italien und Frankreich sehr verbreitete Sorte. Nach Herrn de Mortillet ist der Baum sehr kräftig und äusserst fruchtbar. Nach Willermoz und Mas ist die Frucht von guter Qualität, und kann von Dezember bis März gegessen werden.

Champ Gaillard. Apfel, welcher sich sehr lange hält, und welchen die Gesellschaften von Marseille und Lyon, und die Herrn Morel und Besson als vortrefflich erklärten.

Lagrange. Sorte von längster Haltbarkeit, in der Umgegend von Lyon verbreitet, von Thibaut, Morel, Willermoz empfohlen.

Mittel, die Obstsorten durch Aussaaten zu verbessern.

Von Herrn Ed. Pynaert,
Professor an der Staatsgartenbauschule in Gent (Belgien).

Ich werde versuchen, die praktischen Mittel zu besprechen, durch welche die Obstsorten verbessert werden können; oder vielmehr die Mittel und Wege zu besprechen, welche bis jetzt von den Züchtern angewandt wurden, die sich in diesem Fache der Pomologie am meisten ausgezeichnet haben.

Ich beginne mit der Prüfung des van Mons'schen Systems. Van Mons muss als der erste der belgischen Pomologen betrachtet werden. Der Einfluss, welchen er auf die Fortschritte der Pomologie ausübte, ist unendlich gross. Es ist zu bedauern, dass belgische Schriftsteller, welche van Mons' Lob schrieben, glaubten, den wissenschaftlichen Werth seiner Methode ungebührlich erheben zu müssen; dadurch haben sie einer oft nicht ungegründeten Kritik die Bahn geöffnet. Welches auch in wissenschaftlicher Beziehung der Werth dieser Methode sein mag, steht doch unwiderruflich fest, dass das erlangte Resultat (und dieses Resultat ist immens, denn die Zahl

der durch van Mons gezüchteten Varietäten, welche allen Obstarten angehören, übersteigt 600), keineswegs dem Zufall zugeschrieben werden kann, wie man es von vielen neueren Züchtungen sagen kann.

Dennoch müssen wir zugestehen, dass die Darlegung dieser Verfahrungsweise, so wie sie der Autor selbst wohl sehr undeutlich veröffentlicht, oftmals den Grundsätzen einer vernünftigen Theorie widerspricht.

In dieser Züchtungsart kann der Erfolg oft von sehr verschiedenen Umständen abhängen. So kann man sagen, dass er wenigstens theilweise der den Aussaaten gegebenen Ausdehnung zugeschrieben werden kann. In sonst gleichen Bedingungen ist es klar, dass, je mehr Sämlinge gezogen und erprobt werden, desto grösser der Erfolg sein wird.

Es hängt auch und hauptsächlich von der Auswahl der Saaten und der samenbringenden Bäume ab. Ich glaube, dass der Nichterfolg mehrerer Züchter dieser Wahl am häufigsten zugeschrieben werden muss. So hat Duhamel, ein Gelehrter, welchem man das erste in Frankreich erschienene pomologische Werk verdankt, nie etwas rechtes hervorgebracht, obgleich er, wie es scheint, eine grosse Anzahl von Aussaaten gemacht hatte.

Ein anderer Umstand, welcher auf den Erfolg einwirkt, ist die kürzere oder längere Periode, während welcher die Versuche verfolgt werden. Die Ausdauer und Beharrlichkeit ist dem Züchter nachgerade unentbehrlich; denn erstlich muss man lange warten, bis sich Resultate ergeben; denn, je öfter die Saaten wiederholt werden, je grösser sind die Vortheile.

Van Mons' Aussaaten wurden grossartig ausgeführt; oft hatte er mehrere hunderttausend Stück Sämlinge. Vom wissenschaftlichen Standpunkte aus hatte diese Ausdehnung der Baumschulen von van Mons einen Nachtheil, denn in diesem unermesslichen Chaos mussten Beobachtungsirrthümer unvermeidlich sein. Hätte van Mons beim Beginne seiner Versuche gewusst, dass der Abbé Hardenpont ein halbes Jahrhundert vor ihm in einer ganz kleinen Gartenecke bei Mons mehrere Birnensorten gezüchtet hatte, wovon vier noch heute von einer grossen Anzahl Obstfreunde als die besten unter den guten betrachtet werden (ich meine die Passe Colmar, Hardenponts Butterbirn, Beurré de Rance und Délices d'Hardenpont), bin ich überzeugt, er hätte seine Pflanzungen weniger ausgedehnt. Wer die Saatschulen des Herrn X. Gregoire in Jodoigne, des eifrigen Fortsetzers der

van Mons'schen Arbeiten besucht hat, welcher in einem kaum einige hundert Meter grossen Garten schon über 200 Birnensorten erzog, welche verdienen, in Sortimenten aufgenommen zu werden, wird mir beistimmen, wenn ich behaupte, dass wissenschaftlich und praktisch es vorzuziehen ist, wenn man seinen Verstand und seine Sorgfalt einer kleineren Anzahl Sämlingen zuwendet. Man begreift, dass alsdann die Auswahl des Samens von noch unendlich grösserer Wichtigkeit ist.

Die ersten Saaten machte van Mons mit Kernen der besten alten Sorten, was er in der Folge nimmer bereute, und er folgerte aus dem Nichterfolge, welcher ihm aus diesen ersten Saaten wurde, dass die, aus einer seit langen Jahren der Cultur unterworfenen Sorte erzogenen Sämlinge, sich mehr von dem vollkommenen Zustande entfernen und sich eher dem Wildling nähern, als die aus erst gezüchteten Varietäten erzielten Sämlinge.

Diese Folgerung ist übertrieben und hat nur den Schein der Wahrheit. Man kann zahlreiche Beispiele von Sämlingen älterer Varietäten anführen, welche werthvolle neue Sorten hervorbrachten. Aber wenn es wahr ist, wie ich versuchte zu bestätigen, dass die Natur der Unterlage, auf welche eine Sorte veredelt ist, die Generation beeinflussen kann, welche aus deren Samen hervorgeht und dies um so mehr, als die edlere Sorte und die Unterlage einander unähnlich sind, wird man leicht begreifen, dass es immer ein Vortheil ist, wenn man zu Samenträgern Mutterbäume, d. h. Sämlinge oder zum wenigsten auf Sämling veredelte Bäume wählt. Denn wenn die Samenträger auf Unterlagen anderer Art veredelt sind, so wie Birn auf Quitte, Aprikose und Pfirsich auf Pflaumen, so hat die aus Samen erzielte Varietät immer mehr Tendenz, sich dem ursprünglichen wilden Zustande zu nähern.

In der Folge seiner Versuche hat van Mons ausschliesslich die Samen seiner früheren Saaten wieder gesäet, so wie dieselben Frucht trugen und er sagt, er habe eine fortschreitende Verbesserung in den Produkten wahrgenommen. Diese Verbesserung, d. h. das erzielte Resultat, kann nicht geleugnet werden, aber die Art und Weise, wie man dazu gelangte, kann bezweifelt werden. In dieser Hinsicht, glaube ich, hat van Mons sich geirrt, indem er sich durch vorgefasste Ueberzeugung verleiten liess. Van Mons hat vermuthlich nicht die Kerne aller Früchte ohne Unterschied ausgesät. Es scheint ganz natürlich, besonders wenn man über eine grosse Anzahl Früchte

zu verfügen hat, dass man nur die Kernen der schönsten Früchte nimmt, und so trifft man eine Auswahl, ohne daran zu denken. Ueberdies geschieht solches nicht, wenn man unter den Sämlingspflanzen diejenigen ausmerzt, die nichts Gutes versprechen und nur diejenigen behält, deren Aussehen einiges Zutrauen erweckt.

Was die Bastardirung oder Kreuzung betrifft, deren Einwirkung auf den Samen nicht geleugnet werden kann, so müsste man die Bäume isoliren, um sie derselben ganz zu entziehen; ihr Einfluss kann also nicht bezweifelt werden.

Durch unmittelbare Aussaat der Kerne einer neu erhaltenen Sorte vermied van Mons den ungünstigen Einfluss des Veredelns auf die aus Samen entstandene Varietät und erhielt sie so mit mehr Sicherheit auf dem Wege der Vervollkommnung. In dieser Beziehung ahmten ihm alle die Belgier nach, welche diese Arbeiten fortgesetzt haben. Dennoch wäre es vorzuziehen, wenn die Mutterbäume nicht zu jung wären; diese sollten immer das Alter der vollen Tragbarkeit und ein normales Wachsthum erreicht haben. Es lässt sich aus ähnlichen Beobachtungen im Thierreiche folgern, dass, wenn man ausschliesslich Samen von jungen, durch zeitige Fruchtbarkeit geschwächten Bäumen nimmt, man am Ende nur zwergartige Sämlinge hervorbringen würde.

Van Mons rieth noch, als Samenträger nur späte Sorten zu nehmen, auf dass, wie er sagt, die Kerne nicht zu reif seien. Er ist der Meinung, dass Sämlinge aus diesen letztern mehr geeignet sind, im Sinne der Vervollkommnung sich zu verändern, als die aus gänzlich gereiften Samen entstandenen. Ich theile seine Ansichten und gründe sie auf eine andere sehr merkwürdige Thatsache, nämlich, dass die Samenträger zweijähriger Wurzelgewächse verpflanzt werden müssen, um sich in ihrem Samen vollkommen zu erhalten und nicht dem primitiven Zustande näher zu rücken. Wie ich in meinem „Manual de l'amateur de fruits", Seite 212, sagte, so erinnert die Aussaat völlig gereiften Samens zu sehr an die Art und Weise der Natur. Es ist klar, dass man aus diesem Grunde Versuche mit frühen Sorten nicht systematisch ausschliessen soll: es gibt noch in dieser Categorie, besonders in den ganz frühen Sorten, grosse Lücken; es genügt, einige Tage vor der Reife zu pflücken, sowie es überdies der tüchtige Praktiker für jede Tafelfrucht macht.

Ich werde nachher den Einfluss der Erziehungsweise der Sämlinge auf die Natur derselben untersuchen, speciell wenn sich

dieser Einfluss auf mehrere auf einander folgende Generationen fortpflanzt. Ich werde hier blos noch hinzufügen, dass der schwächliche Zustand, der entkräftete Wuchs einiger von van Mons gewonnenen Varietäten einer unrichtigen und schwächenden Behandlung zuzuschreiben ist; obschon diese Varietäten noch beziehungsweise neu sind, bieten sie dennoch alle Zeichen des Alters, welche man bei schon längere Zeit cultivirten Sorten wahrnimmt.

Die Verfahrungsweise, welche die belgischen Pomologen Bouvier, Bivort, Grégoire u. a. m. befolgen, weicht sehr wenig von derjenigen des Herrn van Mons ab, wenigstens in Bezug auf die Wahl des Samens aus neu gewonnenen Sorten. Man braucht kaum zu erwähnen, dass diese Forscher die schönsten, besten und gesundesten Früchte wählten; unter den Kernen selbst werden die unvollkommenen, schlecht genährten, ausgemerzt. Die Erfahrung lehrt, dass diese fast immer nur verkrüppelte, schlechte Bäume hervorbringen. *)

Die Aussaat geschieht im Frühjahr. Die Kerne müssen in feuchtem Sand stratifizirt werden. Man sät dann entweder direkt in's freie Land oder in Kisten, welche man an einen warmen, geschützten Standort bringt, um das Keimen zu beschleunigen. In letzterem Falle können die Sämlinge im Monat Mai krautartig pikirt werden. Man räth alsdann die Pfahlwurzel einzukürzen, um die Verästelung der Wurzeln zu befördern, was unentbehrlich ist, wenn man in der Folge die Bäume dem mehrmaligen Auspflanzen unterwerfen will, welches der frühen Tragbarkeit günstig scheint. Dieses Verstümmelungsverfahren ist bedauernswerth in dem Falle, wo die Versuche während mehrerer Generationen fortgesetzt werden und wo die Mutterbäume als Samenträger dienen sollen. Es ist klar, dass sie zur Folge hat, die Kraft des Baumes zu vermindern und heute sollte man mehr wie je darnach trachten, nur starke, kräftige Bäume zu erziehen. Es ist leicht zu verstehen, dass die durch Rivers in Sawbridgeworth gepriesene Erziehungsmethode, welcher zur Erziehung seiner Sämlinge die Topfcultur verwendet, mit welcher er so hübsche Erfolge erzielt, ebenfalls eine nachtheilige Einwirkung auf die zu-

*) **Ein alter, eifriger Forscher, Pfarrer Neidhardt in Adelmannsfelden, hat schon vor 70—80 Jahren beobachtet, dass diejenigen Samen, welche beim Oeffnen der Frucht noch an den Samenträgern festhängen und demnach länger und vollkommener ernährt waren, bessere Wildlinge lieferten, als die, welche bereits lose in den Kernkammern lagen. Dr. L.**

künftigen Generationen ausüben muss, sobald diese so gepflanzten Bäumchen ebenfalls zum Samentragen dienen sollen. Das unvermeidliche Abschwächen in dem Wuchse der neuen Sorten wird hier auch die Folge frühzeitiger, gezwungener Tragbarkeit sein, welche künstlich auf den Mutterstämmen bewirkt wird.

Man muss daher die Sämlinge weder verpflanzen, noch irgendwie verstümmeln. Will man sie schnell beurtheilen, so pfropfe man Reiser davon auf schon gebildete Bäume oder auf sonst kräftige Unterlagen, welche man hernach auspflanzt und deren Wurzel beschneidet, um die Tragbarkeit zu beschleunigen. Da es leicht geschehen kann, dass die Veredlung keine so schöne, gute Früchte bringt, als der zum fruchtbringenden Alter gebrachte Sämling, so soll man nie ein zu voreiliges Urtheil fällen, wenn ein junger veredelter Sämling ein nur mittelmässiges erstes Produkt geliefert hat.

(Uebersetzt von Herrn Pomolog Wohlhüter aus Strassburg.)

Ueber die Circulation des Saftes in den Pflanzen.

Von Professor Dr. Buchenau, Director der Realschule.

Redner sagt im Anfange seines Vortrags, dass die in mehreren ihm zur Beurtheilung vorgelegten Aufsätzen geführte Discussion auf einer irrigen Anschauung basire, indem von einem Saftlauf die Rede sei.

Nur in einigen seltenen Fällen finde ein wirklich an einen Saftlauf erinnernder Austausch des Saftes durch die Milchsaftröhren, die durch die Pflanze verzweigt sind, statt. Es gehöre vor Allem eine gründliche Kenntniss der Pflanzenanatomie dazu, um diese Frage erörtern zu können. Die Zellen, aus denen die Pflanzen aufgebaut sind, sind geschlossene Bläschen, durch deren Wandung hindurch ein Austausch des Saftes stattfindet (Endosmose und Exosmose) nicht aber in dem Sinne, als ob für den auf- und den absteigenden bestimmte Wege oder Röhren vorhanden seien, gleich zwei Eimern, von denen der eine auf-, der andere absteige.

Im Wesentlichen findet das Aufsteigen des Saftes in dem jüngeren Holze, das Absteigen dagegen in der Rinde statt, ohne jedoch auszuschliessen, dass auch durch andere Zellen eine Endosmose stattfinden könne.

Die Existenz eines absteigenden Saftes beruht auf der wissenschaftlich festgestellten Thatsache, dass alle organischen, zur Ernährung der Pflanze nothwendigen Stoffe in den Blättern, oder allgemeiner gesprochen, in den chlorophyllhaltigen Organen erzeugt werden, und dies ist bei sämmtlichen Holzpflanzen vollkommen bewiesen.

Im Juli schon beginnt eine Leitung von Gummi, Zucker und Stärke in den Blättern herab, und diese Lösung tritt seitwärts durch die Markstrahlen in den Holzkörper ein. Diese Einwanderung hat man sich aber nicht so vorzustellen, als ob dasselbe Wassertheilchen direct wieder herunterwandelt, sondern es findet ein Austausch von Zelle zu Zelle statt. Das tropfbar flüssige Wasser wird durch die unterirdischen Organe aufgenommen, der Kohlenstoff jedoch wird von den Blättern aus der Luft in der Gestalt von Kohlensäure aufgenommen; letztere wird sodann in ihre Bestandtheile, Kohlenstoff und Sauerstoff, zersetzt.

Der Sauerstoff wird von der Pflanze ausgeathmet, der Kohlenstoff jedoch zur Ernährung auch der unterirdischen Theile verbraucht. So erhält z. B. die Knolle der Kartoffel, Rübe, Georgine etc. den ernährenden, sie bildenden Stoff lediglich aus den oberirdischen Theilen, welche den Kohlenstoff aus der Luft aufnehmen, das Wasser aus dem Boden erhalten und dies unter chemischen Einflüssen in den Blättern verarbeiten.

Ein Experiment, um die Wanderung der Stärke in den Pflanzen zu constatiren, ist: Betupft man im Juni junges Holz mit einer Jodlösung, so zeigt sich, dass es kein Stärkemehl enthält, aber von Ende Juni an kann man die Ablagerung von Stärkemehl verfolgen, die bis Ende September immer mächtiger wird. (Jod färbt bekanntlich Stärkemehl violett.)

Resumé: Es findet ein Auf- und Absteigen des Saftes in bestimmten Gängen nicht statt, sondern nur ein Austausch, eine Circulation des Saftes von Zelle zu Zelle in Folge der Endosmose und Exosmose und zwar geht der aufsteigende Saft im Allgemeinen hauptsächlich im Splint, der absteigende bewegt sich im wesentlichen durch die Rinde und zwar sowohl abwärts (nach den Wurzeln, Zwiebeln, Knollen, Markstrahlen des Holzes u. s. w.) als seitwärts und selbst aufwärts (nach Knospen, Blüthen und reifenden Früchten hin.)

(Aus dem Jahresbericht des Gartenbauvereins in Bremen 1878.)

Mittheilungen aus der Zeitschrift des Landwirthschaftl. & Gartenbauvereins in Bozen.

Die Wirkung des Kalkanstriches bei Obstbäumen

von Karl Mader in Bozen.

Der Verfasser empfiehlt den Kalkanstrich bei Obstbäumen sowohl gegen pflanzliche wie thierische Schmarotzer. Er verdünnt gelöschten Kalk so mit Wasser, dass die sogenannte Kalkmilch entsteht, und trägt diese sodann mit einem Kalkpinsel auf. Um das Grelle der Farbe zu mindern, setzt er Asche, Ofenruss oder Holzkohlenpulver zu.

Ferner will er den Kalkanstrich nicht nur eingeführt haben an dem Stamme und den dicken Aesten, sondern empfiehlt ein Bespritzen des ganzen Baumes, wenn dieser die Blätter abgeworfen. Die Kalkmich übe sodann, führt er weiter aus, auf die todte Rinde einen belebenden Reiz aus, und verhindere zugleich die Insecten, ihre Eier in den Baumritzen abzulegen, wenn der Anstrich schon im Spätherbst erfolgt.

Die Düngung der Reben

von C. B. Cerletti.

Die Düngungsfrage, obgleich schon so vielfach erörtert, spielt noch immer eine sehr wichtige Rolle.

Die Rebe bedarf, wie jede Pflanze, eine Anzahl mineralischer Nahrungsmitel, die in löslichen Zustand übergeführt werden müssen.

Da sich die Rebe nur unter ganz bestimmten Bedingungen der Zusammensetzung und der Beschaffenheit des Bodens entwickeln kann und diese Bedingungen sich nur selten vereinigt finden, so ist es Aufgabe der Düngung, diese Missstände auszugleichen. Die Art der Düngungsmittel und ihre Zusammensetzung muss also je nach der verschiedenartigen Zusammensetzung des Bodens eine verschiedene sein. Es gibt also keinen Universaldünger für Weinreben. Um nun die richtige Düngung für den Boden kennen zu lernen, ist man genöthigt, eine Zeit lang mit verschiedenen Düngungen zu experimentiren. Man düngt zu diesem Zwecke z. B. 4 Rebenreihen, die sonst gleiche Verhältnisse haben, mit Stallmist, mit Kalisalzen, mit Phosphaten und mit Mergel, und beobachtet die Grösse und das Gewicht der erzielten Trauben. Die Anwendung des Stallmistes zu bekämpfen,

ist ungerechtfertigt. Die Qualität der Trauben wird nicht hierdurch vermindert. Den oft allzureichen Holz- und Blatttrieb, der nach Stallmist erfolgt, kann man durch Einkürzen und Ausbrechen reguliren.

In alter und neuerer Zeit ist von den Weinzüchtern Stalldünger angewendet, und ist er bis jetzt unzweifelhaft als die Quintessenz aller Düngerarten erkannt worden, wesshalb es geradezu thöricht sein würde, seiner Anwendung entgegen arbeiten zu wollen.

Rathschläge beim Pflanzen der Obstbäume

von Carl Mader in Bozen.

Das Gedeihen einer Pflanze hängt vorzugsweise vom richtigen Einsetzen ab. Vor allen Dingen muss hierbei in Betracht gezogen werden die Tiefe des Pflanzens. Das tiefe Pflanzen und tiefes Liegen der Wurzeln überhaupt ist schädlich. Es ist die Ursache des schlechten Wuchses, des Siechthums und der Unfruchtbarkeit. Liegen die Wurzeln tief, so wird besonders auf Grasboden die Luft abgehalten und der Boden bleibt kalt. Es ist desshalb nöthig, die Bäume hoch zu pflanzen, besonders bei flachgründigem Boden, damit die Wurzeln nicht in schlechte Schichten kommen. Der Wurzelhals darf niemals unter dem Niveau des Bodens stehen. Die beste Zeit zum Pflanzen ist der October, wo die Bodenwärme am bedeutendsten und die Bäume noch anwachsen und die Schnittwunden an den Wurzeln noch verheilen können. Beim Pflanzen sind die Wurzeln frisch anzuschneiden, die Pfahlwurzeln nach Bedürfniss zu unterdrücken, die Kronenzweige mässig einzustutzen und die Pflanzen einzuschlemmen.

Beitrag zur Cultur der Orangen- und Limonenbäume im freien Grunde

von Josef Prucha, Inspector der Anlagen in Meran.

Es ist zur Anpflanzung, die im Mai vorgenommen wird, ein 3′ tiefer mit Flussschlamm versetzter Boden nothwendig. Die Bäume werden 16 bis 20 Fuss weit gepflanzt, mit oberflächlich stehender Wurzelkrone, die Zweige schneidet man zurück. Später werden die Bäume zwei Mal im Mai und August geschnitten. Während des Winters dürfen sie nicht begossen werden, sondern erst vom April an. Ein Bespritzen ist vortheilhaft. Die Bäume rein zu halten, ist vor allen Dingen nothwendig. Vom Mai bis zum Herbst stehen sie draussen.

Das Absterben der Obstbäume in Süd-Tirol

von Mader.

Das Absterben der Bäume beginnt von den Spitzen aus und theilt sich den Aesten und dem Stamme mit, der in Folge der Krankheit ein schwarzes Aussehen bekommt. Zahlreiche Beobachtungen haben ergeben, dass die Krankheit von einer mit schwarzem Schilde bedeckten Schildlaus herrührt, die sich in die innere Rinde einbohrt. Professor Haller hat sie als Coccus mali bestimmt und erklärt, dass sie die Krankheit der Bäume durch Entziehen der Säfte veranlasse. Ausserdem überziehen diese Insecten den ganzen Baum mit firnissartigen Absonderungen. Die Mittel, die man mit Erfolg gegen gewöhnliche Blattläuse angewendet, wie Abwaschungen mit Lauge oder Seifenwasser helfen nichts. Sie sind nur mit der Bürste zu vertreiben. Schwefelungen haben sich als total unnütz erwiesen. Das beste Mittel gegen die Ueberhandnahme dieser Schildläuse ist eine fleissige, zweckmässige Reinhaltung der Bäume. Auch Bestreichen derselben mit Fischthran ist zu empfehlen.

Gegen die Wolllaus bewährt sich Ammoniakwasser, auch Ammoniakessig, oder Terpentin-Spiritus mit Quassia-Auflösung.

Eine Weinbauversuchs-Anstalt und Schule im südlichen Oesterreich

von Edmund Mach.

Der Tiroler Landesausschuss hat zur Förderung des landwirthschaftlichen Fortschritts das ehemalige Kloster St. Michele bei Trient angekauft, um dort eine landwirthschaftliche Schule zu gründen, die sich hauptsächlich mit Oenologie zu beschäftigen hat.

Durch die Mannigfaltigkeit des Bodens ist reichlich Gelegenheit geboten, die Erziehung der Reben in den verschiedensten Bodenverhältnissen zu untersuchen. Die Anstalt wird schon durch ihre Lage ein Bindeglied zwischen Deutschland und Italien bilden.

Zur Vertilgung des Sauerwurms.

Der Sauerwurm ist die Raupe der Tinea uvella, des Traubenwicklers, eines Abendfalters. Er lässt sich am leichtesten in seiner Metamorphose als Schmetterling vertilgen, wobei folgende Methode unstreitig die beste sein dürfte. Man stellt ein möglichst flaches Gefäss mit Wasser und einem brennenden Lichte zur Nacht-

zeit unter die Rebstöcke, worauf man am andern Morgen eine Menge der Falter im Wasser findet, da sie von dem Lichte angezogen, in das mit Wasser gefüllte Gefäss hineinfallen.

Ueber Unfruchtbarkeit der Obstbäume

von Carl Mader.

Meistens liegt die Ursache der Unfruchtbarkeit der Obstbäume in einer zu üppigen oder einer geschwächten Vegetation, welch letztere meist hervorgerufen wird durch eine schlechte Behandlung, unpassenden Standort und Boden.

Reinigung, Rückschnitt und Düngung können in diesem Falle nur die Anhäufung von Reservestoffen und damit eine gehörige Fruchtbarkeit erzielen.

Bei den Rosmarinbäumen, von denen hier vorzugsweise die Rede, ist der spitz-pyramidale Wuchs und die damit verbundene geschlossene Baumkrone meistens Schuld. Auch die Pfahlwurzel trägt durch ihr tiefes Eindringen in den fetten Boden Schuld, indem sie so sich aller Pflege entzieht. Dagegen ist ein frühes, bei dem flachgründigen Boden mit Erfolg angewandtes Verfahren, auch hier bei zu gutem Boden anzuwenden, das Auspflastern der Pflanzgruben. Zu tiefes Pflanzen trägt ebenfalls Schuld an der Unfruchtbarkeit.

Bei der Ziehung der Bäume ist ganz entschieden vor der Gabelkrone zu warnen.

Um die Fruchtbarkeit zu fördern, ergeben sich folgende Punkte, die zu beobachten sind.

Die Bäume sind an den jungen Aesten einzukürzen, dann zu reinigen und zu düngen. Es sind bei Bodenfeuchtigkeit tiefe Abzugsgräben anzulegen. Starkwachsende unfruchtbare Bäume werden in der Krone sehr licht gehalten, und einzelne Aeste werden ganz ausgeschnitten. Die Wurzeln solcher Bäume sind der Luft und Sonne zugänglich zu machen.

Bei Neupflanzungen ist ein hohes Pflanzen der Bäume und Unterdrückung aller Pfahlwurzeln zu empfehlen, sowie Rückschnitt des Mittelstammes, Auseinanderspannen der Aeste u. s. w.

Anwendung des Schwefels gegen den Traubenpilz.

Der Schwefel muss rein sein und frisch und fein gepulvert werden. Man nehme ein Gemenge von $^1/_2$ Schwefel, $^1/_4$ ungelöschten Kalk, $^1/_4$ Gyps.

Die Zahl der vorzunehmenden Schwefelungen ist verschieden. Bei warmem und trockenem Wetter genügen 2 Schwefelungen; sonst ist 3 Mal zu schwefeln. In feuchten Sommern sind 5 Schwefelungen anzuwenden. An windigen Tagen, wo Regen in Aussicht steht, schwefle man nicht, auch nicht während der Befruchtung. In feuchten Jahren ist viel und häufig zu schwefeln. Eine Schwefelung im August ist zu vermeiden. Sollte sie aus irgend einem Grunde nöthig sein, so empfiehlt sich das Schwefelkalkgemenge von Peyran, nämlich ein Theil ungelöschter Kalk, 3 Theile Schwefel und 5 Theile Wasser.

Ornithologisches aus der Ukraine.

(Fortsetzung und Schluss.)

Neben dem Wiedehopfe sei gleich der Spechte erwähnt, die Insektenfresser vom reinsten Wasser sind. Vermöge ihres starken, spitzen Schnabels, wie der langdehnbaren pfriemförmigen Zunge können sie zu den im Innern der Bäume hausenden Bohrkäfern und Bohrwürmern gelangen, welche eigentlich ihre Hauptnahrung ausmachen. Hat sich derartiges Ungeziefer in einem Obstgarten eingenistet, so steht es oft um die Bäume schlimm. Besser, wenn man dieser Baumläufer im Garten nicht nöthig hat; überlassen wir ihnen also lieber den Wald.

Zu dem weiteren Loos der Insektenfresser, die theilweise ihrer Nützlichkeit wegen beachtet werden können, gehören auch die Drosseln. Eine Ausnahme macht die Weindrossel, welche durch ihr Naschen am Beerenobst oft lästig wird. In den hiesigen Gärten schlägt diese Vogelfamilie ihre Brutplätze nicht auf, sondern gehört zu den Zugvögeln, die im Herbste in den Arten der Wander-, Wachholder-, Roth- und Misteldrossel in kaum glaubwürdigen Schwärmen anrücken, während ihrer Aufenthaltszeit, je nachdem die Witterung lange anhält, manch Würmchen und Püppchen unter dem Laube hervorscharren und verzehren. Die in Deutschland viel als Standvogel vorkommende Art „die Amsel“ kennt man hier gar nicht.

Diesen als nahen Verwandten an die Seite stellend, soll Pirol und Staar an die Reihe kommen. Ersterer lebt und brütet in unsern Gärten überreichlich, d. h. er ist bloss den Sommer durch Gast, so lange es genug zu naschen gibt. Ehe Erdbeeren, Kirschen u. dergl. saftige Dinge reif sind, hält er sich allerdings an

Raubthierkost, wo er besonders eine Vorliebe für die kleinen, wenig schädlichen Heuschrecken zeigt; aber Jedem sein Recht, auch unbehaarte Raupen nebenbei verzehrt. Durch sein unverschämtes Naschen kann er unerträglich werden, dass ich ihn, meiner Ansicht nach, da, wo er sich zu viel aufhält, oder vielmehr auftritt, lieber von der Liste der nützlichen Vögel streichen möchte. Ueber den Staar, der allgemein das Prädikat als sehr nützlich erhält, kann ich aus meinen Beobachtungen nicht viel mittheilen, da er merkwürdiger Weise in unsern Gärten nicht brütet. Ich machte durch Aufhängen verschiedener Sorten von Nistkasten Versuche, da er mir ein lieber alter Bekannter von der Heimath war, wo an jedem Hause bereits ein Staarenkasten angebracht ist, aber selten hatte es den Erfolg, dass ein Paar davon Besitz nahm. In dem Düngerthale hingegen, in welchem an vielen Stellen Sümpfe mit Waldungen abwechseln, sind seine Tummelplätze und grosse Brutansiedelungen. Von dort kommt er dann im Spätsommer zu Tausenden auf die Steppe geflogen, um zwischen Vieh und Schafheerden seiner Nahrung nachzugehen, dabei hatte ich oft Gelegenheit, zu sehen, dass 3—6 dieser Vögel auf einem Schafrücken herumspazierten und nebenzu die Schafzecken ablasen. Ein nützlicher Vogel ist der Staar immerhin, er leistet im Insektenvertilgen, leider aber auch im Kirschen- und Weinbeerenstehlen sehr viel! Neuerdings will man ihm noch eine schlimmere Räuberei vorhalten; es soll nämlich beobachtet worden sein: „dass er ganz gemüthlich, trotz dem Zetergeschrei der Alten, junge Finken aus einem Neste verspeiste!“ Diese Unart wäre ihm, ohne Rücksicht auf seine Maikäferfresserei zu nehmen, nicht zu verzeihen. Einestheils sehr nützlich, doch nach manch anderer Richtung hin schadenbringend, darf auch der Dohle und Saatkrähe nicht vergessen werden. Beide Arten sind hier in jedem kleinen Feldhölzchen, oder wo ihnen in einem Park ein Platz überlassen wird, mit ihren Ansiedlungen gleich bei der Hand; aber wir haben dafür auch über kein Maikäferjahr zu klagen! Was wird von diesen Vögeln nicht hinter dem Pfluge geleistet? Kein, von diesem zu Tage gefördertes Wesen kommt davon! Wie viel ist nicht Insektenkost nöthig, um die immerwährend kreischenden Mäuler der Jungen zu stopfen? Und was leisten sie nicht, wenn der Osten einmal einen Heuschreckenschwarm schickt?

In Folge dieser guten Eigenschaften drücke man nach der wenig lobenswerthen Seite hin ein Auge zu, und erlaube in einem Winkel des grossen Parkes einer Kolonie ihre Anbauung, wo dann auf einem

Baume 20—30 Nester zu sehen sind. Natürlich einen erhebenden Gesang hat man sich dadurch nicht verschafft, besonders, wenn sich das erst feine Pipsen der Jungen in die Stimme der Mannbarkeit verwandelt; doch dauert der ganze Skandal höchstens 10 Wochen, für nervöse Ohren lange genug. Interessant ist dabei zu beobachten, mit welcher Emsigkeit erst gebaut wird; später dem brütenden Weibchen vom Herrn Gemahl alle Augenblicke der Schnabel gefüllt, dass es ja bei seiner hohen Aufgabe von keiner materiellen Sorge gequält wird, und zum Schluss diese Arbeit, für die nimmersatten Schreihälse Futter genug aufzutreiben. Von Kerfen allein ernähren sich nun Dohle und Krähe nicht, aber des geleisteten Nutzens halber muss man schon verzeihen, wenn hinter dem Säemann manch Körnlein in ihren Magen wandert. In direkter Nähe von Obstgärten sind allerdings ihre Ansiedelungen nicht zu dulden, da die tölpelichen Jungen bei ihren ersten Flugversuchen sich zu Mehreren auf die äussern, schwachen Zweige der Obstbäume niederlassen, welche unter diesem Gewichte brechen, wodurch viel Schaden verursacht wird.

Unter den nützlichen Raubvögeln finden sich hier „der Bussard, die kleine Weihe, der Rothfussfalke", wie in grosser Menge eine dem Letztgenannten ähnliche Falkenart. Dieser Vogel stellt sich im April als Verkünder des nun andauernden warmen Wetters ein. Baut in den Gärten zu vielen Paaren, oder macht sichs eigentlich bequemer, indem, wenn die Zeit zum Eierlegen gekommen, von ihm andere grössere Vögel, als Elster u. dergl, ohne Umstände mit sammt Inventarium aus dem Neste geworfen werden, das nun zur Behausung seiner Nachkommenschaft dienen muss. Es kommt ihm dabei nicht darauf an, ist ein Nest hoch auf dem Baum, oder im niederen Gebüsche; dem Auge verdeckt, oder ganz offen. Seine Nahrung grösstentheils aus Insekten bestehend, fängt er im Fluge, schwalbenähnlich herumsegelnd, und zur Zeit der Baum- und Kohlweisslinge, welche in manchen Jahren wie Schneeflocken herumwirbeln, reiche Erndte haltend. Verschmäht jedoch auch nicht Bienen wegzuschnappen, wesshalb bei Bienenzüchtern nicht in gutem Ansehen stehend.

Ferner, unter den Nachtraubvögeln, sind die meisten Eulen, ausser dem Uhu, tüchtige Aufräumer der nächtlich schwirrenden, so viele schädliche Arten enthaltenden Falter und Spanner. Ein in derselben Richtung thätiger Vogel, zwar nicht zu den Raubvögeln

gehörend, ist die Nachtschwalbe; die hier ebenfalls viel vorkommt und als sehr nützlich zu schätzen ist.

Mit diesem Vogel will ich meine Liste schliessen, obwohl bewusst, dass ich gewiss manchen in dieser Art nützlichen nicht erwähnte, und erlaube mir noch einige Bemerkungen über Vogelschutz anzuhängen. Ueber das Warum der Abnahme, nicht bloss der nützlichen, sondern sämmtlich einheimischer Vögel, herrschen viele begründete und unbegründete Ansichten, es kommt nur darauf an, durch was für ein Glas die Sache betrachtet wird? Im Allgemeinen hört man dieses Uebel dem Wegfangen, wie dem Halten der Vögel in Käfigen zuschreiben, welches in einer Hinsicht auch seine Richtigkeit hat. Denn das erwerbsmässige Fangen, wobei Alles was ins Garn kommt, ohne Unterschied abgewürgt wird um schockweise in die Küche der Leckermäuler zu wandern, lichtet allerdings die Reihen der Vögel; hingegen die Liebhaber von Stubenvögeln würden bei genauer Untersuchung ihrer der Freiheit entnommenen Quanten, niemals als Grund einer Abnahme gelten können. Gerade der Liebhaber ist es, welcher das meiste Verständniss für diese lieben Geschöpfe hat, und nicht nur seine im Käfig haltenden Freunde, — die man eigentlich Gefangene nennt — hegt und pflegt, sondern auch den Freilebenden den besten Schutz angedeihen lassen wird. Diese Liebhaberei hat im Osten, wie im Westen seit Jahren grosse Dimensionen angenommen, welches die überall derartig entstehenden Vereine bekunden, und eben von diesen Punkten aus wird durch Schrift und Wort das Meiste zum Schutze der Vögel beigetragen! Auch möchte ich dabei noch erwähnen, dass durch die jetzt massenhaft auf den Markt gebrachten überseeischen Vögel, jeder weniger bemittelte Liebhaber solche sich verschaffen und auf das Halten der einheimischen Arten verzichten kann. Allerdings muss man sich über diesen Einführungspunkt doch die Frage aufwerfen: „Haben wir denn das Recht in anderen Ländern eine Verminderung anzubahnen?“ Solches Recht haben wir auch nicht! Dafür mag als Entschuldigung gelten, dass meist bloss Körnerfresser importirt werden, welche in ihrer Heimath durch massenhaftes Auftreten grossen Schaden verursachen und oft eine wahre Landplage sind. Ferner haben durch genaues Studium unsere grossen Vogelkundigen „Dr. Brehm und Dr. Russ“ in vorzüglichen Werken die zweckmässige Behandlung eingeführter Vögel veröffentlicht, dass als Resultat der grösste Theil davon mit leichter Mühe im Käfig zum

Fortpflanzen schreitet, also die Zeit kommen wird, wo durch Inzucht, gleich dem Kanarienvogel, der meiste Bedarf gedeckt werden kann. Stubenvogel-Liebhaberei wird also niemals der Grund einer Abnahme der Vögel sein! Stellen wir daher einen triftigeren Grund auf, der auch nicht weit zu suchen ist, und sich in der Veränderung von Grund und Boden findet! In Garten und Feld wird jeder unnütze Baum und Strauch weggefegt, um auf solchen Plätzen ein lohnendes Einkommen zu erzielen. Darin liegt der Hauptgrund der Abnahme; „den Vögeln werden ihre ungestörten, natürlichen Brutstätten genommen.“ Dass dem so ist, mag am schlagendsten beweisen, dass man hier Nichts von einer Verminderung sieht, trotzdem jährlich Tausende von Vögeln durch dieses oder jenes der Freiheit und dem Leben entzogen werden, und warum tritt keine Abnahme ein? Weil noch Vieles im Urzustande liegt und noch lange liegen bleiben wird, d. h. damit meine ich bloss die Ländereien. —

Sorge also jeder Obstzüchter in seinem Garten für schon oben angeführte Brutgelegenheiten, und wenn möglich, schaffe den fleissigen Genossen durch Anpflanzen von Laub- und Nadelholzbüschen einen kleinen Koswinkel. Für die Wintermonate sollte man die Anlagen eines Futterplatzes im Garten nicht vergessen, solchen mit ölhaltigen Sämereien beschicken, dann fehlen als Tischgenossen eine Anzahl Meisen gewiss nicht, welche durch ihren Nutzen den kleinen Geldaufwand reichlich vergelten. Ebenfalls bewahret man seinen Garten vor allem geflügelten und vierbeinigen Raubzeug, worunter auch die Katze zu verstehen. Die Elster, will man brütende Vögel im Garten haben, darf auf keinen Fall geduldet werden.

Mein Schlusswort laute:

„Schutz Allen, wenn nicht direkt schädlichen Vögeln.“

Palmyra im Oktober 1873.

E. Lieb.

Eine empfehlenswerthe Gartenpumpe.

(Doppel-Ventil-Pumpe.)

Für den Gemüsebau, sowie den feineren Obstbau ist Wasser unentbehrlich; nur durch reichliches Begiessen ist bei ersterem eine vollkommene Cultur ermöglicht, und wie bekannt, und auch in diesen Blättern schon öfter erwähnt, ist das Begiessen der Obstbäume von ausgezeichneter Wirkung auf die Grösse und Schönheit unserer Obst-

Fig. 1.

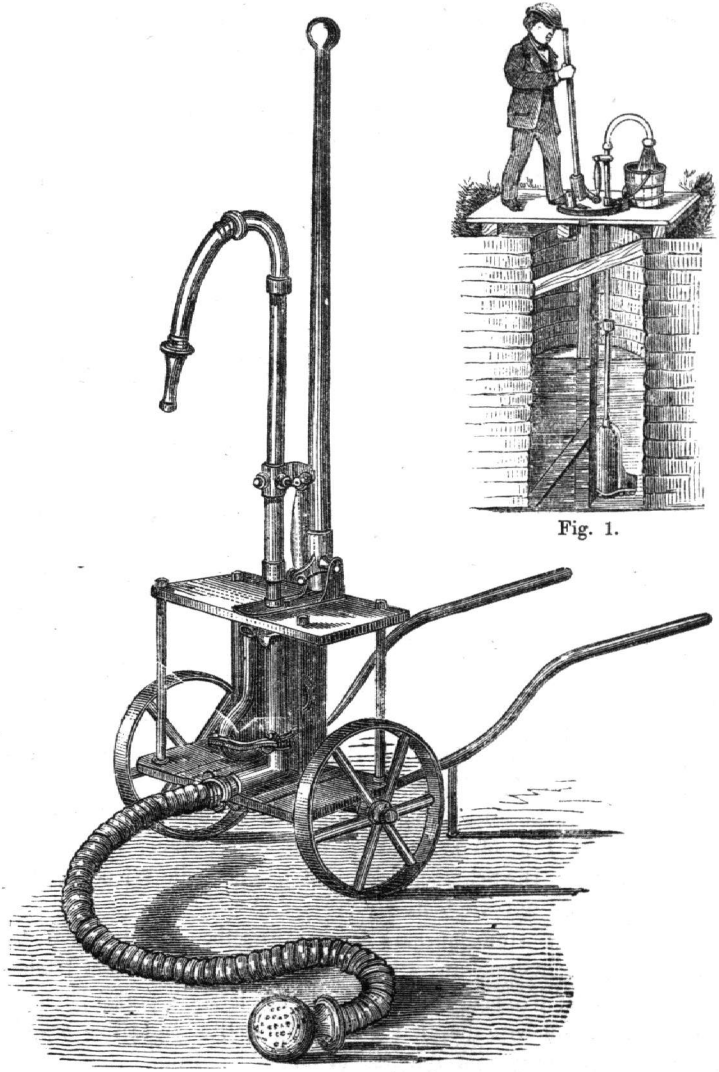


Fig. 2.

früchte. Nun ist aber auch die mühseligste und zeitraubendste Arbeit des Gärtners oder Gartenfreundes gerade das Begiessen an und für sich. Es ist daher eine gute Brunnenpumpe, wenn dieselbe zugleich

als Gartenspritze verwendet werden kann, eine grosse Erleichterung für einen Gemüse- oder Obstbaum-Gärtner, besonders für Gartenfreunde, die selbst ihren Garten pflegen und begiessen.

Ich gebe nun in Fig. 1 eine Brunnenpumpe, welche ich seit 7 Jahren in meinem Gemüse- und Obstgarten erprobt und in jeder Hinsicht als sehr empfehlenswerth erachte.

Die Anwendung ist aus der Zeichnung ganz deutlich ersichtbar, die Pumpe selbst ist eine Doppel-Ventil-Pumpe, befindet sich am Boden des Brunnenkessels oder einer Cisterne und ist von Gusseisen, gut verzinkt, die schmideisernen Wasserleitungsröhren sind zugleich das Gestänge, welches an einem eichenen oder föhrenen Pfosten befestigt ist. Die erforderliche Kraft zur Hebung des Wassers ist eine geringe, während in Verbindung mit einem Kautschukschlauch die Wurfweite des Wasserwalles circa 60—80 Fuss beträgt.

Ich spreche hier von der kleinsten Sorte, — denn diese Pumpen werden in 6 Grössen bis zu Göppel- und Dampfbetrieb hergestellt — mit welcher Spritze ich einen Gemüsegarten (für den jährlichen Gemüsebedarf von 6 Personen) in Verbindung eines Kautschuckschlauches von 60 Fuss Länge vollständig binnen kurzer Zeit begiessen kann.

Ich bemerke noch, dass, da die Pumpe am Boden des Brunnenkessels befindlich, nach Gebrauch das in den Röhren befindliche Wasser wieder selbst austritt, also ein Erfrieren des Wassers in den Röhren und folglich ein Bersten der letzteren niemals stattfinden kann.

Den Kostenpunkt betreffend, stellt sich die vollständig montirte Pumpe sammt Leitungsröhren — kleinste Gattung, wie ich sie besitze, mit circa 1 Zoll innerer Röhrenweite, für eine Brunnentiefe von 30 Fuss und 20 Fuss Kautschukschlauch — auf 80—90 fl. ö. W. (1 pr. Thlr. = 1 fl. 50 kr. ö. W), loco Wien, woher ich dieselbe bezogen habe.*) Die Schläuche für sich kommen die Wiener Klafter Länge = 6 Fuss auf 4—5 fl. ö. W.

Fig. 2 stellt eine fahrbare Pumpe derselben Construktion dar und ist bei Bewässerung aus seichten Cisternen, Teichen oder Bächen sehr anwendbar; ich bemerke aber, dass ich letztere praktisch nicht erprobt habe, sondern die in Fig. 1 dargestellte praktisch erprobt als sehr zweckmässig und zeitsparend empfehlen kann.

St. Georgen bei Pressburg, Ungarn. **Julius Jablanczy.**

*) Die Pumpe wurde von Jacob Munk, Ingenieur, Wien, Maximiliansstrasse Nr. 11 bezogen; es führt auch Carl Linsenmeier in Wien, Nibelungenstrasse Nr. 3 dieselben.

Statuten der Société pomologique de France,

welche in der Sitzung vom 3. October 1872 vorgeschlagen und angenommen wurden.

1. Der seitherige pomologische Congress von Lyon wird zu einer Generalgesellschaft, welche alle französischen Gartenbausocietäten, sowie alle Personen, welche sich mit Obstbau beschäftigen, zur Mitwirkung aufruft.

2. Diese Genossenschaft nimmt in Zukunft den Titel Französischer Pomologenverein an, (Société francaise de Pomologie).

3. Der Zweck der Societät ist, die verschiedenen Obstsorten und ihre Pflege fortwährend zu erforschen.

4. Der Sitz der Verwaltung und der Mittelpunkt der Untersuchungen sind in Lyon, als die Wiege des pomologischen Congresses Frankreichs, als Centralstelle und dem Obstbau sehr günstiger Gegend.

5. Die Mitglieder der Societät vereinigen sich jährlich zu einem Congress an irgend einem Punkte Frankreichs, und bezeichnen die Stadt, in welcher die nächste Sitzung statt finden wird.

6. In jeder Sitzung ernennt die Gesellschaft in der Generalversammlung und durch geheime Abstimmung 1. das Bureau, 2. den Präsidenten des Vereins, welcher wieder erwählt werden kann, 3. einen Centralverwaltungsrath. Dieser Rath besteht aus 9 Mitgliedern, welche wieder erwählt werden können und jedes Jahr zum Drittel erneuert werden; dieser Rath wählt ausser seinen zwei Vicepräsidenten einen Sekretär, einen stellvertretenden Sekretär, und einen Schatzmeister.

7. Jedes Jahr legt der Verwaltungsrath der Generalversammlung einen Bericht über seine Thätigkeit vor.

8. Die Prüfung der Früchte aller Art wird einer permanenten Commission übertragen, welche sich zum Voraus an bestimmten Zeiten versammelt.

9. Die permanente Untersuchungscommission besteht aus einer bestimmten Anzahl ansässiger und correspondirender Mitglieder; überdiess haben alle gegenwärtigen Mitglieder das Recht, an den Arbeiten dieser Commission Theil zu nehmen.

Die ansässigen Mitglieder werden jedes Jahr durch die Generalversammlung, die correspondirenden Mitglieder durch die permanente Commission ernannt.

10. Jedes Mitglied der Gesellschaft bezahlt einen jährlichen Beitrag und erhält dafür alle Schriften, welche die Societät veröffentlicht.

Literatur.

Der Darwinismus und die Naturforschung Newtons und Cuviers; Beiträge zur Methode der Naturforschung und zur Speciesfrage, von Dr. Albert Wigand, Professor der Botanik zu Marburg; 1. Band, 462 Seiten. Braunschweig, bei Vieweg. 1874.

Vielleicht möchte mancher fragen, wie die Anzeige der hier vorliegenden Schrift in ein pomologisches Journal hineinkomme; wie indess die Darwinschen Theorien, wenn sie sich allgemeiner verbreiteten, auch auf die pomologischen Ansichten und Theorien mehrfachen Einfluss üben und manches ändern müssten, so hat daneben die hier angezeigte Schrift für jeden Gebildeten und besonders auch für den Vaterlandsfreund und Menschenfreund grosses Interesse und ich möchte Jeden, der einige Kenntniss von Naturwissenschaften, namentlich von Botanik, Zoologie und Geologie hat, bitten, das Wigand'sche Werk nicht ungelesen zu lassen, welches mit Ruhe, Klarheit und vieler Schärfe der Schlüsse den Darwin'schen Theorien Schritt vor Schritt folgt, überall die Zirkelbeweise Darwins und die Beweise aus vorerst nur angenommenen Prämissen und Thatsachen, deren Wahrheit die Zukunft erst noch beweisen soll, etc., hervorhebt und zeigt, dass die Darwin'sche Theorie festen Grund nicht habe, sondern, näher besehen, nur Phantasie sei. Ich möchte wohl glauben, dass durch Wigands Schrift der Darwinismus für Alle, die nicht an dem Unglauben an einen Schöpfer, ja gar persönlichen Schöpfer festhalten wollen, genügend widerlegt sei.

Auf den Titel der Schrift hat der Verfasser das sehr passende Motto gesetzt: „Da sehet, was aus dem Verstande werden kann, wenn er auf verbotenen Wegen schleicht!“ (Shakespeare.) In der That! Wenn schon ein gewisses natürliches Wahrheitsgefühl uns sagt, dass das nicht wahr sein könne, vielmehr nur eine grosse Phantasie sei, dass aus wenigen, zuerst existirenden Pflanzen und Thieren, vielleicht aus einer einzigen ersten Urzelle, sich nach und nach, jedoch erst in Aeonen der Zeit, das jetzt so reiche Leben auf der Erde mit seinen so zahlreichen Arten und Geschlechtern und das nur durch den von Darwin angenommenen Kampf ums Dasein und die natürliche Zuchtwahl entwickelt habe, so dass aus einem Moose oder Farne zuletzt eine Eiche, aus einem Wurme, Fische oder Reptile nach und nach ein Vogel, ein Säugethier und zuletzt Adler, Löwe, Elephant, Affe, ja! schliesslich auch der Mensch hervorgegangen sei, welche Umwandlungen uns nur darum nicht bemerklich würden, weil sie in successiven, sehr kleinen Veränderungen sich vollzogen, so dass geologische Zeitperioden dazu erforderlich seien, ehe aus einer jetzt existirenden Species eine neue oder gar ein neues Genus werde, — so zeigt es sich auch schon immer deutlicher, zu welcher, für das Wohl der Menschheit verderblichen Consequenz das Darwin'sche System führe, wenn es allgemeiner angenommen würde. Eben so, wie der Werth der zuerst so gepriesenen

Hegel'schen Philosophie sich erst recht zeigte, als die Jung-Hegelianer immer ungescheuter die Consequenzen der Hegel'schen Philosophie hervorhoben, so geht es mit dem Darwinismus ganz eben so, indem die Jung-Darwinianer schon immer ungescheuter und nackter die aus Darwins Theorien sich ergebenden Consequenzen hervorheben, ja selbst die Gemässigteren immer darauf hindeuten, dass man, um die Welt zu begreifen, einen Schöpfer nicht nöthig habe und man, wenn man auch zur Zeit es noch nicht genügend könne, doch schon dahin gelangen werde, die Welt aus sich selbst und ihrer Kraft und den in ihr liegenden Gesetzen zu erklären und zu begreifen. Der Darwinismus ist augenblicklich schon so verbreitet, dass man glauben sollte, er werde zum Siege gelangen; aber dies Factum ist wohl nur dadurch erklärlich, dass der Darwinismus Wasser auf die Mühle unserer Zeit ist, die den Schöpfer, und nun gar einen persönlichen Schöpfer, gar gern aus der Welt hinausbringen möchte. — Darwin selbst, — vielleicht hat er die Consequenzen seiner Theorie bisher selbst noch nicht erkannt, — spricht zwar noch von einem Schöpfer und äussert sich einmal begeistert dahin, wie sehr man die unendliche Weisheit des Schöpfers bewundern müsse, der es vermocht habe, in kleine Uranfänge, vielleicht in eine einzige Urzelle, die ganze Fähigkeit hineinzulegen, dass nach und nach, wenn auch erst in Aeonen der Zeit, das ganze jetzige reiche Leben sich entwickeln konnte. Dabei aber könnte man den Darwin'schen Schöpfer nicht als einen allgütigen anschauen und möchte sagen, er habe einen grossen Schnitzer gemacht, dass er, um das gedachte gewaltige Kunstwerk, man möchte sagen: Kunststück, fertig zu bringen, Aeonen der Zeit habe hingehen lassen, ehe all das jetzige frohe Leben auf der Erde sich entwickelte, das er durch sein Schöpferwort sogleich hervorrufen konnte, sobald die Erde sich so weit entwickelt hatte, dass sie dafür die Bedingungen darbot. Daneben kann, nach Darwins Theorie, von einem schöpferischen, sich nach und nach entwickelnden Plane, den die Theorien Newtons und Cuviers uns zeigen, nicht wohl die Rede sein, da nach Darwin die ganze Entwicklung sich zunächst nur durch den von ihm angenommenen Kampf um's Dasein und die natürliche Zuchtwahl vollziehen soll, nach welcher Lehre z. B. irgend ein Thier, das geboren wird, zufällig z. B. etwas längere Beine oder grössere und stärkere Zähne etc. erhält, als seine Eltern hatten, und sich dadurch gegen seine Feinde besser wehren oder ihren Nachstellungen besser entgehen kann, wo dann — man kann nicht anders sagen — ebenso zufällig auch gleich ein ebenso verändertes Exemplar des andern Geschlechtes geboren wird, die sich auch gleich mit einander fortpflanzen (während man sagen muss, dass die Paarung mit einem noch nicht veränderten Exemplare, statt mit dem erst einzigen, veränderten, unendlich wahrscheinlicher wäre, so dass die gewonnene Verschiedenheit dadurch bald wieder verschwinden würde), dadurch die veränderte Art im Kampfe um das Dasein erhalten und so nach und nach, durch fortgesetzte kleine Veränderungen, neue Species und Geschlechter hervorbringen, wobei also alles am Ende nur auf Zufall beruht, zumal die Abänderungen einer gewissen Species nicht immer einen vorwärts und aufwärts schreitenden, sondern auch seitwärts oder selbst rückwärts und zu unvollkommeneren Arten herabgehenden Gang nehmen sollen.

Auch Wigand hebt es hervor, was mir schon immer gewiss war, dass,

wenn — wie die Darwin'sche Theorie es will — geologische Zeitperioden dazu gehören und darüber hingehen, ehe durch successive kleine Veränderungen eine neue Species oder selbst genus sich entwickelt hat, man sagen muss, wie lang man auch, unter Berücksichtigung bekannter Naturgesetze, die Zeitperiode annehmen mag, welche von jener Zeit an, wo die Erde so weit sich abgekühlt hatte, dass die erste Urzelle oder einige noch unvollkommenere Arten von Gewächsen und Thieren auf ihr sich bilden konnten, bis zu ihrem jetzigen Zustande verflossen sein kann, dieser lange Zeitraum doch immer viel zu kurz bleibt, als dass nach Darwins Theorie in ihm aus der ersten Urzelle oder den ersten, noch unvollkommenen Pflanzen und Thieren sich das jetzige, von sehr verschiedenen Arten und Bildungen so reiche Leben hätte entwickeln können.

Wenn es ferner jedem ruhigen Beobachter auffallen muss, dass gerade bei denjenigen Pflanzen und Thieren sich die grösste Neigung zur Abänderung in körperlicher Form etc. zeigt, die gar keinen Kampf ums Dasein haben, sondern die vielmehr von dem Menschen so reichlich genährt werden, dass eher ein Luxuriiren als ein Mangel bei ihnen entsteht, ohne dass doch dabei diese Abänderungen je auch nur zu einer neuen Species führten, indem z. B. die so zahlreichen Racen unserer Hunde in den langen Zeiträumen, in denen wir sie schon beobachtet, doch immer nur Hunde geblieben sind und aus ihnen noch nie ein Wolf, geschweige denn ein Bär hervorgegangen ist, oder aus der zuerst einfarbig und einfach auftretenden Georgine, die viele Milionenmale aus dem Samen weiter gezüchtet worden ist, etwas anderes als eine schön gefüllte Georgine in mannigfaltiger Form und Färbung hervorgegangen wäre, — so hebt auch Wigand es hervor, dass die ganze Darwin'sche Theorie von dem Kampfe um's Dasein, genauer in's Auge gefasst, nur ein unpassender Ausdruck und schief angewandtes Bild sei. Dass irgend eine Species untergeht, wenn sie zu viele Feinde hat, oder sie die nöthige Nahrung sich nicht mehr verschaffen kann, begreift Jeder; aber die Thiere und Pflanzen, die auf die gedachte Weise endlich untergehen, haben keinen eigentlichen Kampf um's Dasein gehabt, was etwas Actives bedeutet, und könnte man von einem solchen Kampf nur reden, wenn etwa die Schwierigkeit, weiter zu existiren, bei einem Thiere oder einer Pflanze ein Streben nach zweckmässigen Veränderungen in körperlicher Gestalt und Vollkommenheit hervorriefe, durch welche die Species erhalten werden möchte. — Daneben bleibt es auffallend und unerklärlich, dass alle die Uebergangsgestaltungen von der ersten Veränderung bei einer Species an, bis zur Erreichung einer neuen Species, nach Darwin untergegangen sein sollen, ohne dass die Schichten der Erde, die uns selbst von so vielen früher lebenden zarten und weichen Thieren die Kunde überliefert haben, von diesen Uebergangsformen uns irgend eine Kunde aufbewahrt hätten, die man bisher nicht findet. Warum ferner existiren noch immer die zahllosen, noch unvollkommeneren Thiere und Pflanzen, aus denen die höher organisirten hervorgegangen sein sollen, wenn eben ein Kampf um's Dasein, also die Gefahr unterzugehen, diese allmähligen Vervollkommnungen hervorrief?

Man folgt den Darlegungen Wigands in jedem der zahlreichen Abschnitte seiner Schrift mit steigendem Interesse, wohin z. B. gehören die Abschnitte über die Unveränderlichkeit der Geschlechter, über Darwin'sche Selections-

theorie und natürliche Zuchtwahl, Wechsel der Generationen, Ursachen der Ausartungen und Abänderungen, über den paläontologischen und Embryonal-Beweis, wie er für die Darwin'sche Theorie sich stellt, etc. Was aber eigentlich der Werth der Darwin'schen Theorie sei und welche Consequenzen sie mit sich führe, das fühlt man am lebhaftesten, wenn man Wigands Darlegungen folgt, was nach der Darwin'schen Theorie aus Denkkraft und Intelligenz des Menschen, Moralität und Religion des Menschen, Veredlung des Menschengeschlechtes und Bestimmung des Menschen zum Fortleben nach dem Tode, wird. Da mag man wohl sagen, solche Theorien, die so verderbliche und herabwürdigende Folgen haben, können nicht wahr sein und wir wollen sie auch nicht. — Unsere Zeit hat gewaltige Aehnlichkeit mit der Zeit vor der Revolution in Frankreich, wo damals das Système de la nature in Frankreich die herrschende Weisheit geworden war. Welche Folgen diese, von Gott völlig abgekehrte Richtung selbst der Wissenschaft in Frankreich hervorgerufen hat, welche Ströme von Blut dabei vergossen, welche mit Schauder erfüllenden Gräuelthaten dadurch verübt worden sind, das hat die Geschichte mit Flammenschrift uns aufbewahrt, aber auch gelehrt, dass die zu Gewaltthaten aufgeregte Masse, um allen Menschen gleiche Anrechte an den Gütern der Erde und gleichen Genuss zu gewähren, ihre Ziele nicht erreicht hat und das Ende eben das war, dass die brodlos gewordenen Arbeiter in Paris dem I. Napoleon, als er zur Herrschaft gelangte, zuschrieen: „Gieb uns Brod und wir wollen dir folgen, wohin du uns auch führst!“ Ja, man schaut es gerade jetzt recht lebendig und warnend an, zu welchem Blindglauben und Wahnglauben eine früher ganz vom Glauben an Gott abgefallene Nation nachher gelangen kann, ja nothwendig gelangen muss. In unserem deutschen Vaterlande stehen die Arbeiter und die unteren Schichten des Volkes überhaupt auch schon auf dem Sprunge, um, aufgestachelt durch eine ungläubige Richtung der Geister, die selbst durch Philosophie und Naturwissenschaft genährt wird, alle die Gräuel, die in Frankreich sich zutrugen, auch in Deutschland in Scene zu setzen, sobald nur Ereignisse kommen, bei denen Gesetz und Regierung nicht mehr die nöthige Kraft behalten, die aber, wenn sie auch in Deutschland einträten, auch den Arbeitern nie verschaffen würden, was sie wünschen und mit aller Gewalt anstreben wollen. — Soll nicht auch unsere Naturwissenschaft aufhören, zu diesem allgemeinen Verderben selbst noch zu helfen und beizutragen? oder müssen wir in den jetzigen Zuständen in Frankreich es anschauen, wie es, wenn der Sturm vorübergebraust ist, nach 50—80 Jahren auch in Deutschland stehen wird? Möge Gott es gnädig abwenden und mögen alle, die es können, mithelfen, dass das Verderben abgewandt werde!

Oberdieck.

Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet von Dr. Ed. Lucas, Director des pomologischen Institutes in Reutlingen. Dritte sehr vermehrte Auflage. Mit 6 lithographirten Tafeln und 134 Holzschnitten. Ravensburg, Druck und Verlag von Eugen Ulmer 1874. Gr. 8, 280 S., 2 fl. 48 kr.

Von diesem hier erwähnten Buche schrieb der geehrte Herr Verfasser im Jahre 1867 die erste Auflage. Während seines vieljährigen Wirkens im Obst-

baue, noch mehr aber durch seine vielseitig erworbenen Erfahrungen im Unterricht über Obstbau und besonders im Baumschnitt, stellte sich schon damals die Nothwendigkeit heraus, eine Lücke in der Literatur über dieses Thema auszufüllen. Die Bücher, welche diesen Gegenstand behandelten, hatten sich die französische Baumcultur als Vorbild gestellt und passten dann mit ihren Rathschlägen für die nördlicheren kälteren Gegenden nicht ganz.

Schon damals wurde „der Baumschnitt von Dr. Lucas" einstimmig als eine vorzügliche Arbeit von allen Seiten anerkannt, und dass es so ist, beweist auch zur Genüge, dass nur, im 8. Jahre schon die dritte Auflage nöthig war.

Bei der Obstcultur ist ein richtiger, verständiger Baumschnitt nicht nur die schwierigste Arbeit, — es ist der Schnitt das Mittel, wodurch wir bei sonst vernünftiger Cultur schöne, gute und reichliche Früchte ernten können. Es ist aber der Schnitt eine Arbeit, welche sich nicht so mechanisch einlernen lässt, wie z. B. das Veredeln, Pflanzen u. s. w.

Dieses hat der Verfasser sehr wohl gewusst und hat daher die Baumzüchter mit dem Leben und Wesen des Obstbaumes so vertraut gemacht, dass mit Hilfe dieser Vorbetrachtungen ein Jeder die Folgen des Schnittes dann erklärlich finden wird.

Demnach ist das Buch wie folgt eingetheilt:

A. Kenntniss, Bildung und Bestimmung der verschiedenen Arten von Zweigen und Knospen.

B. Allgemeine Bedingungen für den Baumschnitt.

In diesem Abschnitt ist die Pflanzen-Physiologie, so weit dieselbe für den Baumschnitt nöthig ist, so deutlich besprochen und mit practischen Beispielen erklärt, dass wohl ein Jeder mit dem Leben des Obstbaumes vertraut werden kann, wer es überhaupt werden will. Wir sind im Voraus überzeugt, dass Jeder diesen, gegen früher namhaft erweiterten Abschnitt, sehr befriedigt durchstudiren wird.

C. Zum Baumschnitte erforderliche Werkzeuge und Geräthe und deren Anwendung.

D. Specielle Anleitung zu den beim Baumschnitt vorkommenden Operationen, nach der Zeitperiode.

Der Verfasser beginnt in diesem Abschnitt mit dem Herbstschnitte, vor dem völligen Abschlusse des Triebes und fährt dann mit der Vegetation des Baumes fort, den Schnitt und Pinçement durch alle Zeitperioden deutlich zu erklären.

E. Nebenarbeiten beim Baumschnitt.

Ueber Anbinden der Bäume, Verdünnen der Früchte, Künstliches Entlauben, Einrichtung der Lattengerüste oder Drahtgestelle für die künstlichen Baumformen.

F. Verschiedene Baumformen und ihre Heranbildung.

Durch sehr viele Zeichnungen und verständliche Erklärung sind die besseren und empfehlenswertheren Baumformen hier sämmtlich so deutlich beschrieben, dass auch ein Laie seine Bäume danach formiren kann.

G. Die Topfbaumzucht.

Nach allen Erfahrungen ist die rationellste Art und Weise angegeben, wie

man auch bei kleinen Raumverhältnissen neben Vergnügen noch einen kleinen Nutzen haben kann.

H. Schutzvorrichtungen gegen Reife, Fröste u. s. w.

J. Wiederherstellung kranker und schwacher Formenbäume.

K. Ernte der Früchte u. deren Aufbewahrung. (Neu dazugekommener Abschn.)

L. Der Spalierobstgarten und die Obstanlage im landschaftlichen Stiel und Auswahl der werthvollsten Obstsorten für die Tafelobstcultur.

M. Plan eines kleinen, der Obstcultur gewidmeten Hausgartens.

Dieses der reichliche Inhalt des vortrefflichen Buches, dem wir wegen seines wahrhaft gediegenen Gehaltes einen recht ausgedehnten Leserkreis wünschen.

Was seit Jahren im Gebiete des Obstbaues, in soweit es mit dem Inhalte des Buches im Zusammenhange steht, Gutes und Neues erforscht wurde, hat der Verfasser benutzt; dagegen Zweifel und Bedenken vollständig gehoben.

So ist denn auch diese dritte Auflage um 100 Seiten und 43 Zeichnungen vergrössert worden.

Möge dies Buch doch bei jedem Baumzüchter seine Heimath finden, viele Fehler würden beseitigt, irrige Ansichten gehoben werden und der Obstbau ebenso einen Fortschritt machen, wie er es überhaupt schon dort gemacht hat, wo durch vernünftige Kultur und richtigen Schnitt es bereits geschehen ist.

Die Ausstattung des Buches im Druck und Zeichnungen ist eine vortreffliche.

Keszthely, Mai 1874. **Theodor Belke.**

Zwölfter Jahresbericht des Gartenbau-Vereins für die Ober-Lausitz, 1. Oktober 1872—1873. Görlitz bei Hoffmann und Reiber.

Ein interessantes Heftchen, welches die unermüdliche Thätigkeit dieses Vereins beweist. Ein zweckmässiger Aufsatz des Herrn Parkinspektors Sperling, Vice-Präsident des Vereins, über verschönerte Friedhöfe, in welchem derselbe eine planmässige Uebersicht solcher Anlagen, sowie die hiezu geeignetsten Gewächse angibt, und ein anderer über Haselnussplantage des Herrn Toussaint, nunmehr kaiserlicher Kulturingenieur in Strassburg ist, welche letztere Skizze wir hier unten wiedergeben, bilden die Einleitung.

Die Haselnussplantage. (Eine kleine monographische Skizze von Toussaint.) Man rajolt den Boden zwei Spatenstiche tief in zwei Fuss breiten und zehn Fuss von einander entfernten Linien und düngt denselben mit Composterde. Darauf pflanzt man die Sträucher in der Reihe 7′ von einander entfernt. In den ersten Jahren wird der zwischen den Reihen liegende Boden mit Kartoffeln oder mit geeigneten Cerealien bebaut, was der jungen Plantage zum grossen Vortheil gereicht, weil das Aufkommen des Unkrautes hierdurch verhindert wird; später braucht man nur durch Umgraben dasselbe zu entfernen. Eine Düngung ist alle drei Jahre nothwendig, wenn auf einen dauernden Ertrag gerechnet werden soll. — Was nun die Behandlung der Sträucher selbst anbetrifft, so halte man den Stamm bis auf drei Fuss Höhe von Seitentrieben frei und dulde keine Wurzeltriebe. Die Ernte der Nüsse darf nie früher stattfinden, als bis sich dieselben bei leichter Berührung von selbst aus der Hülse lösen. Die eingesammelten Früchte werden von der Sonne getrocknet und ganz flach aufgeschüttet, auch häufig gewendet, bis sie trocken sind. Auf diese Weise ist es möglich, von einzelnen Sträuchern einen

Ertrag von 2—3 und mehr Thalern, also pro Morgen mindestens eine jährliche Revenue von 100—200 Thalern zu erzielen. Man verwerthet den Boden daher bei geringer Arbeit auf das Vortheilhafteste. Am besten eignet sich hierzu ein mehr trocken als feuchter, sandiger Lehm mit südlichem oder südöstlichem Hange. L.

Mittheilungen des Gartenbauvereins zu Erfurt, herausgegeben von dessen Secretär Th. Rümpler. Erfurt 1874. Druck von A. Stenger.

Dieses Heft theilt die Thätigkeit des Vereins von 1865 bis Januar 1874 mit. Aus den Protokoll-Auszügen der vielen Verhandlungen dieses Vereins geht sein vielseitiges Wirken zur Hebung des Gartenbaus hervor. Viel interessante Fragen wurden in den Tagesordnungen der Versammlungen verhandelt. Unter anderem sind neue Erdbeersorten aus dem Nachlasse des berühmten Dr. Nicaise darin beschrieben. Das Heft enthält auch die Schilderung der Einweihung des Reichardt-Denkmales. L.

Arnoldis Obstcabinet 41. Lieferung.

Von diesen vorzüglichen Obstnachbildungen sind in der jüngst ausgegebenen 41. Lieferung jetzt erschienen Boedeckers Butterbirn (Ill. Hdb. Nro. 140), Februar Butterbirn (Ill. Hdb. Nro. 526), Birn von Tongre, (Ill. Hdb. Nro. 494), Esperens Bergamotte (Ill. Hdb. 341), Vereins Dechantsbirn (Ill. Hdb. Nro. 408), Neue Fulvia (Ill. Hdb. Nro. 510). Sämmtliche Nachbildungen sind in Form wie Colorit sehr gut und charakteristisch, nur die Esperens Bergamotte hätte etwas grösser sein dürfen. Hier wird diese treffliche Winterbirn wenigstens immer etwa 1/4 grösser, als die Abformung des Cabinets sie zeigt. Möge durch zahlreiche Abonnements das Cabinet als eines der besten Mittel, Obstkenntniss zu verbreiten, recht kräftig unterstützt werden. Dr. Ed. Lucas.

Volkswirthschaft im Bauernhofe, oder die wahren Erwerbsgrundsätze als Grundlage des bäuerlichen Wohlstandes von Fritz Möhrlin, Herausgeber des schwäbischen Bauernfreundes. Ravensburg bei Eugen Ulmer. (I) 172 Seiten in 16°. Preis 10 Ngr. oder 36 kr.

Auf fassliche, praktische und populäre Weise ertheilt in diesem Büchlein der Verfasser dem Landwirthe die besten Rathschläge zum rationellen Betrieb seiner Wirthschaft. Dieses Werkchen möchten wir in der Hand jedes Bauern sehen. W.

Sechszehnter Jahresbericht des Gartenbau-Vereins für Bremen und seine Umgegend 1873. Druck von Hauschild in Bremen.

Nebst einem Mitgliederverzeichniss von 316 Mann enthält dieses Heft den in der General-Versammlung vom 10. März 1873 vorgelesenen Jahresbericht des unermüdlichen Sekretärs Hrn. Ortgies, die Berichte über die Frühlings- und Herbstausstellung des Vereins im Jahre 1873; sowie einige Vorträge, worunter derjenige des Dr. Buchenau über die Circulation des Saftes in den Pflanzen (welche wir in d. Bl. mitgetheilt haben) und die Vorträge des Herrn Martens über die Frage: „Ist der Obstbau für unsere Landleute lohnend?“ und über

Pflanzen und Behandlung der Obstbäume von Weglage, besonders interessant für Pomologen sind. — Vorstand ist der Herr Fabrikbesitzer J. G. Hagemeier.

Dr. L.

Deutscher Pomologenverein.

Neue Mitglieder:

Herr Alexander Jamrich, Gräflich Erdödischer Obergärtner in Somlovár, Ungarn; Herr Berger, Kaufmann und Fabrikbesitzer in Danzig (Hundegasse); Herr H. Becker, Kunstgärtner in Zülpich.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Nachtrag zur Tagesordnung für die Versammlung in Trier.

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

12) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstkultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen, resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen?

13) Die Ursachen des so häufig auftretenden Gelbwerdens und Absterbens der Birnzwergstämme und die Mittel zur Verhütung dieser Krankheit oder ihrer Beseitigung.

14) In welcher Weise und unter welchen Voraussetzungen kann mit der Futterproduktion der Obstbau vortheilhaft verbunden werden?

15) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten populären, billigen Handbüchern zur Förderung
   a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier,
   b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar,
   c) der Beerenobst-Kultur im Regierungsbezirk Trier.

Personalnotizen.

Herr **Carl König**, Kunst- und Handelsgärtner in Colmar, ist den 27. März im Alter von 70½ Jahren gestorben. Er war der älteste der Gärtner des Ober-Elsass. Die sehr zahlreichen seiner Mitbürger aus allen Ständen, die seiner Beerdigung beiwohnten, bewiesen, wie allgemein der biedere, gelehrte Mann geschätzt war. Das Geschäft des Verstorbenen war auch in Deutschland, und bis in Polen und Russland, durch seine pünktliche und loyale Bedienung bekannt und geschätzt.

Wir erinnern uns Folgendes, das bei uns einst aus den jüngern Jahren des Verstorbenen mitgetheilt wurde. Die Justiz war die Carriere, die er gewählt hatte. Aber seine Liebe für die Botanik war so gross, dass der gelehrte

und reiche junge Advokat die ihm anvertrauten Acten unter Stössen von botanischen Werken und Herbarien oft vergessen haben soll. Auch tauschte er schon vor 1830 den Advokatenrock mit dem Gärtnerschurz, indem er sich einen erfahrenen Gärtner beigesellte. Daher die frühere Firma: König und Ohl, die erst 1853, mit dem Tod des Herrn Ohl aufhörte.

Im Jahre 1848 wurde C. König als Abgeordneter ernannt. Sein lebhafter, und immer ganz uneigennütziger Patriotismus verleitete ihn in eine Richtung, die ihn zu einem mehrjährigen Exil nöthigte. Von der Zeit seiner Rückkehr bis an sein Ende lebte König zurückgezogen von aller Politik; nur für seine Kinder, sein Geschäft und seine lieben botanischen Studien.

Da seine sämmtlichen Kinder für Frankreich optirt haben und daselbst etablirt sind, weiss man noch nicht, was aus dem ziemlich bedeutenden, und sehr gut gelegenen Etablissement werden wird.

Colmar im Mai 1874.

L. Ehrlen.

Am 1. März 1874 wurde unserem sehr verdienten langjährigen Vereinsmitgliede, Herrn Garteninspektor Schondorff in Oliva bei Danzig, eine ehrenvolle Anerkennung seines segensreichen Wirkens zu Theil. Schondorff war vor 50 Jahren an diesem Tage in die Lehre als Kunstgärtner getreten. Seit 20 Jahren Vorstand des Danziger Gartenbauvereins, drückte ihm dieser durch eine Deputation ihren Dank und ihre Verehrung an diesem Tage aus, indem der Verein ihm einen sehr werthvollen und prächtigen silbernen Tafelaufsatz als Zeichen dankbarer Anerkennung übergab. Der Aufsatz stellt eine Pomona mit Füllhorn dar, welche auf ihrem rebenumkränzten Haupte eine Schale und einen Krystallbecher zu Blumen trägt.

Indem wir über diese Anerkennung unsere innigste Freude ausdrücken, wünschen wir nachträglich unserem geehrten Ausschussmitglied von Herzen Glück!

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins:
Oberdieck. K. Koch. Lucas.

Der seitherige Besitzer der früheren Fürer'schen Beerenobstschulen, Herr Rudolph Göthe, früherer Zögling des Pomologischen Instituts in Reutlingen, wurde als Direktor des kaiserl. Pomologischen Instituts in Brumath bei Strassburg berufen und trat mit Juni seinen neuen Posten an. Somit wäre wieder ein neues Pomologisches Institut ins Leben getreten. Das Geschäft des Herrn G. in Cannstatt wird nun verkauft werden und würde dasselbe eine sehr gute Erwerbung für einen jungen Pomologen sein.

L.

Commerzienrath H. Arnoldi in Gotha erhielt für seine schönen Obstnachbildungen in Bremen die grosse silberne Medaille.

Der sehr verdiente Pomolog, Herr Pfarrer Anton Mayer in Althofen in Kärnten starb am 8. Juni 1874; Friede seiner Asche!



Jonathan Hall

H. J. van Hulle,

Professor an der Gartenbauanstalt zu Gent.

Mit Portrait.

Wir geben hier das wohlgetroffene Porträt eines um den Gartenbau sehr verdienten Mannes, dem wir besonders in Bezug auf den Baumschnitt und die wissenschaftliche Gärtnerei überhaupt, grossen Dank schuldig sind.

Im Jahre 1827 in Gent geboren, wurde van Hulle, nachdem er die Schule verlassen hatte, unter der Leitung seines Vaters in den Gärtnerarbeiten herangebildet. Nach dessen Tode ersetzte er ihn als Gärtner im Schlosse Hollacken. Der junge van Hulle aber strebte höher hinauf; er fühlte, dass ihm die Wissenschaft der Gartenkunst, die Theorie fehlte, und zögerte daher nicht, eine verhältnissmässig gute Stelle zu verlassen, um mit 23 Jahren als Zögling in die Staats-Gartenbauschule einzutreten, welche sich zu jener Zeit in der Anstalt des Herrn van Houtte befand. Nach glänzenden Studien wurde er mit einem sehr ausgezeichneten Diplom entlassen, arbeitete und vervollkommnete sich in England und besuchte nachher die Anlagen Deutschlands, Frankreichs und Hollands. In sein Vaterland zurückgekehrt, wurde er zum Oberdemonstrator der Pflanzenzucht an der nämlichen Schule, deren Zögling er einst war, ernannt und beauftragt, Vorlesungen über Gemüsebau und Obstbaumzucht zu halten. Zugleich musste er von 1855 an die Provinz bereisen und den Volksschullehrern spezielle Vorträge über Pflanzencultur abhalten. Dieser erste Versuch gelang so, dass er seither überall Nachahmung fand.

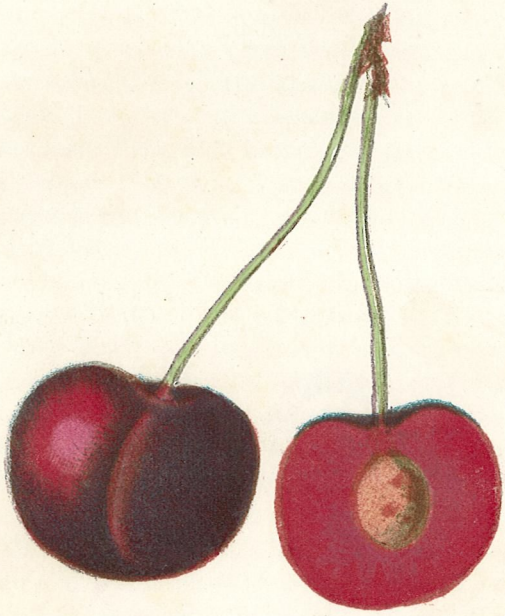
So wie der verstorbene Herr von Bavay Sohn in der Gartenbauschule zu Vilvorde wurde van Hulle vor etwa 20 Jahren beauftragt, in der Gartenbauschule öffentliche, unentgeltliche Vorträge über Baumschnitt zu halten. Der Erfolg war so gross, diese Einrichtung so beliebt, dass die belgische Regierung heute im ganzen Lande solche Unterrichtscurse eingerichtet hat. Van Hulle hat auch seither fortgefahren, öffentliche Vorträge zu halten, nicht nur in seinem Vaterlande, sondern auch in Holland und in anderen Gegenden.

Nach dem im Jahre 1858 erfolgten Tode des Herrn Donkelaar, Obergärtner am botanischen Universitätsgarten zu Gent, wurde van Hulle an dessen Stelle ernannt und beauftragt, in dem Lehrerseminar Vorlesungen zu halten; kurz nachher wurde er zum Inspektor der städtischen Anlagen ernannt und endlich, da im Jahre 1871 die Staatsgartenbauschule in Gent dem botanischen Garten dieser Stadt beigegeben worden, wurde van Hulle als Professor des Gartenbaues daran ernannt, welche Stelle er heute noch bekleidet.

Ungeachtet seiner zahlreichen Beschäftigungen findet van Hulle noch Zeit zu tüchtigen schriftstellerischen Arbeiten. Schon vom Jahre 1849 an betheiligte er sich an dem Concurs, welchen die belgische Regierung für das beste Werk über Gemüsebau ausgeschrieben hatte; der Preis wurde seinem flämischen Werke „Moeshovenierdery" zuerkannt, welches schon in 3ter Auflage erschien. Im Jahr 1857 veröffentlichte er unter dem Titel „Boomtelt" den kurzen Inhalt seiner öffentlichen Vorlesungen über Obstbaumzucht; dieses Werk ist in 4ter Auflage erschienen. Eine französische Auflage davon erschien 1867 unter dem Titel: „Guide arboricole", wovon die 2te Auflage sich im Druck befindet. Im Jahr 1863 veröffentlichte van Hulle in französischer und flämischer Sprache seine: „Culture de la vigne sous verre" (Die Weinrebenzucht im Glashaus), wovon bereits eine 2te Auflage erschien; und im Jahr 1871 gab er seinen „Jardin botanique de Gand" (Der botanische Garten in Gent) heraus, wovon eine 2te Auflage bereits das Leben erblickte. Ausserdem schrieb van Hulle eine Menge Denkschriften und Berichte und wie bekannt fährt er seit 1855 unermüdlich fort, mit seinen Collegen Burvenich, Pynaert und Rodigas die Monatshefte des Pomologenvereins in Belgien (Bulletins mensuels du cercle d'arboriculture en Belgique) zu schreiben, dessen Mitgründer und Vice-Präsident er ist. Wir dürfen hier einer kleinen, höchst interessanten Brochüre, betitelt „La non-taille" (Das Nichtbeschneiden der Obstbäume) zu erwähnen nicht vergessen, welche sehr viel Beachtenswerthes enthält und gegen das Uebermass des Beschneidens und Pincirens unserer Obstbäume eifert.

Von 1851 ab hat van Hulle sich an den meisten Welt-Ausstellungen betheiligt und wir sehen ihn als Delegirten oder eine oder die andere Culturfrage abhandelnd in den Blumenausstellungen und Congressen in Brüssel, Amsterdam, London, Paris, Gent, Hamburg und natürlich auch im August 1873 in Wien.

Solche ausgedehnte Thätigkeit konnte nicht ohne ehrenhafte



Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche.

Auszeichnung bleiben; van Hulle erhielt 1857 von seiner Regierung die Decoration für Leistungen im Ackerbau I. Classe; vorher schon hatte er dieselbe Auszeichnung II. Classe erhalten. Im Jahre 1871 wurde van Hulle zur Anerkennung seiner Dienstleistungen von S. M. dem Könige der Belgier zum Ritter des Leopoldordens erhoben und erst kürzlich, September 1873, ernannte ihn S. M. der König von Holland zum Ritter der Eichenkrone.

Die deutschen Gartenzeitschriften, namentlich Koch's Wochenschrift und die Monatshefte für Pomologie, haben öfter van Hulle's Namen genannt und Arbeiten von ihm in Uebersetzung oder Auszug verbreitet.

Möge es ihm vergönnt sein, wie seither noch recht viele Jahre seine segensreiche Thätigkeit fortzusetzen. **Dr. Ed. Lucas.**

Grosse Germersdorfer Kirsche.

Mit Abbildung.

Diese schöne und grosse schwarze Knorpelkirsche, welche zu den mittelfrühen oder späteren Sorten, welche in der 5. Woche der Kirschenzeit reifen, gehört, stammt aus Guben, von wo sie durch die Güte des Herrn Conditor Groth daselbst Superintendent Oberdieck und von demselben auch das hiesige Institut erhielt. Oberdieck gab schon 1865 Nachricht über diese werthvolle Sorte; wir geben heute eine Abbildung nach aus Guben erhaltenen Früchten und beziehen uns auf die systematische Beschreibung dieser Sorte unter Nr. 174 des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde, wo Oberdieck diese Sorte sehr umfassend und genau beschreibt. **Dr. Ed. Lucas.**

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

(Aus einem Schreiben des Hrn. Giacomo Giongo in Pergine an Dr. E. L.)

Als ich heute das 6te Heft der Illustrirten Monatshefte las, fühlte ich mich bewogen, Ihnen etwas mitzutheilen über die Grosse Salzburgerbirn, über welche in diesem Heft mehreres gesagt wird. Ich cultivire seit 7 Jahren einen Birnbaum, den ich von dem damals bestehenden Pomologischen Garten und Pflanzenhandlung Groff in Padua (eine Filiale von Bourdin in Mailand) sammt andern Obstpflanzen bezogen habe. Ich habe damals nicht die Vorsichtigkeit

gehabt, den Namen dieser Pflanze in die Mappe meines Obst- und Weingartens zu bemerken und die Etiquette ist bald verloren gegangen; da aber mir daran gelegen war, den richtigen Namen der Sorte zu kennen, wendete ich mich darum an unseren Pomologen, Herrn Frank, welcher mir diesen als die Salzburger Birn anzeigte. Ich finde nun, dass diese von mir cultivirte Frucht ihre getreue Abbildung im 5. Heft der Illustrirten Monatshefte hat und auch die Beschreibung des Herrn Professor Taffrathshofer stimmt meiner Pflanze bei. Es gibt bei uns mehrere Exemplare dieser Sorte, welche allgemein Zuccherini genannt werden. Es sind gewöhnlich hohe, umfangreiche Bäume und gedeihen am besten in leichtem, nicht zu trockenem Boden. Der Standort meines Baumes ist vielleicht ein zu trockener, obwohl der Boden (ein schiefriger) 5 Schuh rigolt sei, denn bei einer alljährlich reichen Blüthe halten doch wenig Früchte. Dieselben sind zuckerreich, genügend saftig und angenehm gewürzt, jedoch etwas körnig in der Mitte; die Reifezeit Anfangs September.

Wir haben hier übrigens noch eine Gattung Zuccherini, welche auch St. Anna-Birn genannt wird, weil sie um St. Anna reif ist. Diese ganz kleine Birn von länglicher, schmaler Form hat einen verhältnissmässig sehr langen Stiel, ist schön roth und gelblich gefärbt, im Geschmack der Grossen Salzburger sehr ähnlich; die Früchte hängen in Büschel am Baume. Es kommen oft von dieser Sorte Früchte auf den Markt. (Es ist die kleine Muscatellerbirn, Ill. Hdb. Nr. 1, wo nur der Stiel zu kurz dargestellt ist. L.)

Amerikanisches Reglement für die Feststellung neuer Sorten.

Aus den Verhandlungen der XIII. Generalversammlung der American Pomological Society, 6.—8. September 1871.

1) Keine neue, aus Samen erzogene Frucht kann durch die Gesellschaft empfohlen werden, bis ihre Qualität durch eine mindestens fünfjährige Untersuchung, in mehr denn einer Localität festgestellt ist und welche nicht mindestens einer ähnlichen bekannten Sorte ersten Rangs gleichkommt, oder welche, wenn sie nur zweiten Rang als Geschmack erhält, durch kräftigen Wuchs, Widerstandsfähigkeit, Tragbarkeit oder andere wichtige Eigenschaften sich besonders auszeichnet.

2) Keine neue Frucht wird als benannt angesehen, bis sie durch eine Person oder ein Comité, welches mit den bestehenden Sorten vertraut ist, genau beschrieben und diese Beschreibung in mindestens einer Garten- oder Ackerbau-Zeitung oder einem pomologischen Werke von ausgezeichnetem Werthe, veröffentlicht wurde.

3) Der Erzieher oder derjenige, welcher am ersten eine neue Sorte bekannt macht, soll berechtigt sein, dieselbe zu benennen und dieser Name, wenn er tauglich ist, soll durch den Schriftsteller, welcher sie zum erstenmal beschreibt, angenommen werden.

Ist aber der vorgeschlagene Name zu umfassend oder widerspricht er den Nomenclatur-Regeln, so steht es dem Beschreiber frei, die Sorte anders zu benennen.

Haben zwei Personen eine Frucht benannt oder beschrieben, so hat der zuerst durch Beschreibung veröffentlichte Name, wenn regelrecht, den Vorzug.

4) Bei der Benennung neuer Sorten sollen alle rauhen, pöbelhaften, uneleganten Namen, wie „Schafsnase", „Schweinerüssel" u. s. w. vermieden werden und keine Benennung soll mehr als zwei Worte haben, nur dann ausgenommen, wenn des Erziehers Name beigefügt wird. Characteristische Benennungen oder solche, welche einigermassen die Qualität, den Ursprung oder Wachsthum der Frucht oder des Baumes bezeichnet, sind vorzuziehen. Diese können sich entweder auf wesentliche Eigenschaften beziehen, wie „Golden Sweeting", „Downers Sate" etc., oder auf Localursprung, wie „Newtown Pippin", „Hudson Gage", oder auf die Reifzeit. wie „Early Scarlet", „Frost Gage", oder auf Farbe und Gestalt, wie „Golden Drop", „Blue Pearmain", oder welcher einen besonderen Platz oder eine besondere Person feiert, wie „Tippecanse", „La Grange", „Baldwin", oder irgend ein anderer Titel, welcher bezeichnend angewandt werden kann.

5) Die Beschreibung neuer Sorten soll folgender besonderer Umstände erwähnen:

a) Angabe des Ursprungs.

b) Die Frucht, ihre Grösse, Form und äusserliche Farbe, Bruch und Farbe des Fleisches, Geschmack und Reifezeit, mit Beifügung bei Steinfrüchten der Grösse des Steines, seiner Lösigkeit oder Nichtlösigkeit vom Fleische, Gestalt der Naht und der Stielhöhle, und beim Kernobste die Grösse des Kernhauses und der Kerne, die Länge, Lage und Sitz des Stieles und die Gestalt des Kelches.

c) Der Baum, sein hervorstechender Character im Wachsthum, seine Holz- und Fruchttriebe, Blätter und Blüthen. Bei Pfirsichen die Form der Drüsen des Blattes und die Grösse der Blüthen. Bei Erdbeeren der Character der Blüthen, ob Zwitterblüthen oder eingeschlechtige. Bei Trauben die Form der Traube und der Beeren.

Neue Veredlungsart.

Wir gaben auf pag. 8 dieses Jahrgangs dieser Blätter die Beschreibung einer neuen Veredlungsmethode, welche wir dem Lehrer der Obstbaumzucht, Herrn Pohl, verdanken. Damals fehlte die Zeichnung, welche wir jetzt nachtragen und das Wesentlichste der neuen Methode hier wiederholen, wie es im Januarheft steht.



Anstatt des T-Schnittes und des Ablösens der Rinde wird das Messer quer über den Stamm gelegt und von oben nach unten ein Streifen Rinde von ca. 25 mm. Länge heruntergeschnitten und dann der Rindenlappen bis auf 5 mm. abgeschnitten. Nun wird das Edelauge abgeschnitten (nicht abgebrochen), eingesetzt, festgebunden, mit flüssigem Baumwachs bestrichen und fertig ist die Arbeit.

Aus den beiden Holzschnitten ist die Art des Schneidens der Augen, sowie des Einsetzens und Verbindens sehr gut ersichtlich.

Wir möchten sehr zu weiteren Versuchen auffordern, zumal sich immer Wildlinge von Rosen oder Obstbäumen finden, deren Rinde sich nicht löst, welche also beim Oculiren übergangen werden müssten, mittelst dieser Methode aber ebenfalls zu veredeln sind. **Dr. L.**

Wann und wie soll man pflanzen?

Diese schon so oft und vielfach besprochene Frage ist dennoch von grosser Wichtigkeit, zumal ja die Zukunft des Baumes von der Art und Weise abhängt, in welcher er gepflanzt worden.

In der Generalversammlung des „Cercle d'arboriculture de Belgique" in Gent, den 1. April 1873, gab diese Frage zu folgenden Erörterungen zwischen Van Hulle, Ch. Baltet und Ed. Pynaert Anlass:

Van Hulle in seinem Vortrage, in welchem er zur nöthigen Vorsicht beim Herausnehmen des Baumes ermahnt, sagt, dass er der allgemeinen Lehre vom Baumsatz, nämlich, dass derselbe stattfinden kann während der ganzen Ruhezeit des Baumes, nicht beipflichte, sondern er rathe den Baum im Spätjahr so früh möglich und im Frühjahr so spät möglich und nie im Winter zu setzen. Der Baum wächst viel leichter an, wenn er spät im Frühjahr, als wenn er im Winter gesetzt wird. Hiezu führt er Beispiele an.

Was den Zeitpunkt betrifft, muss dem Zustand des Bodens Rechnung getragen werden. Nie pflanze man, wenn die Erde nicht gehörig mürbe ist und lieber in zu trockenem, als in zu feuchtem Boden.

Gewöhnlich pflanzt man zu tief, ohne sich zu fragen, ob der Baum dies ertragen kann; demnach ist es rathsamer, oberflächlich und oft sogar auf Hügel zu pflanzen. Wird uns denn nicht in der Natur gelehrt, dass die dicksten Bäume ihre stärksten Wurzeln nicht nur nahe an, sondern sogar über der Bodenfläche haben? Wie, wenn sie durch Luft und Sonne mehr in Thätigkeit gesetzt würden!

Baltet fügt hinzu, dass die Baumgrube oft schlecht gemacht wird. Der Boden wird wohl umgewühlt, aber die verschiedenen Schichten nicht gehörig gemischt; dennoch ist diese Mischung noth-

wendiger als das Düngen. Ist der Untergrund schlecht, so lasse man ihn und menge ihn nicht mit dem guten Boden; ist er ein Hinderniss, so führe man ihn hinweg; lässt man ihn aber, so thut man besser daran, den Boden zu erhöhen, dadurch wird er besser.

Eine andere wichtige Frage ist die Auswahl der Bäume. Sind sie aus gutem oder schlechtem Boden zu entnehmen? Es ist besser, man nimmt sie aus gutem, aber nicht zu reichlich gedüngten Boden. Ist dann der Boden gehörig zubereitet, so finden die jungen Bäume immer von denjenigen Nährstoffen, in welchen sie aufgewachsen sind. Auch ist es gut, sie aus einer frei gelegenen Baumschule zu beziehen, wo die Bäume nicht zu dicht stehen.

Dass beim Herausnehmen der Bäume darnach zu trachten ist, dass die Wurzeln so lang wie möglich sind, ist wohl recht, doch müssen diese gerichtet und schadhafte Wurzeln ganz kurz abgeschnitten werden. Ebenso ist die Krone einzukürzen: beim Birnbaum weniger, bei Pfirsich und Aprikosen mehr.

Van Hulle macht noch darauf aufmerksam, dass hinsichtlich des Beschneidens beim Setzen Vergleiche zwischen kurz und lang beschnittenen Bäumen am Ende der Saison zu machen wären, und dass beim Baumsatze man darauf achten sollte, den Baum zu orientiren, d. h. ihn in der Richtung zu setzen, wie er in der Baumschule stand, Nordseite gegen Norden u. s. w. Der Baum bildet seine Schichten verschiedenermassen; an der kältern Seite bewegt sich der Saft nicht so leicht, bezeichnet man daher z. B. die Südseite und setzt den Baum in dieser Richtung, so wird dadurch sicher die Saftbewegung begünstigt.

Pynaert bemerkt seinerseits, dass, wenn er zu wählen hätte, er nimmer so früh als möglich setzen würde. Beim Spätpflanzen sind immer gewisse Vorsichtsmassregeln zu ergreifen. Ueberdies ist auch bei dieser Frage der Zustand der Bäume in Rechnung zu bringen; sind dieselben gut herausgenommen und eingeschlagen worden, so kann man sie einen Monat später pflanzen, als andere, welche nicht so behandelt wurden.

Was das Einkürzen der Wurzeln betrifft, so muss man zugleich das Stämmchen mit Lehm und Kalk bestreichen; kann man dies nicht, oder können die Bäume nicht eingegossen werden, so schneide man den Wurzeln nur das Verletzte glatt. Doch ist es immer nützlich, die Wurzeln zu beschneiden, indem diese dadurch sich mehr verzweigen und Faserwürzelchen bilden.

Baltet räth noch zu, die Wurzeln der Bäume einige Zeit vor dem Pflanzen in Wasser zu stellen, besonders beim Frühjahrssatze.

Uebersetzt von **J. Wohlhüter.**

Anm. Das hier von van Hulle Gesagte ist ganz conform dem, was wir in unseren Schriften auch anempfehlen und was sich hier vielfach erprobt hat, ebenso die Wahrnehmung, dass rechtzeitig ausgegrabene und gut eingeschlagene Bäume bei etwas späterem Baumsatz besser wachsen, als eben erst ausgegrabene, da bei ersteren der Trieb stets zurückgehalten wird. **Dr. L.**

Veredlung der Zwetsche auf Pflaumenbäume.

Vor einigen Jahren vertraute man mir bei einer Gärtnerei einen Obstgarten von ungefähr 1000 Bäumen, unter welchen sich so ziemlich der dritte Theil der gemeinen Haber-Pflaume (Pr. insititia) befanden, welche stark wuchernde, kräftige Kronen entwickelten, während die Bäumchen der Hauszwetsche (Pr. domestica) ohne allen Wuchs, verkrüppelt dastanden.

Der Garten war ungefähr vor 8—10 Jahren frisch ausgepflanzt.

Währenddem die Pflaume eine Frucht fast ohne Werth besitzt, ist die Hauszwetsche ein beliebtes, stark gesuchtes Obst.

Ich unternahm sogleich das Umpfropfen sämmtlicher Pflaumen, meistentheils mit der Hauszwetsche, und hatte das Vergnügen, zu sehen, wie ungewöhnlich stark die neuen Triebe sich entwickelten und in ein paar Jahren war die durch das Zurückschneiden und Pfropfen verloren gegangene Krone, mit den besten Früchten beladen, wieder gewachsen.

Da die gemeine Pflaume fast mit jeder Erde, selbst mit sehr schwerem Lehmboden vorlieb nimmt, wo die Hauszwetsche nicht gut fortkommt, so kann in jenen Gegenden, wo die Zwetsche nicht mehr fortkommen will, das Pfropfen derselben auf Pflaumen nicht genug empfohlen werden.

Alois Nebesky in Horodiszcz bei Zwirohoradek, Kiewer Gubernium.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VIII. Kritik der Schrift: „Verbesserter practischer Weinbau in Gärten und vorzüglich auf Weinbergen von J. S. Kecht."

Diese Schrift eines Berliner Lakirers und Fabrikanten, welche, wenn Schreiber dieses, dem nur die 4. Auflage zur Hand ist, nicht irrt, im Jahre 1818 zum ersten Male gedruckt erschien, machte in dem sich für den Weinbau interessirenden Publikum ein ungewöhnliches Aufsehen und erfuhr desshalb in verhältnissmässig kurzer Frist mehrere Auflagen. Die kgl. Regierung, 1. Abtheilung, zu Coblenz machte es sich zur Pflicht, in einem Rescript vom 2. September 1824 und Fürst zu Carolath in einem Zeugniss, ausgestellt den 19. Febr. 1825, die verbesserte Weinbau-Methode Kechts zu empfehlen und sind diese beiden Documente in der 4., zu Berlin 1827 abgedruckten Auflage des obengenannten Schriftchens enthalten.

Auch Schreiber dieses, bei der Erscheinung des Büchleins noch Neuling in der Behandlung der Rebe, wurde durch die, in demselben mit ziemlicher Anmassung ausgesprochnen Verbesserungsvorschläge bestochen, doch schon nach Verlauf weniger Jahre durch die an seinen Rebstöcken angestellten Versuche von den Irrthümern der neuen Methode überzeugt. Merkwürdiger Weise gibt es aber heutigen Tages noch höchst achtbare Freunde und Lehrer des Weinbaus, welche noch immer sich rühmen, die Kecht'schen Ansichten zu theilen und, freilich mit ganz unumgänglich nöthigen Beschränkungen, darnach zu verfahren. Darum hält Schreiber dieses eine so spät erfolgende Beleuchtung derselben auch jetzt noch für nicht ganz überflüssig.

Die von dem Berliner Reformator des landesüblichen Weinbaus aufgestellten vermeintlichen Verbesserungen gipfeln in folgenden 3 Sätzen: 1) Verdrängung des üblichen kurzen Schnitts der Tragreben (des Zapfenschnitts) und ausgedehnteste Schonung derselben, (Bogrebenerziehung). 2) Der Herbstschnitt. 3) Die Schonung des Geizes, (der Aftertriebe).

Was nun den Herbstschnitt anlangt, so hat Schreiber dieses bereits im IV. und V. seiner Beiträge zur Rebencultur etc. etc. dessen Unerheblichkeit, die dem Geize beigelegte Bedeutung aber als einen Irrthum im VI. nachzuweisen sich bestrebt. Daher hat die Kritik nur noch das Grundprincip der neuen Methode, nemlich die

geforderte Beseitigung des landesüblichen Zapfenschnittes zu Gunsten der Bogrebenerziehung zu beleuchten, was nun in folgendem so gründlich als möglich geschehen soll.

Für diejenigen Freunde des Weinbaus, die mit den verschiedenen Arten seiner Beschneidung und deren Benennung vielleicht nicht ganz vertraut sind, sei die Bemerkung verstattet, dass man, wie oben schon angedeutet wurde, unter dem Zapfenschnitte diejenige Behandlung versteht, nach welcher man in der Regel die sämmtlichen Triebe des vorjährigen Sommers vor deren Austriebe im Frühjahre, mögen sie zum Fruchttragen bestimmt sein, oder nicht, auf wenige Augen verkürzt. Die Bogrebenerziehung hingegen pflegt nur einen Theil der Sommertriebe kurz zu schneiden, dem andern aber, in Bogen angeheftet, eine grössere Anzahl von Augen zur Hervorbringung zahlreicher Früchte zu lassen. Kecht unterscheidet bei dem Beschneiden der Triebe des Vorjahres: Zapfen, auf 2 Augen verkürzt, Schenkel mit mehreren und Reben mit vielen Augen.

Die Bogrebenerziehung, obschon nicht in der Weise, wie Kecht sie angeführt wissen will, ist durchaus nichts Neues. Sie wird in südlichern Gegenden noch jetzt und wurde auch in nördlichern längst geübt, vorzugsweise bei der Spalier-Rebenzucht in dungreichem Gartenboden und bei denjenigen Rebensorten, welche erfahrungsgemäss bei einem kurzen Schnitt sich wenig tragbar erweisen, als z. B. Frühleipziger, (Seidentraube), Schwarzwelsch, (Trollinger, Frankenthaler) und mehrere andere mit ähnlicher Vegetation. In Weinbergen kommt im nördlichen Deutschland die Bogrebenerziehung nur sehr ausnahmsweise vor, so z. B. in den fiscalischen Weinbergen der Hoflösnitz bei Dresden, wo seit langer Zeit schon die Winzer sie benutzen, um über die bergaufführenden Stufensteige einen, im Frühjahre bald Schattengebenden und im Herbste durch seine Trauben-Menge entzückenden Laubengang zu bilden. Sie gehen dabei aber, um der Erschöpfung der Stöcke vorzubeugen, mit grosser Vorsicht zu Werke, indem sie alljährlich mit den, die Bogreben liefernden Stöcken abwechseln. Die norddeutsche Winzerzunft hatte nach mehr hundertjähriger Erfahrung gewiss ihre guten Gründe zur Einführung des sogenannten Zapfenschnitts, der dann auch landesübliche Regel wurde, und Schreiber dieses glaubt kaum zu irren, wenn er als solche folgende aufführt. 1) Ist bei dem Zapfenschnitte die für das Heil der Rebzucht so höchst nöthige Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Triebkraft und Tragbarkeit, zumal bei der in

der Regel spärlichen Ernährung der Stöcke in den Weinbergen leichter zu bewirken. 2) Hat man bei der Bogrebenerziehung meist viel weniger Reben je eines Stockes zu überwintern, als bei der andern Methode. Da nun aber unsere Winter gar oft den Rebstöcken bald mehr, bald weniger gefährlich werden, ist es gewiss recht wünschenswerth, bei dem Schnitt im Frühjahre die Auswahl unter vielen Trieben zu haben. 3) Ist es doch hinsichtlich der Quantität der Trauben, die ein Weinstock ohne Schaden tragen kann, ganz gleich, ob dieselben an weniger Reben dicht, oder an deren vielen, über den ganzen Stock wohl vertheilt, hängen; hinsichtlich der Qualität macht es aber einen merklichen Unterschied, ob eine Rebe viel oder wenig Trauben auszubilden und zu ernähren hat. Im letztern Falle sind sie meist viel ansehnlicher und schmackhafter. 4) Und das ist im Norden eine Hauptsache, je vereinzelter die Früchte hängen und je weniger derselben ein Stock überhaupt zu ernähren hat, desto eher erfolgt deren Reife. Welches nun aber auch die Veranlassung für unsere Vorfahrer im Weinbau zur Einführung des Zapfenschnitts gewesen sein mag, soviel ist doch wohl mit Gewissheit anzunehmen, dass sie bei einem Geschäft, was Vielen nicht nur Vergnügen, sondern Vermittlung ihres Lebensunterhalts war, nicht, wie Kecht es nennt, nach Willkür und Laune, sondern mit weisem Vorbedacht verfuhren. Dessgleichen ist des Reformators an der Spree Behauptung, dass die jährliche vermeintliche Verstümmelung der Rebstöcke durch den Zapfenschnitt deren alsbaldiges Verderben herbeiführe, eine ganz unbegründete; denn ein Verkürzen der reifen Triebe an holzbildenden Pflanzen zur Zeit der ruhenden Vegetation dient ja bekanntlich, mit Verstand geübt, nur als Antrieb zu neuem und stärkerem Wuchs, wesshalb man denn auch dem Absterben nahe, Obst- und andre Bäume durch das theilweise Abwerfen ihrer Aeste und das dadurch bewirkte Unterbrechen ihrer Tragbarkeit zu verjüngen pflegt. Schreiber dieses hat wohl Weinstöcke gesehen, die durch einen, von Unerfahrenen ausnahmslos geübten zu kurzen Schnitt unfruchtbare Reben trieben, dabei aber jährlich üppiger wucherten; dagegen in den 20er Jahren dieses unsers Jahrhunderts Hunderte von Rebstöcken, welche die buchstäbliche Befolgung der von Kecht angepriesenen Methode gar bald zu Grunde gerichtet hatte. Diese verlangt nemlich, dass man alle starken, ausgereiften Triebe des Vorjahres zur Hervorbringung vieler Trauben als Reben unverkürzt lasse; die mittelstarken aber solle man zu Schenkeln, die schwachen zu Zapfen schneiden.

Er geht dabei von der Ansicht aus, dass, weil die Triebe des Weinstocks nur einmal Früchte bringen, die Einkürzung derselben eine Selbstberaubung sei; man dürfe bei einem naturgemässen Verfahren sie nicht eher hinwegnehmen, als nach Erfüllung ihrer Bestimmung im Herbste. Zum Ersatze dieser, gleich abgetragenen, dann aber bekanntlich abgestorbenen Himbeerranken hinweggenommenen Reben, sollten nun die Triebe der Zapfen dienen. Bei einer rationellen Behandlung des Weinstocks, die stets die Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Triebkraft und Tragbarkeit im Auge hat, und vorsichtig lieber die letztere vermindert, als die erstere schädigt, werden in der Regel allerdings aus den Zapfen kräftige Schosse austreiben, selten aber, oder wohl gar nicht dann, wenn danebenstehende lange, mit vielen Früchten beladene Reben, die Kraft des Stocks stark in Anspruch nehmen. Daher müssten nach Kecht behandelte Rebstöcke naturgemäss sich gar bald erschöpfen und absterben. Auch die stärkste Düngung wird nur auf kurze Zeit dieses Verderben aufzuhalten im Stande sein. Dass Kecht bei seiner ganz übertriebenen Anwendung der Bogrebenerziehung mehrere Jahre hindurch nach seiner Versicherung Tausende von Trauben an einem Weinstocke erzog, muss als eine ganz ungewöhnliche, für mit den Ortsverhältnissen unbekannte, schwer zu erklärende und sich wohl kaum zum 2. Male im Klima von Berlin wiederholende Ausnahme angesehen werden. Auch sagt uns Knecht nicht, von welcher Qualität die Trauben waren. Er starb im März 1825, also nicht allzulange nach der Herausgabe seiner Schrift; ob er bei einem längern Leben und zunehmender Erfahrung seine Methode nicht selbst berichtigt haben würde, steht dahin und kann wohl kaum bezweifelt werden.

Die Ansicht Kechts, dass es eine Selbstberaubung sei, die nur zu einmaliger Fruchtbarkeit von der Natur bestimmten Triebe des Weinstocks zu verkürzen, hat viel Bestechendes. Allein tragen nicht alle unsere Steinobstbäume meist auch nur an den vorjährigen Trieben ihre Früchte und doch pflegen sachkundige Hände erstere und zwar theils zur Erzielung edlerer Früchte, theils zur Schonung und Verlängerung der Lebenskraft, jährlich einzukürzen? Consequent tadelt zwar Kecht dieses Verfahren ebenfalls und wagt desshalb auf die hochberühmten Pfirsichzüchter zu Montreuil einen Schatten zu werfen. Aber es werden sich wohl die Verunglimpften mit den ungewöhnlichen Preisen des Pariser Marktes für ihre Prachtfrüchte zu entschädigen wissen.

Soll nun die Kritik zu dem bereits Gesagten noch ein Schlusswort sprechen, so würde dieses nicht anders lauten können, als dass die von Kecht empfohlene Methode keinen Fortschritt auf dem Gebiete des Weinbaus, sondern ein Rückschritt sei. Denn selbst abgesehen von der auf die Dauer unausführbaren Uebertreibung in Anwendung der längst bekannten Bogrebenerziehung, zu welcher Kecht durch schwer zu begreifende Umstände sich verleiten liess, ist diese Methode doch jedenfalls durch das landesübliche Verfahren erst verdrängt worden und zwar nach den Erfahrungen von Jahrhunderten. Es ist wahrlich eine geringe Kunst, oder richtiger ein ganz kunstloses Verfahren, wenn man, wie Kecht will, die Triebe des vorigen Sommers unberührt ihre Früchte tragen lässt. Weit später hat man gelernt, das Fruchttragen der Reben zum Heile des Weinbaus durch das Verschneiden zu regeln. Das ursprüngliche Verfahren wieder üben, die Erfahrung von Jahrhunderten verwerfen zu wollen, ist doch eben nur als ein Rückschritt zu bezeichnen. Hat Kecht ein Verdienst um die Rebzucht gehabt, so ist es eben sein indirectes, indem nemlich die Verheissungen seiner Schrift, die freilich sich als Täuschungen, wenn auch auf Selbsttäuschung beruhend, erwiesen, grosse Aufmerksamkeit erregte und einen ungewöhnlichen Eifer für den Weinbau erweckten.

Fehlerberichtigung.

Seite 43 dieses Jahrgangs muss es in Zeile 17 und 18 von oben heissen: „um den Herbstschnitt zu rechtfertigen“ statt: „um diesen zu rechtfertigen.“

Seite 44 Zeile 4 von unten ist fälschlich gedruckt: „Kecht'schen Schriftchens“ statt: „Kokschen Schriftchens.“

Seite 121 Zeile 15 von unten steht: „Beschreibung der Excursionen, welche von den 2 Mitgliedern etc.“, es muss heissen: „Beschreibung der 2 Excursionen, welche von den Mitgliedern etc.“

Vortrag des Herrn Prof. Zech in Stuttgart

in der General-Versammlung der württemb. Weinbau-Gesellschaft auf dem Rathhaus in Reutlingen am 24. Mai 1874 über die Witterungsverhältnisse Ende April bis Mitte Mai d. J. und ihren Einfluss auf die Vegetation.

Zu näherer Erläuterung seines Vortrags hatte Herr Zech 9 Karten von Europa aufgehängt, auf welchen der gleichzeitige Stand der Temperatur und des Barometers durch Linien in auf einander

folgenden Tagen dadurch erläutert war, dass durch rothe Linien der gleiche Thermometerstand, durch schwarze Linien der gleiche Barometerstand angedeutet wurde. Auf diesen Karten konnte man, wenn man die rothen Linien verglich, ganz deutlich sehen, wie von Tag zu Tag die Kälte von Osten nach Westen sich fortbewegte.

Der Redner begann, nachdem er die Linien auf seinen Karten erklärt hatte: „Wenn die Reben erfrieren, dann soll ich allemal sagen, woher das gekommen ist.“ Ein Wetterprophet hat immer ein undankbares Geschäft, doch will ich wünschen, dass ich nicht so bald wieder in die Lage komme, eine ähnliche Auskunft geben zu müssen. Doch ist es von Interesse, einer Sache auf die Spur zu kommen, und es wird angezeigt sein, darauf zurückzugehen, um für die Zukunft Lehren zu ziehen, wie einem ähnlichen Schaden abgeholfen werden könne. Redner vergleicht nun die zwei Winter 1872/73 und 1873/74. — Im Winter 1872/73 war in Amerika grosse Kälte, in Asien keine bedeutende, wie nachträgliche Berichte ergeben haben. Im vorigen Jahr konnte man es voraussagen, dass ein Kälterückschlag auf den milden Winter eintreten werde, da die grossen Wasser in Amerika, die gefroren waren, beim Aufthauen viel Wärme absorbiren würden. Nordamerika hat ohnedies eine viel niederere Temperatur der gleichen Breitegrade, denn New-York liegt unter dem gleichen Breitegrad wie Rom, und wie verschieden ist das Klima, die Temperatur dieser beiden Städte. Mit dem Kälteheerd ist in der Regel ein hoher Barometerstand verbunden. — Die kalten Winde kamen voriges Jahr, bei dem Aufthauen der dortigen gefrorenen grossen Seen, von Amerika, wie wir sie auch vorher erwartet hatten.

Dieses Jahr ist es vollständig anders, der Kälterückschlag kam nicht von Westen, sondern von Osten und Nordosten.

Am 26. April, Sonntag, wo wir noch schönes, warmes Wetter hatten, in Italien sogar die mittlere Temperatur 15 Grad betrug, war die Temperatur in Petersburg und Stockholm auf dem Gefrierpunkt, auf 0, ein Unterschied, der bedenklich machen konnte, um so mehr, als der Unterschied im vorigen Jahr blos 12 Grade betrug. In ganz Europa hatten wir Nord- und Nordostwind.

Dienstag am 28. April nahm die Temperatur im Süden von ganz Europa ab, im Norden blieb sie gleich, und blieb 3 Wochen lang gleich in Petersburg wie in Stockholm, wo dieselbe immer von 0 bis 4 Grade betrug. — Das Aufthauen der Newa hatte also auf

unsere Kälte keinen Einfluss. In Süddeutschland hatten wir in dieser Zeit eine Temperatur oft unter Null, also weniger als in Petersburg. — In England und Spanien war zu dieser Zeit die Temperatur zwischen 4—8 Grade, also konnte von Westen so wenig als von Norden der Kälterückschlag kommen. — Wenn irgendwo ein gelinder Winter ist, dann ist es anderswo kalt. — Wir hatten einen gelinden Winter, folglich musste anderswo strenge Kälte sein, und da es weder in Amerika noch im Norden besonders kalt war, so musste dieses Jahr der Heerd der Kälte in Asien sein.

Am 28. April hatten Moskau, Schlesien und Ungarn eine Temperatur von 0. Am 30. April fiel die Temperatur in Wien und Südtirol unter 0. Am 1. Mai schien es, es wolle besser werden, denn kein Ort in Europa hatte eine mittlere Temperatur von unter 0.

Aber am 6. Mai rückte wieder von Osten her die Kälte — und so finden wir am 8. Mai die eigenthümliche Erscheinung, dass Petersburg und Stockholm 4 Grade, Spanien 8 Grade, dagegen die Pfalz und Baden 0,7 also nicht 1 Grad hatte, während die nordischen Städte 4 Grad Wärme hatten. Dieser Zustand blieb hartnäckig einige Tage bis 8, 9. und 10. Mai. Dabei hatten wir einen ganz niedrigen Barometerstand und Ostwind, das passt nicht zusammen. Erklären konnte man es, dass die hohe Temperatur im Süden von Europa ein Erheben der Luft zur Folge gehabt, und um diese Luft zu ersetzen, diese von Asien herbeigezogen hätte. Was dort stattfand, können wir noch nicht sagen, da wir von dorther keine telegraphischen Depeschen bekommen; aber Thatsache ist es, dass ein Streifen von Kälte über Europa von dorther vordrang.

Am 17. Mai hatten wir in Stuttgart unter 0, während Petersburg 4 Grad hatte.

Diese Erfahrung, die wir heuer leider zu spät, aus Mangel an Verbindungen mit Asien machten, liesse es sehr wünschen, dass wir auch mit Asien in telegraphischer Verbindung stünden und ähnlich, wie in England, und nun auch vom deutschen Reich errichteten Sturmwarten ebenso Nachrichten über Kälterückschläge rechtzeitig bekämen, um die Landwirthe bei Zeiten warnen zu können.

Ein grosser Schritt ist bereits von der amerikanischen Regierung gethan, die an alle europäischen Staaten Vorschläge machte, die Witterungsbeobachtungen zu gleicher Zeit vorzunehmen und telegraphisch zu veröffentlichen. — In wenigen Jahren werden wir es so weit haben, dass auf der ganzen nördlichen Erdhälfte Beobachtungen

gemacht und publicirt werden, an deren Hand dann die rechtzeitigen Warnungen gegeben werden können.

Unter Schutz vor Kälte hat hauptsächlich der Redner die Bewahrung unserer Reben vor Gefrieren durch rechtzeitiges Räuchern, wie das öfter in früherer Zeit, auch heuer namentlich in einigen Orten der Pfalz mit Vortheil angewendet wurde, im Auge. Das Gefährlichste sei die schnelle Einwirkung der Sonnenstrahlen auf die von Reif erstarrten jungen Pflanzentriebe, und es diene eine über den Weinbergen sich lagernde dicke Rauchwolke nicht nur als Schutz vor Reifen, sondern auch gegen den allzu schnellen Wechsel von Kälte zu Wärme und die darauf folgenden nachtheiligen Einflüsse.

Auf diesen Vortrag folgten sehr interessante Mittheilungen, und betont Hr. Sam. Votteler, dass er sich aus seiner Knabenzeit erinnern könne, dass auch hier geräuchert worden sei; besonders sei es von grossem Nutzen, wenn Nebel sich entwickeln; so bald Nebel gegen Sonnenaufgang sich einstellen, seien keine so schweren Folgen zu befürchten. Dr. Fraas bemerkte, es sei früher Sitte gewesen, dass, wenn der Nachtwächter einen Frost merkte, er die Weingärtner geweckt habe, und alles sei bei Nacht hinausgezogen, um Rauch zu machen. Brunner in Neckarsulm, der in der letzten Zeit seine Beobachtungen über die Erfolge des Räucherns an Ort und Stelle, namentlich in Südtirol machte, theilt der Versammlung mit, dass dort in einigen Gegenden das Räuchern vollständig organisirt sei. An gewissen Stellen seien in Nächten, in welchen Gefahr drohe, Wächter aufgestellt, die Thermometer zu beobachten haben. Sobald ein Frost zu befürchten sei, eilen sie in die Ortschaften, machen Mittheilung, oft durch reitende Boten in benachbarte Orte, es werde Sturm geläutet und alles gehe an gewisse, schon vorher bestimmte Punkte, um zu räuchern. Die Folgen haben auch heuer bewiesen, dass das Räuchern sehr zu empfehlen sei, und dass Rauch ein wirksames Schutzmittel gegen Frost sei.

Ein neuer Obstfeind.

Im Frühjahr wurde hierselbst eine Cordonanlage von hundert und einigen Stämmchen gemacht. Die Stämmchen wuchsen prächtig an, aber wollten nicht grün werden. Ursache war ein grauer Rüsselkäfer, der die Blättchen bis in die Knospen hinein abfrass. Wir

legten Papierbogen unter, klopften an die Arme der Cordons und 8, 10, ja 12 fielen herunter, stellten sich todt und so wurden täglich hunderte gefangen. Ich schlug nach in der letzten Vereinsgabe, fand aber den Käfer dort nicht beschrieben. Ich schrieb desshalb an Herrn Dr. Bach und erhielt von ihm folgende Zuschrift:

„Der Käfer, von dem Sie mir schrieben, ist wahrscheinlich Peritelus griseus. Er kommt nur selten vor, desshalb ist er in dem kleinen Heftchen nicht enthalten. Sie finden diesen Käfer in keinem Werke über schädliche Insekten erwähnt. Ich habe ihn schon einmal in unseren Verhandlungen erwähnt. Verwahren Sie mir gefälligst ein oder das andere Stück davon, um darüber entscheiden zu können."

Sonntag den 4. Juli war nun Herr Dr. Bach bei mir auf Besuch. Ich legte ihm ein Schächtelchen mit Käfern vor, dann begaben wir uns zu den Cordons und fanden auch noch mehrere Exemplare, und fand er seine Vermuthung bestätigt, dass es Peritelus griseus sei. Er theilte mir mit, dass er ihn vor längeren Jahren in einem Weinberge in Boppard gefunden, wo er ebenfalls die Knospen ausfrass.

Wenn dieser Feind sich noch zu der Woll- oder Blutlaus gesellt, so ist es bei ersterem um unsere Birnbäume schlecht bestellt, wie bei letzterem um die Apfelbäume. Den Käfer fand ich nur auf Birncordons, kein Stück auf den in der Nähe gepflanzten Apfelcordons.

Plittersdorf im Juli 1874. **J. Fritzen**, Lehrer.

Gegen Obstmaden.

Will man sein Obst für die nächsten Jahre von Maden rein erhalten, so bindet man Ende Juli die Papierringe um den Baum, an welchem man viel madiges Obst bemerkt, und überstreicht sie mit Brumata-Leim, der (à ℔ 20 Sgr. für etwa 30 Bäume mittleren Umfangs hinreichend) von Unterzeichnetem versendet wird. Diese Maden sind die Raupen der Obstschabe, des Apfelwicklers (Tortrix pomonana) und des Pflaumenwicklers (Tortrix funebrana). — Der düstere Falter des Apfelwicklers (Vorderflügel bläulich-grau mit vielen feinen rieseligen Querstrichen, am Aussenrande ein grosser sammetschwarzer, inwendig etwas rothgoldig schimmernder Fleck) ist schwer zu fangen, weil er am Tage still sitzt, nur Nachts, meist

im Juni, fliegt und dann seine (etwa 150) Eier legt. Die kleinen Raupen (Maden) bohren sich im Juni und Juli in die halbwüchsigen Früchte, verursachen das Fallobst und verderben oft $^1/_3$ der Obsternte, abgesehen davon, dass sie vorzugsweise die ersten und besten Früchte angreifen. Anfangs August bis Mitte September lassen sich die Raupen an einem Faden aus dem Obst herab (darum wird man weniger Maden im herabgefallenen, wohl aber im abgepflückten oder abgeschüttelten Obst finden), kriechen dann an den Obstbaum und an demselben hinauf, um hinter Rindenschuppen oder Rindenrissen in einem weisslichen Gewebe, das mit Rindenspänchen und anderem Abnagsel umkleidet ist, zu überwintern. Gelangen die Raupen an den Brumata-Ring, so können sie denselben nicht überkriechen, sondern bleiben an ihm kleben; die meisten ziehen es nach meiner Beobachtung vor, sich unter dem, unten etwas lockerer gebundenen Ringe, wo sie sich vor Feinden (Ichneumonen) und Frost geschützt halten, zu verbergen und einzuspinnen. Man löst nun den Ring Anfangs Oktober, oder, will man ihn noch Anfangs November zum Fange der Frostschmetterlinge und Blüthenbohrer benutzen, Mitte Dezember ab, und tödtet die gewöhnlich unter einem Papierflecke sitzenden Maden. Nach mir zugegangenen Mittheilungen des Königl. Inspektors des botanischen Gartens in Berlin, Herrn Bouché, sowie des Inspektors des botanischen Gartens der Universität Halle, Herrn M. Paul, die auf meinen Wunsch selbst solche Versuche im Jahre 1873 angestellt haben, hat sich dies Verfahren ausgezeichnet bewährt.

Will man den Schmetterling ziehen, so löst man Mitte Oktober die Ringe ab, schält die unter dem Papierfleck sitzenden fleischrothen Raupen mit ihrem Gespinnst vorsichtig aus, thut sie in ein Glas, in welches man unten Papier gelegt hat, damit die Raupen nicht von der Kälte zu sehr leiden, verschliesst dasselbe oben mit Papier, und stellt es an einen frostfreien Ort. Die Raupe bleibt auffallend lange (8 Monate) in ihrem Zustande und verpuppt sich nur wenige Wochen (Ende April) vor dem Erscheinen des Falters. Den 25. Mai 1873 habe ich die ersten Schmetterlinge erhalten, doch fand ich im Jahre 1872 den 11. August noch einen Tortrix pom. Schmetterling im Glase lebendig. — Um sich von der Richtigkeit meines Verfahrens zu überzeugen, kann man 8 Tage nach dem ersten Aufbinden des Ringes, etwa den 6. Aug., vorläufig den Ring lösen, und die unter dem Papierfleck sitzenden Raupen herausnehmen. Der Ring wird

dann sogleich wieder umgelegt, um die noch später erscheinenden Raupen zu fangen.

Obstmaden, auf diese Art gefangen, habe ich Herrn Gartendirektor Dr. Lucas in Reutlingen und Herrn Eug. Fürst, Redakteur der Frauendorfer Blätter, zur Ansicht vorgelegt. Unter den Ringen sammeln sich zugleich viele schädliche Insekten, namentlich Ohrwürmer, die den Gewächsen, besonders dem Blumenkohl, Wein, den Georginen etc. schaden; diese zerreibt man mit einer scharfen Bürste oder einem feuchten Lappen, den ein Knabe etc. um den Baum hält, damit die rasch entlaufenden Ohrwürmer nicht auf den Boden fallen, während der Ring abgenommen wurde.

Jüterbog. **C. Becker**, Lehrer.

Instrument zum Messen der Höhe der Bäume.

In dem „Gardener's Chronicle" vom 12. Dezember 1872 ist folgende interessante Methode, die Höhe der Bäume zu messen, angegeben. Es ist eine Erfindung von Herrn Well, Obergärtner in Osborn Park, Potters' Bar, Middlessex, England.

Das Instrument besteht aus einem viereckigen Stück Holz auf einer Standarte; an der oberen Ecke ist ein Draht mit einem Stückchen Blei befestigt.

Folgendes sagt Herr Well selber darüber:

„Ich sende Ihnen eine Skizze von einem selbst berechnenden Quadrat, mit dem ich mich viele Jahre beschäftigt habe, die Höhe von Bäumen und sonstigen Gegenständen zu messen.

Sie werden sehen, dass man, dasselbe zu benutzen, keine trigonometrische Berechnungen braucht.

Erstens, vorausgesetzt, dass der Boden eben oder beinahe eben ist, so messe ich eine beliebige Entfernung vom Gegenstande. Hier ist dieselbe 25 Meter (Fig. 1). Wenn man die Ecke des Instrumentes in einer Linie mit C dreht, wird die Höhe des Gegenstandes durch den Draht mit dem Blei, welcher die Horizontal-Linie 25 des Instrumentes durchschneidet, angezeigt, indem auf der Seite, wo die „gemessenen Entfernungen" markirt sind, bei D, die Höhe, 20 Meter, angegeben wird.

Zweitens sind die kürzlich in „Gardeners' Chronicle" beschriebenen Instrumente nicht auf unebenem Boden anwendbar. Mit meinem

Instrumente ist es einerlei, ob ich die Basis, die Perpendicularlinie oder die Hypothenuse des Dreieckes messe, — ist eine Seite angegeben, so werden die Andern auf dem Instrument zurückgestrahlt.

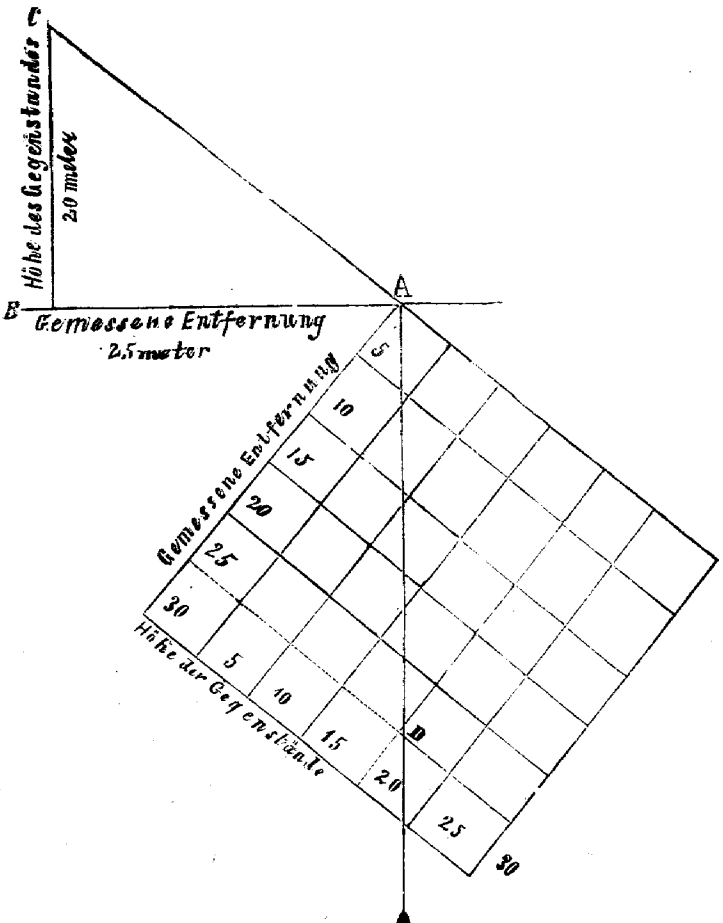


Fig. 1.

Ich nehme einen bestimmten Fall an. Nehmen wir an, dass der Boden 25 Meter steigt, welche Entfernung gemessen werden kann. Man sieht auf die Seite „Gemessene Entfernungen“ nach 25 und zieht aus diesem Punkte einen Bogen. Der Punkt, wo dieser durch

die Linie geschnitten wird, zeigt nicht nur die richtige Horizontal-Entfernung, sondern zu gleicher Zeit die Höhe vom Boden an, wie $19^1/_2$ und $15^1/_2$ A E und E F. Ich überwinde die Schwierigkeit bei

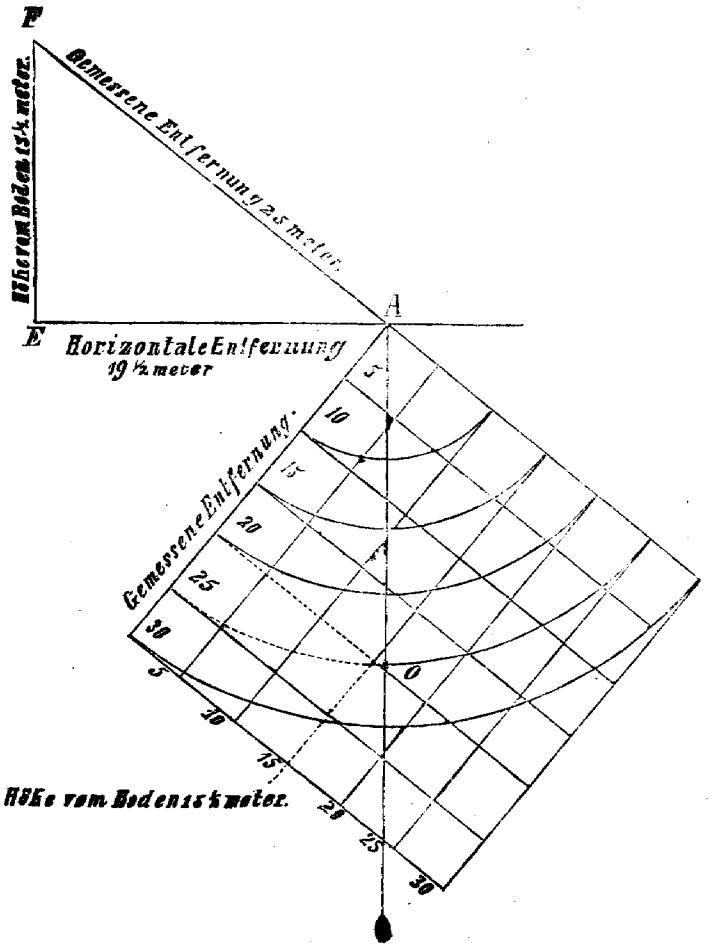


Fig. 2.

breitkronigen Bäumen, indem ich von zwei Punkten messe; doch ich kann dasselbe hier nicht darstellen. S. Wells."

(Mitgetheilt von A. M. C. Jongkindt-Coninck, Kunst- und Handelsgärtnerei „Tottenham" zu Dedemsvaart bei Zwolle, Niederlande.)

Obstbericht aus Oberschlesien.

War voriges Jahr fast ein allgemeines Raupenjahr, so ist das gegenwärtige das Gegentheil.

In den meisten Gegenden waren gar keine Maikäfer und Raupen zu sehen, daher gab es einen Blüthenreichthum in den Obstgärten, wie selten. Je nach der Blüthezeit der einzelnen Obstsorten ist auch der Stand des Fruchtansatzes ein verschiedener, indem bald kalte, bald heisse Witterung eintrat.

Die Obstbäume haben d. J. fast durch drei Monate geblüht, nämlich April bis Juni. In diesem Monat die spätblühenden Apfelsorten, welche, wie schon oft hingewiesen, namentlich für Oberschlesien und höher belegene Gegenden Deutschlands die grösste Beachtung verdienen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologenvereins würde sich sehr verdienstlich machen, alle diese Obstsorten in der weitverbreiteten Monatsschrift hochgeneigtest zusammenzustellen.

Auch Referent sammelt bereits die Namen solcher Obstsorten und es sollte wo möglich noch eine besondere öffentliche Aufforderung hiezu an Vereine und Pomologen ergehen.

Dem bisherigen Anscheine nach wird es eine mittelmässige Obsternte in Oberschlesien geben.

Der Ratiborer Gartenbauverein beabsichtigt daher für dieses Jahr im October eine Frucht- und Blumenausstellung zu arrangiren, welche schon so lange unterbleiben musste.

Mögen sich die Aussichten hiezu recht günstig gestalten und seinerzeit die Betheiligung an derselben eine recht rege sein.

Oppler.

Anm. Mittheilungen über spätblühende Obstsorten, welche sich als der Verbreitung werth gezeigt haben, wären sehr willkommen und erlaubt sich die Redaktion, den Antrag des Herrn Oberlehrer Oppler bestens zu empfehlen.

Literatur.

Von dem berühmten und ausgezeichneten Werke Decaisne's „le fruitier du museum“ ist soeben die 115. Lieferung erschienen, die den vorhergegangenen in Nichts nachsteht. Sie enthält die Abbildungen der Fragaria elatior, Fr. lucida, Fraisier Eléanor und Fraisier Chili Orange.

Auch diese Lieferung ist mit der gewohnten Meisterschaft geschrieben und kann deshalb auf's wärmste empfohlen werden. Dr. L.

Dr. Carl Ackermann, ordentlicher Reallehrer zu Hersfeld: **Die Käfer.** Zum Gebrauch beim Unterricht und zum Selbstbestimmen. Hersfeld 1870. 8, 110 S.

Eine kleine, sehr practische und nützliche Schrift, für den entomologischen Unterricht in Gymnasien u. landwirthschaftlichen u. Gartenbaulehranstalten sehr geeignet, und dazu sehr zu empfehlen. Das Buch enthält die in Mitteldeutschland vorkommenden Käfer, welche über 1 Linie gross sind, aus der Familie der Pentameren, Heteromeren, Tetrameren und Trimeren. **Dr. Ed. Lucas.**

von Thielau: Wie soll der Landmann seinen Obstbaum behandeln?

Die kleine Schrift zerfällt in 2 Hauptabschnitte. 2) Wie muss der Landmann seinen Baum pflanzen? — 2) Wie muss der Landmann denselben behandeln, nachdem er gepflanzt ist? Die diese Fragen beantwortenden Angaben sind kurz gefasst und von praktischem Werth. Nur empfiehlt der Verfasser, bei Aepfeln und Birnen eine runde, hohle Krone zu schneiden, was nicht ganz richtig ist, da auch dieses Jahr wieder aus den Beobachtungen hervorgeht, dass die äusseren Blüthen durch den Frost weit mehr gelitten haben, als die im Innern einer lichten Krone sitzenden. Ueber das Ausschneiden des Hauptastes der Krone vergl. die Verhandlungen der Versammlung in Braunschweig 1872. Wir können übrigens diese kleine Brochure dem Landmanne bestens empfehlen. **L.**

Jahresbericht des Vereins für Gartenbau zu Coburg für das Jahr 1872 mit Rückblick auf die Jahre 1870 und 1871.

In einem ziemlich ausgedehnten Berichte hebt der Sekretär, Auditeur Ruprecht, die Thätigkeit des Vereins hervor, welche auch für Hebung der Obstcultur unsere Anerkennung verdient. Diesem Berichte ist als Anhang das Verzeichniss der Mitglieder beigefügt, unter denen noch die längst gestorbenen Herrn Dr. Reissich in Prag und L. Müller in Züllichau sonderbarerweise noch mit aufgeführt sind. Die Zahl der Mitglieder beträgt 126 und freuen wir uns sehr, diesen altehrwürdigen 1829 gegründeten Verein, dessen belebende Seele so lange Jahre der unvergessliche Lieutenant Donauer war, so gut fortgedeihen zu sehen. **Dr. L.**

Zwei und dreissigster Bericht des Thüringer Gartenbau-Vereins zu Gotha für die Jahre 1870—1872.

Ausser dem Berichte, welcher die eifrige Thätigkeit des Vereins beweist und in welchem wir das Ereigniss begrüssen, dass derselbe ein Grundstück zur Anlage eines Musterobstgartens gekauft hat, enthält das Heft einen Bericht über die Obstausstellung in Gotha den 27 bis 30. September 1872; sowie eine **Denkschrift** über die Vortheile des Obstbaues und seine Hebung, mit besonderer Rücksicht auf das Herzogthum Gotha, von C. A. Natermüller, welche auch in d. Bl. abgedruckt wurde, einen Witterungs-Bericht für Gotha aus den Jahren 1870—1872, sowie ein Verzeichniss von 172 Mitgliedern. Die Thätigkeit des Vereins ist ebenso wie auf Gartencultur auch auf Bienenzucht gerichtet. **Dr. L.**

Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, enthaltend die Anpflanzung und Pflege der Obstbäume in freien und ungeschützten Lagen mit geeignetem Boden. XVI. Heft.

Dies Heft enthält in 24 Seiten die wichtigsten Regeln für Pflanzung und Pflege der Hochstämme, nebst einer beschreibenden Auswahl von 18 Apfel-, 12 Birnen-, 9 Kirschen- und Weichselsorten, welche sich zu Hochstämmen in der Gegend von Meiningen dauerhaft erweisen und bei rechter Sorgfalt und Pflege gute Erträge geben. Dieses Heftchen dürfte in jedem Bauernhause eine passende nützliche Stelle einnehmen. Dr. L.

Bericht über die Thätigkeit des fränkischen Gartenbau-Vereins im Jahre 1872

Dieses Heft enthält ausser Bericht, Jahresrechnung die bei dem landwirthschaftlichen Kreisfeste zu Würzburg am 14.—17. September 1872 an die Mitglieder des Vereins ertheilten Preise. Als Anhang bringt es einen höchst interessanten Vortrag des Herrn Notar Seuffert: Ueber den Einfluss der Pflanzenwelt auf die atmosphärische Luft. L.

Berichte über die Thätigkeit der Gartenbau-Gesellschaft zu Frankfurt am Main für 1872 und 1873. Druck von Jacob Wohlfahrt in Frankfurt a. M.

Wie sehr dieser Verein auch auf dem Gebiete der Pomologie thätig ist, mag aus dem Verzeichniss der im Jahr 1873 gepflogenen Besprechungen dieser Sektion hervorgehen: (pag. 8 und 19). Ueberhaupt verbreitet diese Gartenbaugesellschaft unter der Vorstandschaft des Herrn Jaeger ein sehr reges Vereinsleben und es dürften wenige Gartenbauvereine so zahlreiche Sitzungen und so vielseitige belehrende Verhandlungen nachzuweisen haben, wie die Gartenbaugesellschaft in Frankfurt. Dr. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Ausstellungen und Versammlungen 1874.

Die **Versammlung der deutschen Pomologen und Obstzüchter** und zugleich die **Wanderversammlung der süddeutschen Wein- und Obstproducenten** findet, wie bereits angezeigt, vom **27. September bis 1. October** in **Trier** statt. Im 5. Heft war das Programm pag. 149 u. s. f. mitgetheilt. Zu demselben ist nun noch Folgendes nachzutragen:

Es fand am 22. Mai eine Sitzung des Comité's statt, wo die folgenden Punkte berathen und darüber beschlossen wurden:

1. Der Vorsitzende referirte über die Publikation des Programms und der Festschrift. Dadurch, dass derselbe den nach Abzug seiner baaren Auslagen übrig gebliebenen Theil seines Schriftsteller-Honorars für die Festschrift mit 76 Thl. 20 Sgr. der Kongress-Kasse überwiesen hat, ist es möglich gemacht, dass

1) die Fr. Linz'sche Verlags-Buchhandlung die in 600 Exemplaren aufgelegte Festschrift zu dem ermässigten Preise von 1 Thl. im Buchhandel verkaufen kann.
2) 100 Exemplare à 15 Sgr. für Rechnung des Congresses angekauft sind, welche nach dem Ermessen des Geschäftsführers zum Nutzen des Congresses gratis vertheilt werden sollen.

2. Nachdem der Geschäftsführer Programm und Festschrift bereits dem königlichen preussischen Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten, dem k. k. österreichischen und dem königlich ungarischen Ackerbau-Ministerium mit der Bitte vorgelegt hat, den Congress durch Deputirung von Kommissarien zu beehren, wurde derselbe beauftragt, noch besondere schriftliche Einladungen an verschiedene angesehene Persönlichkeiten Namens des Congresses zu richten.

3. Zur Leitung der Geschäfte des Congresses wurde die Bildung von siebzehn Kommissionen beschlossen. Die entsprechenden Wahlen der Kommissionsmitglieder sind bereits ausweislich der Verhandlung vom 17. April d. J. vorgenommen worden. Diese Kommissionen und ihre resp. Vorsitzenden sind:

I. Für die allgemeine Geschäftsführung: Regierungsrath Beck und Direktor Blum.

Dieser General-Kommission sind beigeordnet:

A. das im Rathhaussaale befindliche Fremden-Anmelde-Bureau: Stadtrath Fr. Lintz sen.;
B. das Schatzmeister-Amt: Stadtrath Graach. Dasselbe besorgt das gesammte Kassenwesen und besonders die Annahme der Kongressbeiträge und die Annahme der Eintrittsgelder in die Ausstellungen;
C. die Kommission für die Beschaffung der nöthigen Lokalitäten zu den Sitzungen des Plenums, der Sitzung des Deutschen Pomologenvereins, den Tages- und Abend-Sitzungen der Pomologen, desgl. der Oenologen, der internationalen Kommission der Pomologen, der internationalen Kommission der Oenologen, der drei Ausstellungen, den Sitzungen der Preisrichter, der Weinprobe und dem Festessen. Kasinodirektor Regierungsrath von Rudloff.
D. Die Redaktion des Tageblattes, der Zeitungsberichte und Publikationen: Oberförster Weismüller. (Den Druck und Verkauf des Tageblattes übernimmt die Fr. Lintz'sche Buchhandlung auf eigene Kosten.)
E. Kommission für die Stenographie: Regierungsassessor Gödecke.

II. Für die Beschaffung der zu den einzelnen Excursionen nöthigen Fuhrwerke an die Vorsitzenden der Kommissionen VIII., XI. und XII.: Director Blum.

III. Für die Beschaffung der Abzeichen, Diplome und Einlasskarten: Regierungsrath Beck.

Es erhalten:

1) alle Congressmitglieder schwarz-weiss-rothe Schleifen;
2) die Präsidenten, der Geschäftsführer und sein Stellvertreter grosse schwarz-weiss-rothe Rosetten;

3) die Jurymitglieder und Sortirer des Obstes kleine schwarz-weiss-rothe Rosetten;
4) die Vorsitzenden der 17 Kommissionen und deren Stellvertreter kleine weiss-roth-schwarze Rosetten;
5) die Mitglieder der Ausstellungs-Kommission schwarz-weisse Rosetten;
6) die Aufseher schwarz-weisse Armbinden.

Ausserdem wurde genehmigt die Anfertigung von

a. 400 künstlerisch ausgestatteten Mitgliederkarten,
b. 200 Diplomen für die Ausstellungen,
c. den nöthigen Einlasskarten zu den Ausstellungen und
d. den nöthigen Sortenzetteln für die Aussteller von Obst und von Trauben.

IV. **Für den Empfang und die Begleitung der Fremden**: Stadtrath Lautz.

V. **Für die Leitung der Ausstellungen des Obstes im Kaufhaussaal, der Gewächse im Kasinogarten und der Geräthe auf dem Kornmarkt.** (Diese Kommission sorgt auch für die beiden internationalen Kommissionen und für die Preisrichter.) Beigeordneter, Kaufmann V. Rautenstrauch.

VI. **Für die Leitung der Weinprobe**: Stadtrath Mehr sen.

VII. **Für das Festessen, Promenade nach Weisshaus u. s. w.**: Stadtrath Lautz.

VIII. **Für die Excursion nach der Forsthütte und Oberemmel**: Direktor Blum.

IX. **Für die Excursion nach St. Matthias**: Rittergutsbesitzer J. v. Nell.

X. **Für den Besuch der Trierischen Handelsgärtnereien**: der Handelsgärtner Lambert.

XI. **Für die Excursion nach dem Sivenicher Hofe**: Gutsbesitzer H. Kochs.

XII. **Für die Excursion nach Grünhaus und Eitelsbach**: Regierungsrath Beck.

XIII. **Für die Excursion nach Igel und Langsur**: der Baumschulenbesitzer Müller.

XIV. **Für die Excursion nach Taben**: Gutsbesitzer Alf jun.

XV. **Für die Excursion nach Wallerfangen**: Regierungsrath Beck.

XVI. **Für die Excursion nach Traben**: Kaufmann Bruno Rendenbach.

XVII. **Für die Bildung eines deutschen Oenologenvereins**: Regierungsrath Beck.

4. Zur Konstituirung der einzelnen Kommissionen sind diejenigen Mitglieder, deren Namen oben angegeben sind, beauftragt, die resp. Kommissionsmitglieder baldigst zusammenzuberufen, um — unter vorläufiger Leitung der Geschäfte der betreffenden Kommission —

1) je einen Vorsitzenden, Stellvertreter und in der Kommission V. auch zwei Schriftführer wählen zu lassen;
2) sich über die von der resp. Kommission zu lösenden Aufgaben und die Ausführungsmassregeln schlüssig zu machen.
3) Jeder Kommissions-Vorsitzende und Stellvertreter desselben sind geborene Mitglieder des kleinen Rathes.

4) Alle Geldbewilligungen und Zahlungsanweisungen haben die Vorsitzenden der resp. Kommissionen mit dem Geschäftsführer oder dessen Stellvertreter zu vereinbaren, resp. bei demselben zu beantragen.

5) Jede Kommission hat einen vorläufigen Etat zu entwerfen und dem Geschäftsführer bis zum 30. Juli c. nebst Anzeige über die gefassten Beschlüsse vorzulegen.

5. **Das königliche Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten** hat laut Rescript vom 21. Februar c. I. 16707 für die bevorstehende Ausstellung ausnahmsweise die Summe von **Fünfhundert Thalern** unter der Bedingung in Aussicht gestellt, dass daraus nicht etwa Geldpreise bewilligt werden. Die Ueberweisung dieser Summe an die Regierungs-Hauptkasse zu Trier ist bereits beantragt worden.

6. Allseitig erkannte man es als wünschenswerth an, dass gelegentlich der Ausstellung zahlreiche **Ehrenpreise**, welche dem Wunsche des landwirthschaftlichen Ministeriums gemäss nicht in Geldpreisen bestehen sollen, vertheilt werden. Als solche würden sich z. B. Silber- und Krystallsachen, Uhren, Lampen, Flaschenweine in Kisten verpackt u. dergl. empfehlen. Auch die Ueberweisung von ausserordentlichen Geldbeträgen, deren zweckentsprechende Verwendung zu Ehrenpreisen durch die Kommissionen V. und VI. zu erfolgen habe, sei erwünscht. Da das landwirthschaftliche Ministerium insofern bestimmtern Vorschlägen entgegensieht, so verständigt man sich über Folgendes:

A. **Bei der Obstausstellung** seien, so weit die eingehenden Ehrenpreise dieses gestatten würden, dergleichen durch die General-Jury zuzuerkennen:

1) für die grösste und dabei richtig benannte Obstkollektion,
2) für die beste nach dem Lucas'schen System klassifizirte und richtig benannte Obstkollektion,
3) für die beste aus rauhen Gegenden stammende Obstkollektion,
4) für die beste Kollektion von Wirthschaftsfrüchten,
5) für die beste Kollektion Obst zu Chausseepflanzungen mit Angabe von Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, sowie Verwendung des Obstes für Markt oder Haushalt,
6) für die beste neue deutsche Züchtung in irgend einer Obstsorte,
7) für die werthvollste Sammlung von wenigstens 7 Aepfeln und 7 Birnen (beides in Tafelsorten) aus den in den letzten 10 Jahren verbreiteten Novitäten, denen ein vollständiges beschreibendes Verzeichniss beizufügen ist,
8) für die grösste Kollektion gut gezogener Obstbäume, die alle mit den richtigen pomologischen Namen bezeichnet sein müssen,
9) für diejenige Kollektion von Obstbäumen, welche sich durch besondere Kultur und schöne Form besonders auszeichnet,
10) für die reichhaltigste Traubenkollektion, die richtig bezeichnet ist,
11) für die am besten klassifizirte Traubenkollektion.
12) Nach einem älteren Vorschlage des Geheimen Regierungsrath von Trapp zu Wiesbaden soll vorab für jede Versammlung und Ausstellung der deutschen Pomologen eine gewisse Klasse unseres Kernobstes bestimmt und (als vorbereitend hiefür) einige wohlunterrichtete Pomologen als Referenten mit dem Ersuchen bezeichnet werden, zur Ausstellung je

eine Sammlung der werthvollsten Früchte, welche der zu prüfenden Sammlung angehören, mit einem beschreibenden Verzeichnisse mitzubringen. Diese kleinen Ausstellungen sollen dann in einer Abendsitzung vorgezeigt und besprochen werden. Für dieses Mal ist die Ordnung der Graureinetten bestimmt, weil sich darunter — nach Güte und Fruchtbarkeit — für den Tisch, die Küche und den Most sehr werthvolle Sorten befinden, deren Unterscheidung aber mehr wie bei den meisten anderen Klassen schwierig ist.

Zu Referenten sind gewählt worden:

a. Geheimrath von Trapp zu Wiesbaden,
b. Inspektor Pallandt zu Hildesheim und
c. Landwirthschafts-Lehrer Arnold zu Bitburg.

B. **Bei der Ausstellung der Flaschenweine** (wobei die verschiedenen Weingegenden unter sich konkurriren), sollen mit Ehrenpreisen, soweit dieselben reichen werden, ausgezeichnet werden:

1) die beste Kollektion guter Flaschenweine (nur Naturweine),
2) die beste Kollektion von Schaumweinen,
3) von den übrigen eingehenden einzelnen Proben werden einige der vorzüglichsten zu Ehrenpreisen ausgewählt und die übrigen nach den verschiedenen Weingegenden in Klassen eingeschätzt, so dass Klasse I., II. und III. mit Anerkennungen ersten, zweiten resp. dritten Grades ausgezeichnet werden,
4) auf Ehrenpreise haben nur die Produzenten, welche Aussteller sind, Anspruch.

C. **Für die übrigen Ausstellungsgegenstände,** namentlich an Reben, Geräthschaften, Kunstdünger, wissenschaftliche und literarische Produkte wurden event. 6 Ehrenpreise in Aussicht genommen:

5) der Geschäftsführer wurde beauftragt,
   a. wegen Bewilligung von Ehrenpreisen bei Seiner Majestät dem Kaiser, Ihrer Majestät der Kaiserin und Sr. K. K. Hoheit dem Kronprinzen vorstellig zu werden,
   b. vom landwirthschaftlichen Ministerium die nöthigen Medaillen zu erbitten.
6) Die desfallsigen Anträge bei dem trierischen Stadtrath wird der Oberbürgermeister de Nys stellen.
7) Ausserdem übernahmen es sämmtliche Mitglieder der heutigen Versammlung, dahin zu wirken, dass angesehene Bewohner der Stadt und des Regierungsbezirkes Trier dem Kongresse Ehrenpreise zur Disposition stellen werden.
8) Sämmtliche Ehrenpreise nimmt der beigeordnete Bürgermeister Kaufmann V. Rautenstrauch in Empfang. Es ist erwünscht, wenn bei der Ueberweisung von Ehrenpreisen an letzteren von den Gebern Bestimmungen über die Verwendung getroffen werden.
9) Herr Kaufmann V. Rautenstrauch wird sich nach Massgabe der Ausstellungsgegenstände eines Theils und der eingegangenen Ehrenpreise andern Theils mit dem Vorsitzenden der General-Jury über einen General-Vertheilungsplan der Ehrenpreise an die einzelnen Juryabtheilungen

verständigen und denselben demnächst der General-Jury zur Berathung und Genehmigung vorlegen.

6. Nachtrag zur Tagesordnung.

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

1) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstcultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen.
2) Die Ursachen des so häufig auftretenden Gelbwerdens und Absterbens der Birnzwergstämme und die Mittel zur Verhütung dieser Krankheit oder ihrer Beseitigung.
3) In welcher Weise und unter welchen Voraussetzungen kann mit der Futterproduction der Obstbau vortheilhaft verbunden werden? *)
4) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten populären, billigen Handbüchern zur Förderung
   a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier, **)
   b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar, ***)
   c) der Beerenobst-Kultur im Regierungsbezirk Trier. †)

Referent hebt hervor, dass die eigenthümlichen Beziehungen des Vertrauens und der Gemeinsamkeit, welche sich zwischen den Verwaltungsbehörden und den Betheiligten des Regierungsbezirks Trier gerade in solchen Culturfragen allmählich entwickelt hätten und die zu den besten Hoffnungen für die Zukunft berechtigten, von den Verfassern besonders studirt und in ihren Eigenthümlichkeiten bei den zu machenden Vorschlägen sorgfältig beachtet werden müssten. Die Begrenzung dieser Schriften auf den Regierungsbezirk Trier sei desshalb nothwendig, um fernere Beweise zu liefern, wie grossartige Culturverbesserungen namentlich, wenn die Mittel- und Kleinwirthschaften vorherrschten, nur aus den einheitlichen Bestrebungen aller Betheiligten hervorgehen könnten.

7. Schriftliche Anmeldungen zur Uebernahme von Referaten nimmt der Geschäftsführer nunmehr entgegen.

8. Von der Erwirkung erleichternder Bedingungen für den Eisenbahntransport von Ausstellungsgegenständen soll — nach den vom Geschäftsführer gemachten Mittheilungen — Abstand genommen werden.

---

*) Siehe Illustrirte Monatshefte 1874. V. Heft. Seite 149.

**) Siehe die einschlagenden Schriften des Regierungsrath von Beck und des Dr. Lucas.

***) Siehe von Beck. Der Weinbau an der Mosel und Saar und Fritz Lade; Bemerkungen über den practischen Betrieb des Weinbaues im Rheingau (Wiesbaden bei Rodrich 1873).

†) Siehe H. Maurer. Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur (Ravensburg bei Ulmer).

9. Mit der Abfassung und Veröffentlichung des heutigen Protokolls wurden die in der Einleitung gedachten beiden Geschäftsführer beauftragt. Dasselbe soll gedruckt und veröffentlicht werden.

10. Die Zahl der bis jetzt angemeldeten Mitglieder beträgt 134.

Beck,
Regierungsrath,
als Geschäftsführer des Kongresses.

Blum,
Director der Localabtheilung Trier,
als Stellvertreter des Geschäftsführers.

Unter der Leitung der „Société d'horticulture in Angers" hält die **Pomologen-Gesellschaft Frankreichs** ihre 17te Sitzung in **Angers,** vom 28. Sept. bis zum 3. October 1874. — Wir theilen das Programm mit:

1. Die 17. Sitzung des Pomologenvereins von Frankreich findet dieses Jahr in Angers statt, im Lokale des Gartenbauvereins, Obstgartensaal, Boulevard de Lêces.

Mit dieser Sitzung wird eine internationale pomologische Ausstellung vereint, welche durch den Gartenbauverein in Angers veranstaltet wird, die bis 5. October dauert, 13 Concurse enthält, für die Medaillen und Diplome gegeben werden.

2. Die Versammlung dauert 6 Tage. Den 28. Sept. wird sie eröffnet.

3. Die Vereine werden gebeten, ihre Zustimmung einzusenden und die Anzahl ihrer Mitglieder, welche an dieser Versammlung sich betheiligen werden, dem Herrn Präsidenten des Pomologenvereins, Lyon, Palais des Arts, zu melden.

4. Die Abgeordneten der Vereine haben ihre Ernennung, die Berichte der Ausschüsse ihrer Vereine und die verschiedenen Documente, welche den Vergleich und die Abschätzung der Früchte erleichtern können, mitzubringen.

5. Die Versammlung beschäftigt sich in dieser Sitzung:

a) mit der Begutachtung der Früchte, welche zur Untersuchung zugelassen wurden und deren Aufzählung anbei liegt;

b) mit den speciell untersuchten und entweder von dem permanenten Ausschuss oder von localen Ausschüssen vorgeschlagenen Früchten;

c) mit der finanziellen Lage des Vereins und mit den reglementarischen Fragen;

d) mit der Zuerkennung der Medaille, welche demjenigen zu Theil wird, welcher der französischen Pomologie in diesem Jahre die meisten Dienste leistete;

e) mit der Bestimmung des Sitzungsortes für 1875.

Der Secretär: S. Millet.

Der Vorstand des Gartenbauvereins von Angers: Ch. Drouart.

Der Verwaltungsrath des französischen Pomologenvereins:
Mas, Präsident. P. de Mortillet, Willermoz, Vicepräsidenten.
Reverchon, Cassierer. Cusin, Blanchon, Schriftführer.
Bied-Charreton, Luizet, Morel, Rigaud, Beisitzer.

Es folgt nun eine Liste von 6 Sorten Aprikosen, 8 Kirschen, 5 Feigen, 2 Himbeeren, 10 Pfirsiche, 39 Birnen, 9 Aepfel, 4 Pflaumen, 18 Tafeltrauben und 2 Sorten Weintrauben, welche zur Untersuchung vorgeschlagen sind.

Zur Beschickung der Ausstellung sind alle Pomologen Frankreichs, wie des Auslandes eingeladen.

Vom 16.—20. September hält die Pomologische Gesellschaft des Osterlandes zu **Altenburg** eine Ausstellung von Pflanzen, Blumen, Früchten, Gemüsen und Gartengeräthschaften ab. Für Obst sind 3 Preise, für Geräthe 5 dergl. ausgeschrieben.

Am 26.—28. September findet in **Godesberg** a. Rh. eine gleichartige Ausstellung durch den dortigen Gartenbauverein im Garten des Hotel Blinzler mit mehrfachen Preisen statt.

Am 7.—16. August 1874 veranstaltet der Erzgebirgische Gartenbauverein in den Räumen des botanischen Gartens in **Chemnitz** eine Ausstellung von Blumen, Pflanzen, Früchten und Geräthen mit zahlreichen Preisen.

Schorndorf, den 25. Juni. Im hiesigen Bezirk wurde in verschiedenen Baumgütern die **Blutlaus** entdeckt und es scheint, dass dieses den Apfelbäumen so sehr gefährliche Insekt sich bei uns schon ein paar Jahre eingenistet hat. Gestern war nun Pomolog Fritzgärtner von Reutlingen hier, welcher im Auftrage der K. Centralstelle einen öffentlichen Vortrag über das Wesen und die Bekämpfung der Blutlaus hielt. Die Versammlung war zahlreich besucht und der sachkundige und belehrende Vortrag des Redners fand den besten Anklang, so dass wir hoffen dürfen, es werde dadurch der Anstoss gegeben werden, die gefährliche Rindenlaus, welche glücklicher Weise noch nicht besonders intensiv auftritt, aller Orten zu vertilgen. Als bestes Mittel empfahl Herr Fritzgärtner hiefür die Bürste und zur Abwehr des Insekts: Umgraben der Bäume, Vermischen des Bodens mit Kalk, Abscharren der alten Rinde im Sommer, Bestreichen der Bäume mit Kalkmilch. Anreihend an diesen Vortrag verbreitete sich der Redner noch über die Untergrund-Düngung der Bäume, durch welche nicht allein deren Fruchtbarkeit erhöht, sondern denselben auch möglich gemacht werde, dem Insektenfrass u. s. w. besser zu widerstehen. Man darf hoffen, dass auch diese Belehrung auf fruchtbaren Boden gefallen sei, besonders da es bei uns nicht mehr an Dünger fehlt, seitdem der Bezug von Stuttgarter Latrinenmassen möglich ist und in den Orten Beutelsbach, Grunbach, Geradstetten und Winterbach bereits auch ausgiebiger Gebrauch davon gemacht wird. (Schwäb. Merk.)

Personalnotizen.

Am 15. Juni ist unser langjähriges, eifriges Vereinsmitglied, Herr Pfarrer Lallinger in Peterskirchen gestorben. Sein Landsmann und pomologischer Schüler Herr Arbinger schreibt darüber:

„Nach einem 20wöchentlichen schmerzhaften Krankenlager hat ein wiederholter Nervenschlag seinem theuern Leben ein Ende gemacht. Er war ein eifriger Förderer der edlen Obstbaumzucht und zu diesem Zwecke hat er alle Frühjahr 5—6000 Edelreiser von den besten Sorten unentgeltlich versendet. — Der liebe Gott wird es ihm lohnen."

Herr Pfarrer Lallinger war ein tüchtiger Obstfreund und cultivirte eine ausgewählte Sammlung des besten Obstes. Die Obstausstellungen in Bayern besuchte er häufig und wurde als Experter vielfach berufen. **Dr. Ed. L.**

Oberdieck's 80. Geburtstag.

Am 30. August 1794 wurde unser pomologischer Nestor in Wilkenburg geboren; in diesem Jahre feiert er seinen **80.** Geburtstag. Wir alle, die wir für Förderung der deutschen Pomologie mitwirken, dürfen es gewiss als eine grosse Gnade Gottes ansehen, dass unser Oberdieck ein so hohes Lebensalter erreicht und in diesem noch seine volle geistige Frische und seine bedeutende Beobachtungs- und Forschungsgabe erhalten hat. Die nachfolgende Arbeit des greisen Pomologen haben wir uns für das Augustheft erbeten und wollen diese werthvolle Gabe mit Dank annehmen; sie soll zugleich als eine freundliche Erwiederung dienen für die zur Feier des 50jährigen Jubiläums seines pomologischen Wirkens ihm übergebene Stiftung. „Möge Oberdieck noch eine längere Reihe von Jahren seinen Freunden und Verehrern und unserer pomologischen Wissenschaft erhalten bleiben!" Dies ist sicher der Wunsch, der an dem 30. August 1874 die Herzen aller deutschen Pomologen durchdringt.

Abermals in Folge ungünstiger Frühlingswitterung fast ganz zerstörte Obsternte in Jeinsen;

nebst manchen dabei gemachten, ungewöhnlichen und lehrreichen Erfahrungen.

Herr Professor Dr. Karl Koch in Berlin hat in einer sehr lesenswerthen, kleinen Schrift es zusammengestellt, wie 1873, in Folge ungünstiger Frühlingswitterung fast überall in Deutschland die Obsternte so sehr beeinträchtigt worden sei, dass man die Obsternte von 1873 wohl die schlechteste nennen müsse, die seit langer Zeit gewesen sei. In Folge sehr ungünstiger Frühlingswitterung, die wieder zunächst als Folge von seit 1858/59 in continuirlicher Reihe bis jetzt zu warmer und gelinder Witterung im Winter erkannt

werden musste, (wo z. B. nie selbst flach im Boden liegen gebliebene Kartoffeln erfroren sind, die vielmehr im Frühlinge immer zahlreich hervorsprossten, ja in den Wintermonaten oft eine völlig frühlingsartige angenehme Temperatur der Luft war, mehrmals im März und April selbst Hitze, 1873 im März mehrmals 24° R. im Schatten, wobei Schneeglöckchen fast jährlich schon zu Anfang des Jahres oder selbst im Dezember zu treiben anfingen und überhaupt die Vegetation sich früh entwickelte, worauf dann im Frühlinge Kälte und oft starke Nachtfröste folgten, weil die Natur das im Winter zu wenig Gegebene nachher nachholte), — hatte auch ich in Jeinsen seit 1859 incl. immer im Ganzen schlechte Obsternten, besonders an Kernobst, und nur 2 Mal eine reiche Kirschenernte, 2 Mal eine halbe und 1 Mal eine überreiche Pflaumenernte. Indess war gerade v. J. meine Obsternte doch noch besser, als an vielen andern Orten und z. B. auch in dem sehr günstig gelegenen Hildesheim, während in diesem Jahre an beiden Orten gerade das Umgekehrte stattfindet. Ich bekam v. J. noch circa 40 Himten Aepfel — freilich gegen die Zahl meiner Bäume und Probezweige auch nur eine spärliche Ernte — und an Birnen, Kirschen und Pflaumen fast noch eine Mittelernte, und konnte ich z. B. an den für die Hebung der Obstzucht in Oesterreich thätig wirkenden Hrn. Hauptmann Ludwig in Wien, (Präsidenten der Section für Obstbau bei dem Landwirthschaftlichen Vereine für Oesterreich in Wien), etwa 150 Sorten Aepfel und gegen 100 Sorten Birnen in meistens sehr günstig ausgebildeten Exemplaren hinsenden. Voriges Jahr trat in Jeinsen der Frost nicht so zerstörend ein und war die weitere Witterung nachher für den Fruchtansatz günstiger, als dies Jahr und will ich weiter unten die Ursachen noch näher darzulegen suchen, warum an den beiden Orten die Resultate so verschieden waren. Ich hoffe nichts Ueberflüssiges zu thun und die Leser der Monatshefte nicht zu langweilen, wenn ich, nachdem ich über misslungene Ernten schon wiederholt Nachrichten gab, über dasselbe Thema nochmals einen Aufsatz bringe, zumal die voriges Jahr und dies Jahr gemachten Erfahrungen manches Ungewöhnliche und Lehrreiche ergeben haben.

Wenn ich bei meinen reichen Anpflanzungen und vielen gemachten Anstrengungen gar wohl hätte hoffen dürfen, wenn auch nie alles trug, doch mehrmals von 2000 und mehr Bäumen und guten Probezweigen eine, meine Obstkenntniss erweiternde, genügende Ernte zu erhalten, die gerade mir in meiner Stellung, wie sie nach

und nach eingetreten ist, besonders zu wünschen war, so konnte dies manches Niederschlagende für meine Bestrebungen enthalten. Obwohl indess es mir nicht gelungen ist, eine beträchtliche Anzahl der zahlreichen in meinem Besitze befindlichen Obstsorten in Jeinsen schon zum Tragen zu bringen, so mag ich zufrieden sein, wenn es mir dennoch, wenn auch erst in einer längeren Reihe von Jahren, gelungen ist, für das Illustrirte Handbuch meinerseits reichlich beizutragen und es doch noch zu einer, wenigstens einigermassen, wenn auch nicht ganz genügenden Vollendung zu bringen und fühle ich mich für den empfindlichen Mangel doch dadurch entschädigt, dass ich gerade in den vielen ungünstigen Obstjahren und namentlich in meinem durchschnittlich zu trockenen und dadurch für den Obstertrag ungünstigen Boden, der an sich sehr gut ist, (Calenberger schwerer Boden, meist guter Lehm, in dem das Korn sehr gut gedeiht und auch dies Jahr wieder eine reiche Ernte im Felde steht, ja in dem in feuchteren Lagen auch das Obst gut gedeiht), — gar viele Erfahrungen machen konnte, durch die eine bisher gebliebene wesentliche Lücke in unseren pomologischen Kenntnissen ausgefüllt ist, und die besonders für alle diejenigen, die einen ähnlich trockenen Boden haben, sehr lehrreich und beträchtlichen Nutzen bringend werden können.*)

Der Winter 1873/74 war abermals ein recht weicher; der Frost stieg wohl nicht über 6° R. und dauerte nie lange. Ich konnte im Januar ohne Beschwerde Pfropfreiser schneiden und Schneeglöckchen fingen schon zu Anfang des Jahres an zu treiben. Schnee fiel nur wenig und lag nie hoch. Die weitere Witterung im Februar und März, wo es indess auch mehrmals recht angenehm warm war, so dass ich mehrmals im Garten schon meinen Kaffee trank, hielt die Vegetation noch etwas zurück. Gegen den 10. April aber fing sie an, sich sehr rasch zu entwickeln. Ich begann mit dem Anfange der Veredlung die Witterung wieder täglich aufzuschreiben. Am 17.—20. war das Wetter feucht und mild, so dass ich, ohne kalt zu werden, besonders Pflaumenreiser aufsetzte, und die an den am meisten feuchten Tagen aufgesetzten Reiser wuchsen nachher am besten an; — (Anfangs schoben fast alle, aber in der nachherigen Dürre gingen noch viele wieder zurück und selbst 2 Reiser starben

*) Ueber die Beschaffenheit meines Bodens habe ich schon an mehreren Orten und besonders auch in den „Pomologischen Notizen“ nähere Nachricht gegeben.

nachher noch ab, die schon kleine Blätter hatten; frisch vom Baume genommene, schon ein Geringes getriebene Pflaumenreiser trieben Anfangs alle gut, gingen nachher aber alle wieder zurück und auch von dem, was auf eben erst umgesetzte Pflaumenwildlinge aufgesetzt wurde, ging diesmal nur sehr wenig an.) — Am 21. und 22. April war das Wetter wieder mehr sonnig, der Wind blieb westlich. Die ersten Pflaumen und Kirschen fingen an zu blühen und auch Kaiserkronen und Crocus blüheten. Am 23. April trat trockener, austörrender Ostwind ein; der 24. war ein recht warmer Tag, mit fortdauerndem trockenem Ostwinde. Pflaumen und Kirschen, selbst manche Birnen blüheten schon immer mehr auf. — Am 25. April war es Morgens sonnig und angenehm, nachher Einwölkung, Wind westlich, Nachmittags Moorrauch und die Luft still. — Den 26. April halb heiter, Luft sehr angenehm, doch nicht stärker warm. — 27. April Himmel bedeckt, Wind westlich, ziemlich kalt, Nachts Thau. — 28. April Morgens kalt, Himmel bedeckt, nachher halb heiter; den ganzen Tag über ein austörrender lebhafter Ostwind, bei dem ich schon damals notirte, dass er viele Blüthen frustriren werde; Abends der Wind still und die Luft kalt. Ich setzte am Nachmittag noch eine Anzahl Birnenreiser zur Krone auf, von denen nachher mehrere nicht angingen. Die Bäume der Kirschen und Pflaumen, selbst die meisten Birnen, soweit sie Blüthe hatten (gar manche Birnenbäume hatten diesmal keine Blüthe), blüheten schon völlig. Von Aepfeln waren kaum einzelne Blüthen im Garten beim Hause merklich aufgeblüht, vielmehr waren die Blüthen generell noch rothe Knospen.

Am 29. April waren, nach mondheller Nacht, an Bäumen und Sträuchern alle Blätter gefroren und hingen etwas kraus herab. Ein Reaumur'sches Thermometer, bald nach 5 Uhr Morgens an eine frei vor dem Hause stehende Pyramide in 6 Fuss Höhe aufgehängt, zeigte $1^1/_2{}^0$ Frost. Unter einem dem Hause gegenüber stehenden Portale standen schon viele Töpfe mit Scarlet Pelargonien und Petunien; doch, so weit das Dach übergereicht hatte, waren nur wenige Pflanzen und nur leicht gefroren und das Thermometer, fast in gleicher Linie mit dem Aufhören des Daches hergestellt, zeigte nur $^1/_2{}^0$ Frost.

An den folgenden Tagen blieb es kalt, bei noch nordöstlichem trockenem Winde; doch folgte kein Frost weiter, der sich aber Mitte Juni und am stärksten am 21./22. Juni und für viele Feldfrüchte verderblich wieder einstellte. Eine Untersuchung meiner Obstbäume

am 29. und den beiden folgenden Tagen ergab das Folgende: In meinem grossen Garten vor dem Orte, der sich von der Landstrasse ab in eine Vertiefung hinabzieht, und wo es jedenfalls um $^1/_2$, vielleicht gegen 1^0 kälter gewesen ist, als im Garten bei dem Hause, waren fast alle Blüthen erfroren, obwohl die Petalen der Blüthen sich noch fast gut gehalten hatten, es waren aber die Fructifications-Gefässe, insbesondere die Stempel, bis in die junge Frucht hinein braun und die kleinen in den Kelchen der Pflaumen und Kirschen stehenden Früchte ebenso gefärbt und erfroren, Kirschen nahezu sammt und sonders, selbst in solchen Blüthen, die noch Knospen waren, während bei den Pflaumen einzelne kleine Früchte in den Blüthenkelchen noch grün waren, so dass man auf deren Sitzenbleiben noch hoffen konnte. In den Apfelblüthen, die nur erst schön rothe, noch völlig geschlossene, oder selbst noch schmale rothe Knospen waren, waren auch allermeistens die Stempel, nicht die Staubbeutel erfroren, während später die Petalen der Blüthen sich schön entwickelten und normal abblüheten.

Etwas besser war es im Garten beim Hause. Auch hier waren wohl in den meisten Birnenblüthen die Stempel braun und erfroren, nicht weniger in den Apfelblüthen wohl fast die Hälfte die Stempel braun, die Staubbeutel noch gut; am meisten waren auch die Stempel noch gut in solchen Blüthen, die schon stärker aufgeschwollen, aber oben noch völlig geschlossen waren, wo die unter den geschwollenen Petalen enthaltene Luft eine schützende Decke um die Stempel gebildet hatte. Ich habe in früheren Jahren, so weit ich mir entsinnen kann, nie bemerkt, dass nach solchen Frostgraden auch die Fructifications-Gefässe in den Knospen der Blüthen erfroren gewesen wären. Bei Pflaumen schien mir wohl fast der vierte Theil der jungen Früchte in den Kelchen noch grün, während bei einzelnen Sorten, z. B. Durchsichtige, ziemlich alles erfroren war. Auch Italienische Zwetsche und Hauszwetsche gaben noch Hoffnung auf einen mässigen Ertrag. Die Apfelblüthen entwickelten sich weiter sehr günstig und haben auch schliesslich noch am meisten Früchte angesetzt. Doch werde ich im Garten vor dem Orte, wo die meisten Aepfelbäume und Probezweige alles verloren haben, wie ich es jetzt abschätzen mag, wohl nicht mehr als 4—5 Himten, im Garten beim Hause, wo namentlich mehrere, etwas geschützt stehende grosse Zwergbäume (veredelt auf meinen Johannisstamm) noch wirklich voll tragen, etwa nur 12—14 Himten ernten. Die nicht erfrorenen jungen

Pflaumenfrüchte und jungen Birnen zeigten gegen Ende des Aprils schon einiges Anschwellen und hoffte ich, sie würden sitzen bleiben; doch blieb die Witterung den ganzen Mai und Juni hindurch sehr unfreundlich und kalt, und namentlich in der Woche vor Pfingsten, (fiel auf den 24. Mai), traten 3—4 sonnige, zwar nicht stark warme, aber von lebhaftem, ausdörrendem Ostwinde (etwas nordöstlich) begleiteten Tage ein, nach denen die jungen Pflaumen und die meisten Birnen gleich still standen, worauf in den nächsten Tagen nach Pfingsten schon fast alle noch zahlreich sitzenden jungen Pflaumenfrüchte (noch im Blüthenkelche oder eben durch diesen hindurch brechend) und die meisten Birnen abgefallen waren oder bei leichtem Berühren mit dem Finger gleich abfielen. Dies Resultat erfolgte um so sicherer, da schon gegen Ende April im Boden wieder Dürre war, die nur am 4. Mai (wo leichte Gewitter meist in der Ferne zogen, die ein paar leichte Regenschauer und noch öfter Schlossenschauer nach Jeinsen brachten, die den Boden nur dürftig in der Oberfläche anfeuchteten), und dann am 24. Juni durch etwas reichlichere, doch nur für wenige Tage die Dürre hebende Regenschauer gemildert wurde. Die Dürre in Jeinsen war bald so gross, dass Sämereien, die nicht täglich begossen wurden, grösstentheils nicht liefen und die Ernte auf den Wiesen eine sehr spärliche wurde und Mitte Juli, nach einer Anzahl heisser Tage, mit 24—26° R. im Schatten, steht selbst das Gebüsch in meinem Garten welk und die Feldbohnen stehen bei Tage mit welken Blättern da.

Der Frost vom 29. April ist nach Zeitungsnachrichten ein sehr weit verbreiteter, bis nach Frankreich und Ungarn hinein sich erstreckender gewesen und hat in der Provinz Hannover sich wohl überall gezeigt. Aus Pesth wurde ein Frost von 5° R. gemeldet. Im Hannover'schen hatte ein Gärtner (ich meine die Nachricht kam aus Osnabrück) auch bemerkt, dass in den noch nicht geöffneten Blüthenknospen die Fructifications-Gefässe erfroren gewesen seien, was meistens ganz übersehen worden ist. Für Feldfrüchte verderblicher als der Frost vom 29. April sind Nachtfröste um Mitte Juni und besonders der vom 21.—22. Juni geworden, welche Vietsbohnen und Kartoffeln stark beschädigten oder tödteten (wenn auch die meisten Kartoffeln sich nachher bald durch neuen Trieb erholt haben) und durch die in den Gegenden, und besonders Moorgegenden, wo Buchweizen gebaut wird (dort ein Hauptkorn), der Buchweizen vernichtet, ja einzeln selbst anderes Korn stark beschädigt worden ist. — Solche

Fröste wurden gemeldet aus dem Kirchspiel Amelinghausen (2 Meilen von Lüneburg), Lüneburg, Giffhorn, Nienburg, Celle (besonders bei dem Dorfe Osterloh), aus dem Amte Burgwedel (besonders die Feldmarken Isernhagen, Bothfeld, Alt-Wermbüchen etc., wo Buchweizen, Vietsbohnen und Kartoffeln häufig streifenweise halb oder ganz erfroren seien, in höheren Lagen so gut wie in niedrigen), aus Wittmund, aus Stade (Moor- und Geest-Distrikte), aus Papenburg etc., weniger aus dem Göttingen'schen. Wie gewöhnlich in etwas windstillen Nächten, sind diese Nachtfröste am verderblichsten in mehr niedrigen Lagen gewesen, doch, eben nach der Natur der Pflanzen, nicht ohne Ausnahme, und fand ich so Rothen Klee durch den Frost vom 29. April an mehreren Stellen auf etwas hoch gelegenen Aeckern stärker beschädigt, wogegen er auf mehr niedrigen und feuchteren Aeckern unbeschädigt blieb und üppig fortgewachsen ist, während Kartoffeln, Vietsbohnen und Buchweizen meist nur in niedrigen Lagen beschädigt oder getödtet worden sind, in höheren Lagen — wie ich es auch in meiner Gegend fand — unbeschädigt geblieben sind. Bei Pattensen sind viele Kartoffeln und Vietsbohnen abgefroren, von da aufwärts nach dem am flachen Berge liegenden Bennigsen hin ist alles gut geblieben und am Berge bei Bennigsen tragen selbst die Wallnüsse voll, die an manchen Orten am 29. April erfroren sind. Die Nachtfröste und besonders der vom 29. April boten aber mehrere ungewöhnliche Erscheinungen dar. In meinen Gärten hätte ich, nach dem Nachtfroste vom 29. April, ein Erfrieren der Fructifications-Gefässe in noch völlig geschlossenen Blüthen nicht erwartet. Die Weinstöcke an meinem zweistöckigen Wohnhause, wo die Wände durch das Dach und eine Blechrinne um $1^1/_2$' überragt werden, waren wenigstens bis auf 10' Höhe hin einzelne Triebe beschädigt, etliche erfroren, und ein auf dem Dache meines Backhauses auf Latten 1 Fuss hoch über dem Dache liegender Weinstock des Frühen Leipzigers, der auch schon Triebe von $1^1/_2$—2" Länge hatte, jedoch noch keine etwas entwickelten Blätter, ist ganz unbeschädigt geblieben, während unmittelbar daneben an meinem dicht am Wohnhause stehenden Wallnussbaume alle jungen Triebe gänzlich erfroren sind und es selbst nicht besser ging einer etwa 60 Schritte weiter hin nach Westen stehenden grossen Robinia Pseudacasia. Das Dach meines Backhauses fängt in 9' Höhe an und reicht bis 18' Höhe hinauf, und steht das Backhaus, mit südlicher Exposition des Daches, allerdings zwischen meinem Wohnhause (von diesem 22' weit ent-

fernt und in gleicher Linie mit dem Wohnhause) und dem um 12' weiter südlich vortretenden, um 10—12' weiter nach Osten gelegenen Wohnhause des Nachbars und kann man so annehmen, dass das Backhaus etwas geschützt gelegen habe; aber es bleibt mir doch unerklärlich, wie in einem Nachtfroste von $1^1/_2{}^0$ R. der auf dem Dache frei der ausstrahlenden Wärme unterliegende Weinstock sich unbeschädigt hat halten können. Dieselbe Anomalität fand ich wieder bei den grossen Apfelbäumen an der Chaussee von Hannover nach Göttingen, vom Adenser Berge ab bis nach Wülfingen hin (etwa 1 Stunde lang), wo ich am 10. Mai zur Kirchenvisitation war. In Wülfingen waren die Obstblüthen ziemlich ebenso beschädigt, als in Jeinsen beim Hause, ja in einem Garten, im Orte an der Chaussee gelegen, war selbst ein Beet von Monatsrosen durch den Frost stärker beschädigt worden, die in Jeinsen nicht gelitten hatten, und an den grossen Apfelbäumen an der Chaussee, die ziemlich in gleicher Höhe mit Wülfingen liegt, wo ich an verschiedenen Stellen bis nach dem Adenser Berge hin mir einen Zweig mit Blüthen abbrach und die Blüthen zu Hause alle durchschnitt, fand ich unter 100 Blüthen, die auch noch alle bloss rothe Knospen waren, kaum 2 mit erfrorenen Pistillen. Ist es nun in ganz freier Lage an der Chaussee, wie man wohl nicht glauben kann, in jener Frostnacht wärmer gewesen, als in Wülfingen und Jeinsen? Ein lokales Verschontbleiben vom Froste kam mir schon öfter und so noch 1873 an einigen Orten vor, wo, während v. J. an den Chausseen fast überall gar kein Obst sass, die Aepfelbäume an einem Fahrwege zwischen Heisede und Sarstedt, wie man mir sagte, voll gesessen haben, ich auch von Arnum ab nach Hannover hin eine ziemliche Anzahl von Menschen gegen Michaelis mit dem Pflücken der Aepfel beschäftigt fand und ich nicht weniger an der Chaussee von Alferde nach Eldagsen hin (fast 1 Stunde weit) doch noch eine namhafte Anzahl der dort stehenden grossen Apfelbäume ziemlich voll tragend fand. Im laufenden Jahre werden an den Chausseen, auch wo der Frost vom 29. April sie getroffen hat, die Aepfelbäume, wenigstens da, wo der Boden einigermassen genügende Feuchtigkeit hat, wohl noch eine ziemliche Ernte geben und sah ich es so schon an der Chaussee nach Hildesheim hin, wo manche Bäume voll tragen. Der Fuhrmann, welcher mich am 10. Mai nach Wülfingen fuhr und täglich mit seinem Einspänner auf der Chaussee fährt, auch nach Wülfingen kürzlich schon wieder hingereist ist, sagte mir, dass auf der Strecke vom Adenser Berge

ab bis Wülfingen hin auch jetzt sich wohl das meiste Obst finde, jedoch etwa nur der 6te Baum recht voll sitze, am meisten recht grosse Bäume (die also mit den Wurzeln tiefer in den Boden gingen und noch genügende Feuchtigkeit fanden). Auf andern Chausseen sitze weniger Obst und trage etwa nur der zehnte Baum voll. Birnen habe er gar nicht tragend gesehen. Diese Angaben fand ich bestätigt auf einer Fahrt zur Introduction des neuen Predigers in Eldagsen am verwichenen Sonntage, an der schon oben gedachten Chaussee von Alferde nach Eldagsen. Hier fand ich auch nur etwa den 8ten Baum volltragend, am meisten recht grosse Stämme und besonders in mehrerer Nähe von Eldagsen, wo das Terrain etwas tiefer liegt. Auf der mehr trockenen Chaussee von Schulenburg bis zur Göttinger Chaussee, wo doch eine namhafte Anzahl Stämme auch schon gross sind, sass sehr wenig. Erkennen konnte man bereits jetzt schon auf den voll sitzenden Bäumen den Purpurrothen Cousinot, den Geflammten Cardinal, den Rothen Eiserapfel, auch Prinzenapfel und Winter-Goldparmäne. Kam ein Baum von derselben kenntlichen Vegetation, so sass er voll oder hatte nichts, und das Nichttragen muss also auch wieder der Sorte zugeschrieben werden.

Am auffallendsten ist es mir gewesen, dass in meinem Garten beim Hause von $1^1/_2{}^0$ Frost auch sämmtliche Blüthen des Goldregens und die Blüthen der Syringa vulgaris und hispanica, die damals noch kleine Rispen mit nicht gefärbten Knospen bildeten, fast gänzlich getödtet worden sind, (nur einzelne Blümchen der Syringen blüheten nachher an den Blüthenrispen auf und sah ich in Hannover Goldregen und Syringen prächtig blühen). Man kann etwa denken, dass der Nachtfrost vom 29. April die Bäume um so intensiver ergriffen habe, als nur ein paar Tage vorher warme Tage gewesen waren und überhaupt die Vegetation sich rasch entwickelt hatte; aber ich meine bestimmt bemerkt zu haben, dass die Blüthen der Syringen früher schon stärkere Nachtfröste ohne Schaden ausgehalten haben

Dass der Frost völlig strich- oder streifenweise aufgetreten war, — von welcher Erscheinung, sowie von einem ganz lokalen Erfrieren eines gesunden Baumes zwischen andern unbeschädigten, ja eines Triebes am Weinstocke, einiger Vietsbohnen mitten unter erfrorenen, ich schon in meiner Schrift über das Erfrieren der Gewächse gesagt habe, dass ich mir diese Erscheinung zur Zeit noch nicht erklären könne — kam in diesem Frühlinge wiederholt vor, und selbst die

Zeitungen berichteten von mehreren Orten her solche Fälle. Ein gut beobachtender Hauswirth in Jeinsen sagte mir, dass er um Mitte Juni ein Kartoffelnfeld, das unmittelbar zwischen zwei an der Ost- und Westseite daneben herlaufenden, damals schon grossen Roggenfeldern liege, bis zur Erde hin erfroren gefunden habe, auf einem andern, an dem südlich ein Roggenfeld herlaufe, nur dicht an dem Roggenfelde die Kartoffeln erfroren gewesen seien, etwas weiter davon nicht, wo man hätte umgekehrt erwarten mögen, dass der Roggen den Kartoffeln einigen Schutz würde gewährt haben, wie man das bei Kartoffeln und Vietsbohnen, die mehr bei einer Reihe von Obstbäumen stehen, oft auch so wahrnimmt. Mehrere andere Personen aus Jeinsen hatten ein einzelnes Kartoffelnfeld oder selbst nur die eine Längs-Seite davon erfroren gefunden, während die andere Hälfte des Feldes oder die Felder daneben gesund blieben. Es erfroren diesmal die Kartoffeln nur in etwas niedrigen Lagen, aber die gedachte Anomalität zeigte sich auch auf niedrigen unter sich aber gleich niedrigen Aeckern. Ein glaubwürdiger Mann aus Pattensen sagte mir ferner, dass er ein ähnliches, strichweises Erfrieren der Kartoffeln auch bemerkt habe, ja dass in den Gärten bei Pattensen, an einem mit Obstbäumen besetzten Wege, an ein paar Stellen an der einen Seite des Weges nur die Vietsbohnen erfroren, die Kartoffeln verschont geblieben seien, während auf der andern Seite des Weges das Umgekehrte sich ereignet habe (um den Fall genauer zu beurtheilen, möchte ich allerdings selbst gesehen haben, wie nahe Kartoffeln und Vietsbohnen den Bäumen standen). Erklärlicher ist es vielleicht, wenn derselbe Mann mir berichtete, er habe in seinem Garten am Abende vor einem Nachtfroste um Mitte Juni auf einem Felde von Krupvietsbohnen noch 5 Reihen bereiht gehabt, die übrigen Reihen noch nicht, und am andern Tage seien alle bereihten Vietsbohnen erfroren gewesen, die nicht bereihten nicht. Auch das wollte er wahrgenommen haben, dass an einer Stelle nur rothe Kartoffeln erfroren gewesen wären, weisse nicht, was man aus einer grösseren Zärtlichkeit einer rothen Kartoffelsorte etwa erklären könnte, wahrscheinlicher indess etwa nur von lokalem Erfrieren herkam.

Besser weiss ich mir es zu erklären, warum v. J. bei Herrn Inspektor Palandt in Hildesheim eine schlechtere Obsternte war, als bei mir, und dies Jahr das Umgekehrte stattfindet. Ueber die im Winter 1872/73 gewesene Witterung, die ich sorgfältig aufzeichnete, habe ich notirt, dass, als die Blüthe der Obstbäume in Jeinsen erst

begonnen hatte, und nur manche Kirschen und Pflaumen erst blüheten, am 24. und 25. April es bei Tage Schneegestöber gegeben habe, Nachts der Schnee liegen geblieben sei, mit Frost in der Nacht, während der Schnee am Nachmittage wieder aufthaute. Auch dieser Frost hat sich damals weit verbreitet gehabt, und ist an vielen Orten stärker gewesen, als in Jeinsen. So wurde vom Eichsfelde berichtet, dass es dort an den gedachten Tagen 4° Frost gegeben habe und Rübsaat und Obstbäume stark gelitten hätten. Es war nun etwa der Frost in Hildesheim damals auch etwas stärker, als in Jeinsen; doch erklärt die Verschiedenheit der Obsternten an den beiden Orten sich wohl schon dadurch, dass in Hildesheim, wie ich mehrmals bemerkte, die Blüthe der Obstbäume um 5—7 Tage früher eintritt, als in Jeinsen. Die Frostnächte trafen also in Hildesheim mehr die volle Blüthe der Obstbäume und der Frost in Jeinsen war auch intensiv genug, dass ich diejenigen Blüthen, die in den gedachten Nächten schon völlig aufgeblüht gewesen waren, wie ich notirte, nachher erfroren fand. Die Hauptblüthe entging dagegen in Jeinsen diesen Nachtfrösten und diese schadeten um so weniger, als nachher, wenn auch oft noch kalte und unfreundliche Witterung eintrat, es doch noch manche milde, angenehme Tage gab, der Wind meist westlich blieb und namentlich v. J. in Jeinsen wiederholt durchdringende Regen eintraten, so dass die Blüthen in Jeinsen besser ansetzten. In verwichenem Frühlinge mag der Frost bei und um Hildesheim ebenso stark gewesen sein (Gärtner von Hildesheim haben, nach von Hrn. Palandt gegebener Nachricht, ihn auf wohl 3° geschätzt), jedoch namentlich in Hrn. Inspektor Palandt's sehr günstig gelegenem grossen Garten, der nach Norden und Osten von Gebäuden der Stadt geschützt ist und an dem an der langen Seite die Innerste vorbeifliesst, die in Frostnächten viele Wärme abgibt, ist der Frost, wie Hr. Palandt es abschätzt, zwischen 0—1° Frost geblieben. An langen hohen Mauern ist der Wein, obwohl die Mauern durch ein überragendes Dach nicht geschützt werden, unverletzt geblieben; auch Aprikosen haben da gut angesetzt (Pfirschen haben von dem vor einigen Jahren, nach sehr nasskaltem, sonnenlosem Herbste, im December eingetretenen intensiven, wenn auch kurzen Froste sich noch nicht recht erholt). Kirschen, Pflaumen und auch Hauszwetschen tragen an etwas geschützter stehenden Stellen des Gartens voll; bei Aepfeln wird es noch mehr der Fall sein. (Schluss folgt.)

Johannes Oppler,

Lehrer in Plania bei Ratibor.

Mit Portrait.

Wir geben hier einige kurze biographische Notizen über die Thätigkeit eines sehr verdienten Lehrers, der seit langen Jahren durch Wort, Schrift und Beispiel für Hebung und Förderung der Obstcultur sehr eifrig wirkt.

Oppler ist in einer obstreichen Gegend, in Pittsch bei Troppau den 22. Juli 1812 geboren.

Schon in seiner Jugend wiss- und lernbegierig, zeigte er Vorliebe für Obstbau- und Bienenzucht. Auch seine Vorfahren betrieben schon Obstbau und Bienenzucht und sein Vater, ein schlichter Webermeister, aber erfahrungsreich, liebte es, seinen Sohn auf kleine Reisen mitzunehmen, ihn über Vieles zu belehren und gute Obstsorten zu sammeln. Die fast alljährlich gesegneten Obsternten hatten seine Liebe zur Obstcultur mächtig genährt.

Zum Jüngling herangewachsen und sich für's Lehrfach präparirt, war er im Jahre 1830—32 Zögling des Königl. Kathol. Schullehrer-Seminars zu Ober-Glogau, woselbst damals noch wenig Theorie und Praxis der Obstcultur gelehrt wurde.

Nachdem er den Cursus absolvirt hatte, trat er bei der Elementarschule zu Lubom als Hilfslehrer ein, woselbst er als Deutscher mit Erlernung der polnischen Sprache zu kämpfen hatte. Gleichzeitig übte er sich hier im praktischen Obstbau. Später nach Slawikau versetzt, hatte er durch vier Jahre in dem dortigen Dominial-Garten und unter Anleitung des Schlossgärtners Urban seine pomologischen, blumistischen und botanischen Kenntnisse zu vermehren, die günstigste Gelegenheit.

Am 1. October 1838 wurde er selbstständig und erster Lehrer in Plania. Mit gärtnerischen Kenntnissen ausgerüstet, beschränkte er sich anfänglich auf Blumenzucht und gewann sich gerade dadurch so viele Gönner und Freunde. Nach zehn Jahren bezog er das neue grosse Schulhaus, bei welchem ihm ein Gartenland von einem Morgen Pr. überwiesen wurde.

Nun begann seine rastlose Thätigkeit. Zunächst wurde eine Crataegus-Hecke um den Garten geschaffen, welche als Musterhecke gilt und der Boden für Obst-, Gemüsebau und Blumencultur verwendet.

Hatte er vorher bei dem rühmlichst bekannten Pomologen, dem



F. Oppler.

Gasthofbesitzer J. L. Jaschke zu Ratibor viele der besten und neuesten Obstsorten kennen gelernt und verkostet, so lieferte ihm später dessen Freund, der in den pomologischen Annalen bekannte und geistreiche Pastor Kotschy zu Ustron bei Teschen die Edelreiser.

Sein Streben ging aber vorzüglich dahin, auf seinen pomologischen Ausflügen die besten und rentabelsten Obstsorten Oberschlesiens zu erforschen, vorher zu prüfen, so manche vor dem Untergange zu retten, um sie nachher aus der Baumschule weiter zu verbreiten, in welcher successive an 500 Obstsorten cultivirt wurden.

So hat sich Oppler in vielen oberschlesischen Gärten gar vieler pomologischer und blumistischer Andenken zu erfreuen, wodurch sein Name fast populär geworden ist, da er besonders den Landmann in's Auge gefasst und auch zur Verbreitung des Gemüsebaues Vieles beigetragen hat.

Bald wurden ihm die Grenzen seiner diesfälligen Thätigkeit zu enge, sein Forscherblick suchte in der Ferne den Anschluss an wissenschaftlich gebildete Pomologen und so wurde sein Name das erste Mal in der pomologischen Welt bei der ersten Versammlung in Naumburg a. d. S. genannt.

Herr Professor Dr. Karl Koch zu Berlin wurde später sein Gönner und um sich dieser hohen Ehre und Anerkennung auch würdig zu zeigen, gründete Oppler mit seinen Berufsfreunden im Jahr 1857 den Gartenbauverein zu Ratibor, dessen Secretär er bis heute noch ist

Von diesem wurde er im Jahre 1860 zur dritten deutschen Pomologen-Versammlung in Berlin als Abgeordneter gesandt, wobei er den Verein, resp Oberschlesien mit 250 Sorten aller daselbst cultivirten Obstsorten mit Ehren vertrat.

Nun hatte Oppler sein Ideal erreicht, war mit den Coryphäen Deutschlands und fast ganz Europa's in Verbindung getreten, hatte den begeisterten Reden der berühmtesten Pomologen gelauscht und Alles beherzigt. — Er selbst sagt in einem seiner Briefe an Unterzeichneten über seinen Aufenthalt dort: „Die Erlebnisse in Berlin mit Gleichgesinnten, die Pracht und Herrlichkeit der Königlichen Gartenanlagen und der vielen Sehenswürdigkeiten haben mich zum neuen Menschen geschaffen."

Auch das Königliche Ministerium für Landwirthschaftliche Angelegenheiten zu Berlin hat denselben im J. 1861 dadurch ausgezeichnet, dass es ihn allen landwirthschaftlichen und einschlägigen

Vereinen der Provinz Schlesien als pomologischen Wanderlehrer empfohlen hat, anderweitiger Anerkennung Seitens der Königlichen Regierung zu Oppeln und verschiedener Vereine nicht zu gedenken.

In einem andern Briefe sagt er in sinniger Weise, seine Wahlsprüche seien:

„Nicht blos ein Huhn des Sonntags jeder Bauer soll im Topfe haben,
„Nein! täglich soll er sich vom besten Obst zum Abendschmause laben!"

und

„Denk' nie daran, wie alt du bist,
„Nur so erreichst du eine lange Lebensfrist!"

Auch mit einer poetischen Ader begabt, hat er die auf Kosten des Schlesischen Vereins für Gärtner und Gartenbaufreunde zu Breslau gedruckten Pomologischen humoristisch-populären Krebsartikel verfasst, in welchen in gar hübscher poetischer Weise alle Fehler, die bei der Obstcultur vorzukommen pflegen, scharf gegeisselt werden.

Zahlreichen belehrenden Aufsätzen aus der Feder Opplers begegnen wir in verschiedenen pomologischen und landwirthschaftlichen Zeitschriften und die Berichte der Versammlungen enthalten mehrmals eingehende Gutachten und Darstellungen über den Obstbau Oberschlesiens.

So wirkt Oppler eifrig fort und fort als Beförderer des Obstbaues in einer Gegend, wo es noch viel zu thun gibt und wo er vielfach mit Vorurtheilen zu kämpfen hat.

Wünschen wir, dass die unermüdliche Thätigkeit unseres geehrten Freundes Oppler noch recht erfreuliche Früchte bringen und ihm ein noch recht langes, segensreiches Wirken vergönnt sein möge.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Ueber innere Vorgänge bei dem Veredeln der Bäume und Sträucher von Geh. Medicinalrath Prof. Dr. Goeppert. Cassel. Verlag von Fischer, 1874. 38 S. gr. 4. mit 8 Taf. Abb.

Der hochgeehrte Herr Verfasser tadelt, dass man sich nur allzu sehr mit allgemeinen Ausdrücken bei dem Veredeln begnügt habe, ohne jemals die Vorgänge, die sowohl im Wildlinge, wie im Edelreis vor sich gehen, gehörig in Erwägung zu ziehen. Nach ihm wird die Verbindung des Wildlings mit dem Edelreis nicht bewirkt durch die Vereinigung der beiden Markcylinder und der dieselben umgebenden Holzringe, sondern durch ein aus dickwandigen Zellen bestehendes Parenchym, das er mit dem Namen Intermediäres

Zellgewebe bezeichnet. Das Zellgewebe geht von der verticalen Fläche des Mutterstammes aus. Nach der Bildung dieses Gewebes treten nun auch die Cambialschichten mit einander in Verbindung. Die Verwachsungslinie, die nur im Längenschnitt deutlich sichtbar ist, bezeichnet er mit dem Namen der Demarkationslinie, von der er eine innere und eine äussere unterscheidet. Die über der Linie liegenden Entwickelungen gehören dem Pfröpfling, die darunter liegenden dem Mutterstamm, resp. dem Wildlinge an. Das Edelreis entwickelt sich auf der Unterlage selbstständig, ohne dass der Baum einen wesentlichen Einfluss auf ihn auszuüben im Stande wäre. Er führt dem Reis nur den rohen Nahrungstoff zu. Die aus dem Reise rückkehrende Nahrung wird, ehe sie in den Stamm übertritt, an der Demarkationslinie verändert. Die Stärke des Mutterstammes und des Edelreises wird immer eine verschiedene werden, da von einer Seite immer eine Hyperproduktion von Säften eintritt, die entweder der Stamm oder das Reis nicht zu verarbeiten im Stande ist.

Goeppert geht sodann zu den einzelnen Veredlungsarten über und sucht aus ihnen den Beweis für seine vorhin aufgestellten Sätze zu entwickeln.

Beim Pfropfen kommt es auf genaue Berührung der einzelnen Theile des Reises mit denen des Mutterstammes an. Man hat drei Arten zu unterscheiden: Pfropfen in die Rinde, in den Spalt und mit dem Sattel.

Beim Pfropfen in die Rinde kommt es darauf an, dass die Schnittfläche des Reises mit dem Splint zusammenwächst, was nur durch das intermediäre Zellgewebe und durch den Cambiumring geschehen kann.

Beim Pfropfen in den Spalt wird das Reis keilförmig zugeschnitten und so in den durch den Mutterstamm gelegten Schnitt eingesetzt, dass Bast auf Bast steht. Es empfiehlt sich diese Veredlungsart wenig.

Ebenso ungünstig urtheilt Verfasser über das Pfropfen mit dem Sattel, da bei beiden Propfarten zu viel Holz blosgelegt werde.

Bei dem Oculiren, wozu Verfasser jetzt übergeht, kommt es darauf an, ein mit Bast versehenes, Knospen tragendes Stück an eine Stelle des Mutterstammes zu bringen, der man die Rinde genommen hat, worauf nach einiger Zeit Verwachsung eintritt. Auch hier beruht, wie bei dem Pfropfen, die Verwachsung auf dem intermediären Zellgewebe. Die obere Schnittfläche wird von den Ueberwallungsschichten eingeschlossen, verwächst aber nicht mit ihnen.

Bei der Copulation müssen Reis und Mutterstamm von gleichem Durchmesser sein. Man schneidet sie schräg zu und legt sie so auf einander, dass die Schnittflächen vollkommen mit ihren Theilen auf einander passen. Das Zellgewebe verliert hier bald seine Thätigkeit, verschwindet aber nicht, sondern bleibt vertrocknet im Stamme zurück.

Das Absterben gepfropfter Bäume beginnt stets an der Demarkationslinie.

Im dritten Abschnitte spricht Verfasser von der Verwachsung zweier berindeter Stämme, die nach seinen Erfahrungen nur dann erfolgen kann, wenn auf die Stämme ein Druck ausgeübt wird. Durch denselben wird die Rinde zur Seite gedrängt und es verwachsen die Cambiallagen mit einander, ohne aber eine Demarkationslinie zu hinterlassen. Es ist noch zu bemerken, dass immer nur Stämme von derselben Familie mit einander verwachsen können.

Die durch das Veredeln veranlassten Veränderungen werden im vierten Abschnitte besprochen.

Der Pfröpfling oder das Auge wird theils durch die in ihm und dem Mutterstamme enthaltene Feuchtigkeit, theils durch den rohen Nahrungssaft des Mutterstammes zur Entwicklung gebracht. Hat die Entwicklung der Blattorgane begonnen, so hört der Einfluss des Mutterstammes auf. Die Bildung des intermediären Zellgewebes findet aber nur in dem Falle statt, wenn die entblößten Stellen des Mutterstammes und des Pfröpflings genau auf einander passen.

Der Einfluss des Mutterstammes auf das Edelreis erstreckt sich in der Regel auf ganz unwesentliche Charactere und übt nur in den seltensten Fällen einen Einfluss aus auf die Blätter, Blüthen oder Früchte.

Ueber die grössere Widerstandsfähigkeit der gepfropften Bäume gegen die Kälte lässt sich mit absoluter Gewissheit nichts Bestimmtes feststellen, da bis jetzt die Beobachtungen noch zu sehr einander widersprechen.

Dass der Pfröpfling einen lokal veränderten Einfluss auf den Mutterstamm ausübt, ist noch nicht beobachtet, ja man nimmt sogar an, dass auch die übrigen Organe ganz unberührt davon bleiben, obgleich nach einigen Beobachtungen buntgefärbte Blätter des Pfröpflings den Blättern des Wildstammes unterhalb der Pfropfstelle dieselbe Eigenschaft mittheilen sollen. Doch steht auch diese Thatsache durchaus noch nicht fest. So viel jedenfalls steht fest, dass in einem solchen Falle niemals die schon vorhandenen Blätter des Mutterstammes verändert werden, sondern immer erst die nachfolgenden. Ein panachirter Impfling übt auf seine grüne Unterlage, wie eine panachirte Unterlage auf den grünen Impfling einen Einfluss aus. Es ist dieses dahin zu erklären, dass der Farbestoff entweder vom Mutterstamm in den Impfling oder umgekehrt mit dem frischen Bildungssaft geht, wie unzweifelhaft aus Lindemuths Beobachtungen hervorgeht. Die sämmtlichen Panachirungen verdanken ihren Ursprung nur einer fehlerhaften und krankhaften Umbildung des Chlorophylls. Es kommt vor, dass die Panachirungen vollkommen verschwinden, wenn die betreffende Pflanze in anderen Boden gepflanzt wird. Der Einfluss des Pfropfens geht nun nicht über die Farbenmodificationen hinaus, hat also durchaus keinen Einfluss auf die Form und Umbildung der Blätter. Es bleibt demnach die alte Regel, dass z. B. bei Obstbäumen der Wildling weder auf das Edelreis, noch dieses auf jenen einen Einfluss ausübe, vollkommen zu Recht bestehen.

Ob sich durch Pfropfen hybride Formen erzeugen lassen, das ist eine bis jetzt noch unentschiedene Frage.

Die Lehre von dem absteigenden Safte, zu deren Begründung man die Thatsache der Anschwellung, die bei einer Unterbindung entsteht, benützt, steht wohl unbestritten da.

Der durch die Wurzel dem Boden entnommene rohe Nahrungssaft ergießt sich während der ganzen Vegetationszeit in den Zellen bis zur Spitze des Baumes, wo er sich in den sogenannten Cambialsaft unter Einwirkung des Lichtes einsetzt. Er verbreitet sich dann durch Diffusion von Zelle zu Zelle. Ein anderer unwiderlegbarer Beweis zeigt sich in der Ernährung des

Mutterstammes durch die in dem Pfröpfling vorbereiteten Säfte. Einen anderen Beweis kann man in der Wanderung des färbenden Stoffes finden.

Die ganze Schrift ist für jeden gebildeten Gärtner und Baumzüchter hoch interessant und sollte in keiner Gartenbibliothek fehlen.

Herr Geheimrath Dr. Goeppert hat sich durch diese höchst interessanten und lehrreichen Untersuchungen den wärmsten Dank aller Obstbaumzüchter erworben. Dr. Ed. Lucas.

Die Fruchthäuser. Eine vollständige Abhandlung über die Treibcultur der Obstbäume und der Beerensträucher unter Glasschutz von Eduard Pynaert, Garteningenieur und Professor des Gartenbaues an der k. Gartenbauschule der Universität Gent. Aus dem Französischen übersetzt von M. Lebl, Fürstlicher Hofgärtner, Redacteur und Mitglied etc. etc. Mit 65 Holzschnitten. Stuttgart, Schweizerbart'sche Buchhandlung, 1874. gr. 8. 296 Seiten. 4 Mark.

Wir haben das Original bereits besprochen und diese Schrift als eine durch Klarheit ausgezeichnete und sichere auf wissenschaftlichen Principien und reichen Erfahrungen und Beobachtungen basirte, höchst schätzbare Arbeit empfohlen. Dasselbe gilt natürlich auch der deutschen Ausgabe. Der Uebersetzer, ein tüchtiger Practiker, mit der erforderlichen wissenschaftlichen Bildung versehen, hat es verstanden, die gegebenen Lehren und Rathschläge in fliessender, sehr gut lesbarer Form und klar und deutlich wiederzugeben, und gewiss wird jeder deutsche Gartencultivateur Herrn Hofgärtner Lebl von Herzen danken, dass er unsere Literatur mit dieser vortrefflichen Arbeit Pynaerts bereicherte.

Der Inhalt dieser Schrift ist weit reicher, als es wohl blos aus dem Titel hervorgeht; er umfasst nicht blos die eigentliche Treibcultur, also Frühcultur aller fruchttragenden Gehölze, die wir zum Treiben überhaupt verwenden können, sondern auch die Zurückhaltungs- und Spätcultur und die Cultur der Obstbäume in Töpfen. Die bei der Treiberei besonders wichtigen vorbereitenden Arbeiten und Vorbedingungen sind im ersten Theil des Buches vortrefflich erläutert und enthalten in der That viel Neues und sind durchaus beachtenswerth. Am Schluss sind noch besondere Spalierculturen beigefügt, die ebenfalls sehr viel Interessantes enthalten.

Wir können diese Schrift jedem Gartenbesitzer und Gärtner, welcher Frühculturen einführen will, auf's wärmste empfehlen. Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologenverein.

Nach dem Stand der Mitglieder vom 1. Juli 1874 wurde ein neues Verzeichniss, diesmal alphabetisch geordnet, ausgegeben und jedem Mitglied nebst dem Rechenschaftsbericht pro 1872—73 und der **Vereinsgabe für 1873/74** „der Ausfall der Obsternte im Jahre 1873", verfasst von Professor Dr. Karl Koch in Berlin, zugesendet.

Die Gesammtzahl der Mitglieder beträgt nach dieser Liste 775, und es ist daher eine stete Zunahme derselben zu constatiren.

Nach Ländern vertheilt sind in:

	Mitglieder	und	Vereine:
Anhalt	4		1
Baden	15		4
Bayern	69		18
Braunschweig	17		1
Bremen	8		1
Elsass-Lothringen	2		—
Hamburg	6		—
Hessen	16		1
Lippe	1		—
Mecklenburg	8		—
Oldenburg	5		—
Preussen	255		33
Sachsen, Königreich	24		4
„ -Altenburg	3		—
„ -Meiningen	1		1
„ -Coburg-Gotha	8		1
„ -Weimar	8		3
Württemberg	59		17
Lichtenstein	1		—
Dänemark	3		—
Holland	3		1
Luxemburg	1		—
Oesterreich	124		10
Russland	9		—
Schweden	1		—
Schweiz	6		—
Portugal	1		—
Amerika	5		—
	676		99

Summa 775 Mitglieder.

Zu dem ausgegebenen Verzeichniss sind folgende Verbesserungen und Nachträge nothwendig: Statt Balling soll es heissen von Balling; Drehling wohnt nicht mehr in Wanlo, sondern in Haus Angelsdorf bei Elsdorf; Lallinger in Peterskirchen ist gestorben; nachzutragen ist Pecz, Hermann, Kunstgärtner in Pest; bei Strumpf soll es heissen Anhalt statt Sachsen; E. Weisaflog wohnt jetzt in Dresden, Streblenerstrasse 7; Hüttig ist nicht mehr in Ludwigshafen und sein jetziger Aufenthalt unbekannt; statt Credler soll es heissen Czedler; bei Edm. Goeze fehlt das Prädicat Dr.; Loeser ist Seminaroberlehrer geworden; bei Götter ist zu setzen Braunschweig statt Hannover; Rentamtmann Jettinger ist in der gleichen Eigenschaft jetzt in Dotternhausen, Post Schönberg. Als neu eingetreten ist zu notiren: W. Grosskopf aus Königsberg in Preussen.

Die **Generalversammlung des Pomologen-Vereins** wird am **Montag den 28. September im Museum in Trier** Abends 7 Uhr stattfinden und es sind dazu unsere geehrten Vereinsmitglieder freundlichst eingeladen.

Sämmtliche Mitglieder des Congresses haben indess zu diesen Berathungen Zutritt, doch selbstverständlich haben nur die Mitglieder des Vereins Stimmrecht.

Da in dieser Generalversammlung Anträge hinsichtlich Verbesserung beziehungsweise Erweiterung der Statuten gestellt werden sollen, so theilen wir hier die Statuten des Vereins, nach ihrem jetzigen Wortlaute, mit.

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 pränumerando 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 es zu wissen wünscht, an den Geschäftsführer franco einzusenden und erhält von diesem unentgeltlich 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.

Bericht und Antrag des Vorstandsmitglieds K. Koch.

Als der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den k. preussischen Staaten zu Berlin Anfang Octobers 1853 die Pomologen, Obst- und Weinzüchter Deutschlands aufforderte, womöglich zugleich mit einer Sammlung bei ihnen gebauter Obstsorten, nach Naumburg a. d. S. zu kommen, um über die Zustände des Obstbaues zu verhandeln und Vorschläge zu dessen Förderung und Hebung zu machen, hauptsächlich aber auch um der herrschenden Verwirrung in der Nomenclatur zu steuern, hatten sich weit über 100 Pomologen, Obst- und Weinzüchter aus den verschiedenen Gauen Deutschlands eingefunden und gingen rasch an's Werk. Dergleichen periodisch wiederkehrende Versammlungen, aber in grösseren Zwischenräumen von ohngefähr 3 Jahren wiederkehrend, hielt man für durchaus nothwendig und übertrug daher dem Vereine zur Beförderung des Gartenbaues, in irgend einer Stadt Deutschlands zur Zeit die Pomologen, Obst- und Weinzüchter wiederum einzuberufen.

Diese erste Versammlung diente, so weit Zeit und Umstände es erlaubten, zur Feststellung bestimmter Namen. Vor allem glaubte man aber, eine bestimmte Anzahl, zunächst von Aepfeln und Birnen, welche man unter allen klimatischen und Bodenverhältnissen zum allgemeinen Anbau für ganz Deutschland empfehlen könnte, nennen zu müssen. Da die 1853 zu Naumburg a. d S. empfohlenen Aepfel und Birnen nicht immer richtig angegeben werden, so erlaube ich mir dieselben nach dem officiellen Berichte über diese erste Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter hier aufzuführen.

A. Aepfel.		B. Birnen.	
1. Pariser Rambour-Reinette.		1. Weisse Herbstbutterbirn.	
2. Grosser Bohnapfel	für die	2. Grumkower Butterbirn.	
3. Luikenapfel	Oekonomie.	3. Capiaumont.	
4. Danziger Kantapfel.		4. Coloma's Herbstbutterbirn.	
5. Winter-Goldparmäne.		5. Napoleon's Butterbirn.	
6. Carmeliter-Reinette.		6. Forellenbirn.	
7. Grosse Casseler-Reinette.		7. Liegels Winterbutterbirn.	
8. Rother Winter-Taubenapfel.		8. Hardenpont's Winterbutterbirn.	
9. Edelborsdorfer.		9. Grosser Katzenkopf	als Koch-
10. Gravensteiner.		10. Winter Apothekerbirn	birnen.

Hinsichtlich der Berichte wurde ebenfalls beschlossen, dass er von jeder Versammlung ausgearbeitet, gedruckt und an alle Theilnehmer unentgeltlich gesendet werden sollte. Dafür sollte Jeder der letzteren 1 Thaler schon bei dem Einschreiben in die Liste der Theilnehmer einzahlen.

Das Bedürfniss einer Einigung in den grösseren und wichtigeren Obstbaufragen stellte sich bei der zweiten, 1857 in Gotha tagenden Versammlung noch mehr heraus; die Zahl der Theilnehmer war bedeutend grösser, als in Naumburg; die tüchtigsten Pomologen hatten sich eingefunden, um in gemeinsamer Berathung zur Hebung und Förderung des Obstbaues beizutragen. Man machte Mittheilungen über die Erfahrungen, welche man in Betreff der empfohlenen 10 Aepfel und 10 Birnen gesammelt hatte und schlug noch weitere

10 Aepfel und 12 Birnen zum allgemeinen Anbau vor. Auch hier sind die Namen später nicht immer richtig angegeben, daher es zu ihrem Verständniss es ebenfalls gut sein wird, diese der Reihe nach, wie sie in der 2. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter angenommen worden sind, aufzuführen.

A. Aepfel.

1. Ananas-Reinette.
2. Goldzeugapfel.
3. Virginischer Rosenapfel.
4. Prinzenapfel.
5. Rother Eiserapfel (f. d. Oekonomie.)
6. Champagner-Reinette.
7. Englische Spitalreinette.
8. Königlicher Kurzstiel.
9. Orleans-Reinette.
10. Harberts-Reinette.

Als gleichgut wurden benannt: zu 3. Weisser Astrachan, zu 4. Rother Herbstcalvill und Kaiser Alexander, zu 5. Winter Citronenapfel und Purpurrother Cousinot.

B. Birnen.

1. Grüne Tafelbirne.
2. Sommer Mundnetzbirne.
3. Gute Graue.
4. Punktirter Sommerdorn.
5. Wildling von Motte.
6. Köstliche von Charneu.
7. Regentin = Argenson.
8. Winter Nelis.
9. Winter Dechantsbirn.
10. Bosc's Flaschenbirn.
11. Kuhfuss } als Wirth-
12. Campervenus } schaftsbirnen.

Ausser diesen wurden noch als gleichwerthige Sorten genannt: für 6. Marie Luise, für 1. Sparbirne, für 2. Sommer Eierbirne.

Für Empfehlung von Stein- und anderen Früchten war leider die späte Jahreszeit, wo getagt wurde und wo zum grössten Theil diese schon vorüber waren, daher auch nicht ausgestellt werden konnten, sehr ungünstig; ausserdem hatten auch schon die Verhandlungen über das Kernobst, sowie die Erledigung anderer wichtiger Fragen so viel Zeit in Anspruch genommen, dass bei der Empfehlung der Stein- und anderen Früchte nur summarisch verfahren werden konnte. Leider sind in den späteren Versammlungen die Stein- und anderen Früchte ebenfalls nur nebenbei behandelt worden, es ist daher durchaus nothwendig, dass ihnen in einer der nächsten Versammlungen eine ganz besondere und specielle Aufmerksamkeit zu Theil wird.

Das Bedürfniss eines fasslichen Handbuches der Pomologie, was den jetzigen Verhältnissen Rechnung trüge, hatte sich herausgestellt. Zu diesem Zwecke wurde ein Ausschuss ernannt, der die Herausgabe eines solchen empfahl und die Herren Oberdieck, Jahn und Lucas als die Herausgeber bezeichnete. Durch ganz Deutschland wurde dieses Werk mit Freuden begrüsst. Niemand wird leugnen, dass es auch in der That ein sehr gelehrtes, vielleicht das gelehrteste dieser Art ist, welches überhaupt existirt, praktisch und für das Obstbautreibende Publikum brauchbar, ist es aber leider nicht. Von einem Theile der darin beschriebenen Früchte wäre es bei ihrem sehr geringem, man möchte sagen, bei gar keinem Werthe, besser gewesen, dass sie, wenigstens in dem Handbuche, gar nicht genannt, dass sie für immer todt geschwiegen worden wären. Dagegen sind viele der ausgezeichneteren neuern Früchte gar nicht in das Handbuch aufgenommen worden. So ist es auch gekommen,

dass das Handbuch, was wie gesagt, durch ganz Deutschland mit ungemeinem Enthusiasmus begrüsst und in über 1000 Exemplaren in seinen ersten Lieferungen verkauft wurde, jetzt erst vollendet werden wird und dass dessen Absatz bis auf kaum 200 Exemplare herabgegangen ist.*)

Auch in der zweiten Versammlung zu Gotha wurde der Verein zur Beförderung des Gartenbaues ersucht, die dritte Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter nach irgend einem Orte Deutschlands zur Zeit zu berufen; sie kamen im Jahre 1860 in Berlin zusammen. Die Betheiligung war eine noch grössere, zumal auch das Ausland, vor Allem Frankreich, mit grossen Sammlungen erschien. Die Ausstellung übertraf nicht allein die früheren im grossartigsten Massstabe, auch später, selbst die grossen von Paris während der internationalen Industrieausstellung, sowie die von Namur und von London, sind hinter ihr zurückgeblieben.

Damit das Publikum Kenntniss von den empfohlenen Obstsorten erhielt, traten in Berlin schon vor Eröffnung der Ausstellung einige Pomologen zusammen, welche eine aus jenen bestehende Normal-Sammlung zur speciellen Kenntnissnahme aufstellten. Diese Aufstellung fand bei dem Obstbautreibenden Publikum so allgemeinen Beifall, dass beschlossen wurde, sie auch in den nächsten Versammlungen schon vor Eröffnung der Ausstellung machen zu lassen. Von weiteren Empfehlungen nahm man in Berlin Abstand. Die bis jetzt gemachten Erfahrungen hatten den Werth der bereits empfohlenen bekräftigt. Dagegen trat ein anderer Gegenstand zur Förderung und Hebung des Obstbaues in Vordergrund: Die Kenntniss der Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Gegenden Deutschlands. Es wurde der Wunsch ausgesprochen, für die nächste Versammlung Berichte darüber einzusenden.

---

*) Anm. Um Missverständnisse zu verhüten, erlaubt sich der Unterzeichnete folgendes zu bemerken. Allerdings sind, besonders vom verstorbenen Jahn, gar manche in der That werthlose Sorten mit aufgenommen worden, welche besser weggeblieben wären. Allein es existiren ja überall und zwar nicht selten in Deutschland einzeln local verbreitet, gar manche geringe Sorten, die durch bessere, einträglichere zu ersetzen wären. Aber jene sind da und die Pomologie muss von ihnen Notiz nehmen, ihre Namen müssen festgestellt werden, da sie sonst unter gar mancherlei Namen immer wieder vorkommen. Das Urtheil des norddeutschen Landmanns ist oft gar eigenthümlich; er rühmt mitunter eine Sorte, die der Pomolog geradezu verwirft. Der süddeutsche Bauer rühmt wenigstens nur Sorten, die einträglich und fruchtbar sind, aber auch oft manche, die besser längst beseitigt wären; er rühmt sie, weil er die bessern nicht kennt.

Der Botaniker beschreibt ja auch alle Unkräuter und so muss der Pomolog wenigstens von allen den irgendwo verbreiteten Obstsorten Notiz nehmen.

Was Prof. Koch sagt, hinsichtlich des Werthes des Handbuchs für den praktischen Obstbau ist vollkommen richtig; dieses war auch die Ursache, dass ich eine Auswahl der besten Obstsorten aus dem Handbuch in 4 Bändchen, jedes 100 Sorten enthaltend, herausgab, und zwar 100 Tafeläpfel, 100 Tafelbirnen, 100 Steinobstsorten und 100 Wirthschaftsobstsorten. Diese Schrift ist nun mehr von praktischem, aber weniger von wissenschaftlichem Werth.

Bezüglich der Bemerkung, dass auch manche gute Sorte nicht im Handbuch beschrieben sei, ist zu bemerken, dass über solche noch nicht genügende Beobachtungen gemacht wurden und diesem Mangel soll durch später erscheinende Suplement-Bände abgeholfen werden. Dr. Ed. Lucas.

Man fühlte schliesslich das Bedürfniss, sich auch ausserhalb der allgemeinen Versammlungen enger an einander zu schliessen. So wurde der Deutsche Pomologen-Verein gegründet. Gleich anfangs hatte man darauf hingewiesen, dass er auf das Innigste mit den allgemeinen Versammlungen in Verbindung bleiben müsste, dass seine Hauptversammlungen mit diesen zugleich stattfinden sollten. Die Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau wurde als Vereins-Organ bestimmt.

Wiederum erhielt der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin das Mandat zur Berufung der nächsten Versammlung. Zum ersten Male hatte sich eine Stadt zur Aufnahme der deutschen Pomologen u. s. w. bereit erklärt. In Gemeinschaft mit dem Gartenbauverein für die Oberlausitz in Görlitz wurde von dem Verein zu Berlin im Jahre 1863 die vierte Versammlung nach genannter Stadt berufen. Ein Ausschuss sachkundiger Pomologen stellte wiederum eine Normal-Sammlung der empfohlenen Aepfel und Birnen auf. Leider waren nur wenige Berichte über die Obstbauzustände einzelner Gegenden eingegangen, aber nochmals wurde grosser Werth darauf gelegt. Es fanden ferner, wie früher, Verhandlungen über den Werth neuer oder wenigstens noch nicht besprochener Früchte und über allerhand Gegenstände aus der Pomologie und des Obstbaues statt. Zum ersten Male wurde aber festgestellt, dass man mit dem Versammlungsorte in sofern wechseln müsse, als er einmal nach dem Norden, das nächste Mal nach dem Süden gelegt würde. Reutlingen hatte der Versammlung den Wunsch ausgesprochen, die nächste und 5. Versammlung bei sich tagen zu sehen. Es wurde der Verein zur Beförderung des Gartenbaues beauftragt, mit einem Ausschuss in genannter Stadt zur Zeit zusammenzutreten, mit ihm auch die nöthigen Vorbereitungen zu treffen und schliesslich zusammen zu berufen. Es geschah dieses im Jahre 1867. Die Arbeiten schlossen sich wiederum denen der früheren Versammlungen an, es wurde aber aus den verschiedenen Gegenden Deutschlands ein Ausschuss ernannt, der dem Vorstande des Pomologenvereins mit Rath und That beistehen, vor Allem über die Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Ländern und Gauen jährlich Berichte liefern sollte.

Da Braunschweig durch den Vorstand des landwirthschaftlichen Vereines daselbst seine Bereitwilligkeit erklärt hatte, die nächste 6. Versammlung in seinen Mauern aufzunehmen, so wurde diese Stadt auch erwählt und der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin wiederum ersucht, deshalb mit dem genannten Vereine in Braunschweig sich in Verbindung zu setzen. Die Versammlung fand im Oktober 1872 statt. Sie erledigte zunächst wiederum die stationär gewordenen Aufgaben und verhandelte ausserdem über andere gewichtige, den Obstbau und die Pomologie betreffende Gegenstände. Ganz besonders legte sie mit dem deutschen Pomologenvereine auf die Thätigkeit des in Reutlingen ernannten Ausschusses für die Berichte über die Obstbau-Zustände aus den verschiedenen Ländern Deutschlands grossen Werth und bestimmte seine Thätigkeit in der Weise, dass er dem Vorstande des Pomologenvereines als eine Art Beirath zur Seite stehen sollte. Man glaubte einen grösseren Einfluss auszuüben, wenn man alljährlich im Sommer Berichte über die zu erwartende Ernte und nach dieser über deren Ausfall selbst, und zwar im Allgemeinen, aber auch speciell aus den verschiedenen Ländern des deutschen

Reiches und Oesterreich-Ungarns geben würde. Die Materialien sollten die Mitglieder des Beirathes geben, der Vorstand des Pomologenvereines dieselben aber bearbeiten und deren Resultate durch die Presse der Oeffentlichkeit übergeben. Für das Jahr 1873 ist bereits der Anfang gemacht, die Zusammenstellung ist gedruckt und befindet sich in den Händen der Mitglieder des deutschen Pomologenvereins, als Vereinsgabe für das Jahr 1873—74. Diese Zusammenstellung ist nun zu gleicher Zeit der Anfang einer Statistik des Obstbaues. Bis jetzt betreffen sie nur das deutsche Reich, es ist aber sehr zu wünschen, dass auch in Oesterreich-Ungarn ein Gleiches geschieht und desshalb opferfreudige Männer sich daselbst vorfinden, welche die schwierige Arbeit übernehmen und in gleicher Weise durchführen.

Ein Antrag, ausnahmsweise die nächste Versammlung schon im nächsten Jahre, und zwar in Wien, wo die internationale Weltausstellung stattfand, zusammen treten zu lassen, wurde in Braunschweig abgelehnt. Auf specielle Einladung des Gartenbauvereines in Wien trat aber doch eine grosse Anzahl von Pomologen, Obst- und Weinzüchtern zusammen, um im Geiste der allgemeinen Versammlungen zu tagen. Von grosser Wichtigkeit ist unter anderem die Zusammenstellung von Obstsorten, welche in den verschiedenen Kronländern Oesterreichs und in Ungarn allgemein angebaut werden und desshalb empfohlen wurden. Interessant war es, dass dabei ein sehr grosser Theil der 40 Aepfel und 42 Birnen, welche zum Anbau in Deutschland bereits empfohlen sind, auch hier genannt wurden. Es wäre vielleicht wünschenswerth, dass die Versammlung in Wien nachträglich als eine der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter anerkannt würde.

In der 6. Versammlung zu Braunschweig wurde die Stadt Trier als nächster Versammlungsort erwählt, und zwar schon für das Jahr 1874. Da der deutsche Pomologenverein — ein Kind der allgemeinen Versammlungen — im Verlaufe der Zeit sich immer mehr mit diesen verwachsen hatte, man möchte sagen der Eine ohne den Andern gar nicht mehr gedacht werden kann, der deutsche Pomologenverein, ganz besonders in der Versammlung in Braunschweig, schliesslich als vollziehende Behörde der allgemeinen Versammlungen betrachtet wurde, so löste sich die bisherige, bis dahin sehr nützliche Verbindung mit dem Vereine zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin in soweit, als der deutsche Pomologenverein allein ersucht wurde, mit der Stadt Trier zusammenzutreten und die nöthigen Vorbereitungen zur nächsten Versammlung zu treffen, hauptsächlich aber das Programm zu entwerfen.

Das Programm ist von einem geschäftsführenden Ausschusse in Trier bereits ausgegeben, leider befindet es sich aber mit dem, was bei den allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen durch den Brauch geheiligt war, mehrfach in Widerspruch, es dürfte desshalb wohl an der Zeit sein, auch für diese allgemeinen Versammlungen Satzungen, wie sie auch fast alle periodisch zusammentretenden Versammlungen besitzen, um so mehr zu entwerfen, als der deutsche Pomologenverein seine Satzungen gleich anfangs erhalten hat. Wegen der von Versammlung zu Versammlung enger gewordenen Verbindung möchte aber auch der deutsche Pomologenverein gezwungen sein, seine Satzungen einer Revision zu unterziehen. Ich habe es für nothwendig erachtet, den Gang der Versammlungen, von der ersten bis zur letzten, näher zu bezeichnen, damit

Jedermann auch von selbst herausfinden kann, welche Idee diese Versammlungen von Anfang gehabt haben und was sich allmählig als Brauch, was nunmehr Satzung werden muss, herausgestellt hat.

Satzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter.

§. 1. Die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter bezwecken Förderung und Hebung des Obstbaues.

§. 2. Sie finden in grösseren Zwischenräumen (gewöhnlich von drei Jahren) an einem Orte des deutschen Reiches oder Oesterreich-Ungarns statt, und zwar in der Weise, dass in Betreff der Wahl des Ortes zwischen Nord und Süd und Ost und West gewechselt wird.

§. 3. Mitglieder sind alle Deutschen, mögen sie wohnen wo sie wollen, sobald sie ihre Theilnahme durch Anwesenheit am Orte der Versammlung und Einzeichnung in die vorhandene Liste kundgeben.

§. 4. Dasselbe gilt von allen Nicht-Deutschen des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns. Alle übrigen Nicht-Deutsche können zwar Theil nehmen, haben aber kein Recht bei den Abstimmungen.

§. 5. Jeder Theilnehmer zahlt mit seiner Einzeichnung in die Liste eine gewisse Summe (vielleicht 6 Mark) und erhält dafür nicht allein die Tageblätter, worin vor Allem Namen und Wohnungen der Theilnehmer enthalten sein müssen, sondern auch den später zu bearbeitenden und zu druckenden Bericht der Versammlung unentgeldlich.

§. 6. Mit der Versammlung ist eine Ausstellung von Früchten jeglicher Art, ferner von Obststämmchen, sowie von allerhand mit dem Obstbau oder der Pomologie in Verbindung stehenden Gegenständen verbunden.

§. 7. Der aus der dritten allgemeinen Versammlung zu Berlin im Jahre 1860 hervorgegangene deutsche Pomologenverein ist die ausführende Behörde der allgemeinen Versammlungen, hauptsächlich in der Zwischenzeit von einer Versammlung zur anderen. Nichts desto weniger behält er seine Selbständigkeit, so dass Mitglieder der allgemeinen Versammlungen nicht auch Mitglieder des deutschen Pomologenvereines zu sein brauchen, hält aber in der Zeit, wo die allgemeinen Versammlungen tagen, seine Hauptversammlungen. An diesen können zwar Nicht-Mitglieder Theil nehmen, haben aber natürlich keine Stimme. Vereine, welche dem Pomologenverein als Mitglied angehören, können einen Vertreter senden, welcher Namens seines Vereines Stimmrecht hat.

§. 8. Der deutsche Pomologenverein tritt mit einem in dem Orte der Versammlung vorher ernannten Ausschusse zusammen, um die Vorbereitungen zur Durchführung zu treffen, vor Allem um ein Programm zu entwerfen. Die Art und Weise der Geschäftsführung ist gegenseitigem Uebereinkommen zu überlassen.

§. 9. Die Wahl des nächsten Versammlungsortes geschieht in der vorletzten Sitzung der eben tagenden allgemeinen Versammlung. In sofern keine Einigung stattfindet oder der erwählte Versammlungsort später aus irgend einem Grunde ablehnt, übernimmt es der deutsche Pomologenverein mit einem

anderen Orte deshalb Verhandlungen anzuknüpfen und dann in Gemeinschaft mit dem zu ernennenden Ausschusse die Einladungen zu erlassen.

§. 10. Die eingesendeten Obst-Sammlungen und übrigen eingesendeten Gegenstände sind von einem Ausschusse zu prüfen. Dieser hat auch eine Normal-Sammlung der empfohlenen Obstsorten, so weit möglich aus den vorhandenen Obst-Sammlungen, schon vor Eröffnung der Ausstellung zu machen und berichtet auf Verlangen über die gewonnenen Resultate, besonders seiner Prüfung. Der Ausschuss wird durch den Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins ernannt. Die Mitglieder erhalten aus einem 600 Mark nicht übersteigenden Fond im Etat des deutschen Pomologen-Vereines Entschädigung.

§. 11. Die Versammlung wird durch ein Mitglied des Vorstandes des deutschen Pomologen-Vereines oder durch dessen Stellvertreter eröffnet und zwar zunächst mit der Verlesung der Beschlussnahme der Wahl des Ortes in der vorausgegangenen allgemeinen Versammlung, sowie mit der des Programms, worauf ein Mitglied des geschäftsführenden Ausschusses im Orte der Versammlung die Anwesenden begrüsst und dann zur Wahl eines Vorsitzenden, eines Stellvertreters und der Schriftführer schreiten lässt.

§. 12. Der erwählte Vorsitzende oder dessen Stellvertreter eröffnet, leitet und schliesst die einzelnen Sitzungen und ernennt die Ausschüsse, insoweit dieses nicht schon geschehen ist.

§. 13. Die offiziellen Berichte der früher stattgehabten allgemeinen Versammlungen sind auf dem Bureau der Schriftführer niederzulegen, um nöthigen Falls von ihnen Gebrauch machen zu können.

§. 14. Einer der Vorstandsmitglieder des deutschen Pomologenvereines oder dessen Stellvertreter berichtet aus den eingegangenen Materialien über Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Ländern des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns.

§. 15. In jeder allgemeinen Versammlung ist eine besondere kleine Abtheilung von Früchten einer besonderen wissenschaftlichen Prüfung zu unterwerfen. Zu diesem Zwecke ist schon in der vorausgegangenen Versammlung der Vorsitzende eines besonderen Ausschusses dafür ernannt worden. Diesem bleibt es überlassen, seine Mitarbeiter sich selbst zu wählen. Der Vorsitzende des Ausschusses aber für die nächste Versammlung wird ernannt, ebenso die zu prüfende Abtheilung einer Obstsorte bestimmt.

§ 16. Wichtige Fragen, besonders über Krankheits-Erscheinungen und sonstige abnorme Zustände, werden ebenfalls einem besonderen Ausschusse, der aus einem Pflanzen-Physiologen und einigen Praktikern besteht, zur weiteren Untersuchung und Berichterstattung in der nächsten allgemeinen Versammlung überwiesen. Dergleichen Fragen können aber auch vorher bei dem Vorstande des deutschen Pomologenvereins eingebracht werden, um schon vor der allgemeinen Versammlung zur weiteren Beantwortung, bezw. Berichterstattung einem Ausschusse überwiesen zu werden.

§ 17. Organ der allgemeinen Versammlung ist die Pomologische Monatsschrift von Oberdieck und Lucas.

Anträge für den deutschen Pomologen-Verein.

1. Die Satzungen des deutschen Pomologen-Vereins sind einer Revision zu unterwerfen und vor Allem mit den Satzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Uebereinstimmung zu bringen.

2. Der jährliche Beitrag wird von 1 Thaler = 3 Mark auf 6 Mark erhöht.

3. Der Vorstand des deutschen Pomologenvereins besteht aus 3 Mitgliedern, die ihr Amt unentgeltlich verwalten. Eines derselben wird besonders mit der Geschäftsführung betraut und hat von den Mitgliedern die Beiträge einzuziehen. Dazu erwählt er sich unter Zustimmung der beiden anderen Mitglieder des Vorstandes einen Beistand, für welchen er aus der Kasse des Vereines eine Entschädigung erhält. Diese letztere beträgt 25 Procent des Beitrages eines jeden Mitgliedes.

4. Es werden in den verschiedenen Ländern und Gauen des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns Mitglieder ernannt, die dem Vorstande mit Rath und That zur Seite stehen und wenigstens einmal im Jahre über die Zustände des Obstbaues der Länder und Gauen, die sie bewohnen, an den Vorstand berichten. Sie bilden einen Beirath und haben in ihnen vorgelegten wichtigen und in höhern Geldfragen eine entscheidende Stimme. Sie sind auch berechtigt, durch den Vorstand selbst Fragen im Beirathe zur Entscheidung zu bringen. Das Amt eines Mitgliedes des Beirathes ist Ehrenamt; für gewisse, mit Ausgaben verknüpfte Dienstleistungen kann aber eine Entschädigung, über deren Höhe der Vorstand bestimmt, in Anspruch genommen werden.

5. Der Vorstand ernennt für jede allgemeine Versammlung einen in der Anzahl seiner Mitglieder nicht beschränkten Ausschuss, welcher sich schon einige Tage vor der Eröffnung der Ausstellung einfindet und Kenntniss von den einzelnen Obst-Sammlungen und den übrigen eingesendeten Gegenständen nimmt, um später darüber zu berichten. Er hat ferner aus den vorhandenen Früchten eine Normal-Sammlung der empfohlenen Aepfel und Birnen zusammenzustellen. Die Mitglieder dieses Ausschusses erhalten für ihre Mühen eine Entschädigung, die zusammen die Höhe von 600 Mark betragen kann. Der Vorstand entscheidet darüber.

Anträge für die General-Versammlung,

gestellt vom Geschäftsführer Dr. Ed. Lucas.

ad §. 8. Statt 1 Thaler Jahresbeitrag für die Folge 5 Mark.

Der Zusatz, dass Pomologen, welche ausserhalb des Rayons wohnen, 3 Jahresbeiträge vorauszuzahlen haben, fällt weg.

Die Beiträge sind stets in der ersten Hälfte des Jahres zu entrichten; dagegen sollte der Geschäftsführer ermächtigt werden, für Oesterreich-Ungarn einen Unterkassier zu bestellen, welcher den Einzug der Beiträge dort vermittelt und welcher dafür honorirt wird.

ad §. 11. Es wird vom Geschäftsführer im Einverständniss mit den andern Mitgliedern des Vorstands ein zu honorirender Schatzmeister angestellt, welcher zunächst für die Kasse verantwortlich ist.

ad §. 10. Die Ueberschüsse werden zur Herausgabe grösserer oder kleinerer Brochüren über Obstbau, Pomologie, oder über verwandte wichtige Gegenstände, wie Obstschutz, verwendet, welche als Vereinsgaben an die Mitglieder jährlich zur Vertheilung kommen.

Wer mit seinem Beitrag im Rückstand ist, erhält die Vereinsgabe nur unter Nachnahme des an die Kasse schuldigen Betrages.

ad §. 4. Zu Ehrenmitgliedern kann die Generalversammlung auf einstimmigen Antrag des Vorstands solche Männer ernennen, welche sich für die Pomologie überhaupt oder speciell für den deutschen Pomologenverein verdient gemacht haben.

ad §. 4. Ausserdem werden noch durch den Vorstand 2 Ausschussmitglieder zu einem engeren Ausschuss berufen.

Der engere Ausschuss hat sich mit den Vorstandsmitgliedern jedes Jahr entweder an dem Centralpunkt des Vereins, dem Wohnort des geschäftsführenden Mitglieds des Vorstandes zu versammeln, um von den Büchern, der Kasse, sowie von der Bibliothek Einsicht zu nehmen oder sonstwo zusammenzufinden. Die Kosten der Reise trägt die Vereinskasse.

ad §. 9. Für Bureaukosten im Allgemeinen, für Correspondenz, Honorirung wissenschaftlicher Arbeiten werden 25 Procent der Beiträge ausgeworfen. Ueber die Art und Weise der Verwendung bestimmt der Vorstand, legt aber zunächst alljährlich dem Beirathe Rechnung ab; Decharge wird durch die allgemeine Versammlung ertheilt.

ad §. 10. Jährlich hat der Geschäftsführer einen Etatsentwurf in den Monatsheften zu veröffentlichen, dessen Annahme oder Motivirung dem Ausschuss freigestellt wird. Erfolgt bis zu einem gewissen Termin (gewöhnlich 1 Monat) keine Nachricht, so wird Zustimmung angenommen.

ad §. 12 sollte heissen: von mindestens $^2/_3$ der anwesenden Mitglieder, statt $^3/_4$.

Tagesordnung für die Generalversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins.

Montag den 28. September, Abends 7 Uhr,

im Saale der Casino-Gesellschaft in Trier.

1) Erstattung des Rechenschaftsberichts durch den Geschäftsführer.
2) Berathung über die Anträge von Professor Dr. Koch.
3) Berathung über die Anträge von Dr. Lucas.
4) Vorschläge für Zeit und Ort der nächsten Generalversammlung und Ausstellung.
5) Wahl des Vorstands und der Ausschussmitglieder.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins:

Superintendent **Oberdieck.** Professor **Karl Koch.**

Dr. Ed. Lucas, Geschäftsführer.

Berichte

über die Obstsorten, welche 1873 Erträge lieferten,

wurden eingesendet von folgenden Mitgliedern des Ausschusses und einigen anderen Pomologen:

Anhalt.

Stentzel, Th., Pfarrer, Nutha b. Zerbst.

Baden.

Pfeiffer, Pfarrer, Achern.
Laurop, Bezirksförster, Sinsheim.

Bayern.

Sterler, herzogl. Hofgärtner, Possenhofen.
Grill, städtischer Hofgärtner, Landshut.
Jacob, G., Lehrer, Wörnitzostheim.
von Bismark, Graf, Kammerherr, Thurnau bei Culmbach.
Strober, Gartenbesitzer in Neumarkt.
Conrad in Nördlingen.

Bremen.

Ortgies, H., Vorstand der Taubstummen-Anstalt.

Hessen.

Noack, R., Hofgärtner in Bessungen.
Orb, Theodor, Westhofen.

Elsass-Lothringen.

v. Leoprechting, Gutsbesitzer, Hegenheim.

Mecklenburg-Schwerin.

Müschen, Organist, Belitz.

Mecklenburg-Strelitz.

Langbein, Conrector, Schönberg.

Oldenburg.

Möhle, H., Zahlmeister, Oldenburg.

Preussen.

Beck, Carl, Obergärtner, Gonsk.
Lauche, Wilhelm, Inspektor der k. Landesbaumschule Potsdam.
Günther, Dr. med., Düren.
Thränhardt, Stadtrath, Naumburg a. S.
Arnold, Landw.-Lehrer in Bitburg bei Trier.
Niepraschk, Garten-Direktor der Flora, Cöln.
Weinkauff, H. C., Rentier, Creuznach.
Willms, Heinrich, Baumschulbesitzer, Dürrwiss.
Palandt, Inspector, Hildesheim.
Beck, Regierungsrath, Trier.
Hesselmann, C., Lehrer, Witzhelden bei Solingen.
Stöhrer, Conrad, Lehrer, Magenbuch.
Simmering, H. H., Gutsbesitzer, Adolphshof, Hannover.
v. Trapp, Geheimer Regierungsrath a. D., Wiesbaden.
Fischer, Julius, Gonzenheim bei Homburg a. H.
Hennings, Klostervogt, Schönberg bei Kiel.
Müller, Apotheker, Sobernheim.
Haedge, Baumschulbesitzer, Rostock.
Schmidt, Oberförster in Blumberg.

Sachsen-Coburg-Gotha.

Härter, Superintendent, Körner bei Mühlhausen.

Schwarzburg-Sonderhausen.

Eberhardt, Ferdinand, Cantor in Branchewinda bei Arnstadt.

Württemberg.

Heser, Apotheker, Heilbronn.
Fr. Lucas, Baumschulen-Inspektor, Reutlingen.
Lebl, Hofgärtner, Langenburg.

Oesterreich.

Runkel, Stifts-Hofgärtner, Kremsmünster.
Göthe, H., Direktor der Weinbauschule, Marburg.
Endres, H., Realitätenbesitzer, Salzburg.
v. Moro, **Max**, Rittergutsbesitzer, Klagenfurt.
Kienast, Stiftsobergärtner, St. Florian.
Bereczki, **Máté**, Privatlehrer, Mezo-Kovacshaza (Ungarn).
Kroczack, Gartendirektor, Brünn.

Für das Jahr **1874** gingen bereits, bis 15. August, von folgenden Herren Berichte über die Früchte tragenden Obstsorten von einiger Verbreitung ein:

Stoll, Direktor in Proskau; **Fintelmann**, Akademiegärtner in Eldena; **Löbbecke**, in Mahndorf bei Halberstadt; **Kinast**, Pomolog, Nagy-Mihaly (Ungarn); **Bereczki**, **Máté**, Mezo Kovacshaza; **Noack**, Hofgärtner in Bessungen (Hessen); **Th. Stenzel**, Pfarrer in Nutha.

Tabellarische Zusammenstellungen der Beobachtungen über die in ihrem Distrikte vorkommenden wichtigern Obstsorten

sandten uns bis Mitte August zu, aus

Bayern.

Sterler, Hofgärtner, Possenhofen bei Starnberg.
J. B. Taffrathshofer, Professor in Regensburg, und durch denselben ferner die Herren:
Leipold, Lehrer in Waldmünchen.
Gutermann, Hofgärtner i. Regensburg.
Altmann, Lehrer in Hohengebraching.
Schottenloher, Pfarrcurat in Lappersdorf.
Verzeichniss der im Weidener Bezirk vorkommenden Obstsorten durch Herrn Grau.
v. Paur, Waffenbrunn bei Cham.
Haffner, H., Kaufmann in Cadolzburg.
v. Bismark, Graf, Kammerherr in Thurnau.

Elsass-Lothringen.

v. Leoprechting, Baron in Hegenheim.

Mecklenburg-Strelitz.

Langbein, Conrector zu Schönburg.

Mecklenburg-Schwerin.

Müschen, Organist in Belitz.

Hessen.

Noack, Hofgärtner in Bessungen.

Preussen.

v. Hoverbeck, Gutsbesitzer, Nickelsdorf.
Silex, Garteninspektor in Tamsel an der Ostbahn.
Willms, Baumschulbesitzer, Dürrwiss.
Günther, Dr. med., Düren.
Niemann, Oberlehrer in Guben.
Fischer, G. F., in Gonsenheim.
Thränhardt, Stadtrath in Naumburg a. d. S.

Oesterreich.

Prucha, Hofgärtner, Meran.
Bereczki, **Máté**, in Mezo-Kovacshaza (Ungarn).

Schweiz.

Kohler, Professor in Küssnacht.

Württemberg.

Freiherr von Liebenstein auf Jebenhausen.
Fritz Lucas, Baumschulen-Inspector in Reutlingen.
Lebl, Hofgärtner in Langenburg.

Diese Tabellen werden wahrscheinlich im Laufe des Winters, nachdem noch eine Anzahl derselben, welche noch ausstehen, eingegangen sind, zusammengestellt werden, um dann einen Ueberblick über das in den verschiedenen Gegenden Deutschlands verbreitete bessere Obst zu geben.

In den erbetenen kurzen Nachrichten über die 1874 zu hoffende Obsternte lieferten nachträglich noch Berichte, nachdem die Uebersicht bereits gedruckt war: Die Herren Brugger in Rahlen, Freiherr v. Trauttenberg in Prag, Garteninspektor Wrede in Altgeltow, Alb. Hänel in Magdeburg und Stadtpfleger Dauble in Sindelfingen. Leider konnten diese Berichte nicht mehr bei der Zusammenstellung mitbenutzt werden.

Reutlingen, den 15. August 1874. **Dr. Ed. Lucas.**

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die Weinbauschule zu Randersacker bei Würzburg.

Für Unterfranken wurde im Laufe dieses Jahres in Randersacker eine Weinbauschule gegründet und unter die Leitung des erfahrenen bayerischen Weinzüchters und Oenologen, Herrn Sebastian Englerth gestellt.

Der Zweck dieser Schule, deren Cursus von Mitte März bis Anfangs Juli dauert und die Schüler im Herbst auf 4 Wochen zu praktischer Unterweisung nochmals versammelt, ist, angehende Winzer des unterfränkischen Regierungsbezirks zum rationellen Betriebe der Reb-Cultur, Weinbereitung und Weinbehandlung auszubilden. Sie bildet eine Fortsetzung der landwirthschaftlichen Fortbildungsschule zu Würzburg.

Der Unterricht in dieser Weinbauschule erstreckt sich

1) auf Bodenkunde mit vorzugsweiser Berücksichtigung der beim Weinbau in Unterfranken in Betracht kommenden Verhältnisse — Lehre von den Bestandtheilen des Bodens, von den Erdarten u. dergl. in 2 Wochenstunden;
2) auf Chemie und Physik mit Rücksicht auf önologische Verhältnisse, chemische Zusammensetzung der Weinrebe, Zersetzung der Pflanzenstoffe, Gährungsprozess, physikalische Eigenschaften der Luft, von der Wärme, Feuchtigkeit, dem Lichte u. s. w. in 2 Wochenstunden (Lehrer: Dr. Max Konrad, Assistent am chemischen Laboratorium zu Würzburg);
3) auf die Pflanzenlehre — der Weinstock, seine äusseren und inneren Organe und deren Bestimmung, die Saftbewegung im Rebstocke, dann dessen Ernährung und Fortpflanzung, Düngung der Reben, Krankheiten und Feinde des Rebstockes, deren Abhaltung und Bekämpfung etc. in 2 Wochenstunden (Lehrer: Dr. Ludwig Löll, technischer Sekretär des landwirthschaftlichen Kreiscomité's in Würzburg, und
4) auf den praktischen Weinbau-Unterricht — Rebschule, Varietäten der Weinrebe und deren Eigenschaften, Erziehungsarten und Veredlung der Weinreben, Rebschnitt, Anlage neuer Weingärten, Arbeiten in fertigen Weinbergen, Herbstgeschäft im Weinberge, Lese, Sortiren der Trauben, Lösen und Niederlegen der Rebstöcke, Weinbereitung, Kellerbehandlung, Schwefeln der Fässer, Verwerthung des Weines u. s. w. (Lehrer: Sebast. Englerth, Gutsbesitzer in Randersacker).

Für diesen Unterricht, mit welchem Rebbau und Kellerarbeiten, sowie praktische Versuche zu verbinden sind, wird die sämmtliche übrige Zeit, mit Ausnahme der für Repitition und Selbstübung, dann der zur Erholung der Zöglinge bestimmten Stunden, verwendet. —

Wir wünschen dem bescheidenen Beginnen ein segensreiches Gedeihen und sind überzeugt, dass Englerth diese Anstalt mit gleicher Liebe und Sorgfalt pflegen wird, wie seine vortrefflich gehaltenen Weinberge. **Dr. L.**

In den ersten Tagen des Juli fand die öffentliche Prüfung der Zöglinge der Gartenbauanstalt auf dem Weinberlhof bei Bozen in Obstbau, Gartenbau, Bienenzucht und Hülfswissenschaften statt. Die Ergebnisse waren sehr befriedigend und Herr Unterrainer zeigte, dass seine Anstalt Tüchtiges zu leisten im Stande sei.

Jährliches Abholzen einiger Zierbäume. Herr Fr. Burvenich, Professor des Baumschnitts etc. zu Gent, sagt im „Bulletin du Cercle professoral vom November 1872" folgendes über den Nutzen des jährlichen Abholzens gewisser Zierbäume. „In einem Artikel über die Kultur des Paulownia imperialis, als einjährige Pflanze, haben wir unsere Leser über ein sehr einfaches Verfahren unterhalten, von diesem Baume einjährige Schösslinge zu bekommen, welche, was Grösse und Schönheit betrifft, mit den schönsten krautartigen Pflanzen, die als Zierpflanzen mit colorirten Blättern besonders empfohlen werden, wetteifern können. Bei jener Gelegenheit hatten wir unsere Meinung geäussert über das wahrscheinliche Gelingen, welches das jährliche Abholzen auf gewisse andere Bäume gehabt haben würde. Wir sind aber heute im Stande zu bestätigen, dass der Ailanthus glandulosa in gutem Boden gepflanzt und jährlich abgeholzt, ein oder mehrere Schösslinge macht, welche bis 2 Meter Länge erreichen können, und grossartige, prachtvoll gefiederte Blätter hervorbringen, welche riesenartigen Farrn-Wedeln gleichen. Man bekommt ebenfalls eine prachtvolle jährliche Vegetation, indem man diese Kultur auf Catalpa syringaefolia, (Bignonia Catalpa), C. Bungei und C. Wallichii anwendet. Die schöne Varietät mit goldgelben Blättern der gewöhnlichen Catalpa, von unserm geehrten Collega, Herrn M. Gaujard, Baumzüchter zu Gent, in den Handel gebracht, wird mittelst der Abholzung eine der schönsten Zierden der Gärten sein. Die Rhus elegans, R. juglandifolia, R. typhina, sind ebenfalls Pflanzen, welche man vortheilhaft jährlich abholzen kann. Der Rhus glabra laciniata, eine noch neuere Erwerbung für die Pflanzungen in den Landschaftsgärten, ist als einjähriger Schössling eine der schönsten Pflanzen. Wir müssen jedoch nicht die eleganten Aralia japonica, spinosa und Maximowiczi, zu erwähnen vergessen. Man sieht, dass es dort eine ganze Quelle gibt, in der Gärten jene Pflanzen mit imposanter und ungewöhnlicher Haltung, wie die Wigandia, Uhden, Ferdinanda, Heracleum u. s. w. nachzuahmen, deren Einige schwer zu erziehen sind, und Andere in strengem Klima nur dann in ihrer vollen Schönheit erscheinen, wenn schon ein erster Herbstfrost ihnen den Gnadenschlag bereitet."

Mitgetheilt von **A. M. C. Jongkindt Coninck.**



Theodor Bilharz

Theodor Belke.

Biographische Skizze mit Portrait.

Wir bringen in dem heutigen Hefte die Biographie eines Mannes, welcher den Lesern der Illustrirten Monatshefte als ein bewährter und tüchtiger Mitarbeiter längst bekannt ist.

Theodor Belke, geboren 1827 zu Königsberg in Ostpreussen, hatte, schon während er noch das Gymnasium besuchte, Gelegenheit, mit Herrn Dr. Ebel (gegenwärtig in Hoheneck bei Ludwigsburg) beim Ordnen des Königl. Herbariums im dortigen Botanischen Garten beschäftigt zu werden. Jeder Sonn- und Feiertag wurde durch mehrere Jahre, ebenso auch die Ferienzeit zu dieser zeitraubenden Arbeit benutzt. Nebenbei wurden viele botanische Excursionen gemacht, Pflanzen-, Käfer- und Schmetterlingssammlungen angelegt, mit einem Worte, die Natur war die Lieblingsbeschäftigung des strebsamen Knaben. Durch den häufigen Besuch im dortigen Botanischen Garten bekam Belke Lust zur Gärtnerei und trat denn auch 1843 als Lehrling in den K. botanischen Garten in Königsberg ein. 1847 erhielt er im Leipziger Botanischen Garten seine erste Gehilfenstelle, wo er sich besonders mit Pflanzenkulturen und Samenbau viel beschäftigte und dabei eine grosse Menge von Pflanzen kennen lernte. 1849 trat er seine Militairdienstzeit als einjähriger Freiwilliger in Königsberg an. Nach zurückgelegter Dienstzeit war er in einigen Handelsgärten Königsbergs beschäftigt, verliess aber 1854 seine Vaterstadt für immer. Eine kurze Zeit war er nochmals im Botanischen Garten in Leipzig beschäftigt, ging darauf nach Wien und noch im Herbste 1854 nach Siebenbürgen. Zuerst trat er hier beim Grafen Kemény als Obergärtner ein, erhielt in 2 Jahren eine Stelle als Bezirksgärtner im Elisabethstädter Kreise, aber auch hier nicht am rechten Platze, verliess er diese Stelle in 2 Jahren wieder und trat beim Grafen Franz Haller in Weisskirchen als Obergärtner und gleichzeitig als Lehrer bei dessen Kindern ein. B. hatte neben der Liebe für die Natur noch ein Steckenpferd, welches er unter keinerlei Umständen vernachlässigte, das ist die Musik. Er hat es zu einer bedeutenden Fertigkeit auf dem Klavier gebracht, so dass er den

Unterricht nicht nur in den Schulgegenständen, sondern auch in der Musik durch $7^1/_2$ Jahr bei den Kindern des Grafen leiten konnte. Mit den Pflanzenkulturen war beim Graf Haller nicht viel zu thun, daher warf sich B. von nun an besonders auf die Obstbaumzucht. Ein kleines Buch über die Anfangsgründe der Obstbaumzucht, besonders für den Landmann berechnet, schrieb er noch in seiner vorigen Stellung als Bezirksgärtner. Seit er bei Graf Haller war, gab er sich Mühe, den Obstbau Siebenbürgens, besonders die einheimischen Sorten kennen zu lernen und machte schon damals häufige Berichte und Mittheilungen für die Monatshefte. Er machte uns durch Beschreibungen und Zeichnungen mit dem Batullen-, Pojnik-, Paris- und Gyógyer-Apfel bekannt und er sandte uns auch Bäume und Reiser vom Batullen- und Pojnik-Apfel, welche werthvolle Sorten bis dahin den deutschen Pomologen noch ganz fremd geblieben waren. In Weisskirchen legte B. eine schöne Baumschule an und verbreitete viele gut gezogene Obstbäume. Nebenbei machte er viele Excursionen in allen Richtungen Siebenbürgens, erkletterte die höchsten Berge und brachte immer schöne Pflanzenschätze nach Hause. Er war, was damals für einen Ausländer sehr schwer war, der Liebling, nicht nur seiner nächsten Umgebung, sondern sehr vieler Grundbesitzer geworden und ist es bis heute auch geblieben.

Gerne war er in Siebenbürgen, es war seine zweite Heimath geworden, aber doch verliess er seine Stellung und folgte unserer Einladung, in unserm Institute als Lehrer und Obergärtner einzutreten, welche Stellung er im Herbst 1865 annahm.

Hier beschäftigte sich B. sehr eifrig mit Pomologie, beschrieb und zeichnete Früchte und machte sich besonders durch die Anfertigung des wissenschaftlich geordneten Sach-Registers über die 10 ersten Jahrgänge der Monatshefte für Pomologie und practischen Obstbau auch in weiteren Kreisen sehr verdient. Den Unterricht der Zöglinge ertheilte er mit grosser Liebe und Sachkenntniss. Auch hier pflegte er die Musik sehr eifrig und nahm an dem damals hier begründeten Oratoriumverein sehr lebhaften Antheil, zu dessen Ehrenmitglied er später bei seinem Abgange ernannt wurde. Sehr wesentliche Hülfe leistete Belke bei der grossen Obst- und Traubenausstellung hier 1867.

Im November 1867 folgte er einem sehr ehrenvollen Rufe des Königl. Ungar. Ministeriums, um als Professor des Garten- und Weinbaues und Obergärtner bei der Königl. Landwirthschaftlichen Lehranstalt zu Keszthely einzutreten.

Dort wurde von ihm ein neues Terrain zur Baum- und Rebenschule, sowie zur Gemüse- und Samenzucht angelegt, da der vorher da bestandene Garten als untauglich verlassen werden musste.

In kürzerer Zeit machte er sich mit den dort heimischen Obstsorten bekannt, wie z. B. den Rothen Pogácsa-, Weissen Pogácsa- und Hunyadi-Apfel, die Badacsonyer Riesenkirsche, von Ungarischen Traubensorten verbreitete er die vorzügliche Haläper Muscattraube, Cornelkirschtraube (Somszöllö), Margittraube, welche Sorten er für unsere Monatshefte beschrieb und nach der Natur malte.

In dem nicht sehr entfernt gelegenen Badacsonyer Weingebirge entdeckte er sehr bald in dem Weingarten des k. k. Kämmerer, Herrn Ludwig von Bogyay, einen wahren Schatz von Traubensorten in einer Sammlung von über 500 Sorten; ging an die nicht leichte Arbeit, diese Sammlung durchzumustern, soweit es möglich war, zu rectificiren und ein Verzeichniss herauszugeben, welches 1870, aber nur in ungarischer Sprache, erschien.

In einem Jahre machte er sich die ungarische Sprache so weit eigen, dass er die Vorlesungen über Obst-, Wein- und Gartenbau in der Landessprache halten konnte, eine für einen Deutschen gewiss sehr schwierige Aufgabe. Bei allen Arbeiten blieb ihm noch Zeit, die Musik nicht zu vernachlässigen. Er leitete mit den dort Studirenden einen Gesangverein und rief später auch einen Damen-Gesangverein zusammen, der unter seiner Leitung sich eines grossen Beifalls schon öfter erfreute. In jedem Konzerte war er thätig und fand bei allen Musikern, besonders durch sein prima vista Spiel, grossen Beifall.

Die pomologischen Congresse und Ausstellungen in Reutlingen, Braunschweig, Wien und Trier, die Ausstellung in Botzen besuchte er und nahm bei den Verhandlungen lebhaften Antheil. In Wien brachte er bei der letzten Ausstellung die schönste Trauben-Collektion aus dem v. Bogyay'schen Weingarten zusammen. — Von Keszthely aus machte Belke verschiedene grössere Reisen in Ungarn und Siebenbürgen, durch ganz Deutschland, Schweiz, Belgien und England zum Besuche der bedeutendsten Gärtnereien und Baumschulen, wodurch er sein Wissen auch bedeutend förderte.

In seiner jetzigen Stellung hat Belke seit 7 Jahren schon sehr viele gut gezogene Bäume und Reben versendet, und die dortige Baum- und Obstschule erhielt bald ein sehr gutes Renommée in Ungarn.

So wirkte und wirkt Theodor Belke eifrig und unermüdlich für die Hebung und Förderung des Obst- und Weinbaues, der Obst- und Rebkunde, aber auch für die andern Zweige der Gartencultur, Gemüsebau, Landschaftsgärtnerei werden nicht vernachlässigt.

Möge ihm eine recht lange segensreiche Wirksamkeit vergönnt sein und sein durch begeisterte Liebe zur Natur und zum Gartenbau geleitetes und stets neu belebtes Wirken recht vielfache Anerkennung finden.

Dr. Ed. Lucas.

Graf Hallers gerippte Birn.

(Mit color. Abbildung.)

Vor mehreren Jahren sandte der für Obstsortenkunde sehr eifrige Herr Graf Haller Ferenz in Weisskirchen bei Schaessburg mehrere Exemplare der hier abgebildeten schönen Birnsorte. Im Jahre 1859 berichtete der † Geheimerath von Flotow in der Monatsschrift über eine ähnliche aber kleinere gerippte Birne, die er Erzherzog Franz Carl gerippte Herbstbirn nannnte. Von Herrn Pastor Buschmann erhielt ich ebenfalls eine stark gerippte Birn, welche aber gar zu wenig ausgebildet war und wohl am Ende die oben genannte Sorte gewesen ist. Die hier vorliegende Sorte gehört zu den Apothekerbirnen, ist wohl nur eine Tafelfrucht 2. Ranges, welche im Novbr. und Decbr. gut war, also weit später als die Franz Carl gerippte Herbstbirn. Es wäre erfreulich, über diese sehr interessante Birn noch Näheres zu erfahren, namentlich ob sie sonst noch irgendwo vorkommt. Reiser und Bäumchen liefert das pomologische Institut in Reutlingen.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber die grosse Salzburger Birne.

Ich erlaube mir hiemit meine langjährigen Erfahrungen über diese Birn als Ergänzung zu den Mittheilungen im 5. Hft. d. Ill. Monatsh. durch Hrn. Kienast sowie im 6. Hefte durch Hrn. C. Fischer, Hrn. Dr. Lucas als auch Hrn. Prof. Taffrathshofer mitzutheilen.

Was den von Hrn. Kienast gewählten Namen: Grosse Salzburgerbirne anbelangt, vernahm ich diesen Namen erst im 1850er Jahre von meinem Freunde C. Osterhuber in Reudek, von welchem



Graf Hallers gerippte Birn.

ich dazumal 3 Sorten Salzburger Birnen in Reisern erhielt (über welche ich weiter unten berichten werde) indem selbe wegen ihrer kaum mittleren Grösse auf „gross“ keinen Anspruch machen kann, obwohl ich öfters viel grössere Früchte als in der Abbildung erhielt und von einer kleinen Salzburgerbirn nie etwas vernahm.

Unter Rothe oder nur: Gewöhnl. Salzburgerbirn kenne ich selbe aber schon über 40 Jahre lang, indem ich hievon seit den 1830er bis 1846er Jahren, wo ich in dem Garten des k. k. Kämmerers I. M. v. H. zu Zalabér im Zalaer Comitate Ungarns als Obergärtner angestellt war, diese Birn — wovon damals sich dort ein grosser tragbarer Baum befand — vollkommen kennen und schätzen lernte. Dieselbe trug dort fast jährlich strotzend voll und es waren die Früchte denen im 5. Hefte abgebildeten wohl ähnlich, gewöhnlich aber mehr stumpf und nie von so grellem Colorit, vielmehr viele Früchte, welche zuweilen büschelweise beisammen standen: nur auf der Sonnenseite noch düsterer und dunklerer Farbe, aber stets rein verwaschen ohne alle Streifen; die Früchte waren sehr saftig, delicat, aromatisch, mit angenehmer Säure, stets vollkommen unbeschädigt (nie fand sich eine faule Frucht vor) und hatten zu dieser Jahreszeit grosse Vorzüge über andere Birnen, welche zuweilen durch Stürme und Platzregen unschmackhaft werden. Der Wuchs des Baumes ist von Hrn. Prof. Taffrathshofer ganz richtig bezeichnet: pyramidaler Wuchs mit hohen, langen, gleichförmig aufrechtstehenden Aesten, wodurch diese Sorte sich sehr leicht von andern Sorten unterscheiden lässt, und es ist ausserdem der Baum durch seine glatten, lederartigen Blätter und röthlichen Zweige leicht kenntlich.

Auch muss ich erwähnen, dass diese Birnen zur Zeit der Reife (welche sets in Mitte August eintritt) mit besonderer Vorliebe von den Goldamseln aufgesucht und gänzlich verzehrt wurden, dass ich, um die Früchte zu erhalten, förmliche Jagd auf diese Amseln halten musste und manches Jahr 15 bis 20 Stück auf diesem einen Baum schoss.

Bei meiner Uebersiedlung im Jahre 1846 hieher, brachte ich von dort Veredlungsreiser mit, und besitze auch jetzt noch in meinen Baumschulen junge Bäumchen. Wie schon erwähnt, erhielt ich im 1850er Jahre von C. Osterhuber zu Reudek Reiser von der Salzburger grossen rothen — grossen runden — u. weissen — welche ich auf einem Sortenbaum veredelte und davon wohl nur einigemale sehr vollkommene Früchte erhielt; die grosse rothe trug

sehr schöne und delicate, mehr süssliche Früchte als die in Zalabér (wegen südlicher Seite des Baumes, auf welchen selbe veredelt war) die grosse runde, ebenfalls runde aber nur düster (mit wenig roth) gefärbte Früchte, auch die weisse trug einige wohl sehr spärliche Früchte ganz ohne Roth, und nur der Geschmack, welcher bei allen dreien eins war, erinnerte an die wahre Salzburgerbirn. — Bei Liegel las ich auch über „Salzburger von Adlitz", welche vermuthlich mit der von mir cultivirten eins sein wird; dass nach Hrn. C. Fischer der Rothkopf — in Südtirol: Zuckeratenbirn synonym sind, ist sehr glaublich, da durch südl. Lage und wärmeres Klima sich auch der Geschmack ausserordentlich versüsst und verfeinert, was ich voriges Jahr bei einigen Früchten der Stuttgarter Geishirtenbirn erfahren habe, welche durch die hier herrschende anhaltende Hitze ganz zuckersüsse wurden.

Herr Cl. Rodt in Sterkovitz führt in seinem Catalog von 1869 auch 3 Sorten als:

1926: Salzburger von Adlitz, v. Oberdk. u. G., Sept.
2046: „ Grosse, von Prag und Liegel, Aug.
1920: Salzburgerin, von Prag, Liegel u. Oberdk., Sept.

und wird hierüber die beste Auskunft ertheilen können; indem hier schon seit mehr als 10 Jahren grosse Missernten herrschten, alle Früchte stets durch Nachtfröste, grosse Dürre und Orkane in zu geringer Zahl (bis zur Reife) sich ausbilden können, und viele der besten und edelsten Sorten, alte sowie junge Bäume, leider absterben.

Enying am 3. Juli 1874.

A. Glocker.

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

Aus einem Schreiben an die Redaction.

Ihrer Aufforderung in Nr. 5 der Monatshefte über Name und Werth der Grossen Salzburgerbirne Mittheilung zu machen, hiermit nachkommend, theile ich Ihnen mit, dass ich in meinem Garten einen schönen, circa 40 Jahre alten Hochstamm besitze, dessen Früchte genau der in Nr. 5 der Monatshefte gebrachten Beschreibung und der colorirten Zeichnung entsprechen, nur ist dieselbe etwas mehr düster gefärbt.

Diese Birn ist in hiesiger Gegend ziemlich verbreitet und allgemein unter dem Namen: Salzburgerbirne bekannt und als

Marktfrucht geschätzt. Die Frucht reift Ende August bis halben September, hält sich aber nicht lange, wird bald teig; nicht zu spät gepflückt und verbraucht ist sie aber eine unserer besten Sommerbirnen, sehr saftig und gewürzreich. In guten Jahren ist die Frucht grösser als die gebrachte Abbildung.

Der Baum ist gesund, macht hohe Pyramiden, mit auseinanderstehenden Aesten und ist sehr fruchtbar; sogar in meinen Sandboden, wo die wenigsten Birnen gedeihen, trägt er alljährlich, und ist heuer wie mit Früchten übersäet.

Eine zweite Sorte unter dem Namen Grosse Salzburgerbirne konnte ich nicht auffinden, und bin ich der Ansicht, dass Klima und Boden, wie bei zahlreichen anderen Obstsorten, auch bei der Salzburgerbirne ihren entscheidenden Einfluss auf Grösse, Colorit etc. ausüben.

München dorf.

Ferd. B. Aicher.

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

Von Herrn Pomologen Kienast in Nagy Michaly in Ungarn.

Dieselbe ist nur durch mich in Oberösterreich eingeführt und hie und da versendet worden, welche Bäume kaum schon tragen dürften. Ich habe dieselben gleichzeitig mit der Kienast-Reinette mitgenommen, da mein Vater mir dieselbe als Grosse Salzburgerbirn benannte, welche von der längst verbreiteten Salzburger Birn in Form sehr verschieden ist, aber im Geschmacke Aehnlichkeit hat. Ich habe nie etwas von einer sonstigen Grossen Salzburgerbirn gehört und diese Sorte bei meinen Bereisungen nirgends gefunden. Es dürfte dieselbe nur bei meinem Vater existiren, der diese Sorte auffand. Dieselbe taugt mehr für Hochstamm, obwohl ich meine Zweige von einer Pyramide erhielt. Im Topfe trug selbe auf Quitte jährlich, und ist die Abbildung ganz gelungen.

Im Allgemeinen dürfte die gewöhnliche Salzburger Birn in Deutschland mehr verbreitet werden; dieselbe ist eine der besten Sommerbirnen und habe ich in den pomologischen Heften noch wenig darüber gelesen. Dieselbe soll ein Sämling aus Salzburg sein und die Grosse Salzburger ein Sämling davon.

Einige Erfahrungen über eine Obstbaumpflanzung.

Im Februar 1874 habe ich mir mehrere Obstbäume aus dem Pomol. Institute in Reutlingen zusenden lassen; dieselben habe ich am 28. Februar gepflanzt, wo allerdings zum Theil der Boden noch gefroren war. Beim Anschneiden der Wurzeln machte ich die Erfahrung, dass die Wurzeln der Reinette von Canada vom Frost gelitten hatten; ich entfernte daher alle Faserwurzeln, aber auch die Hauptwurzeln waren beim Abschnitt etwas gelblich braun gefärbt, ich stutzte daher auch diese bis auf gesundes Holz zurück, so dass die beiden Hauptwurzeln nur noch eine Länge von ungefähr 6—7" hatten. Um nun die Wurzelbildung an diesem Baum möglichst zu befördern, umband ich die ganze Wurzel vom Wurzelhals an spiralförmig, so fest als es ging mit Tuchenden, und zwar so, dass immer zwischen den Tuchstreifen ungefähr $^1/_2$" breit die Wurzel unbedeckt blieb; nachdem diess geschehen war, stellte ich den Baum einige Stunden ins Wasser, worauf dann die Pflanzung, wie bei den andern Bäumen vorgenommen wurde. Einige Tage nach dem Pflanzen, am 4. und 5 März trat schon wieder eine Kälte von 7—9 Grad ein, daher hatte ich Sorge, weil der Boden beim Pflanzen ebenfalls noch etwas gefroren war, dass die gepflanzten Bäume zum grössten Theil nicht anwachsen würden, aber zu meiner Freude ist nicht ein einziges Stück ausgeblieben, es sind alle gewachsen, so auch die oben erwähnte Canada Reinette, welche zwar viel später als die andern Leben zeigte und die Blätter auch viel langsamer entwickelte, dass ich dachte, er werde später wieder zurückgehen, wenn er seine abgelagerten Reservestoffe verbraucht habe, allein ich beförderte ihm das Entwickeln der Blätter dadurch, dass ich den ganzen Baum, besonders die Krone, Abends nach heissen Tagen mit Wasser bespritzte.

Vor einiger Zeit nun, beim Lockern der Baumscheibe, trieb es mich zu untersuchen, ob wohl der Baum auch in der That neue Wurzeln gebildet habe. Zu diesem Zweck räumte ich die Erde am Baum etwas weg und siehe da! es war ganz nahe unter dem Wurzelhals ein weisser Kranz von lauter neugebildeten Wurzeln zu sehen. Jetzt steht der Baum so üppig belaubt da wie die andern.

Schw. Hall.

Baumgärtner **Waller.**

Das Absterben der Obstbäume.

Von Dr. L. Giersberg in Hohenwestedt.

In den drei letzten Jahren und besonders im Jahre 1871 sind vielfach Klagen über das Absterben der Obstbäume laut geworden. Die Erscheinung trat in der Weise auf, dass zuerst die Spitzen der Zweige dürr wurden, und so langsam der ganze Baum zurückging. Diese Krankheit, die sogenannte Gipfeldürre, hat man vielfach dem starken Winter 1870 bis 1871 zugeschrieben. Allein, wenn derselbe auch wohl geeignet gewesen, solche Folgen hervorzurufen und in der That auch hervorgerufen hat, so ist doch mit ziemlicher Sicherheit zu behaupten, dass er nicht allein die Schuld trägt, indem diese Krankheit auch in manchen anderen Fällen eintritt. So haben wir dieselbe fast immer da beobachtet, wo die Wurzeln der Bäume auf eine ihnen nicht zuträgliche Bodenschicht stossen, ja bei Aepfel- und Birnbäumen haben wir sie häufig bemerkt, ohne dass der oben genannte Grund vorlag. Hier trieben die Bäume recht hübsche und anscheinend recht gesunde Schossen, dieselben reiften aber nicht aus und wurden in Folge dessen vom Frost zerstört. Nach Allen von uns angestellten Beobachtungen ist die Sache aber selbst verschuldet, indem der Grund nur darin liegt, dass die angepflanzten Sorten nicht für die herrschenden localen und climatischen Verhältnisse geeignet sind. Man hat hier alle möglichen Mittel versucht, Abhülfe zu schaffen; das einzige wirklich nutzbringende Mittel besteht im Abschneiden und Umpfropfen der Bäume. Nach den Erfahrungen eines sehr erfahrenenen Obstzüchters zeigen sich die ungünstigen Verhältnisse aber auch oft, ohne dass der angegebene Grund vorliegt, und zwar regelmässig dann, wenn zeitig im Herbste Fröste eintreten, schon zu einer Zeit, wo der neue Trieb die volle Holzreife noch nicht erlangt hat. Das Auftreten dieses Uebelstandes ist dann aber nie ein allgemeines, vielmehr pflegen immer nur einzelne Bäume diese Erscheinung zu zeigen. Wenn es aber wahr ist, dass die Ursachen dieser Erscheinung so verschieden sein können, so muss es uns jedenfalls sehr gewagt erscheinen, wenn von verschiedenen Seiten der Versuch gemacht wird, Universalmitel zur Abhülfe dieses Uebelstandes zu geben. Das einzige Mittel, welches als Universalmittel bezeichnet werden darf, ist: gute Auswahl, Wartung, Pflege und Ernährung der Bäume. Der Satz kann nemlich nicht bestritten werden, dass mit der besseren Pflege und kräftigeren Ernährung die Wider-

standsfähigkeit des Baumes gegen nachtheilige äussere Einflüsse wächst. Zur guten Pflege gehört aber nicht allein Beachtung einiger unbedingt nothwendigen Punkte, sondern auch sorgfältige Berücksichtigung verschiedener, vielleicht kleinlich erscheinender Regeln, indem deren Nichtbeachtung sich immer sehr straft. So darf z. B. nie versäumt werden, Raupen und andere Insekten, sowie Flechten und Moose, welche dem Baum einen grossen Theil seiner Lebenskraft entziehen, auf's sorgfältigste zu entfernen. Die Erde um die Bäume soll häufig gelockert werden, einestheils um den Zutritt der Luft in den Boden, somit ihre wohlthätigen Zersetzungen und düngenden Einwirkungen zu befördern, andern Theils aber auch, um die Verdunstung zu verlangsamen. Wir müssen hier daran erinnern, dass die bisher vielfach angenommene Ansicht, dass durch oberflächliches Lockern des Bodens derselbe rascher austrockne, nicht mehr als richtig erkannt wird; man hat vielmehr eingesehen, dass der an der Oberfläche gelockerte Boden in Folge der Nahrung der Capillarität die Feuchtigkeit viel länger zurückhält, die Bäume also besser vor Dürre schützt. Ein besonders wirksames Mittel aber, dem Baum eine grössere Widerstandsfähigkeit gegen den Frost zu geben, besteht darin, dass man ihm zur Zeit des zweiten Saftstromes eine gute Düngung gibt, und zwar soll diese möglichst tief in den Boden gebracht werden, indem sie dadurch zugleich Düngung des Untergrundes wird. Aus letzterem Grunde empfiehlt sich auch die flüssige Form besonders und verfährt man hierbei auf folgende Weise. Man macht da, wo man noch nicht das sehr empfehlenswerthe Eingraben von Drainröhren in Anwendung gebracht hat, rings um den Baum herum, am Geignetsten in der Mitte zwischen dem Stamm und dem äusseren Umkreis der Krone, mit einem spitzen Pfahle Löcher von entsprechender Tiefe, je nach der Grösse des Baumes, drei bis sechs, und giesst in jedes eine geeignete Quantität stark mit Wasser verdünnte Jauche, oder auch eine Auflösung fester Düngstoffe. Die Flüssigkeit lässt man langsam einziehen und giesst nun nochmals mit reinem Wasser nach, worauf man die Löcher mit Erde wieder füllt. Ein Zusatz von besonders kräftig wirkenden Stoffen, wie Knochenmehl und Guano, kann vortheilhaft sein, doch ist dies nicht durchaus erforderlich und immerhin Vorsicht geboten, indem zu starke Portionen leicht zerstörend wirken; höchstens eine kleine Hand voll Peruguano auf einen Eimer Wasser darf hierzu benutzt werden. Noch auf ein anderes Mittel, die Holzreife im Herbste zu fördern,

machen wir hier aufmerksam. Es besteht darin, dass man die Bäume sorgfältig unter Messer hält, und namentlich alles überflüssige Holz beseitigt. Bei zu dichtem Holze und der hieraus folgenden zu starken Belaubung entziehen sich die einzelnen Aeste und Zweige Luft und Licht, verholzen desshalb langsam. Besonders machen wir auf das Beschneiden im Sommer aufmerksam, bei welchem man die zu dicht stehenden, absterbenden, sich kreuzenden Aeste und Zweige, sowie das abgestorbene oder kranke Holz am besten erkennt. Man kann dies unbesorgt ausführen, indem der Baum dabei gar nicht leidet. — Hat der Frost aber dennoch die Krone einzelner Bäume sehr stark beschädigt, so dass das Absterben derselben zu befürchten ist, so säume man nicht, mit dem Verjüngen der Krone vorzugehen. Dies geschieht in der Weise, dass man im ersten Beginn des Frühjahres oder auch im Spätherbste (vom Ausgang August an) die ganze Krone stark einstutzt, indem man die Zweige bis auf $^1/_2$ odor $^1/_3$ ihrer Länge zurückschneidet, je nachdem der Zustand des Baumes dies bedingt. In Folge dieses Einstutzens entwickeln sich an den bleibenden Asttheilen eine Menge von jungen Trieben, von welchen die bestgestellten zur Bildung von Aesten ausgewählt und beibehalten, die andern eingestutzt oder entfernt werden. Auf diese Weise gelingt es nicht selten, sehr kranke Bäume zu retten. (Ackerbauztg.)

Ueber Veredlung.

Im letzten Monatshefte für Obst- und Weinbau finde ich eine neue Veredlungsmethode von Herrn Pohl beschrieben. Eine fast gleiche Veredlungsart beschreibt schon Christ in seinem Handbuch der Obstbaumzucht und Obstlehre, in seinem 1ten Theil 4. Kap. Seite 87. Dieselbe ist nur darin verschieden, dass man zuerst einen Querschnitt über den Stamm macht und von unten nach oben, bis aufs Holz ungefähr $^3/_4$ Zoll lang das Rindenläppchen wegschneidet. Alsdann macht man aber dem einzusetzenden Auge einen Querschnitt und schneidet das Auge aus, dieser Schnitt darf nicht bis auf das Mark des Reises gehen. Das Auge wird mit Wollgarn festgebunden und mit kaltflüssigem Baumwachs verstrichen. Diese von der, von Herrn Pohl angegebene Art wenig verschiedene Methode, habe ich jetzt seit 2 Jahren angewendet, und kann ich dieselbe als sehr praktisch und sicher empfehlen.

Verflossenes Frühjahr pflanzte ich im Februar circa 500 Stück Rosenwildlinge. Ende März wurden dieselben auf diese Art veredelt und blieb, wo sonst der Stamm gesund war und ansschlug, nicht ein Auge zurück. — Bei dieser Veredlungsmethode während des Sommers ist Hauptsache, dass die Edelaugen recht vollkommen und nicht zu weich sind, indem dieselben, da der Verband unmittelbar auf das Auge kömmt, leicht Quetschungen erleiden und so zu Grunde gehen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es nicht durchaus zum Anwachsen erforderlich ist, doch dass das Edelauge genau die ganze Schnittfläche am Wildling bedeckt und ist dieses auch, wenn man bis aufs Holz an stärkeren Wildlingen durchschneidet, nicht gut ausführbar. Wenn nur das Auge unten, oben und an einer Seite anliegt, mit Baumwachs gut verstrichen ist, so ist das Anwachsen sicher. Da ich meine Obstbäume alle durch Anplatten veredele und mich dabei sehr gut befinde, habe ich oben angegebene Methode bis jetzt nur an Rosen angewendet.

Dürwiss im September 1874. **Heinr. Willms.**

Schutz der Weingärten gegen Frostschaden.

In der Nr. 23 der Mittheilungen der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft für Ackerbau-, Natur- und Landeskunde und in Nr. 13 der Weinlaube finden wir eine interessante Mittheilung über Bedeckung der Weinstöcke gegen Frost, welche wir hier im Auszuge wiedergeben:

Das Mittel stammt von dem Landwirthe Herrn Meister in Esseklen bei Znaim, welcher es gefunden und auch mit Erfolg angewendet hat:

„Er nimmt Langstroh, knickt dasselbe in der Mitte und bindet es am Buge gleichfalls mit Stroh, wodurch sich fächerförmige Büschel bilden. Diese Arbeit wird im Winter besorgt und kann für mehrere Jahre gelten. Im Frühjahre werden diese Strohbüschel auf die Weinstöcke gelegt, jedoch so, dass das gebundene Ende auf die Erde zu liegen kommt und mit der Erde befestigt werden kann, damit der Wind sie nicht in ihrer Lage stört. Für höher geschnittene Stöcke wird das Langstroh an den Weinpfahl gebunden und mit dem herabhängenden Stroh der Weinstock zugehüllt. Erst wenn die Frostgefahr vorüber ist, wird das Stroh entfernt. In dem vorigen

Jahre wurde mit diesem Verfahren der erste gelungene Versuch gemacht und Herr Meister sah seine Erfindung mit dem besten Erfolge belohnt; denn sein Weingarten war in der ganzen Gegend der einzige, der vom Froste gänzlich verschont blieb, mithin einen vollen Ertrag lieferte.

Das Gut Jaslowitz hat dieses Mittel in diesem Frühjahre bei seinen edlen Rebsorten gleichfalls angewendet und dadurch sämmtliche Weingärten wohl erhalten.

So weit das Wesentlichste aus obigen Blättern.

Ich möchte bei dieser Gelegenheit nur noch das Verfahren des Hofgärtner Müller in der Wilhelma bei Kanstatt erwähnen, welcher durch eine einfache Brettervorrichtung seine schönsten Rebcordons, welche er an den Boden niedergelegt hatte, bedeckte und so dieselben vor den nachtheiligen Folgen des Frostes bewahrte. Die so bedeckten Reben hatten, als wir sie sahen, prächtige Triebe, während die unbedeckten ganz erfroren waren. **Dr. Ed. Lucas.**

Zur Vertilgung der Blutlaus.

Das sicherste, gründlich und leicht helfende Mittel ist Bestreichung der mit Blutläusen behafteten Stellen mit Petroleum. Die zu dicht stehenden grossen Spaliere von Aepfeln im Pfarrgarten zu Herzberg am Harze waren von Blutläusen ganz überzogen und fast ruinirt. Als Bürsten mit starkem Seifenwasser u. dergl. nicht hat helfen wollen, entfernte mein Schwiegersohn in Herzberg einen Theil der Spaliere, um Luft zu schaffen, und bestrich die übrigen auf ihm gegebenen Rath mittelst eines grossen Pinsels genügend mit Petroleum, und wiederholte das an allen Stellen, wo sich nachher noch wieder die Blutlaus zeigte. Als ich nacher wieder in Herzberg war, fand ich, dass das Bestreichen mit Petroleum den Bäumen nicht geschadet hatte, (was ich ohne Schaden auch schon gegen Grind der Birnenstämme, doch ohne Erfolg, versucht hatte) und waren seit mehreren Jahren die Blutläuse völlig verschwunden. Voriges Jahr hatten auch in meiner Baumschule beim Hause sich in ein paar Stämmen Blutläuse eingenistet. Einmaliges Bepinseln mit Petroleum hat aber gleich geholfen und dieses Jahr hat die Blutlaus sich nicht wieder gezeigt. **Oberdieck.**

Anm. Hier wurde das Petroleum vor 4 Jahren ebenfalls gegen Blutläuse angewendet, allein, mochte vielleicht dasselbe in etwas zu

grosser Menge angewendet worden sein, es zeigten sich todte Stellen der Rinde, und dieser Schaden war fast grösser, als der durch die wenigen Blutläuse verursachte. Neuerdings ist man auf das flüchtigere Terpentinöl gekommen und ich habe auch dieses Mittel probirt. Die Erfolge kann ich erst später berichten. Es wäre zu wünschen, dass Herr Superintendent Oberdieck später nochmals diese Bäume genau untersuchte und nochmals über die Resultate Mittheilung gäbe.

Dr. E. L.

Mittel, wenigstens zur Verminderung der Sperlinge.

Als bestes Mittel dazu, dass man auch ohne Zwang ganz allgemein jetzt anwendet, kann die Anwendung der Drillmaschine genannt werden. Seitdem diese überall immer fleissiger zur Bestellung der Aecker arbeitet, findet der Kornräuber im Frühling nicht mehr das zur Fütterung seiner Jungen nöthige Korn (auch meine Tauben haben seitdem viel weniger Junge als früher) und mit Maikäfern allein wird er seine Jungen nicht gross ziehen können. Fehlen aber auch die Maikäfer, wie es in hiesiger Gegend dies Jahr und voriges Jahr so war, so kann er seine Jungen gar nicht mehr nähren und wie ich dies Jahr das unangenehme Gezispe der jungen Sperlinge noch höchst wenig gehört habe, so hat die Zahl der Sperlinge seit einigen Jahren sich bei Jeinsen merklich vermindert.

Jeinsen im Juli 1874. **Oberdieck.**

Temphigus Paschingeri n. sp., Tannenwurzel-Laus.

Von Dr. Gg. Holzner in Weihenstephan.

Seit mehreren Jahren werden die jungen Pflanzen der zwei nordamerikanischen Nadelholzarten Abies balsamea und Fraseri im Hofgarten zu Weihenstephan bei Freising in Oberbaiern von einer Krankheit befallen, welche sich dadurch zu erkennen gibt, dass zuerst die Nadeln der jüngsten Triebe, sodann sämmtliche Nadeln gelb werden, und das Wachsthum beinahe vollständig aufhört. Die Krankheit wird durch eine kleine Wurzellaus aus der Gattung Temphigus *) verursacht.

---

*) Die Art ist nach der Familie des Hrn. Benedikt Ritter von Paschinger auf Frauenau bei Zwiesel benannt.

Die von ungeschlechtlichen Individuen erzeugten Jungen sind kaum 1 Millimeter lang und der ganzen Länge nach gleich breit. Die Farbe ist weiss mit einem grünlichen Anflug am Hinterleibe, dessen Segmente von einem Seitenrande eingefasst sind. Das hinterste Segment trägt ein knopfförmiges Schwänzchen. Die schwarzen Extremitäten und der Rüssel sind verhältnissmässig gross, so dass der letztere unter dem Bauche hervorragt. Die Augen sind sehr klein. Die Fühler haben fünf Glieder, von denen das mittlere am längsten, das Endglied zugespitzt ist. Saftdrüsen sind nicht vorhanden. Sehr bald kommen an der Einfassung des Hinterleibes Wollausschwitzungen zum Vorschein. Je älter die Thierchen werden, desto breiter wird das immer mehr sich wölbende Abdomen, das schliesslich circa 2 Millimeter lang und 1 Millimeter breit wird. Im erwachsenen Zustande sind die Insekten oval; am Seitenrande sieht man **derbe, kantige, schneeweisse** Flocken. Am Rücken der Segmente zeigen sich paarige Drüsen, welche runde, kreideartige Fäden absondern, die von den vordern Segmenten an immer kürzer werden.

Die noch nicht genau untersuchten Nymphen tragen einen bläulich-weissen, langfädigen, zarten Pelz.

Die zierlichen geflügelten Insekten haben einen schwarzgestirnten Kopf, braunen Halsring, schwarzen Thorax und braunen Hinterleib mit sehr zarten Wollfäden an den Seiten. Extremitäten und Fühler sind dunkelgrau. Die Fühler haben sechs undeutlich geringelte, kurzbehaarte Glieder, deren Drittes doppelt so lang als das gleich lange vierte und fünfte ist. Die glashellen Vorderflügel haben die Aderung der Gattung Temphigus. Die Hinterflügel dagegen zeichnen sich besonders durch **zwei parallel laufende Unterwand-Adern** aus. — Die geflügelten Individuen erzeugen wie die flügellosen lebendige Junge. In einem Weibchen habe ich deren fünf in verschiedenen Entwicklungsstadien gefunden. Ob geschlechtliche Thiere vorkommen, wird die weitere Beobachtung zeigen.

(Stettiner entomologische Zeitung.)

Abermals in Folge ungünstiger Frühlingswitterung fast ganz zerstörte Obsternte in Jeinsen;

nebst manchen dabei gemachten, ungewöhnlichen und lehrreichen Erfahrungen.

(Schluss.)

In Vergleichung mit Jeinsen noch wichtiger für den guten Ansatz des Obstes ist es ohne Zweifel, dass in Herrn Palandt's Garten sich genügende Feuchtigkeit im Boden findet, um die kleinen Früchte auch zum Wachsen zu bringen, ja mehrmals reiche Gewitterregen im Mai und Juni über Hildesheim weggingen, und genügende Feuchtigkeit im Boden ist für den Obstansatz wohl reichlich so wichtig, als in gutem Boden reichliche in den Trieben aufgespeicherte Reservestoffe, die ja ohne genügende Feuchtigkeit im Boden auch nicht zu rechter Wirkung gelangen könnten.*) Bemerkt man doch ganz Aehnliches bei Feldfrüchten und anderen Gewächsen. Die Feldbohne setzt schlecht an, wenn die Blüthe in eine trockene oder gar dürre Zeit fällt; Stiefmütterchen setzen, wenn nicht öfter ein durchdringender Regen fällt, auch recht wenige Samenknoten an, oft gar keine, wie es auch dies Jahr bei mir wieder so ist. — Je länger und in je mehr ausgedehnten Kreisen ich beobachtet habe, um so mehr und entschiedener concentriren sich meine Beobachtungen um den Satz, dass ganz fehlender oder geringer Fruchtansatz, oder umgekehrt reiche Tragbarkeit eines Baumes, auch das leichtere Abfallen der Früchte gegen deren Baumreife oder deren grösseres Festsitzen an den Bäumen, ja selbst recht erwünschte ansehnliche Grösse der Früchte oder deren grössere Kleinheit, nicht weniger das Schmelzend-werden oder halb oder ganz abknackendes Fleisch guter Tafelbirnen, hauptsächlich von dem im Boden vorhandenen, genügenden oder zu geringen Feuchtigkeitsgrade abhängen, wobei ein zweiter Factor genügende Sommerwärme ist. Voriges Jahr, wo in meinen Gärten bis in den August hinein durch wiederholte Regengüsse im Boden genügende Feuchtigkeit vorhanden

*) Ich hatte erwartet, dass auch in Herrnhausen bei Hannover, wo guter, gewöhnlich genügende Feuchtigkeit habender Birnenboden ist, die Obsternte noch ziemlich gut sein werde; nach erhaltener Nachricht steht es indess dort wie bei mir, da seit April dort grosse Dürre herrscht, (während über Hannover mehrere Gewitter weggingen). Vielleicht war auch in Herrnhausen der Frost vom 29. April noch stärker, da er auch junge Kohlpflanzen getödtet hatte.

war, erlangten meine Aepfel, auch die meisten Birnen, abermals — wie es schon öfter in feuchten Jahren der Fall war (z. B. 1870) — eine für hochstämmig gewachsene Früchte schöne Grösse, wie man sie nur aus günstigem Boden so sieht. Selbst Grumkower Butterbirn, Lade's Butterbirn und Columbia wurden reichlich 3" breit und 6" hoch ($7^1/_2$ und $15^1/_2$ Centimeter). Nur einzelne Birnensorten blieben kleiner als in manchen früheren Jahren, z. B. Defay's Dechantsbirne. Wie dieselbe Frucht, die bei mir meist kleiner bleibt, schon in benachbarten Orten mit mehr feuchtem Boden, ja in Jeinsen selbst in tiefer gelegenen Gärten viel grösser wird, ohne besondere Cultur, ja selbst in Grasboden, habe ich bereits zum Oefteren angemerkt, und auf den Ausstellungen mehrmals solche hier in feuchterem oder trockeneren Boden erwachsenen Früchte derselben Sorte neben einander ausgelegt. Dagegen machte ich voriges Jahr noch die Erfahrung, wo von 1.—3. Sept. an wieder trockene Witterung und bald Dürre im Boden eintrat, also gerade in der Zeit, wo die Früchte der Baumreife schon entgegengingen, namentlich die später reifenden Birnen weniger Güte des Geschmackes, häufig weniger schmelzendes oder gar abknackendes Fleisch hatten, als in manchen früheren Jahren, und namentlich spätere Birnen, selbst die Regentin, die auch schon um 8. October abfiel und nicht schmelzend wurde, ziemliche Neigung zum Welken hatten. Grumkower Butterbirn und Holländische Feigenbirn waren sehr körnig, Lade's Butterbirn blieb abknackend, selbst Esperens Wildling, Columbia, Liegels Winterbutterbirn und andere waren diesmal nicht viel besser. — Ich habe bereits oft und namentlich auch in den Pomologischen Notizen viele Beispiele beigebracht, wie dieselbe Frucht in Sulingen gross und wirklich delikat, in Nienburg noch gut, in Jeinsen ohne alle Güte und nicht schmelzend gewesen sei. Ganz Aehnliches wird man finden, wenn man, namentlich bei den Birnenfrüchten, einmal die Urtheile neben einander stellen will, die die Annalen in Belgien oder die Pomona Tournaisienne, Liron und Decaisne, oder Hrn. Leroy, der Verger etc., oder Engländer und Amerikaner über die Güte und den Werth einer Frucht abgeben, wo dieselbe Frucht, die in Belgien oder von Liron in den allerersten Rang gesetzt wird, von Hrn. Leroy und Andern in den 2ten oder gar 3ten Rang gesetzt wird, ohne dass man annehmen dürfte, dass die verschiedenen Autoren darunter nicht dieselbe Frucht hatten. Wirkt dabei auch das Klima mit ein, so wird man doch meistens finden, dass, wo man eine Frucht ganz

besonders lobt, sie auch in sehr günstigem, mehr feuchtem Birnenboden erwachsen war. Zu dem, was in den Pomologischen Notizen über die grössere oder geringere Güte namentlich der Birnenfrüchte je nach dem genügend feuchten oder mehr trockenen Boden gesagt ist, sind seit dem Erscheinen der gedachten kleinen Schrift noch gar manche andere Erfahrungen schon hinzugekommen und will ich hier nur einige davon noch anführen. Liegels Winterbutterbirn war in Nienburg delikat; auch Hr. Medicinalrath Engelbrecht in Braunschweig urtheilt in der über die Versammlung in Braunschweig herausgegebenen Schrift über sie sehr günstig und lobt sie auch noch desshalb, weil die Frucht vor der genügenden Baumreife nicht leicht abfalle. In Jeinsen wurde sie selten recht schmelzend, der grosse gesunde Baum, der schon 18 Jahre steht, setzte wenig an und die Früchte fallen alle Jahre zu früh ab, wie es mit Capiaumont, Susanne und andern ebenso ist. In Sulingen trug die Rothbackige Sommerzuckerbirn schon im 6ten Jahre nach der Pflanzung voll und für den Haushalt treffliche, schön ausgebildete Früchte, obwohl der Baum dort in Boden stand, der nur 1 Fuss tief schwärzeren, etwas mit Moortheilen gemengten Boden und darunter tief weissen Sand, aber dabei genügende Feuchtigkeit hatte. Auch in Vienenburg am Harz hatte in dem genügend feuchten Garten meines Bruders, als er dort Superintendent war, die Sorte ganz dieselbe Güte und schätzte die Haußfrau sie für den Haushalt gar sehr. In Jeinsen hat der etwas langsam wachsende Baum, der schon 18 Jahre steht, erst v. J. eine Anzahl kleiner Früchte und ohne rechte Güte, ziemlich trocken und körnig im Fleische, getragen, so dass ich den Banm dies Jahr bereits mit einer für meinen jetzigen Boden besseren Sorte umgepfropft habe. — Die bei meinem Geburtsorte so reich tragende Buntebirn, die ich gelobt habe, von der aber bei einer früheren Versammlung (ich meine in Berlin) schon ein paar Herren sagten, dass man sie in ihrer Gegend nicht gebrauchen könne, pflanzte ich auch in Jeinsen gleich einen Baum, der jetzt schon solche Grösse hat, dass er leicht 6—8 Himten tragen könnte; aber obwohl er bereits öfter recht reich blühete, hat er noch nicht mehr als 3 kleine Früchte zur Welt gebracht. Ein Hauswirth aus einem benachbarten Orte, der etwas trockenen Garten hat, sagte, dass auch er einen Baum der Sorte, die er recht wohl kenne (sie mir auch kenntlich beschrieb), schon 30 Jahre besitze, ohne dass er getragen habe, so dass er ihn umgepfropft habe. Dagegen steht ein schöner, grosser Baum davon

unmittelbar hinter meinem Garten beim Hause, im tiefer und fast im Niveau des hinter meinem Garten herfliessenden Baches gelegenen Garten des Nachbars, auf dem auch dies Jahr wieder etwas Früchte sitzen und von dem der jetzige junge Hauswirth, der die Sorte auch sehr schätzt, mir sagte, dass er den Baum schon von seiner Kindheit an gekannt habe und er gewöhnlich sehr reich trage. Aehnlich tragbar ist ein grosser Baum im genügend feuchten Amtsgarten in Schulenburg, $^1/_2$ Stunde von hier, in demselben Calenberger Lehmboden, den auch mein Garten vor dem Orte hat.

Selbst der gesunde oder kränkliche Wuchs namentlich der Birnbäume hängt sehr mit dem Grade der Feuchtigkeit im Boden zusammen. Von Wildling von Motte und Römischer Schmalzbirn, auch der Beurré blanc, die ja alle mit zu den 20 in Naumburg und Gotha zu allgemeinem Anbau empfohlenen Sorten gehören und in passendem Boden auch schätzbar sind, starben mir schon junge Baumschulenstämme durch Grind oft ab. (Bäume davon, die in Schulenburg und im Pfarrgarten zu Wülfingen in feuchterem Boden stehen, sind ziemlich gross geworden, doch bleiben die Früchte im Calenberger Boden etwas klein und fade von Geschmack.) — Einen merkwürdigen Anblick aber gewähren vor Allem wohl ein Dutzend grosse, unbeschnittene Pyramiden, die ich als erstarkte Pyramidenbäume in Probebäume umgewandelt habe Die meisten davon stehen auf dem trockensten Theile meines Gartens vor dem Orte; ein paar davon haben noch alle hinaufgesetzten Sorten, andere Probezweige aber wurden bald stark grindig, sind jetzt nach und nach abgestorben oder dem Absterben nahe und jetzt haben ein paar Bäume davon nur noch den 3ten Theil der hinaufgesetzten Sorten, während andere auf denselben Stämmen gesund fortwachsen. Die Vergoldete weisse Butterbirn, die eine Reihe von Jahren hindurch gut wuchs und ich darauf auch zum Probebaum machte, hat jetzt gar keinen Trieb von ihrer eigenen Sorte mehr, während manche andere mit hinaufgesetzten Sorten noch gesund wachsen. Man sieht das Grindigwerden der Birnentriebe gewöhnlich als Folge eines nasskalten Bodens an, von dem man ja bisher überhaupt gern alle Fehler der Birnenfrüchte herleitete, und meint, dass zu ihrem Gedeihen ein trockener, warmer Boden nöthig sei. Durch die vielen Erfahrungen, die namentlich ich gerade über diesen Punkt seit meiner Sulinger Zeit machen konnte, die ich auch bereits wiederholt vorgebracht habe, wird die frühere, gänzlich irrige Ansicht bei den Meisten wohl beseitigt sein,

und wie ich immer die Birnen in einem genügend feuchten Boden in der grossen Mehrzahl der Sorten am schmelzendsten und schmackhaftesten fand, (Ausnahmen kommen immer einzeln vor, und so war Diels Butterbirn im feuchten Sulinger Boden zwar gross und schmelzend, aber etwas herbe, Müskirte Pomeranzenbirn ziemlich fade, im Nienburger Boden viel schmackhafter), so fand ich auch das Grindigwerden der Birnentriebe immer am meisten im trockenen, ja oft dabei selbst guten Boden bei Nienburg und wer meine Bäume in Jeinsen länger beobachten konnte und den jetzigen Zustand der gedachten Probepyramiden ansieht, wird sich wohl überzeugen, dass die, wie ich es dargethan habe, mehr Feuchtigkeit im Boden verlangende Birn, als bei dem Apfel es der Fall ist, der durch seine behaarten Blätter viele Feuchtigkeit aus der Luft einsaugt, in einem für sie zu trockenen Boden vielen Krankheiten unterworfen sein werde. Zuweilen sollte ich glauben, dass neben dem trockenen Boden auch noch ein zweites in der sonstigen Beschaffenheit des Bodens liegendes Agens mit in's Spiel komme, indem namentlich mehrere Birnpyramiden, die ich im kleinen, auch trockenen Garten vor dem Hause anfertigte, weil ihre Früchte nicht schmelzend wurden (so namentlich zwei Pyramiden der Regentin), bisher in allen hinaufgesetzten Sorten gesund sind (auf welchem kleinen Fleck beim Hause allein die Birnen bisher gut wachsen, während in einem grossen Theile des hinter dem Hause liegenden Gartens sowohl Birnen als Aepfel und Süsskirschen nur 5 Jahre lang gesund wachsen und dann, sowie die Wurzeln mehr in die Tiefe kommen, nach und nach, durch Absterben der Zweige von oben herab, unrettbar eingehen), — aber bei 3 Probepyramiden von Birnen auf dem Garten vor dem Orte sind bisher auch alle hinaufgesetzten Sorten gesund geblieben, und der Beweis, dass noch ein weiteres, vielleicht sehr örtliches, im Boden liegendes Agens bei dem Grindigwerden der Birnen mit in's Spiel komme, wäre erst geführt, wenn auf die Probepyramiden vor dem Hause auch eine Anzahl Sorten gesetzt worden wären, von denen bekannt ist, dass sie leicht grindig werden (z. B. Wildling von Motte, Graue Dechantsbirn, Vergoldete weisse Dechantsbirn), und diese dann im kleinen Garten vor dem Hause gesund weiter wüchsen. Da die Mehrzahl der Birnen immer an Grind nicht leidet, so kann es auch nur zufällig gewesen sein, dass auf die in allen Zweigen noch gesund fortwachsenden Probepyramiden nur solche Sorten gesetzt sind, die an Grind nicht leiden.

Genügende Feuchtigkeit hat ein Birnbaum im Boden, wenn in ihm die Wurzeln in einiger Tiefe noch immer die nöthige Feuchtigkeit finden und man erkennt das am besten daran, ob das Wasser im Brunnen tief steht oder aus geringer Tiefe schon geschöpft werden kann, ob in dem mit Birnen bepflanzten Terrain Teiche sich halten oder Gräben auch im Sommer das Wasser nicht verlieren. Ich will nächstens einmal alle die Obstsorten, namentlich alle die Birnensorten zusammenzustellen suchen, die in meinem jetzigen trockenen Boden sich recht tragbar zeigten, auch schmelzend und schmackhaft wurden, wenigstens werthvolle Haushaltsbirnen wurden, damit Andere, die einen ähnlich trockenen Boden haben, diese zur Anpflanzung wählen und leichter auffinden können, als es selbst bei Durchsicht der Pomologischen Notizen geschehen könnte. — Hier mögen zum Schlusse nur noch diejenigen Sorten genannt werden, die selbst in dem gegenwärtigen, allerungünstigsten Jahre noch etwas Frucht haben oder selbst reichlich tragen.

Von Kirschen sind, nach reicher Blüthe, im Garten vor dem Orte keine sitzen geblieben, als ein paar hundert Früchte der Späten Amarelle auf einem schon grossen Baume und auf drei an verschiedenen Orten stehenden Baumschulenstämmen der Königlichen Amarelle, der Kentish und Flemish, von der Hort. Soc., welche beide diesmal sich ganz überein, aber auch völlig mit der Königlichen Amarelle identisch zeigten, so dass ich also erfahre, statt der Flemish irrig nochmals die Kentish erhalten zu haben. Diese kleinen Bäume trugen selbst voll und bricht die Blüthe, wenigstens ein grosser Theil derselben, erst spät auf, so dass sie also in der Frostnacht vom 9. April noch Knospen waren, sich aber immer im Froste härter gezeigt haben, als Andere, in denen Pistill und junge Frucht selbst in noch nicht geöffneten Knospen erfror. Aehnlich tragen im Garten beim Hause nur die Süsse Frühweichsel und Henneberger Grafenkirsche auf schon älteren Bäumen eine ziemliche Anzahl Früchte; mehrere daselbst stehende Süsskirschen, z. B. Rothe Maikirsche, Schwarze Spanische, ein in Jeinsen gewachsener Wildling, alle schon grosse Bäume, hatten nichts und zeigte sich wieder die schon gemachte Erfahrung bestätigt, dass die Sauerkirschen im Froste härter sind, als Süsskirschen. Voll setzte noch an ein kleines, schon seit 8 Jahren in der Nordseite des Stalles stehendes, aber über 6 Fuss Breite und 5 Fuss Höhe noch nicht hinausgekommenes Spalier der Doppelten Schattenmorelle, welche Sorte gleichfalls in meinem Garten

beim Hause, wo schon 3 Spaliere davon nach einer Reihe von Jahren ausgingen, nicht lange lebt, während sie im Garten vor dem Orte sehr gesund bleibt. Bei diesem Spaliere zeigte sich aber gerade wieder in diesem Jahre der Einfluss des trockenen und feuchteren Bodens, indem von den schon wie Feldbohnen grossen Früchten in der zunehmenden Dürre reichlich die Hälfte vergilbt und abgefallen ist, während 2 Spaliere davon, die selbst in östlicher Exposition bei einem benachbarten Vollmeier, aber in etwa 20—25 Fuss tieferer Lage stehen, nicht nur sehr voll angesetzt haben, sondern auch bisher durch Vergilben Früchte noch nicht verloren.

Von Pflaumen sind auf dem Garten vor dem Orte weiter keine sitzen geblieben, als ein halbes Dutzend Früchte der Blauen Kaiserin, auch der Walters Pflaume und 2 der Thomaspflaume und Herrnpflaume.

Im Garten beim Hause haben Columbia, Frühe Fruchtbare, Frühe Aprikosenpflaume, Lepine, Nienburger Eierpflaume, Königin Victoria, Dunkelblaue Eierpflaume und Reineclaude von Brahy doch noch 1—2 Dutzend Früchte, auf noch nicht grossen Bäumen oder Probezweigen behalten, die andern nur 1—4 Früchte (so z. B. Kirke, Althanns Reineclaude, Frühe Reineclaude, Grosse Reineclaude) oder nichts.

Auch von Birnen ist auf allen schon grossen Hochstämmen und allen Probezweigen auf dem Garten vor dem Orte weiter nichts sitzen geblieben, als 3 Exemplare von Zephirin Gregoire, die auf einem unter einen grossen Kirschenbaum hinunterragenden Probezweige sitzen und etwa 4 Früchte auf einem grossen Hochstamme der Muskirten Pomeranzenbirn.

Im Garten beim Hause haben doch noch folgende Bäume und Probezweige von Birnen ziemlich oder wirklich voll getragen, voll die in der ersten Reihe stehenden Sorten:

Hofbergamotte.
Butterbirn von Aremberg.
Adenaw's Butterbirn (ist nach 2maligem Tragen doch von der Regentin verschieden).
Februar Butterbirn.
Mayers frühe Butterbirn.
Cabot.
Comperette, sehr voll.
Defay's Dechantsbirn.

wenigstens etwas hatten noch:

Amalia von Brabant.
Napoleons Butterbirn.
Bremer Butterbirn.
Holzfarbige Butterbirn.
Lederbogens Butterbirn.
Butterbirn von Wetteren.
Williams Christenbirn.
Columbia (sass Anfangs sehr voll, verlor aber die meisten Früchte bei zunehmender Dürre).

Oberdiecks Flaschenbirn.
De Jonghe's Maibirn.
Jules Bivort.
Landsberger Malvasier.
Hellmanns Melonenbirn.
Bivorts Rousselet.
Prager Schäferbirn.
Französischer Sommerdorn.
Die Spoelberg.
Hacons Unvergleichliche.
Dunmore.
Erzherzogsbirn.
Madame Favre.
Gute Graue.
Hannover'sche Jacobsbirn.
Herbst Sylvester.
Holländische Feigenbirn.
Marie Louise (im Nachbargarten an einer Wand sehr voll).
Duhamels Rosenbirn.
Kuhfuss.
Regentin.
Sicklers Schmalzbirn.
Seckelsbirn.
Osbands Sommerbirn.
v. Mons Unbekannte.
Punktirter Sommerdorn.
Esperens Wildling.
(Die bisher sehr voll tragende Madame Treyve hatte diesmal nichts.)

Im Garten vor dem Orte haben die in der ersten Reihe aufgeführten Sorten noch ziemlich voll angesetzt, die in der zweiten Reihe haben wenigstens etwas.

Grennups Apfel (wie v. J. auch diesmal sehr voll).
Weisser Astracan, (der Rothe hat nichts).
Charlamowsky.
Harvey's Goldapfel.
Keswicker Küchenapfel.
Sommer-Kronenapfel.
Braddicks Nonpareil.
Winter-Goldparmäne.
Hughe's Goldpepping.
Bunter Prager (voll).
Winter-Quittenapfel.
Baumanns Reinette.
Cellini.
Cardinal, geflammter.
Citronenapfel, Winter.
Rother Eiserapfel.
Fassapfel.
Cornwalliser Gewürzapfel.
Alter Imperial (Leroy).
Leckerbissen.
Mac Lellan.
Scharlachrother Nonpareil.
London Pepping.
Rothbackiger Winter-Pepping.
Belgische Granatreinette.
Hoyaische Goldreinette.

Grosse Casseler Reinette.
Dietzer Goldreinette.
Herwegs weisse Reinette.
Herrnhäuser weisse Reinette (sehr voll).
Honig-Reinette.
Thouins Reinette.
Nikitaer Streifling.
Hubardstons Sondergleichen.
Harberts Reinette (sehr grosser Baum, trägt umgekehrt diesmal noch mehr als bisher in doch etwas günstigeren Jahren).
Pariser Rambour-Reinette.
Mayers Taubenapfel.

Im Garten beim Hause tragen die in der ersten Columne stehenden Sorten voll oder sehr voll; die in der zweiten Reihe stehenden haben doch etwas.

Weisser Astracan.
Rother Sommer-Calvill.
Pfirsichrother Rosenapfel.
Virginischer Rosenapfel.
Charlamowsky.
Diese Sommeräpfel sitzen fast ausnahmslos sehr voll und könnte man sie zum Welken in Masse anpflanzen.
Berliner Apfel (Bödiker).
Gelber Bellefleur.
Kaiser Alexander.
Frauen-Calvill.
Elfenbeinweisser.
Woods Grünling.
Papageiapfel.
Winter-Goldparmäne (sehr voll).
Scharlachrothe Parmäne.
Rothbackiger Winter-Pepping.
Downton Pepping.
Porter.
Ananas Reinette.
Burchardts Reinette.
De Geers Reinette.
Kleine zartschalige Reinette.
Alant-Apfel.
Goldzeugapfel.
Weisser Gewürzapfel.
Hawley.
Doppelter Holländer.
Gelber Lavendelpepping.
Kleiner Sternpepping (voriges Jahr sehr voll).
Deutscher Goldpepping.
Spensers Pepping.
Ribston Pepping und
Muscat-Reinette auf Bäumen in tiefer Lage; in trockener Lage hat Ribston Pepping nichts.
Goldreinette von Blenheim.
Dietzer Mandelreinette.
Carmeliter Reinette.
Reinette von Auverge.
Reinette von Bayeux.
Scotts Reinette.
Braunauer Rosmarin-Apfel.
Süssapfel von Angers.
Thormod's Apfel.
Gestreifte Violette (voriges Jahr sehr voll).

Limonen-Reinette (1 Baum voll,
zwei andere, etwas exponirter
stehende, haben nur etwas).
Multhaupts Reinette.
Reinette von Orleans.
Voss Reinette.
Moringer Rosenapfel.
Schmiedeapfel.
Schöner von Kent.
Woltmanns Schlotterapfel (s. voll).
Belgischer Schneeapfel.
Beachamwells Sämling.
Herrnhäuser weisser Herbststrich-A.

Bei einer Zusammenstellung derjenigen Sorten, die seit einer Reihe von Missjahren in Jeinsen doch noch voll trugen oder wenigstens mässig voll trugen, worüber ich Anzeige in mehreren früheren Aufsätzen schon gemacht habe, werden sich mit einiger Sicherheit diejenigen Sorten herausstellen, die nicht blos in sehr günstigen Jahren, sondern auch in Missjahren noch Hoffnung auf einen guten Ertrag geben und ohne Zweifel am meisten, namentlich aber an den Chausseen, wenn zugleich der Wuchs der Bäume für diese passt, am meisten angepflanzt werden sollten. Schon vor 40 Jahren rieth ich im Hannover'schen Magazine dringend, nicht jede beliebige Sorte, wie man Bäume eben aus Baumschulen erhalten könne, anzupflanzen, sondern mit der Bepflanzung der Chausseen noch einzuhalten, und erst in grossen, zunächst für die Bepflanzung von Chausseen angelegten Baumschulen die für Chausseen am besten passenden Sorten anzuziehen, wobei die Verzögerung der Bepflanzung sich später reichlich belohnen werde. Man hat das nicht für nöthig gehalten, da jeder gesunde Apfelbaum, wo er wachse schon tragen werde, und nun sind seit 14 Jahren Hunderttausende von Thalern im Ertrage des Obstes an den Hannover'schen Chausseen verloren gegangen! Werden unsere Regierungen nun endlich anfangen, auf eine mehr rationelle Bepflanzung der Chausseen und Fahrwege Bedacht zu nehmen, jetzt, wo man viel sicherer als früher die am meisten auf günstigen Ertrag Aussicht gebenden Sorten wählen kann?

Jeinsen, im Juli 1874. **Oberdieck.**

Deutscher Pomologenverein.

Generalversammlung des Deutschen Pomologenvereins in Trier *)

den 28. und 30. September 1874.

Zur bestimmten Zeit waren im Casinogebäude eine grosse Zahl von Mitgliedern des Vereins und auch viele Nichtmitglieder versammelt, so dass wohl über 150 Pomologen und Obstzüchter anwesend waren.

Es handelte sich um eine Revision der Statuten und besonders um eine, durch die im Vorstand beschlossene weiter gehende Thätigkeit des Vereines, gebotene Erhöhung der Jahresbeiträge. Es liess sich denken, dass diese Abänderungen nicht ohne Kämpfe würden in's Leben treten.

Im Septemberheft dieser Blätter waren die Anträge des Vorstandsmitglieds Professor Koch abgedruckt worden, denen ich einige, wenig bedeutende, sondern nur mehr erläuternde und die Begriffe mehr fixirende, oft nur redactionelle Vorschläge zu Abänderungen der Statuten, beigefügt hatte.

Es waren diese Vorschläge und Anträge Anfang September in besondern Abdrücken an alle Ausschussmitglieder des Vereins unter Kreuzband gesendet worden und daher der seitherigen Observanz gemäss, vorher in die Hände der Mehrzahl der Mitglieder gelangt. Um aber die Stimmung einer Anzahl von Mitgliedern zu erfahren, ersuchte ich alle Mitglieder des Vereins, die mir am Tage vor der Versammlung begegneten, zu einer freien Besprechung, welche auch am Sonnabend den 26. September Abends stattfand und welcher etwa 20 Vereinsmitglieder anwohnten. Es wurde zugleich, damit die Zusammenkunft nicht als eine abgeschlossene Commissionssitzung erscheinen sollte, gegen viele der von mir zum Kommen aufgeforderten Mitglieder noch die Bitte ausgesprochen, dass sie auch andere Vereinsmitglieder, die ihnen noch begegnen würden, mitbringen sollten.

Bei dieser freien Besprechung wurden besonders die Anträge um Erhöhung des Jahresbeitrags debattirt und nachdem sich für 6 Mark nur eine Stimme erhoben, auch für 5 Mark anfangs nur eine sehr geringe Mehrheit erzielt. Einzelne Herren wollten 4 Mark, andere wollten wie seither bei 3 Mark bleiben. Nach den zur Begründung der Anträge von Koch und mir gegebenen Erläuterungen einigten sich indess bald die meisten auf 5 Mark. Die anderen Abänderungen beziehungsweise Ergänzungen der Statuten fanden fast allgemeine Zustimmung.

Es wurden nun 3 ältere Mitglieder des Vereins gebeten, über die stattgehabten Besprechungen ein Referat in der Generalversammlung zu geben.

Wäre diess geschehen, so wäre Manches in der Verhandlung abgekürzt worden, allein — wohl aus Mangel an Zeit — unterblieb das Referat und die Generalversammlung hatte keine Vorlage, als die Anträge selbst.

Da weder Herr Superintendent Oberdieck, noch Herr Professor Dr. Koch anwesend waren, übernahm auf besondere schriftliche Bitte von Koch, welcher

*) Der Bericht über die Versammlung und Ausstellung folgt später. L.

ich mich auch anschloss, Herr Professor Dr. W. Seelig aus Kiel, der gerade vor der Sitzung in Trier angekommen war, den Vorsitz, während Herr Garteninspector Lauche aus Potsdam und Herr Lehrer Lencer aus Bittstedt das Secretariat zu übernehmen die Güte hatten.

Der Vorsitzende ertheilte nach einigen einleitenden Worten dem Geschäftsführer das Wort zur Erledigung des ersten Punktes der Tagesordnung „Vorlage des (hier folgenden) Rechenschaftsberichts."

Rechenschaftsbericht über die Geschäftsführung des Vereins im Jahre 1873/74.

1) Stand der Mitglieder. Nach dem an sämmtliche Mitglieder mit der Vereinsgabe gesandten neuen Mitglieder-Verzeichniss zählte der Verein am 1. Juli 1874 . . . . . 775 Mitglieder.

Hiervon mussten inzwischen theils durch Nichtannahme der Nachnahme des Jahresbeitrages 1873/74, theils wegen Ablebens, von der Vereinsliste gestrichen werden . . . . 10 Mitglieder.

Bleiben somit 765 „

Dagegen traten seit 1. Juli dem Vereine neu bei . . . 3 „

so dass der Stand der Mitglieder des Vereins am 1. Okt. 1874 ist: 768 „ und zwar 767 ordentliche und 1 Ehrenmitglied, also eine Zunahme des Vereins seit 1. October 1872, wo der Verein auf 725 Mitglieder stand, von 42 neuen Mitgliedern. Ferner sind bereits für 1874/75 wieder zahlreiche Anmeldungen notirt.

2) Pomologischer Garten in Mähringen. Für denselben wurden fl. 18. für Arbeitsleistungen und Gratification an den Baumwärter Keinath etc. verwendet. Es trugen heuer etwa 200 Sorten theils sehr reichlich; allein der Sturm Mitte September schüttelte soviel Obst ab, dass ein grösseres Sortiment zu sammeln nicht möglich wurde. Uebrigens zeigten sich fast alle Sorten echt, nur bei zweien waren Zweifel.

3) Vereinsgabe. Es kam in diesem Jahre „der Ausfall der Obsternte im Jahre 1873", verfasst von Professor Dr. Carl Koch, zur Vertheilung und betrugen die Kosten hierfür incl. einer Reise zweier Vorstandsmitglieder nach Halle, in Angelegenheiten der Vereinsgabe über Krankheiten der Obstbäume fl. 124. 38 kr.

4) Obstbestimmungen. Diese waren im vorigen Winter von geringerer Ausdehnung, dagegen jetzt im August und September trafen sehr zahlreiche Sendungen ein, die noch theilweise der Bestimmung warten. *)

5) Beschickung von Versammlungen. Es wurden für die Pomologenversammlung zu Trier 5 Reisebeiträge im Gesammtbetrage von fl. 297. 30 kr. bewilligt und je nach der Entfernung berechnet.

*) Bis jetzt (Mitte Oktober) sind zwischen 40 und 50 grössere und kleinere Obstsendungen zum Bestimmen eingelaufen. L.

6) Dielsstiftung. Dieselbe hatte am 1. October 1873 einen Kassenbestand von . . . . . fl. 133. — kr.

Hiezu kamen im Laufe des Jahres folgende Beiträge:

Von Herrn G. H. Techau in Hamburg	„	7. — „
„ „ Franz Daucha in Profen	„	1. 45 „
„ „ Pfarrer G. in G.	„	1. 10 „
„ „ Baron von Stampe in Nysö	„	35. — „
Aus der Kasse des Pomologenvereins laut Etat 1873/74 . .	„	52. 30 „
	fl.	230. 25 kr.

Von diesem Betrage wurden entsprechend dem Zwecke „Heranbildung junger Pomologen“ 4 strebsamen jungen Leuten Beiträge zu ihren Studiengeldern geleistet, zusammen: . . . „ 120. — „

so dass sich noch in der Kasse baar befinden . . . . . fl. 110. 25 kr.

7) Vereinsbibliothek. Für dieselbe wurde in diesem Jahre nur Sorauer Pflanzenkrankheiten neu angeschafft und die vorhandenen Werke vervollständigt, worüber aber noch die Rechnungen ausstehen, welche aber höchstens fl. 12. betragen werden.

8) Stand der Vereinskasse.

A. Einnahme:

Kassenbestand nach der letzten Rechnung	fl.	264. 30 kr.
Vorauszahlungen aus früheren Rechnungen: 30 pro 1873/74 und 9 pro 1874/75 = 39 à 1 fl. 45 kr., ...	„	68. 15 „
Beiträge für das laufende Jahr 1873/74 — 634 à 1 fl. 45 kr.,	„	1109. 30 „
Eingegangene Rückstände aus 1867/68 — 1, 1868/69 — 2, 1869/70 — 2, 1870/71 — 2, 1871/72 — 5, 1872/73 — 19 = 31 à 1 fl. 45 kr., ...	„	54. 15 „
3 Mitglieder, die von der Liste gestrichen waren, weil sie mit ihren Beiträgen zu sehr im Rückstande waren, zahlten nachträglich; daher die eingegangenen Rückstände von 1867/68 an.		
Zinsen aus angelegten Geldern	„	21. 9 „
	fl.	1517. 39 kr.

B. Activ-Ausstände:

Aus dem Rechnungsjahre 1872/73 20, 1873/74 95 = 115 = fl. 201. 15 kr.

C. Ausgaben:

1) Beiträge zu Heft 23 und 24 des Illustrirten Handbuchs	fl.	—. — kr.	Etat fl.	300. — kr.
2) Vereinsgabe	„	124. 38 „	„ „	700. — „
3) Pomol. Garten in Mähringen . .	„	18. — „	„ „	20. — „
4) Drucksachen, Rechenschaftsberichte etc.	„	111. 20 „	„ „	120. — „
5) Bibliothek und Buchbinderlohne	„	1. 52 „	„ „	20. — „
6) Beiträge zur Pomologenversammlung in Trier	„	297. 30 „	„ „	105. — „
7) Porto-Auslagen	„	58. 1 „	„ „	60. — „
Uebertrag	fl.	611. 21 kr.	Etat fl.	1325. — kr.

Uebertrag	fl.	611. 21	kr.	Etat fl.	1825. —	kr.
8) Gehalt des Cassiers	„	50. —	„	„ „	50. —	„
9) Zur Dielsstiftung	„	52. 30	„	„ „	50. —	„
10) Gehalt des Geschäftsführers . .	„	290. 45	„	„ „	300. —	„
11) Verschiedenes	„	7. 53½	„	„ „	10. 14	„
	fl.	1012. 29½	kr.	Etat fl.	1735. 14	kr.

Vermögensberechnung:

Die Einnahme betrug . .	fl.	1517. 39	kr.
Hierzu die Activ-Ausstände	„	201. 15	„
	fl.	1718. 54	kr.
Die Ausgaben belaufen sich auf	„	1012. 29½	„
Vermögen des Vereins	fl.	706. 24½	kr.
Davon baarer Kassenbestand nach Abzug der Activ-Ausstände von fl. 201. 15 kr.	„	505. 9½	„
Ausserdem befinden sich noch in der Kasse 1873/74 eingegangene Vorauszahlungen auf spätere Jahre = pro 1874/75 = 54, und pro 1875/76 = 12 = 66	„	115. 30	„
Demnach baar in Kasse	fl.	620. 39½	kr.

Nach Verlesung desselben wurde von Ref. noch ausdrücklich hervorgehoben, dass die sub. 1 im Etat bemerkten Beiträge für das Heft 23 und 24 des Ill. Handbuchs noch im Lauf des Herbstes oder Winters zur Auszahlung kommen müssten und dann nur 320 fl. in der Kasse geblieben wären, welcher Betrag, falls die Vereinsgabe über die Krankheiten der Obstbäume, von Prof. Dr. J. Kühn in Halle, wegen welcher im December eine Besprechung in Halle stattfand, wobei Prof. Koch und ich anwesend waren, vollendet worden wäre, lange nicht ausgereicht hätte. — Als Vereinsgabe wurde nun für 1873/74 die sehr interessante Abhandlung des Herrn Prof. Dr. K. Koch über die Obsternte 1873 an sämmtliche Mitglieder vertheilt. Die Ausgaben für diese waren sehr gering und sind mit dem Aufwand für die Reisen der beiden genannten Vorstandsmitglieder nach Halle sub. 2 „Vereinsgabe", enthalten.

Auf die Frage des Vorsitzenden, ob Einwände gegen diesen Rechenschaftsbericht gemacht werden wollten, erhob sich keine Stimme und er wurde sonach von der Generalversammlung genehmigt.

Ehe hierauf zum folgenden Gegenstand der Tagesordnung übergegangen wurde, erbat sich Referent noch das Wort hinsichtlich der von ihm vorgelegten von einer Anzahl von Ausschussmitgliedern eingesendeten Zusammenstellungen der besten in ihrer Gegend verbreiteten Obstsorten. Er bemerkt, dass Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht, welcher diese höchst wichtigen und interessanten Arbeiten beantragt hatte, eine Ausarbeitung des Materials, da dasselbe noch viel zu unvollständig sei, vorläufig abgelehnt habe. Mehrere der Herren Ausschussmitglieder, bemerkt Referent, hätten diese Zusammenstellungen zu weit ausgedehnt, so dass sie gegen andere zu voluminös geworden seien und wenn sie auch ein gutes Bild der Obstkultur jener Gegend gäben, so sei doch der Zweck der Aufgabe „eine Zusammenstellung des anerkannt und nutzbarsten besten Obstes, welches in Deutschland angebaut ist" damit nicht genügt. Er schlage deshalb vor,

alle vorliegenden Arbeiten zu einer nochmaligen Revision an die Herren Einsender zurückzugeben und dieselben um eine nochmalige Durchsicht zu bitten und auch die Herren Mitglieder des Ausschusses, welche noch nicht ihre Tabellen eingesendet, an deren Ausfüllung zu erinnern.

Dieser Vorschlag wurde Seitens der Generalversammlung angenommen.

Hierauf wurde Punkt 2 und 3 der Tagesordnung vom Herrn Vorsitzenden zusammen in Berathung genommen. Wegen dem schon erwähnten mangelnden Referate wurde die Verhandlung sehr schwierig und zugleich für die Leitung des Vereins so beleidigend, dass ich sofort die Niederlegung meines Amtes und Austritt aus dem Vorstand erklärte. Da eine geordnete weitere Berathung nicht thunlich erschien, schlug der Herr Vorsitzende vor, eine Commission zu wählen, welche die Vorlagen durchberathen und in einer am zweitfolgenden Tage stattfindenden Fortsetzung der Generalversammlung ein Referat vorlegen sollte. Herr Prof Seelig leitete diese Commissionssitzung und übernahm auch selbst das Referat.

Indess wurde noch Punkt 3 und 4 der Tagesordnung berathen und als Ort der nächsten Versammlung Potsdam (mit allen gegen 3 Stimmen) gewählt und die seitherigen 3 Vorstandsmitglieder des Vereins wurden wieder als solche für die nächste Periode einstimmig gewählt.

Auf Andringen und Zureden sehr hochgeschätzter Gönner und Freunde nahm ich hierauf meinen Austritt aus dem Vorstand zurück und sagte die Fortführung der Geschäftsführung auf 1 Jahr, also bis 1. Oktober 1875, zu.

Aus der Berathung in der Fortsetzung der Generalversammlung (am 30. September) gingen die folgenden Statuten hervor, welche durch 3/4 Mehrheit der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder angenommen wurden.

Satzungen des Deutschen Pomologen-Vereins.

Nach dem Beschlusse der Generalversammlung des Vereins zu Trier am 30. September 1874.

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

§. 2. Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie und Obstcultur, sowie besonders die Ermittelung der in Deutschland angebauten Obstsorten und die Feststellung allgemein giltiger richtiger Namen für dieselben.

§. 3. Mitglied wird Jeder, welcher einen Jahresbeitrag von 5 Mark an den Geschäftsführer des Vereins franco einsendet, oder die Nachnahme dieses Jahresbeitrags gestattet. Wer diese Zahlung verweigert, oder die Nachnahme derselben zurückweist, erklärt damit seinen Austritt aus dem Vereine.

§. 4. Zu Ehrenmitgliedern kann die Generalversammlung auf einstimmigen Antrag des Vorstandes solche Männer ernennen, welche sich um die Pomologie überhaupt, oder um den Deutschen Pomologenverein besonders verdient gemacht haben.

§. 5. Der Verein wählt in einer Generalversammlung einen Centralpunkt, einen Vorstand von drei Personen und zwei Ersatzmänner, (welche fünf einen engeren Ausschuss bilden), einen weiteren Ausschuss und eine Zeitschrift als Organ für seine Mittheilungen.

§. 6. Der Vorstand hat sich in der Regel jährlich ein Mal zu versammeln, um von der Geschäftslage Kenntniss zu nehmen und die nöthigen Beschlüsse zu fassen.

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

§. 8. Von den drei Mitgliedern des Vorstandes wird das am Centralpunkte wohnende zum Geschäftsführer ernannt.

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

§. 10. 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.

§. 11. 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.

§. 12. Für Bureaukosten und im Interesse des Vereins vorzunehmende wissenschaftliche Arbeiten werden dem Geschäftsführer 25 % der Beiträge ausgeworfen.

§. 13. Es wird von dem Vorstande ein zu honorirender für die Kasse verantwortlicher Schatzmeister ernannt.

§. 14. Für jedes Jahr hat der Geschäftsführer einen Etat zu entwerfen. Die Feststellung desselben erfolgt durch den Vorstand.

§. 15. Die nach Deckung der nothwendigen Betriebsausgaben verbleibenden Geldmittel werden zur Herausgabe grösserer oder kleinerer Schriften über Obstbau, Pomologie, oder über verwandte wichtige Gegenstände verwendet, welche als Vereinsgaben an die Mitglieder jährlich zur Vertheilung kommen.

§. 16. Der Geschäftsführer berichtet in der Generalversammlung über die Thätigkeit und über die Erfolge des Vereins während der letzten Periode und legt Rechnung über die Kassenverwaltung ab. Die Generalversammlung ertheilt, wenn die Rechnung durch eine zu wählende Revisions-Commission von drei Personen richtig befunden ist, Decharge.

§. 17. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens drei Viertel der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

In den engeren Ausschuss und zugleich zu Ersatzmännern des Vorstandes wurden hierauf durch geheime Abstimmung mit grosser Mehrheit gewählt:

Garteninspektor Lauche in Potsdam,

Professor Dr. W. Seelig in Kiel,

und ferner als Stellvertreter für diese beiden Herren, sofern einer oder beide wirklich in den Vorstand einzutreten hätten, die Herren:

Stadtrath Thränhardt in Naumburg und

Kaiserlicher Rath Fr. Gerold in Wien.

Die nächstmeisten Stimmen fielen auf Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Inspektor Palandt.

Hinsichtlich der von Professor Dr. K. Koch in Berlin vorgeschlagenen **Satzungen für die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen,**

Obst- und Weinzüchter wurde beschlossen, dass dieselben vom engern Ausschuss berathen und als Vorstandsbeschluss dann veröffentlicht werden sollen.

Mit warmem Dank für den geehrten Herren Vorsitzenden, der sich so grosse Mühe gegeben, die Berathungen im Interesse des Vereins zu leiten und zu einem gedeihlichen Abschluss zu bringen, schloss die Generalversammlung.

Nach einstimmigem Beschluss des engeren Ausschusses treten die neuen Statuten in Bezug auf alle die §§, welche sich auf die Organisation des Vereins beziehen, gleich in Wirksamkeit, allein, da bereits eine Anzahl von Mitgliedern ihren Jahresbeitrag mit 1 Thaler für das Jahr 1874/75 entrichtet, **in allen den §§, welche sich auf die Beiträge und die Kassenverwaltung beziehen, erst mit dem 1. Oktober 1875 in Geltung, so dass der Beitrag pro 1874/75 wie seither 1 Thaler = 3 Mark bleibt.**

Dr. Ed. Lucas.

Neue Mitglieder:

F. Blaha, Obergärtner des Pomologischen Instituts Troja bei Prag; Kunstgärtner Dörfler in Ragow bei Beeskow, Reg.-Bez. Frankfurt a. d. O.; Hugo de Greiff, Haus Schönwasser bei Crefeld; Bezirksgärtner Franz Xaver Lallinger in Deggendorf, Niederbayern; Obergärtner Carl Raht, Bargteheide bei Hamburg; Landwirthschaftlicher Verein für das Fürstenthum Birkenfeld, Lokal-Abtheilg. XXV., in Birkenfeld; Obstbauverein in Traunstein, Oberbayern; Land- und Forstwirthschaftlicher Bezirksverein in Friedland, Böhmen; Landwirthschaftl. Verein, Lokalabtheilung Elberfeld, Barmen, Lennep, in Lennep; Wanderlehrer C. Neuffer in Kreuznach.

Anzeige.

Da auch in diesem Jahre noch wieder Viele gewünscht haben, Reiser von mir zu beziehen, wollte ich nicht unterlassen, anzuzeigen, dass, da meine Baumschule immer mehr eingeht, ich am nächsten Frühlinge von Kernobsten und Kirschen, nur von einer kleineren Anzahl der besten, zum Anpflanzen besonders empfohlenen Sorten, Reiser würde geben können; die ich indess, wenn es gewünscht wird, gern senden will. Dagegen habe ich gesucht, mein Sortiment von Pflaumen noch möglichst zusammen zu halten und will noch mehrere Jahre hindurch davon Reiser zu versenden suchen, da ich halte, dass nach den vor einigen Jahren gemachten Erfahrungen über das massenweise Erfrieren der Hauszwetsche, die im Ganzen auch weniger tragbar ist als viele andere Pflaumensorten, und nach den von mir bereits mitgetheilten Versuchen darüber, dass die meisten Pflaumen sich sehr gut trocknen lassen und viele, mit gut getrockneten Hauszwetschen gekocht, vor diesen entschiedene Vorzüge haben, (siehe Monatshefte 1874, S. 111; ich habe bereits wieder 8 andere Pflaumensorten sehr günstig getrocknet und werde die Resultate darüber weiter mittheilen), man in Deutschland anfangen würde, Pflaumen mehr anzupflanzen als es, bei dem ungegründeten, bisher ziemlich allgemein gehegten, Vorurtheile gegen dieselben, der Fall ist. Von einer Anzahl Sorten, die ich erst im letzten Frühlinge neu wieder aufgesetzt habe, und bei der Kälte im April, Mai und Juni und der vom Anfang April herrschenden gewaltigen Dürre schlecht getrieben haben, werde ich indess erst im Sommer 1875 und Frühlinge 1876 Reiser versenden können.

Auch etwa 600 gute Hochstämme (am meisten Aepfel), alle von zum Anpflanzen besonders empfohlenen Sorten, kann ich wieder geben, Birnen zu 12½ Ngr., die übrigen zu 10 Ngr. nebst Vergütung für Emballage und Porto zur Bahn in Nordstemmen. Verzeichnisse dieser Stämme kann ich auf Wunsch senden.

Jeinsen, im September 1874. **Oberdieck.**

Schlusswort.

Nicht ohne viele freudige, aber auch schmerzliche Erinnerungen konnte ich das General-Register über die letzten 10 Jahrgänge unserer Pomologischen Monatshefte, welches Herr Wohlhüter, Pomologischer Wanderlehrer im Elsass, und Herr Ahlburg, Lehrer der Naturwissenschaften am Pomologischen Institut in Reutlingen, während des Sommers 1874, während ihres damaligen Aufenthalts am hiesigen Institute, anzufertigen die Güte hatten, durchgehen und revidiren. Wie viele Freunde traten da wieder sprechend im Geiste vor mich hin, aber auch wie manche Namen verloschen in unsern Heften, nachdem sie nur noch in den ersten derselben ihre belehrenden Erfahrungen und Ansichten hatten niederlegen können. Da sind v. Bose, Deuringer, Donauer, Franz, Hochhut, Jahn, Lange in Altenburg u. a. tüchtige Vorkämpfer für Pomologie und Obstbau, deren Namen noch in diesem vergangenen Decennium unter den Mitarbeitern dieser Zeitschrift glänzten, in den letzten Jahrgängen schon nicht mehr zu finden. Wohl traten junge Kräfte auf, allein es ist immer schwer, die bewährten erfahrungsreichen tüchtigen älteren Pomologen in jeder Hinsicht zu ersetzen. Namentlich sind es Donauer, Jahn und Lange, deren Tod eine sehr lange fühlbare Lücke hinterlässt, welche besonders auch in der Heimath dieser würdigen Männer tief gefühlt wird. Die gereiften Erfahrungen der erwähnten Pomologen sind doch nur allmählich und nur langsam wieder zu erlangen.

Die Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau treten nun in das **3.** Decennium. Zehn Jahrgänge bilden immer ein, durch ein General-Register abgeschlossenes, Ganzes. Um nun einen leichten Ueberblick zu haben, wurde bei Beginn der 2. Serie (also mit dem 11. Jahrgange) der ursprüngliche Titel **Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau,** umgeändert in **Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau.** Die 3. Serie unserer Zeitschrift, (also vom

21. Jahrgang an) erhält aus dem gleichen Grunde den Namen **Pomologische Monatshefte**. Redaktion und Format, Umfang des Textes und artistische Beilagen sind gleich wie seither. Der Preis des Jahrgangs musste aber, der beträchtlich vermehrten Herstellungskosten wegen, **auf 9 Mark = 3 Thlr.** (also um $^1/_2$ Thlr.) erhöht werden. Auch bei diesem Preis sind unsere Pomologischen Monatshefte noch billiger, als eine grosse Anzahl ähnlicher Zeitschriften von gleichem Umfang und ähnlicher Ausstattung und nur bei fortwährend reger Betheiligung Seitens des Garten- und Obstbau pflegenden Publikums in der seitherigen Weise fortzuführen möglich.

Wünschen wir, dass unsere Zeitschrift in ihrem nun begonnenen dritten Jahrzehnt sich sowohl der Gunst ihrer alten Freunde und Gönner stets erfreuen dürfe, wie auch, dass sie der Obstcultur und Pomologie auch wieder viele neue Freunde gewinne und dass sie ihre Aufgabe: Hebung der deutschen Pomologie und Obstcultur, in erfolgreicher Weise erfüllen möge.

Unsere geehrten seitherigen Mitarbeiter bitten wir auch für diese neue Serie um ihre schätzbaren Beiträge; aber auch andere, uns unbekannt gebliebene Pomologen und Obstzüchter bitten wir ihre Erfahrungen und Beobachtungen durch gefällige Mittheilung in unsern Monatsheften zum Gemeingut zu machen.

Allen denen aber, welche uns seither so eifrig und gütig unterstützten, am Schluss dieses 20. Jahrgangs unsern wärmsten Dank.

Namens der Redaktion:

Dr. Ed. Lucas.

Anknüpfend an obiges Schlusswort erlaubt sich die Verlagshandlung zu zahlreichem neuem Abonnement auf die

Pomologischen Monatshefte

ergebenst einzuladen.

Wie schon von der Redaktion erwähnt, musste der Abonnementspreis der „Pomologischen Monatshefte" wegen der in letzter Zeit in so beträchtlichem Maasse gesteigerten Herstellungskosten nicht nur für Satz und Druck, sondern auch für die theils colorirten, theils

schwarzen Abbildungen zu denselben etwas erhöht werden; es stellt sich derselbe nun auf 9 Mark = 3 Thlr. = fl. 5. 15 kr. südd. Währg. pro anno. Gewiss eine, in Anbetracht der so sehr vermehrten Productionskosten, kaum nennenswerthe Erhöhung!

Die äusserst freundliche Aufnahme, welche die Beigabe einer Prämie zum Jahrgang 1872 der Illustrirten Monatshefte gefunden, legte uns den Wunsch nahe, den geehrten Abonnenten unserer Monatshefte auch für den Jahrgang 1875 wieder eine solche bieten zu können, und hat sich Herr Dr. Lucas auf unsere Bitte hin zu diesem Zwecke auch der Herausgabe einer

WANDTAFEL

für die Erziehung der jungen Obstbäume in der Baumschule,

und für die wichtigsten künstlichen Baumformen

nebst den dazu erforderlichen Geräthen.

Mit beschreibendem Texte.

geneigtest unterzogen.

Es gereicht uns nun zu aufrichtiger Freude, den geschätzten Lesern unserer Monatshefte hiemit dieses treffliche, 51 cent. hohe und 65 cent. breite in feinem Farbendruck ausgeführte Tableau

als Prämie zum Jahrgang 1875

gegen die geringe Nachzahlung von nur 1 Mark 50 Pfenn. offeriren zu können.

Dem 1sten Hefte des Jahrgangs 1875 der Pomolog. Monatshefte liegt ein Bestellzettel hierüber bei, und wolle derselbe bei event. Aufträgen hierauf gef. benützt werden.

Stuttgart, 21. Dezember 1874.

Die Verlagshandlung

Eugen Ulmer.

Ueber die im Jahre 1874 zu erwartende Obsternte.

Am 10. Juli d. J. wurde an die Mitglieder des Ausschusses und eine Anzahl andere Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins folgendes Circular erlassen.

„Wir ersuchen höflichst wie im vorigen Jahre um umgehende Beantwortung der beifolgenden Fragen und bitten die Antwort unter Kreuzband gefälligst franco an Unterzeichneten gelangen zu lassen. Es handelt sich um eine Uebersicht des 1874 zu erhoffenden Obstertrags.

Eine fernere Bitte geht dahin, bis Ende August an Unterzeichneten einen kurzen Bericht über die in diesem Jahre Erträge liefernden in Ihrer Gegend verbreiteteren und bekannteren Apfel- und Birnsorten zu senden. Es sollte derselbe nur die Namen derjenigen Sorten enthalten, — pomologische oder locale Namen — welche 1874 einen guten oder doch mittelguten Ertrag geben, wobei Sie gefälligst die später blühenden Sorten besonders ins Auge fassen wollen. Im Auftrag des Vereins-Vorstandes: Dr. Ed. Lucas.

Es sind für das Jahr 1874 folgende Obsterträge zu erwarten:

1) von Aepfeln: sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz;
2) von Birnen: sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz;
3) von Zwetschen: sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz;
4) von Wallnüssen: sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz.

Das zutreffende Prädikat bitten wir anzustreichen — und dieses Blatt dann unter Kreuzband franco an Unterzeichneten und zwar möglichst umgehend einzusenden."

Auf diess an circa 150 Vereinsmitglieder gesendete Circular gingen bis heute (25. Juli) 127 Zuschriften ein. Wir beeilen uns das Resultat unserer Erkundigungen hier zusammengestellt zur Kenntniss der Vereinsmitglieder zu bringen.

Weiter geht unsere ergebenste Bitte dahin, über die heuer in so auffallender Weise oft eingetretene Fruchtbarkeit oder Unfruchtbar-

keit nähere Nachrichten zu sammeln; namentlich ist die Fruchtbarkeit des Zwetschenbaumes in manchen Gegenden ganz wunderbar und oft recht schwer zu erklären, indem verschiedene Gegenden vorkommen, wo diese Obstart sehr reich trägt, während das Kernobst wenig bietet.

Allen den geehrten Herren, welche durch ihre werthvollen Beiträge diese Zusammenstellung ermöglichten, Namens des deutschen Pomologen-Vereins den wärmsten Dank.

Dr. Ed. Lucas.

Abkürzungen:

g. = gut.
s. g. = sehr gut.
mitt.g. = mittelgut.
ger. = gering.
fehl. = fehlend.

Uebersicht über die 1874 zu hoffende Obsternte.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Anhalt.					
1) **Nutha** bei Zerbst.	ger.	ger.	ger. b. fehl.	fehl.	Pfarrer Stenzel.
Baden.					
2) **Achern**	ger. b. mitt.	mitt. b. gut.	**gut** b. **s. g.**	ger.	Pfarrer Pfeiffer.
3) **Carlsruhe**	**gut.**	**gut.**	**s. g.**	fehl. gz.	Gartenbaulehr. Schüle.
4) **Sinsheim**	mitt.g.	ger.	**s. g.**	ger.	Bezirksförster Laurop.
5) **Donaueschingen**	**gut** b. **s. g.**	mitt.g.	fehl.	fehl.	Hofgärtner Kirchhoff.
Bayern.					
6) **Landshut** (Niederb.)	ger.	ger.	fehl.	fehl.	Hofgärtner Grill.
6a) **Possenhofen** (O.B.)	mitt.g.	ger.	ger.	fehl.	Hofgärtner Sterler.
7) **Frauendorf** „	s. ger.	s. ger.	ger.	fehl.	Vereinsvorstand Fürst.
8) **Hengersberg** „	ger.	ger.	fehl.	fehl.	Baumzüchter Arbinger.
9) **Leuchtenberg** (O.Pf.)	ger.	ger.	**gut.**	ger.	Pfarrer Trossner.
10) **Babenhausen** (Schw.)	mitt.g.	ger.	mitt.g.	fehl.	Schlossgärtner Dietl.
11) **Wönitzostheim** „	fehl.	fehl.	fehl.	fehl.	Lehrer Jacob.
12) **Thurnau** (Oberfr.)	**gut** b. **s. g.**	s. ger.	s. ger.	mitt.g. od. ger.	Graf v. Bismarck.
13) **Cadolzburg** (M.Fr.)	ger.	ger.	fehl.	fehl.	Kaufmann H. Haffner.
14) **Kissingen** (Unterfr.)	**gut.**	mitt.g.	mitt.g.	fehl.	Hofrath Dr. v. Balling.
15) **Randersacker** „	mitt.g.	ger.	ger.	fehl.	Gutsbesitzer Englerth.
16) **Karlstadt** a. M. „	ger.	ger.	mitt.g.	ger.	Bschlbes. Müllerklein.
17) **Kleinheubach** „	ger. b. mitt.g.	ger.	**s. gut.**	fehl.	Bergw.-Director Rath.
18) **Würzburg** „	mitt.g. b. gut.	ger. b. mitt.g.	mitt.g.	ger.	Kr.-Wanderg. Schmitt.
19) **Speier** (Pfalz.)	mitt.g.	**gut.**	**gut.**	ger.	Kunstgärtner Velten.
Braunschweig.					
20) Braunschw. **Stadt**	ger.	ger.	ger.	mitt.g.	Med.-R. Engelbrecht.
Bremen.					
21) Bremen **Stadt**	**gut.**	ger.	ger.	ger.	H. O. G. Ortgies.
Hamburg.					
22) **Flottbeck**	**gut.**	**gut.**	mitt.g.	ger.	Obergärtner Kramer.
Elsass-Lothringen.					
23) **Kreis Hagenau**	**s. gut.**	mitt.g.	**s. gut.**	ger.	Lehrer Wohlhüter.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Hessen.					
24) **Bessungen**	ger.	ger.	mitt.g.	fehl.	Hofgärtner R. Noack.
25) **Bensheim**	mitt.g.	**gut.**	**gut.**	ger.	Baumschulbes. Jäger.
26) **Hohenau** b. Mainz (Rheinniederung.)	mitt.g.	ger.	mitt.g. b. gut.	fehl.	Gutsbesitzer Touchon.
27) **Lich** (Oberhessen)	**gut.**	ger.	mitt.g.	fehl.	Hofgärtner Junker.
28) **Westhofen**(Rheinh.)	**gut.**	mitt.g.	**s. gut.**	fehl.	Gutsbes. Theodor Orb.
Mecklenburg.					
29) **Güstrow**	mitt.g.	ger.	fehl.	mitt.g.	Baumschulbes. Behnke.
30) **Belitz** b. Laage.	**s. gut.**	ger.	mitt.g.	**s. gut.**	Organist Müschen.
Oldenburg.					
31) Oldenburg **Stadt.**	**gut.**	ger.	ger.	fehl.	Zahlmeister Möhle.
Preussen.					
Prov. Preussen.					
32) **Westpreussen** und **Hinterpommern**	**gut.**	**gut.**	**s. gut.**	mitt.g.	Garteninsp. Schondorff in Oliva.
33) **Kreis Rosenberg, Graudenz, Marienwerder, Löbau, Stuhm**	mitt.g. b. gut.	mitt.g.	**s. gut.**	fehl.	Obergärtner Götze in Bellschwitz.
34) **Nickelsdorf** b. Warttenburg	mitt.g.	**gut.**	**gut.**	fehl.	Rittergutsbes. v. Hoverbeck.
Pommern.					
35) **Eldena**	**gut.**	**gut.**	**gut.**	fehl.	Garteninsp. Fintelmann.
36) **Blumberg** b. Stettin	ger.	fehl.	ger.	mitt.g.	Oberförster Schmidt.
Brandenburg.					
37) **Potsdam**	fehl.	fehl.	fehl.	fehl.	Garteninsp. Lauche.
38) **Frankfurt** a/O.	mitt.g.	**gut.**	mitt.g.	**gut.**	Garteninsp. Silex.
Posen.					
39) **Lupochowo**	mitt.g.	mitt.g.	**gut.**	ger.	Ritt.G.Bes. W. Luther.
40) **Gross Slupia** bei Schroda	**gut.**	**s. gut.**	**s. gut.**	ger.	Rittergutsbesitzer Schemmann.
Schlesien.					
41) **Grünberg**	mitt.g.	mitt.g.	**s. gut.**	ger.	Handelsg. O. Eichler.
42) **Lossen** b. Brieg	**gut.**	mitt.g.	**gut.**	mitt.g.	Landrath v. Reuss.
43) **Lampersdorf** bei Frankenstein	mitt.g.	mitt.g.	mitt.g.	ger.	Rittergutsbesitzer Fr. v. Thielau.
44) **Hertwigswalde**	mitt.g.	ger.	mitt.g.	fehl.	Schlossgärtner Peicker.
45) **Breslau**	**gut** b. **s. gut.**	**gut** b. **s. gut.**	mitt.g. b. gut.	mitt.g.	Director Dr. Fickert.
46) **Proskau** b. Oppeln	mitt.g.	mitt.g.	**gut.**	ger.	Director G. Stoll.
46a) **Slaventzitz**	**s. gut.**	mitt.g.	ger.	fehl.	Hofgärtner Götz.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Preussen.					
Sachsen.					
47) **Naumburg** a/S.	ger.	ger.	ger.	ger.	Stadtrath Thränhardt.
48) **Magdeburg**	mitt.g.	ger.	mitt.g.	mitt.g.	Hofbuchdrucker Hänel.
49) **Grossbartensleben**	ger.	fehl.	fehl.	fehl.	Obergärtner Huchel.
50) **Wittenberg**	mitt.g.	ger.	ger.	fehl.	Handelsg. Negendank.
51) **Gross Ottersleben**	mitt.g.	ger.	ger.	ger.	(Name fehlt.)
52) **Mahndorf** b. Halberst.	m.g.	ger.	ger.	ger.	Gutsbes. H. Löbbecke.
52a) **Nottleben** in Thür.	**gut.**	mitt.g.	ger.	fehl.	Pfarrer W. Koch.
Westphalen.					
53) **Lünen**	**gut.**	mitt.g.	ger.	fehl.	Baumschulbes. Coers.
54) **Haus Mark** b. Hamm	mitt.g.	mitt.g.	ger.	fehl.	Gutsbesitzer Vorster.
55) **Haus Borghausen** bei Soest	mitt.g.	mitt.g.	mitt.g.	ger.	Freiherr v. Eller.
56) **Peckelsheim**	ger.	ger. b. fehl.	fehlen.	fehlen.	Apotheker Reiss.
Rheinprovinz.					
57) **Trier**	mitt.g.	mitt.g	mitt.g.	ger.	Kfm. Rautenstrauch.
58) **Grevenbroich**	**gut.**	mitt.g.	**s. gut.**	ger.	Fabrikbes. Uhlhorn.
59) **Dahlen**	mitt.g.	ger.	**gut.**	fehl.	Gutsbes. H. Prenten.
60) **Plittersdorf** b. Bonn	mitt.g.	mittg.	**s. gut.**	**gut.**	Lehrer Fritzen.
61) **Kreuznach**	mitt.g.	mitt.g.	ger.	ger.	Rentier Weinkauff.
62) **Traben** a/M.	mitt.g.	ger.	**s. gut.**	ger.	Gutsbesitzer Korn.
63) **Düren**	ger.	ger.	**s. gut.**	fehl.	Dr. Med. Günther.
64) **Dürrwiss** b. Aachen	mitt.g.	mitt.g.	**s. gut.**	ger.	Baumschulbes. Willms.
65) **Witzhelden** bei Solingen	**gut.**	**s. gut.**	mitt.g.	ger.	Lehrer Hesselmann.
65a) **Elsen** b. Fürth	mitt.g.	**gut.**	mitt.g.	ger.	Oberpfarrer Henzen.
Hannover.					
66) **Norden**	mitt.g.	mitt.g.	ger.	ger.	Fabrikbes. Doornkaat-Koolmann.
67) **Sulingen**	**gut.**	mitt.g.	ger.	mitt.g. b. ger.	Baumsch.bes. Leymann
68) **Peine**	s. ger.	s. ger.	febl.	fehl.	Gutsbes. Siemering.
69) **Hildesheim**	ger.	ger.	ger.	ger.	Inspector Palandt.
70) **Celle**	ger.	ger.	fehl.	fehl.	Gartenm. Schiebeler.
Hohenzollern.					
71) **Benzingen** bei Sigmaringen.	mitt.g.	ger.	mitt.g.	fehl.	Musterl. Neuburger.
72) **Magenbuch**	mitt.g.	mitt.g.	ger.	fehl.	Oberlehrer Stöhrer.
Schleswig-Holstein.					
73) **Kiel**	**gut.**	mitt.g.	**gut.**	**s. gut.**	Professor Dr. Seelig.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Preussen.					
Hessen-Nassau.					
74) **Geisenheim**	mitt.g.	**gut.**	ger.	mitt.g.	Kaufmann Biegen.
74a) **Gonsenheim**	**gut.**	**s.gut.**	**s.gut.**	**gut.**	Inspector J. Fischer.
Sachsen.					
75) **Crimmitschau**	ger. b. mitt.	ger.	ger.	mitt.g.	Kunstg. Mehlhorn.
76) **Frohburg**	mitt.g.	ger.	fehl.	mitt.g.	Pastor M. Thieme.
77) **Schwarzenberg**	mitt.g.	mitt.g.	**gut.**	fehl.	Insp. F. A. Richter.
78) **Abtnaundorf** bei Leipzig	mitt.g.	ger.	ger.	fehl.	Obergärtner Lauche.
Sachsen-Coburg-Gotha.					
79) **Gotha**	mitt.g.	ger.	fehl.	mitt.g.	Dr. Rohrbach.
80) **Körner** bei Mühlhausen	mitt.g. b.gut.	ger.	ger.	fehl.	Superintendent Härter.
Sachsen-Meiningen.					
81) **Meiningen**	**gut.**	ger.	mitt.g.	ger.	Baumsch.bes. Feistkorn.
Sachsen-Weimar-Eisenach.					
82) **Jena**	mitt.g.	**gut.**	ger.	ger.	Hofgärtner Maurer.
83) **Weimar**	fehl.	fehl.	fehl.	mitt.g.	Reg.-Rath Paalzow.
84) **Eisenach**	**gut.**	ger.	fehl.	fehl.	Hofgarteninsp. Jäger.
Schwarzburg.					
85) **Branchewinda** bei Arnstadt.	mitt.g.	ger.	ger.	**gut.**	Cantor Eberhardt.
85a) **Rudolstadt**	mitt.g.	ger.	ger.	mitt.g.	Dr. Oscar Mohr.
Württemberg.					
Neckarkreis.					
86) **Kirchheim** a/T.	**gut** b. **s.gut.**	fehl.	fehl.	fehl.	Hauptm. v. Meiersbach
87) **Marbach** a/N.	**gut.**	ger.	mitt.g.	fehl.	Dr. Rieckher.
88) **Uhlbach** b. Cannstatt	**gut** b. **s.gut.**	ger.	**gut** b. **s.gut.**	fehl.	Gutsbesitzer Currle.
89) **Heilbronn**	mitt.g.	fehl.	fehl.	fehl.	Apotheker Hoser.
90) **Ludwigsburg**	mitt.g.	ger.	mitt.g.	fehl.	Handelsg. Hartmann.
91) **Stuttgart** u. **Cannstadt**	**gut.**	ger.	**s.gut.**	fehl.	Baumschulbes. Eblen.
92) **Weinsberg**	**gut.**	ger.	mitt.g.	fehl.	Oec.Rath Mühlhäuser.
Schwarzwaldkreis.					
93) **Reutlingen**	**gut** b. **s.gut.**	ger.	fehl.	fehl.	Inspector Fr. Lucas.
94) **Tübingen** nächste Umgebung der Stadt.	mitt.g. b.**gut.**	fehl.	fehl.	fehl.	Prof. Dr. v. Roth.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Württemberg.					
Schwarzwaldkreis.					
95) **Hopfau** bei Sulz	**gut.**	fehl.	fehl.	fehl.	Schulth. Mutschler.
96) **Urach**	**gut.**	ger.	fehl.	fehl.	Pomolog Fritzgärtner.
97) **Honau** u. Pfullinger Thal	**gut** b. **s. gut.**	mitt.g.	mitt.g.	fehl.	dto.
98) **Achalm** u. Alteburg b. Reutlingen.	**gut** b. **s. gut.**	fehl.	z. gut.	z. gut **b. gut.**	dto.
Jaxtkreis.					
99) **Amlishagen**	ger. b. mitt.g.	ger.	fehl.	fehl.	Baumschulbes. E. Roll.
100) **Hall**	mitt.g.	ger.	mitt.g.	fehl.	Gartenbauverein.
Donaukreis.					
101) **Jebenhausen** bei Göppingen	mitt.g.	fehl.	fehl.	fehl.	Freih. v. Liebenstein.
102) **Blaubeuren**	mittg.	ger.	ger.	fehl.	OA.Geom. Kimmich.
103) **Oberdischingen**	mitt.g. o. ger.	fehl.	fehl.	fehl.	Gutsbesitzer Kaula.
104) **Rahlen** b. Ravensb.	**gut.**	ger.	ger.	fehl.	Dom.-Pächter Brugger.
Oesterreich-Ungarn.					
Niederösterreich.					
105) **Klosterneuburg**	mitt.g.	**gut.**	mitt.g.	**gut.**	Director L. v. Babo.
Oberösterreich.					
106) **Kremsmünster**	ger.	**gut.**	mitt.g.	**gut.**	Stiftshofg. Runkel.
Salzburg.					
107) **Salzburg.**	ger.	ger.	ger.	fehl.	Gutsbesitzer Enders.
Steyermark.					
108) **Marburg**	ger.	mitt.g.	**s. gut.**	fehl.	Director H. Göthe.
109) **Eggenberg** b. Graz	fehl.	ger.	**s. gut.**	fehl.	Schlossg. Ziwanski.
Kärnten.					
110) **Klagenfurt**	s. ger.	s. ger.	s. ger.	s. ger.	Ritter v. Moro.
Tirol.					
111) **Bozen**	**gut.**	**gut.**	mitt.g.	mitt.g.	Wanderlehrer Mader.
112) **Meran**	**gut.**	**s. gut**	mitt.g.	**gut.**	Hofgärtner Prucha.
112a) **Trient**	**s. gut.**	**s. gut.**	**gut.**	**s. gut.**	Inspector Frank.
Mähren.					
113) **Brünn**	mitt.g.	mitt.g.	mitt.g.	mitt.g.	Pomolog Kroczack.
114) **Gross Ullersdorf**	ger.	mitt.g.	**s. gut.**	**gut.**	Thesdaler Landw. Verein.
Böhmen.					
115) **Dobrawitz**	**s. gut.**	**s. gut.**	**s. gut.**	mitt.g.	Obergärtner Schorsch.

Land und Gegend.	Aepfel.	Birnen.	Zwetschen. (Pflaumen.)	Wallnüsse.	Berichterstatter.
Oesterreich-Ungarn.					
Ungarn.					
116) **Keszthély**	ger.	ger.	ger.	fehl.	Professor Th. Belke.
117) **Mezö-Kovács'hasza**	fehl.	fehl.	fehl.	fehl.	Pomol. Máté Bereczki.
Siebenbürgen.					
118) **Schässburg**	ger.	ger.	fehl.	fehl.	Graf Haller in Weisskirch
Schweiz.					
119) **Zürich**	**gut** b. **s. gut.**	**gut.**	mitt.g.	mitt.g.	Prof. Kohler in Küssnacht.
120) **Thurgau**	**s. gut.**	ger. b. mitt.g.	ger.	fehl.	Pomolog Pfau-Schellenberg auf Christenbühl.
121) **Vevey**	**gut.**	**s.gut.**	**s.gut.**	**s.gut.**	Forstinspector Davall.

Anmerkungen der Herrn Berichterstatter.

Nr. 5. Zwetschen an einigen Orten erfroren. Nr. 7. nur in geschlossenen Obstgärten gibt es hie und da etwas Obst, besonders bei Passau; in Frauendorf ist eine totale Missernte.

Nr. 9. Mehrfache und langdauernde niedere Temperatur hat höchst nachtheilig eingewirkt.

Nr. 12. Zwetschen an einigen Orten befriedigend.

Nr. 19. In einzelnen Gegenden tragen Aepfel übervoll, in andern nichts; auffallend ist es, dass in hochgelegenen Gegenden die Bäume weniger gelitten haben und tragen, während in den Niederungen am 29. und 30. April durch den Frost Alles zu Grunde ging.

Nr. 22. Kirschen sind hier sehr gut gerathen.

Nr. 33. Kirschen sind sehr gut gerathen.

Nr. 36. Einige Stunden von Blumberg sind die Obsterträge schon gut bis recht gut zu nennen.

Nr. 39. Bei der gewaltigen Dürre wird wohl noch viel Obst vor der Reife abfallen.

Nr. 54. Aepfel und Birnen sind klein und schlecht entwikelt und leiden jetzt durch Hitze und Dürre.

Nr. 55. Kirschen trugen gut. Nr. 58. Kirschen: sehr gut.

Nr. 60. Zwetschen hängen zum Brechen voll und müssen gut gestützt werden.

Nr. 69. Das Prädikat „gering" gilt für die Umgegend von Hil-

desheim. Im geschützten Garten, geschützt gegen Ost- und Nordwestwind sind sehr gute Ernten zu erwarten an allen Obstarten, ausser Birnen. Sämmtliches Beerenobst ist in seltener Fülle und Güte zu finden.

Nr. 73. Es trat hier der Frost vom 27. bis Ende April ein, als Frühkirschen und die ersten Birnen blühten. Beide Obstarten haben in Folge dessen gelitten; bei den übrigen hat der Spätfrost nicht geschadet. Späte Kirschen gaben einen sehr reichen Ertrag.

Nr. 89. Die Apfelernte ist in unserem Neckar- und Weinsberger Thal entschieden gering, auf einigen Höhenzügen indess gibt es viel, doch auch dort nicht allgemein. Birnen sind in hiesiger Gegend, wo wir diesen Winter fast die niedersten Temperaturgrade in ganz Deutschland hatten — 18—20° unter Null — schon in der Knospenanlage erfroren, desgleichen das Steinobst, das ausserordentlich viel Knospen hatte.

Nr. 93. Eine interessante Erscheinung ist die, dass im Allgemeinen in der hiesigen Umgegend die höher gelegenen Obstgärten (1500—2000 Fuss üb. Meer) eine sehr gute Ernte an Aepfeln geben, während die wärmer gelegenen Lagen weniger Früchte zeigen. Im Allgemeinen ist der Ertrag an Aepfeln ein sehr guter; Birnen gibt es nur wenig und Zwetschen nur in ganz einzelnen gegen den Nordwind geschützten Lagen. Ueberhaupt sind die Lagen, an denen der scharfe Nordost Ende April und Anfang Mai abgehalten oder sehr gemindert wurde, im Vorzug. Spätblühende Apfelsorten tragen überall gut.

Nr. 99. Dem Vorstehenden erlaube ich mir beizufügen, dass nicht im ganzen Jaxtkreis die obigen Prädikate gleich zutreffen, im Oberamt Gerabronn bekommen einzelne Orte einen guten Ertrag an Aepfeln, während es in anderen, namentlich in Thälern, fast ganz fehlt. Im Oberamt Mergentheim ist der Ertrag an Aepfeln nur in einigen höher gelegenen Orten ein mittelguter; im Vorbach- und Tauberthal fehlt fast alles Obst, auch im Oberamt Hall sind dieselben Verhältnisse obwaltend; im Oberamt Oehringen und Künzelsau darf der Ertrag an Aepfeln als ein geringer bis mittelguter, im Oberamt Ellwangen als ein mittelguter, in einigen Gemeinden des Oberamts Heidenheim als ein guter, in den übrigen Gemeinden als ein geringer bezeichnet werden.

Nr. 115. Dobrawitz: der Erlös aus dem bereits verkauften Obst der Domäne betrug 1874 21,300 fl. ö. W.

Nr. 116. In Keszthély tragen Kirschen: gut bis sehr gut, Aprikosen: mittelgut bis gut, Pfirsiche: gering.

Nr. 118. Durch aussergewöhnlich strenge und Monate anhaltende Kälte 1873/74 sind bei mir fast alle Birnbäume und sehr viele Apfelbäume zu Grunde gegangen, namentlich die inländischen Sorten, wie Batullen, Pojnik und auch Zwetschenbäume. Die Gebliebenen haben ausserordentlich reichlich geblüht, allein durch den anhaltenden Regen während der Blüthezeit haben die Bäume sehr wenig Frucht angesetzt.

Es ist diess dasselbe Verhältniss in ganz Siebenbürgen, mithin eine äusserst geringe Obsternte zu erhoffen.

Nach obigen Notizen ergeben sich in folgenden Gegenden gute, gute bis sehr gute und sehr gute Erträge der verschiedenen Obstarten.

Aepfel.

Sehr gut: 23 Kreis Hagenau, 30 Beelitz, 46a Slaventzitz Oberschlesien, 112a Trient, 115 Dobravitz, 120 Thurgau.

Gut bis sehr gut; 5 Donaueschingen, 12 Thurnau, 45 Breslau, 86 Kirchheim a/T. (Württemb.), 88 Uhlbach und Cannstatt, 93 Reutlingen, 96 Urach, 97 Honau und Pfullinger Thal, 98 Achalm und Alteburg bei Reutlingen, 119 Zürich.

Gut: 3 Carlsruhe, 14 Kissingen, 21 Bremen, 22 Hamburg, 27 Oberhessen, 28 Westhofen, 32 Westpreussen, 35 Pommern, 40 Posen, 52a Nottleben (Thüringen), 53 Lünen, 58 Grevenbroich, 65 Witzhelden, 67 Sulingen, 73 Kiel, 74a Gonsenheim, 81 Meiningen, 87 Marbach a/N., 91 Stuttgart und Cannstatt, 92 Weinsberg, 95 Hopfau b. Sulz, 104 Rahlen b. Ravensburg, 111 Bozen, 112 Meran, 121 Vevey.

Birnen.

Sehr gut: 40 Schroda (Posen), 65 Witzhelden, 74a Gonsenheim 112 Meran, 115 Dobrawitz, 112a Trient, 121 Vevey.

Gut bis sehr gut; 45 Breslau.

Gut: 3 Carlsruhe, 19 Speyer, 22 Flottbeck, 25 Bensheim, 32 Westpreussen, 44 Nickelsdorf, 35 Pommern, 38 Tamsel a. d. Ostb., 65a Elsen (Rheinprov.), 74 Geisenheim, 82 Jena, 105 Klosterneuburg, 106 Kremsmünster, 111 Bozen, 119 Zürich.

Zwetschen. (Pflaumen in Norddeutschland.)

Sehr gut: 3 Carlsruhe, 4 Sinsheim, 17 Kleinheubach, 23 Kreis Hagenau (Elsass), 28 Westhofen (Rheinhessen), 32, 33 Westpreussen, 40 Schroda, 41 Grünberg, 58 Grevenbroich, 60 Plittersdorf (Rheinpr.), 62 Traben, 63 Düren, 64 Dürrwiss, 74a Gonsenheim, 91 Stuttgart und Cannstatt, 108 Marburg in Steyermark, 109 Eggenberg b. Graz, 114 Gross Ullersdorf (Mähren), 115 Dobrawitz.

Gut bis sehr gut: 2 Achern, 88 Uhlbach b. Cannstatt.

Gut: 9 Leuchtenberg (Oberpfalz), 19 Speyer, 25 Bensheim, 34 Nickelsdorf, 35 Eldena, 39 Lupochowo, 42 Lossen b. Brieg, 46 Proskau, 73 Kiel. 112a Trient.

Wallnüsse.

Sehr gut: 30 Belitz (Mecklenb.), 73 Kiel, 112a Trient, 121 Vevey.

Gut bis sehr gut: — —

Gut: 38 Tamsel a/Ostb., 60 Plittersdorf, 74a Gonsenheim, 85 Branchewinda b. Arnstadt, 105 Klosterneuburg, 112 Meran, 114 Gross Ullersdorf.

Druck von Carl Rapp in Reutlingen.

Vollständiges Register

zu

den zehn Jahrgängen der Illustrirten Monatshefte

für Obst- und Weinbau, 1865—1874.

Eine systematisch geordnete Zusammenstellung der verschiedenen Aufsätze

bearbeitet durch

J. Wohlhüter, Pomologischer Wanderlehrer. und H. Ahlburg, Docent der Naturwissenschaften.

Inhaltsübersicht.

I. Allgemeines.

1) Hebung der Obstcultur, Instructionen, Verschiedenes.

II. Specielle Pomologie.

2) Pomologische Systematik.
3) Obstnamen, Bildung und Verbesserung derselben.
4) Naturwissenschaftliche, auf Pomologie und Baumzucht Bezug habende, Arbeiten.
5) Synonyme oder Identitäten unter Obstsorten.
6) Ueber Obstsorten im Allgemeinen.
7) Aepfel, Beschreibungen und Notizen.
8) Birnen, Beschreibungen und Notizen.
9) Steinobst, Nüsse, Kastanien, etc.
10) Gewinnung neuer Obstsorten.
11) Probe- und Sortenbäume.
12) Verschiedenes aus der speciellen Pomologie, Ausartung, Dauerhaftigkeit der Obstsorten.

III. Praktischer Obstbau.

13) Allgemeines und Verschiedenes.
14) Erziehung von Sämlingen, deren Behandlung und deren Eigenschaften.
15) Erziehung von Unterlagen und Obstpflanzen aus Stecklingen, Ablegern, Wurzeltrieben.
16) Veredlung, Einfluss der Unterlage auf das Edelreis.
17) Veredlungsreiser und Edelaugen.
18) Wahl und Beschaffenheit der Unterlagen.
19) Verschiedene Veredlungsarten, deren Anwendung auf verschiedene Obstarten.
20) Behandlung der Bäume in der Baumschule und über den Betrieb der Baumschulen überhaupt.
21) Lage und Bodenverhältnisse für Obstpflanzungen.
22) Baumsatz; Verschiedenes darauf Bezug habendes.
23) Schnitt der Zweige und Wurzeln beim Baumsatz.
24) Baumpflege und Behandlung der Obstbäume.
25) Düngung der Obstbäume, Bodenverbesserung.
26) Kultur einzelner Obstarten: Kernobst, Steinobst, Nüsse, Feigen.
27) Beerenobst und dessen Cultur.
28) Erdbeeren und deren Cultur.

IV. Baumschnitt und Topfobstbaumzucht.

29) Baumschnitt und Formbäume.
30) Topfobstbaumzucht.

V. Weinbau.

31) Weincultur, Vermehrung der Reben, Veredlung, Schnitt, Tafeltrauben und deren Aufbewahrung, Rebsorten.

VI. Obst- und Rebschutz.

32) Entomologisches über Blattläuse, Blutläuse, Schildläuse, Raupen, Maikäfer u. a. m.

33) Schutz der Bäume gegen Hasen, Ratten, Mäuse. Maulwürfe, Sperlinge. Nützliche Thiere.
34) Krankheiten, Frostschaden, Krebs, Wunden u. s. w. an den Obstbäumen, Trauben und Weinreben.

VII. Obsternte und Obstbenutzung.

35) Berichte über Obsternten, Obsterträge.
36) Einernten und Aufbewahrung des Obstes, Verschiedenes auf die Ausbildung der Früchte Bezügliches.
37) Obstwein-, Most-, Cider-, Essig-, Branntweinbereitung.
38) Benutzung des Obstes zum Dörren, Kochen, Einmachen etc.
39) Benutzung der Beerenfrüchte.
40) Verschiedene andere Benützungsarten des Obstes, Verpacken und Versenden desselben.

VIII. Geräthe und Materialien für den Obst- und Weinbau.

41) Geräthe zur Obstbaumzucht.
42) Geräthe zur Baumpflege.
43) Werkzeuge zu allgemeinen Zwecken, Obstdörren, Spalierconstructionen etc.
44) Verschiedene Materialien, Anstriche, Baumwachs, Bindematerial, Etiquetten u. s. w.

IX. Berichte und Protocolle.

45) Berichte über pomologische Reisen, über den Zustand der Obstcultur, resp. Ernte in verschiedenen Gegenden.
46) Berichte und Protocolle über Obstausstellungen und Pomologische Versammlungen.

X. Deutscher Pomologen-Verein und pomologische Institute.

47) Jahresberichte, Etats, neue, ausgetretene, gestorbene Mitglieder, Vereinsgaben und Bibliothek.
48) Anträge an den deutschen Pomologen-Verein.
49) Pomologisches Institut in Reutlingen.
50) Andere pomologische Anstalten.

XI. Kurze Notizen und Mittheilungen.

51) Verschiedenes.

XII. Literatur.

52) Deutsche Literatur über Pomologie und Obstbau.
53) Deutsche Literatur über Weinbau.
54) Deutsche Literatur über Verschiedenes.
55) Verhandlungen und Jahresberichte.
56) Fremde Literatur.

XIII. Personalnachrichten und Biographien.

XIV. Verzeichniss der Autoren mit Angabe der von jedem derselben gelieferten Arbeiten.

XV. Verzeichniss der Obstsorten, welche in der pomologischen Monatsschrift ausführlich beschrieben oder kurz besprochen worden sind.

a) Aepfel.
b) Birnen.
c) Pflaumen.
d) Kirschen.
e) Aprikosen.
f) Pfirsiche.
g) Erdbeeren.
h) Himbeeren.
i) Brombeeren.
k) Johannisbeeren.
l) Feigen.
m) Kastanien.
n) Trauben.

I. Allgemeines.

1) Hebung der Obstcultur, Instructionen, Verschiedenes.

Oberdieck: Wo stehen wir? Vorrede und Einleitung zum 1. Hefte des Jahrgangs 1865. I. 1.

Lucas: An Oberdieck (Porträt zum 70. Geburtstag) I. 33.

Lucas: Was hoffen wir? II. 1. Vorrede zum Jahrgang 1866.

„ Das Verhältniss der Frucht zum Baum. Auszug aus der Wochenschrift für Gärtnerei und Pflanzenkunde II. 212.

Dr. Lucas: Was wollen wir? III. 1. Vorrede zum Jahrgang 1867.

„ Instruction für den städtischen Baumwärter in Rottenburg a. N. IV. 16.

„ Die projectirte höhere pomologisch-önologische Lehranstalt in Geisenheim am Rhein. IV. 85.

J. Oppler: Ein Vorschlag zur grössern Verbreitung der Obstcultur in Deutschland und nähere Kenntnissnahme von den einheimischen Obstsorten. IV. 179. 210.

„ Erlass des k. bayr. Staatsministeriums des Handels und der öffentlichen Arbeiten, die Hebung der Obstcultur in Bayern betreffend. IV. 231.

Richter: Entwurf einer Instruction für Vereins-Obstbaumwärter VI. 348.

Bekanntmachung an die landwirthschaftlichen Bezirksvereine in Betreff der Obstbaumwärter (vom Centralausschuss der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien) V. 316. nebst Nachschrift von Dr. Lucas.

Nattermüller: Denkschrift über die Vortheile des Obstbaues und seine Hebung IX. 139.

II. Specielle Pomologie.

2) Pomologische Systematik.

Lucas: Beschreibung neuer werthvoller Obstsorten I. 15.

Decaisne: Ueber pomolog. Systeme I. 85.

Hauser: Zur Nomenclatur der Obstsorten I. 111.

v. Bose: Ueber Obstbestimmungen I. 134.

v. Trapp: Einige Bemerkungen über die Sortenbestimmung der Sommeräpfel und Sommerbirnen I. 161.

v. Bose: Klassifikation. — Nomenclatur III. 195.

Dr. Lucas: Zur Systematik der Pfirsiche III. 214.

v. Bose: Verschiedenes über Verschiedenes IV. 196.

C. Fischer: Ueber Obstbaumzucht und Pomologie und über die pomologischen Forschungen des Hrn. Dr. Amerling in Prag V. 229.

J. de Jonghe: De Jonghe's Dechantsbirn, Doyenné de Jonghe (mit Abb.) VI. 2.

Ed. Lange: Vorschläge zu einer Classification der Aepfel VI. 65.

Müschen: Pomologische Notizen VI. 258.

Jolher., Jos Lehrer: Schematische Darstellung des von Dr. Lucas aufgestellten Birnsystems X. 165.

„ Amerikanisches Reglement für die Feststellung neuer Sorten X. 228.

3) Obstnamen, Verbesserung und Bildung derselben.

Dr. Thomä: Bestimmung einiger in Frage gestellten Obstsorten I. 37. 72.

v. Trapp: Pomologische Mittheilungen (Nachtrag zu dem Artikel von Dr. Thomä in I. 37 und 72) I. 161.

Gillemot: Berichtigung zur Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg 1869 VII. 195.

4) Naturwissenschaftliche, auf Pomologie und Baumzucht Bezug habende Arbeiten.

Jahn: Pomologische Mittheilungen I. 69. 171. 262.

Dr. Koch: Ueber die Morphologie der Kernobstfrüchte in Bezug auf die pomolog. Tafeln mit Durchschnittszeichnungen der Früchte III. 14.

Dr. Lucas: Monstrositäten von Aepfeln (mit Zeichnung) III. 17.

Oberdieck: Gang der Witterung 1867/68 (in Bezug auf die Entwicklung der Obstfrüchte) V. 236.

5) Synonyme oder Identitäten unter den Obstsorten.

v. Bose: Ueber Identitäten, Rothe normännische Butterbirn und Bruttabuone di Giavenna I. 43.
Müschen: Ueber einige beobachtete und erkannte Apfelsortenidentitäten I. 68.
Oberdieck: Einige Bemerkungen über Synonyme in den Monatsheften von 1864 I. 303.
E. Jacobi: Beobachtungen über einige Identitäten VI. 69.

6) Ueber Obstsorten im Allgemeinen.

Oberdieck: Notizen aus meiner Obsternte vom Jahre 1864 I. 98.
v. Bose: Zur Empfehlung einiger Obstsorten I. 324.
Jahn Fr.: Notizen über einige in „De Neederlandsche Boomgart" beschriebene Obstsorten I. 354.
Hauser: Bemerkungen über einige Obstsorten (Orleans Reinette, Weisser Winter-Calvill, Gelber Bellefleur, Liegels Winterbutterbirn) II. 117.
Schanzlin: Werth des Speierlingbaumes II. 286.
Dr. Lucas: Der Morgenduftapfel, Hoary Morning, mit Abbildung III. 6.
Bentzien: Bemerkung über die Obstcultur in Dänemark. (Gelber Richard, Colmar d'Arenberg, Skjensvedbirn, Moltkesbirn (mit Zeichnungen) III. 71.
Oberdieck: Nachträgliche Bemerkungen und Nachrichten zu manchen in der Obstausstellung von Reutlingen vorhanden gewesenen oder anderweit im Herbste 1867 mir zugegangenen Früchten IV. 69. 102. 134.
Dr. Lucas: Die Brombeeren und deren Cultur IV. 161.
v. Bose: Zur Empfehlung einiger Obstsorten IV. 271.
C. Fischer: Einige pomologische Notizen aus der Umgebung von Kaaden in Böhmen V. 198.
Hausser: Ueber Lokalobstsorten V. 290.
Th. Belke: Die Weisse Cornelkirschentraube (mit Abb.) V. 353.
Th. Belke: Halaper Muskattraube (mit Abb.) VI. 1.
C. Hesselmann: Pomologische Notizen VII. 170.
XVI. Pomol. Congress zu Lyon 1872: Empfehlung verschiedener Obstsorten X. 194.

7) Aepfel, Beschreibungen und Notizen.

Lucas: Oberdiecks Reinette (mit Abbildung) I. 65.
„ Gestreifter Beaufin (mit Abbildung) I. 65.
„ York- und Lancaster-Apfel I. 109.
Amassia oder Asiatischer Rosenapfel I. 110.
Lucas: Oelkofer Pepping (mit Abbildung) I. 129.
Lucas: Der Tiroler Borsdorfer (Maschansker) mit Abbildung I. 129.
Lange: Die Peppinge I. 130.
Lucas: Ettlin's Reinette (mit Abbildung) I. 161.
Breuer: Reinette St. Lambert (Mäusers rothe Herbstreinette, Rosenblattapfel, Sternreinette) deren Synonyme und Beschreibung I. 225.
Lucas: Die Winter-Nelis (mit Abbildung) I. 289.
„ Harberts Reinette (mit Abbildung) I. 321.
„ Oberdiecks Reinette (mit Abbildung) II. 5.
„ Kaupangerapfel (mit Abbildung) II. 33.
„ Runkels Winter-Rambour (mit Abbildung) II. 129.
„ Smolka-Reinette (mit Abildung) II. 113.
„ Der Usterapfel (mit Abbildung) II. 193.
„ Rother Jungfernapfel (mit Abbildung) II. 225.
Belke: Paris-Apfel (mit Abbildung) II. 257.
Lucas: Norwegische Wachsreinette (mit Abbildung) II. 289.
„ Gelber Bellefleur (Metzgerapfel) mit Abbildung II. 321.
„ Süsse Herbstreinette (mit Abbiduug) II. 353.
„ Göhrings Reinette (mit Abbildung) III. 33.
„ Mecklenburger Königsapfel (mit Abbildung) III. 65.
v. Bose: Cox's pomona III. 67.
Oberdieck: Leberrother Himbeer-Apfel (mit Zeichnung) III. 68.
Belke: Batullen Apfel (mit Abbildung, III. 134.

Dr. Lucas: Rother Ananas-Apfel (mit Abbildung) III. 167.
Breuer: Sternreinette III. 168.
Dr. Lucas: Pomeranzen-Apfel (mit Abbildung) III. 193.
Haedge: Mecklenburger Königsapfel III. 194.
Dr. Lucas: Königsfleiner (mit Abbildung) III. 257.
Oberdieck: Vergoldeter Russet (mit Zeichnung) III. 258.
Dr. Lucas: Grosser böhmischer Brünerling (mit Abbildung) III. 289.
v. Bose: Die Strichäpfel III. 290.
Dr. Lucas: Cludius Borsdorfer (mit Abbildung) III. 321.
„ Rothe Sternreinette (mit Abbildung) IV. 2.
„ Garibaldi's Calvill (mit Abb.) IV. 99.
Oberdieck: Weisser Birnapfel (mit Abb.) IV. 111.
C. Fischer: Weisser Astrakan IV. 208.
J. G. Schanzlin: Hebelsapfel (mit Abb.) IV. 240.
L. Mauser: Arneth (mit Abb.) IV. 262.
Kienast: Josephine Kräuter (mit Abb.) IV. 263.
Dr. Lucas: Röthliche Reinette (mit Abb.) IV. 354.
Oberdieck: Moringer Rosenapfel IV. 99
„ Reinette von Montfort V. 133.
„ Reinette von Wormsley V. 163.
„ Schöner von Boskoop V. 194.
Dr. Lucas: Arneth (St. Florian) (mit Abb.) V. 225.
v. Hinüber: Moringer Rosenapfel (mit Abb.) V. 258.
Oberdieck: Nachricht von den von Hrn. Alfred Loisel zu Fauquemont im Holländischen Limburg erzogenen Apfelsorten V. 262.
Dr. Lucas: Deaks graue Reinette (mit Abb.) V. 289.
„ Rother Augustiner (mit Abb.) V. 323.
„ Cornwalliser Nelkenapfel VI. 196.
„ Osnabrücker Reinette (mit Abb.) VI. 257.
„ Gelber Richard (mit Abb.) VII. 1.
Dr. Thomae: Schwarzer Kurzstiel (mit Zeichnung) VII. 6.
Dr. Lucas: Kienast's Reinette (mit Abb.) VII. 33.
Dr. Thomae: Kochapfel (Diel) (mit Zeichnung) VII. 37.
„ Süsser Schmidapfel (Diel) VII. 47.
Dr. Lucas: Virginischer Rosenapfel (mit Abb.) VII. 102.
„ Georg Fittinghof (de Jonghe) (mit Abb.) VII. 103.
Th. Belke: Rother Pogatsch-Apfel (mit Abb.) VII. 164.
Dr. Thomae: Rother Müllerapfel und die Ländchensleute VII. 168.
J. Kienast: Josephine Kräuter (mit Abb.) VII. 193.
Oberdieck: Graf Nostiz (mit Zeichnung) VII. 193.
Dr. Lucas: Der Blauapfel (mit Abb.) VII. 225.
C. Fischer: Ein durch und durch cisadirter Astrakan VII. 226.
Dr. Lucas: Schwarzer Kurzstiel VII. 261.
Dr. Thomae: Kloppenheimer Streifling VII. 292.
Dr. Lucas: Sary Sinap (mit Abb.) VII. 329.
„ Rambour von Beek (mit Abb.) VII. 346.
Frensdorff: Fürst Bismarck (mit Abb.) VIII. 20.
Dr. Lucas: Fürst Lippe (mit Abb.) VIII. 136.
„ Himbsels Rambour (mit Abb.) VIII. 171.
„ Gelbe Casseler Reinette (mit Abb.) VIII. 193.
„ Henzes Parmäne (mit Zeichnung) VIII. 194.
J. Runkel: Kremsmünster Schmalzapfel VIII. 196.
Dr. Lucas: Siculai-Apfel (mit Abb.) VIII. 279.
K. Rebmann: Baseler Goldreinette (mit Abb. und Zeichnung) VIII. 308.
Th. Belke: Siculai alma, Siculaer Apfel (mit Abb.) VIII. 309.
J. Schanzlin: Weisser Maicher-Apfel (mit Abb.) VIII. 337.
Oberdieck: Grosser Brabanter Bellefleur (mit Zeichnung) VIII. 338.
E. Lieb: Possarts Nalivia (mit Zeichnung) VIII. 341.
Dr. Lucas: Graue Reinette von Canada (mit Abb.) IX. 35.
„ Der Antonowka-Apfel IX. 38.
„ Fraas Sommer-Calvill (mit Abb.) IX. 129.

Dr. Lucas: Keswicker Küchenapfel (mit Abb.) IX. 195.
„ Gestreifter Edelborsdorfer (mit Abb.) IX. 263.
Oberdieck: Später Astracan X. 5.
Th. Belke: Bonne Beauty (mit Abb.) X. 33.
Dr. Lucas: Pfirsichrother Sommerapfel (mit Abb.) X. 97.

8) Birnen, Beschreibungen und Notizen.

Palandt: General Tottleben (Fontaine) mit Zeichnung I. 34.
Stork: Ein Birnbaum mit dreilappigen Blättern I. 48.
E. Lucas: Neuere Birnsorten aus Binche in Belgien: Doyenné Dillen, Fondante de Noël, Beurré d'Arenberg, Broom Park, Poire des Chasseurs I. 67.
„ Butterbirn von Nivelles (Beurré de Nivelles) mit Abbildung I. 97.
Touchon: Ueber die Bruttae buonabirn I. 133.
Jahn: Moritzburger Goldbergamotte I. 205.
Lucas: Blumenbachs Butterbirn (mit Abb.) I. 353.
„ Der Grosse Katzenkopf (Catillac) mit Abb. I. 257.
„ Bemerkungen über einige neue Gregoir'sche Birnsorten (La Gerardine d'Esquermes, Jubiläumsbirn, Louis Grégoire, Eugéne Maisin) II. 7.
De Jonghe: Beschreibung neuer Birnsorten, mit Zeichnung, (De Jonghes Butterbirn, Grosse Feigenbirn, De Jonghes Colmar), II. 9. 33.
Koch: Pomologische Mittheilungen über die Erfurter Versammlung. Beschreibung der Birnsorten: Madame Favre, Beurré Spae II. 36.
Lucas: Jägerbirn (Poire des Chasseurs) mit Abbildung II. 65.
De Jonghe: Schöne Bonneaubirn (Poire joli de Bonneau) mit Abbildung II. 114.
Lucas: Notizen über einige Sommerbirnen 186 (Windsorbirn, Erzbischof Hons, Grunbirn oder Feigenbirn II. 194.)
v. Bose: Zur Empfehlung einiger Obstsorten (Juli Dechantsbirn, Williams Christbirn, Holländische Butterbirn, Bosc's Flaschenbirn, Hessel, Napoleonsbutterbirn, Forellenbirn und Gerardine) III. 10.
Oberdieck: Bremer Butterbirn (mit Zeichnung) III 136.
Dr. Lucas: Boutoc-Birn (mit Abb.) IV. 33.
„ Columbia-Birn (mit Abbildung) IV. 66.
„ Morel's Andenken an den Congress IV. 66.
„ Eine versteinerte Birn (mit Abb.) IV. 69.
„ Pfirsichbirn (mit Abb.) IV. 132.
„ Berriay's Birn (mit Abb.) IV. 196.
„ Ulmer Butterbirn (mit Abb.) IV. 322.
„ Andenken an den Congress (mit Abb.) V. 3.
Fr. Lucas: Notizen über Juli-Dechantsbirn, Goubaults Butterbirn, Pfirsichbirn, Gute von Ezeé, Erzbischof Hons; Williams Christenbirn, Grosse St. Georgsbirn, Stuttgarter Gaishirtenbirn, Gelbe Sommer-Herrenbirn, Windsorbirn, Leipziger Rettigbirn, Amanlis Butterbirn V. 6. 38. 132. 196.
Dr. Lucas: Payens Butterbirn (mit Abb.) V. 98.
„ General Lamoricière (mit Abb.) V. 131.
„ Schöne Siebenbürgerin (mit Abb.) V. 163.
J. de Jonghe: Broncirte von Enghien V. 163.
Dr. Lucas: Bergamotte von Cuerne (mit Abb.) V. 194.
de Jonghe: Madame Verté V. 226.
„ Beurrré de Janvier (Januar Butterbirn) V. 260.
Dr. Lucas: Professor Hortoles (mit Abb.) VI. 33.
H. Göthe: Clapps Favourite (mit Zeichnung) VI. 33.
Reutter: Die Sievenicher Mostbirn VI. 35.
Dr. Lucas: Madame Favre (mit Abb.) VI. 65.
„ Poire sucrée de Montiuçon, nach Kochs Wochenschrift VI. 92.
„ Schöne von Bonneau, jolie de Bonneau (mit Abb.) V. 100.
„ Weilersche Mostbirn (mit Abb.) VI. 195.
„ Olivier de Serres (mit Abb.) VI. 233.

Dr. Lucas: Rudolphs grüne Butterbirn (mit Abb.) VI. 289.
„ General Durivier (mit Abb.) VI. 353.
Oberdieck: Clapps Liebling (mit Zeichnung) VI. 353.
Dr. Lucas: Herzogin von Bordeaux (mit Abbildung) VII. 34.
Oberdieck: Madame Grégoire (mit Zeichnung) VII. 34.
„ Lade's Butterbirn (mit Zeichnung) VIII 22.
Dr. Lucas: Commissaire Delmotte (mit Abb.) VIII. 33.
„ Heliote Dundas (mit Abb.) VIII. 72.
Oberdieck: Duhamels Butterbirn (mit Zeichnung) VIII. 99.
„ Kronprinz von Frankreich (mit Zeichnung) VIII. 101.
„ Schwester Grégoire (mit Zeichnung) VIII. 136.
„ Spätes Graumännchen (mit Zeichnung) VIII. 172.
„ Notizen über die Birne „Roi de Rome" VIII. 324.
„ Schönes Geschenk von Artois (mit Zeichnung) VIII. 140.
„ Beiträge zur Lösung der Frage, unter welchen Umständen die Beurré de Ghélin ihre volle Güte erreicht IX. 130.
J. v. Nell: Rothe Moselaner Weinbirn IX. 296.
Dr. Lucas: Gestreifte Amanlis Butterbirn (mit Abb.) X. 5.
Dr. Lucas: Grosse Salzburgerbirn (mit Abb.) X. 129. 162.
Taffratshofer: dieselbe X. 164. Abel: dieselbe X. 194. Giacomo Giongo: X. 227. Glocker X. 294. Kienast im Nagy-Mihaly X. 295.
Dr. Lucas: Graf Hallers gerippte Birn (mit Abb.) X. 292.

9) Steinobst, Nüsse, Kastanien etc.

Scharrer: Aprikose von Schiras (mit Abb.) I. 110.
Seelig Wilh. Prof.: Mittheilungen über die Kirsche: „Königin Hortensia" I. 257.
Oberdieck: Neue Gubener Kirschen: Germersdorfer grosse Kirsche, Leschke's schwarze Knorpelkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche, Wilhelmine Kleindienst, Neumann's schwarze Knorpelkirsche I. 289. 321.
Oberdieck: Notiz über die Kirsche „Königin Hortensia" II. 285.
„ Durchscheinende Reineclaude (Reineclaude diaphane) II. 323.
„ Englischer Maiherzog, (May-Duke) II. 354.
„ Violette Königspflaume (Royale hative) mit Zeichnung III. 7.
„ Princes' rothe Reineclaude (mit Zeichnung) III. 34.
Dr. Lucas: Willermoz Pfirsich (mit Abbildung) III. 66.
„ Abt Jodocus-Pfirsich (Oberlaber), mit Abbildung III. 225.
„ Aikelins Frühpfirsich (mit Abbildung) III. 353.
Oberdieck: Heintzenskirsche (mit Abbildung) IV. 3.
v. Bose: Persica Davidiana IV. 5.
Oberdieck: Schreckenskirsche (mit Abbildung) IV. 67.
„ Coës bunte Herzkirsche (mit Abb.) IV. 99.
Stoll: Ueber die Kirsche: Königin Hortensia IV. 100.
Pinkert: Altenburger Hammelsäckchen IV. 203.
v. Bose: Wellingtons Weichsel (mit Abb.) 269.
Dr. Lucas: Grosser Gobet, eine der nutzbarsten Glaskirschen IV. 361.
Oberdieck: Frühe von Bergthold (Pflaume) V. 4.
Dr. Lucas: Victoria Pflaume (mit Abb.) V. 36.
„ Pomeranzenzwetsche (mit Abb.) V. 37.
„ Schöne von Löwen (mit Abb.) V. 38.
Oberdieck: Frankfurter Pfirsichzwetsche V. 41.
„ Kirsche von Planchouri V. 324.
Belke: Badasconer Riesenkirsche (mit Abb.) V. 353.
Siemering: Bemerkungen über die Kirsche Königin Hortensia VI. 5.
Vahrenkarp: Uhlhorns Trauerkirsche VI. 135.
Dr. Lucas: Piels Pfirsich VI. 163.
Oberdieck: Liefeldt Braune (mit Zeichnung) VI. 291.
„ Elfners Kirsche (mit Zeichnung) VI. 292.
„ Resacks Knorpelkirsche (mit Zeichnung) VI. 294.
„ Rothe Washington-Pflaume (mit Zeichnung) VII. 9.

Oberdieck: Althan's Reineclaude (mit Zeichnung) VII. 166.
v. Trauttenberg: Graf Althans rothe Reineclaude VIII. 197
„ Holub's Zuckeraprikose VIII. 198.
Dr. Lucas: MacLaughlin-Pflaume (mit Abb.) IX. 97.
Oberdieck: Mainzer Frühzwetsche IX. 170.
Dr. Lucas: Graf Althans Reineclaude (mit Abb.) IX. 294.
„ Lucas' Königspflaume X. 33.
„ Späte Muskateller-Pflaume (mit Abb.) X. 161.
„ Kirke's Pflaume (mit Abb.) X. 193.
„ Grosse Germersdofer Kirsche (mit Abb.) X. 227.

10) Gewinnung neuer Obstsorten.

Dr. Lucas: Lucas' Frühtraube (mit Abbildung) III. 34.
„ Neue Erdbeere, The great Agriculturist (mit Abb.) III. 225.
L. Maurer: Zwei neue Himbeersorten: Surpasse Merveille und Surpasse Fastolff V. 40.
G. Göschke: Neue Erdbereren deutscher Züchtung (mit Zeichnungen) VIII. 33.
Dr. Lucas: Heykals rothe und weisse Monatserdbeere (mit Abb.) VIII. 194
„ Bangup Johannisbeere (mit Abb.) IX. 294.

11) Probe- und Sortenbäume.

Lange: Ueber Probebäume I. 311.
Oberdieck: Sortenpflanzungen für Steinobst V. 102.
C. Köhler: Meine Probebäume X. 36.

12) Verschiedenes aus der speciellen Pomologie, Ausartung, Dauerhaftigkeit der Obstsorten.

Jahn: Die Vielzahl der Sorten I. 203.
Wünn: Ueber Formveränderung der Obstsorten I. 227.
Oberdieck: Einige Bemerkungen zu Prof. Kochs Bericht über Obstsorten der Görlitzer Versammlung I. 295.
Fischer: Eine aufgefundene, monströs gebildete Birn, mit Zeichnung II. 258.
v. Bose: Die Pomologische Sturm- und Drangperiode III. 77.
Oberdieck: Nachschrift zu dem Aufsatz von Baron v. Bose III. 226.
v. Bose: Ergänzungen und Berichtigungen zu einem Aufsatze des Hrn. Superintendenten Oberdieck III. 321.
H. C. Weinkauff: Pomologische Notizen IV. 265.
Dr. Lucas: Eine monströse Birn (mit Abb.) V. 354.
„ Missbildungen von Obstfrüchten (mit 2 Zeichnungen) VI. 118.
Oberdieck: Nachlese vom pomologischen Felde auf der Ausstellung zu Hamburg, Anfang September 1869 VI. 101. 164. 135.
Dr. Lucas: Monströse Bildung von Orangen (mit Abb.) VI. 321.
Oberdieck: Notiz über die behauptete kurze Lebensdauer einzelner unserer Obstsorten VIII. 24.

III. Praktischer Obstbau.

13) Allgemeines und Verschiedenes.

Schefold: Erfahrungen über die Folgen des Hagelschlages an Obstbäumen I. 51.
Franz: Zur Förderung des Obstbaues II. 130.
Fischer: Die Obstzucht auf den vereinigten Domänen Smecna und Schlan in Böhmen II. 138.
Jahn: Ueber das Verschlingen der Pfahlwurzel an jungen Obstpflanzen II. 203.
Donauer: Bemerkungen zu einigen Punkten der neuesten Illustrirten Monatshefte II. 204.
Oberdieck: Ergebnisse über den Einfluss, den im Frühlinge 1866 die Witterung auf das Anschlagen der Pfropfreiser und namentlich auf den Ansatz des Obstes hatte II. 290.
C. Fischer: Uebelstände an Baumstämmen III. 38.
Franz: Eine Zwillingsfrucht III. 81.
Jäger: Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen III. 171.
Franz: Veränderung in der Holzbildung an liegenden Bäumen III. 293.
Stoll: Ein interessanter Obstgarten IV. 5.

Oberdieck: Nachrichten über das abermalige Fehlschlagen besonders der Kernobsternte in Jeinsen und die muthmasslichen Ursachen davon IV. 164.
Lucas: Ueber die Ursachen der Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume IV. 173.
Lent: Ueber den Einfluss der Witterung auf die Fruchtbarkeit der Obstbäume IV. 276.
Steinkopf: Zwei Bemerkungen, die bei Bepflanzung der Wege vielleicht Berücksichtigung verdienen V. 10.
C. Breymann: Fortschritte der Obstcultur in den letzten Decennien V. 14. 50. 105.
Oberdieck: Ueber den nachtheiligen Einfluss, den die Witterung des Jahres 1868 abermals auf die Obsternte hatte V. 171. 206. 234.„266.
Schanzlin: Altes Lob des Markgräflerweins und des Hebelsapfel V. 204.
„ Ueber Nutzholzpflanzungen VI. 148.
Lucas: Die Dornen an den Obstbäumen (mit Zeichnung) VI. 237.
H. Fischer: Einfluss der Witterung auf die Farbe und Früchte der Obst-, insbesondere der Pflaumenbäume VI. 301.
Rosenberg-Lipinsky: Die Beschädigung der Früchte durch beschattende Bäume VI. 319.
J. Möhl: Die Bepflanzung der Eisenbahnen mit Fruchtbäumen und Obstzäunen von Ch. Baltet VI. 322.
Fischer: Einige Erscheinungen in der Obstbaumzucht VI. 358.
Horaceck: Ueber allgemeine Obstcultur VI. 365.
Lucas: Welches sind in der That die edelsten Früchte VII. 11.
Slaby: Der Obstbau in der Landwirthschaft VII. 53.
Fritzen: Die Neigung der Bäume nach Osten VII. 199.
C. Fischer: Ueber den beklagten Rückgang der Obstbaumzucht in Böhmen VII. 265.
„ Ein Obstbaumdoctor VIII 41.
F. A. Pinkert: Frostschaden bei der Zwetschenkultur in Mitteldeutschland VIII. 108.
Göppert: Ueber Verletzung des Holzes und dessen Folgen VIII. 143.
Pinkert: Der ungünstige Einfluss klimatischer Veränderungen auf Lebensdauer und Tragbarkeit einzelner Obstsorten VIII. 279.
C. Foltz: Praktische Rathschläge über Obstbau X. 171.
Pynaert: Mittel die Obstsorten durch Aussaaten zu verbesseren, übersetzt durch J. Wohlhüter X 197.
Buchenau: Ueber die Circulation des Saftes in den Pflanzen X. 302.

14) Erziehung von Sämlingen, deren Behandlung und deren Eigenschaften.

Thieme: Ueber Zwetschensämlinge I. 271.
Schamal: Ueber Zwetschensämlinge II. 168.
Fischer: Etwas zur Nachahmung der Baumzüchter: Erziehung der Wildlinge aus Stecklingen II. 176.
J. Spachtholz: Schnelles Keimen der Obstsamen VII. 106.
Heinrich: Ueber Pfirsich und Mandel-Aussaaten IX. 145

15) Erziehung von Unterlagen und Obstpflanzen aus Stecklingen, Ablegern, Wurzeltrieben.

Jäger: Die schwarze Wallnuss als Unterlage für Nussbäume I. 21.
Michel: Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge I. 219.
Franz: Wurzelechte edle Obstbäume II. 115.
Negendank: Ueber wurzelechte edle Obstbäume II. 267.
Ed. Lang: Ueber wurzelechte Obstbäume III. 36. 96.
Franz: Zur Anzucht von Obstbäumen aus Stecklingen III. 110.
Jäger: Noch einmal: „Johannis der Doppelgänger“ III. 112.
v. Bose: Verschiedenes über Verschiedenes IV. 7. 242.
E. Schamal: Erziehung der Quitte als Unterlage für Birnzweige V. 244.
E. Lieb: Kirschapfel (Pirus mala baccata) als Unterlage für sehr trockene mit ungünstigen Wintern versehene Gegenden. Nebst Nachschrift von Dr. Lucas VIII. 198.
C. Coers: Veredlungsunterlagen IX. 39.

16) Veredlung, Einfluss der Unterlage auf das Edelreis.

Deuringer: Ueber Veredlungsunterlagen für Zwergobstformen, besonders für Birnen I. 115. 137.
Hinger: Mittheilungen über Versuche in Betreff der Herbstveredlung und Herbstpflanzung II. 119.
Schamal: Ueber Veredlungsunterlagen für Zwergformen II. 241.

Negendank: Vermehrung der Obstbäume durch Stecklinge von weichem Holz III. 42.
Baltet: Ueber das Pfropfen der Birnen auf Weissdorn III. 43.
Franz: Das Veredeln und der Feuchtigkeitszustand der Luft III. 108.
v. Buschmann: Neue Art des Seitenpfropfens IV. 16.
J. Fischer: Beitrag zur Winterveredlung IV. 113.
Lucas: Das Rindepfropfen in die Seite IV. 150.
H. Jäger: Betrachtungen über sogen. harte Wildlinge IV. 212.
„ Beitrag zur Herbstveredlung IV. 212.
„ Einfluss des Pfropfens in den Spalt auf die Holzbildung des Stammes IV 214.
J. Arbinger: Praktische Wahrnehmungen bei Veredlungen nebst einer Nachschrift von Dr. Lucas V. 12.
Oberdieck: Auffallendes Beispiel eines muthmasslichen Einflusses des Grundstammes auf Abänderung einer Frucht V. 44.
v. Bose: Beitrag zur Lehre der Veredlungen V. 61.
Franz: Wahrnehmungen beim Veredeln der Pflaumenbäume im Frühjahre 1869 VI. 74.
Dr. Schultz-Schultzenstein: Ueber den Unterschied von Veredlung und Pfropfung der Pflanzen VI. 109.
H. Jäger: Trägt die natürliche Reifezeit einer Veredlungsunterlage ihre Eigenschaft auf die Veredlung über? VII. 106.
Gillemot: Birnsorten auf Weisdorn (Crataegus) veredelt VII. 229.
Dr. Lucas: Neue Erfahrungen beim Oculiren VIII. 47.
E. H. Müller: Vorgänge bei der Veredlung VIII. 104.
Rector Franz: Der Paradiesapfel. Die Veredlung auf Wurzeln VIII. 200.
Oberdieck: Bemerkungen über die Frage, wie das aufgesetzte Reis mit der Unterlage zusammenwächst X. 35.
„ Sind in neuerer Zeit mit Sicherheit wahrgenommene Erfahrungen gemacht worden über den Einfluss des Wildlings auf Abänderung der Form oder Güte oder der im Allgemeinen sich findenden reichen Tragbarkeit der aufgesetzten Sorte? IX. 44.
H. Frensdorff: Veredlung der Zwetschen X. 10.

17) Veredlungsreiser und Edelaugen.

Breuer: Ueber Auswahl von Obstkernen, Oculir-Augen und Pfropfreisern I. 238.
Lucas: Neue und leichte Methode zum Ausschneiden der Oculiraugen mit Zeichnung II. 211.
Thieme: Noch eine Methode zum Ausschneiden der Oculiraugen II. 268.
Hinger: Ergebnisse des Pfropfens in die Seite im Frühjahr 1866 III. 173.
„ Herbstveredlung u. Herbstpflanzung 1865 III. 262.
H. Sigloch: Ueber das Verpacken der Edelreiser IV. 40.
K. Koch: Ueber Bewurzelung von aufgesetzten Edelreisern im Boden IX. 41.

18) Wahl und Beschaffenheit der Unterlagen.

Oberdieck: Beiträge zur Beantwortung der Frage, ob und in wie weit es nöthig und zweckmäig ist, dahin zu sehen, dass möglichst Gleiches mit Gleichem bei der Veredlung mit einander vereinigt werde X. 98

19) Verschiedene Veredlungsarten, deren Anwendung auf verschiedene Obstsorten.

Köhler: Ueber das Oculiren in's treibende Auge und das Köhreln der Bäume II. 135.
Spachtholz: Eine Abart des Rindenpfropfens IX. 197.
F. Pohl: Neue Veredlungsart, nebst Nachschrift des Dr. Lucas X. 8. X. 230.
C. Köhler: Die Veredlung der Aprikosen X. 89.
„ Der Copulirschnitt X. 166.
Eberhardt: Beitrag zur Veredlung der Quitte X. 167.

20) Behandlung der Bäume in der Baumschule und über den Betrieb der Baumschulen überhaupt.

Kienast: Erziehung der Bäume ohne Pfahl I 17.
Breuer: Ueber Behandlung von Rückständen junger Bäume. Bildung von Pyramiden überhaupt I. 117.
Söhlke: Ergebnisse der Chaussee-Obstbaumschule vor Wallenhorst, Amts Osnabrück II. 132.
Oberdieck: Nachricht für Baumschulenbesitzer und Obstfreunde.

Bekanntmachung mehrerer hannöverischen Baumschulen II. 17.
Lucas: Die Leonhard Haffner'sche Baumschule in Cadolzburg bei Nürnberg. Genaue Angabe des Handels derselben behufs Bildung einer Aktiengesellschaft zur Uebernahme derselben II. 75.
Söhlke: Ergebniss der Baumschule bei Essen II. 363.
K. Fischer: Die Naturbaumschule IV. 204.
H. Becker: Ist es nöthig, das Land zur Anlage einer Baumschule zu rigolen? VI. 147.
Hinger: Versuch Bäume in der Baumschule durch Hebel auszuheben VI. 364.
Gillemot: Beitrag zur Erlangung baldiger Früchte an jungen Obstbäumen VII. 197.
C. Fischer: Ein Fehler in Bezug auf die Erziehung der Obstbäume, der in manchen Baumschulen vorkommt VII. 356.
Oberförster Koch: Ueber den Schnitt der jungen Kernobstbäume in den Alleen VIII. 205.
J. Fichtner: Ueber das Bedecken der Baumschulbeete mit Lohe X. 130.

21) Lage und Bodenverhältnisse für Obstpflanzungen.

Pinkert: Das Gedeihen der Obstbäume in schlechtem Boden I. 141.
Jahn: Ueber Tiroler Obstsorten nebst einem Zusatz von Lucas II. 207.
„ Der Rothe Stettiner II. 210.
Jäger: Obstpflanzungen auf Sumpfboden V. 276.
Oberdieck: Werth der Obstsorten nach Klima, Lage und Boden VI. 8.
Lucas: Plan eines kleinen der Obstcultur gewidmeten Hausgartens mit Zeichnung) VI. 37.
Peter: Die Hügelpflanzung der Obstbäume VI. 80.
C. Fischer: Einfluss des Bodens und der Lage auf das Obst VI. 233.
Lucas: Die Bepflanzung kahler Berge und Bergabhänge VI. 298.
H. Jäger: Obstbau auf Wiesen VII. 104.
C. Hary: Erfahrungen bei der Pflanzung der Obstbäume auf Hügel von Rasenerde VII. 272.
Oberdieck: Weitere, im Jahre 1871, gemachte Erfahrungen dafür, dass die Birne nicht trockenen Boden, sondern vielmehr feuchten Boden liebt VIII. 25.
Anderegg: Verjüngen einer alten Hofstatt (Baumgut) wodurch eine Regelmässigkeit erzielt wird innerhalb 3 Zeiträumen (mit Zeichnungen) nebst Nachschrift von Dr. Lucas. VIII. 111.
Pinkert: Das Gedeihen des Birnbaumes auf schweren, feuchten Bodenarten, nebst einer Nachschrift von Oberdieck VIII. 207.
Jäger: Obstbaumpflanzungen auf nassem und zu flachem Boden IX. 146.
Schondorff: Welche Kernobstsorten können in West- und Ostpreussen angepflanzt werden? IX. 168.

22) Baumsatz. Verschiedenes darauf Bezug habendes.

Jäger: Vorsicht bei der Anpflanzung von Zwerg-Apfelbäumen I. 142.
Pinkert: Herbst- oder Frühjahrspflanzung I. 174.
„ Winterpflanzung der Obstbäume III. 99.
Ed. Lange: Die Etiquettirung unserer Obstbäume III. 327.
G. Mandel: Die Richtung des Baumstammes beim Pflanzen VII. 104.
Jäger: Baumpflanzung auf festen Erdkegeln IX. 37.
Fr. Lucas: Ueber das Pflanzen der Bäume im Herbst IX. 297.
Breitwieser: Die Herbstpflanzung X. 35.
Carl Mader: Rathschläge beim Pflanzen der Obstbäume X. 205.
Josef Prucha: Beitrag zur Cultur der Orangen- und Limonienbäume im freien Grunde.
J. Wohlhüter: Wie und wann soll man pflanzen? Uebersetzung aus dem französischen nebst Nachschrift von Dr. Lucas X. 231.
Waller: Ueber Baumpflanzungen X. 296.

23) Schnitt der Zweige und Wurzeln beim Baumsatz.

Dr. Seelig: Pflanzen ohne Beschneiden der Zweige I. 32.
Baltet Ch.: Sollen beim Baumsatz die Wurzeln beschnitten werden? II. 12.
Jäger: Der kurze Wurzelschnitt und Bedenken gegen seine allgemeine Anwendung III. 264.

24) Baumpflege und Behandlung der Obstbäume.

Butterbrodt: Ueber Obsterträge I. 333.

Lucas: Vorschläge zur Anpflanzung der Eisenbahndämme und Umfriedigung der Bahnlinien mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölz-Arten, mit 1 Tafel Abbildung II 66.

„ Obstbaumpflanzungen an Chausseen und Landstrassen im Bezirke der Landdrostei Osnabrück III. 18.

Fr. Lucas: Der Spaliergarten und eine Obstanlage im landschaftlichen Styl (mit colorirtem Plan) III 82.

Roll: Notizen über meine Funktionen als Obstbaumwart III. 269.

Belke: Eine Obstgartenanlage in landschaftlichem Styl (mit Abb.) III. 301.

„ Betrachtungen über Obstanlagen III. 359.

H. Jäger: Zur Heilung von Wunden an jungen verletzten Bäumen IV. 39.

„ Verbindung der Baumzucht mit dem Gemüsebau IV. 223.

A. Koppe: Beitrag zur Lehre vom Abkratzen der Rinde bei Obstbäumen V. 60.

Wickberg: Neue Art Etiquetten an Bäumen zu befestigen V. 111.

R. v. Neupaur: Leimanstrich zur Belebung der Rinde V. 112.

„ Wirkung des Eisenvitriols auf die Vegetation V. 113.

H. Goethe: Die Anwendung des Steinkohlentheers bei der Baumpflege V. 273.

C. Fischer: Wirkung der Entfernung der Dornen und des Aufputzens der Obstbäume VI. 236.

„ Der Schaden des harten Winters von 1870/71 an den Obstbäumen in Böhmen VII. 261.

M. Thieme: Schadet im Freien stehenden Gewächsen der Rauch der Schornsteine? VIII. 79.

Jäger: Grosser Pflaumenbaum IX. 38.

Dr. Lucas: Eine kleine Gartenanlage mit Plan IX. 242.

Jäger: Mittel zur Erwärmung des Bodens bei der Garten-Cultur, besonders beim Obstbau X. 132.

25) Düngung der Obstbäume, Bodenverbesserung.

Maurer: Ueber die Düngung der Obstbäume, frei übersetzt aus Gressent's arboriculture fruitière II. 226.

Franz: Vorzügliche Ergebnisse der Düngung der Obstbäume mit Gülle III 101.

v. Bose: Zur Düngungsfrage III. 104.

Schnabel: Wirkung des Ofenrusses als Baumdünger III. 140.

Kaufmann: Ueber Düngung der Obstbäume III. 141.

v. Bose: Zur Berichtigung III. 146.

Hoser: Pomologische Miscellen (Nachblüthe an den Obstbäumen im Jahre 1867 und Bemerkungen zu den Erfahrungen über Baumdüngung IV. 11.

Dr. Koch: Die Verhältnisse des Bodens zur Aufnahme von Nährstoffen durch die Pflanze VI. 263.

Dr. Lucas: Wirkung des Düngers der Obstbäume VIII. 46.

H. Jäger: Die Erschöpfung des Bodens in alten Obstgärten VIII. 80.

Lieb: Bodenmüdigkeit in Beziehung zur Obstcultur VIII. 344.

Arnold: Ueber die Düngung der Obstbäume IX. 43.

Fischer: Nachtheile der Düngung der Obstbäume mit Aas IX. 299.

Mader: Ueber Unfruchtbarkeit der Obstbäume X. 207.

26) Kultur einzelner Obstarten: Kernobst, Steinobst, Nüsse, Feigen.

Jäger: Beitrag zur Pfirsichkultur I. 19.

Schanzlin: Der Speierlingbaum, Aufforderung zur Anpflanzung I. 21.

Hinger: Clairgeaus Butterbirn und der Rothe Stettiner I. 165.

Jäger: Mittheilungen über den rothen Stettiner I. 172.

Fischer: Ueber die Cultur des Weissen Winter-Calvills I. 206.

Stoll: Einige Bemerkungen über den rothen Stettiner I. 366.

Fischer: Der Reineclaude-Baum II. 38.

Chevalier A. de Biseau d'Hauteville: Ueber den Werth einiger neuer Obstsorten II. 261.

Noak: Gutachten der Section für Obstbau des Gartenbauvereins zu Darmstadt, betreffend die Cultur des Steinobst III. 236.

Hegler: Ein Wort für die echte Kastanie IV. 278.

Gillemot: Zur Behandlung des Aprikosenbaumes VI. 149.

Gillemot: Sorbus domestica, Speierlingsbaum, Aschitzen VII. 198.

Dr. Lucas: Ueber die Agener Zwetsche VII. 15.

Gillemot: Prunus Mahaleb VII. 228.

v. Horodyski: Erfahrungen über das Erfrieren und Nichterfrieren von Pfirsichbäumen bei gleich hoher Kälte, aber verschiedener Cultur VIII. 311.
W. Schüle: Essbare Kastanien (mit Abb.) IX. 16.
M. Kolb: Ueber den Anbau der Haselnuss X. 169.

27) Beerenobst und dessen Cultur.

Schamal: Etwas über die Senker der Frucht- und Zierstreicher II. 178.
Maurer: Welche Himbeere ist die werthvollste für den Massenanbau III. 149.
Jäger: Wildes Vorkommen von Ribes rubrum V. 377.
Williams: Die Kittatiwny Brombeere VI. 36.
Williams: C. C. Himbeere im Nordwesten von Nordamerika VI. 296.
H. Jäger: Stützen zur Beerencultur in Strauchform VII. 105.
Pohl: Einiges über Erziehung und Kultur der hochstämmigen Stachel- und Johannisbeerbäumchen IX. 173.

28) Erdbeeren und deren Cultur.

Götz: Einiges zur Cultur der Erdbeere II. 264.
L. Maurer: Notizen über einige der neuesten Erdbeersorten (mit Abb.) IV. 33.
Veit: Ueber Erdbeeren IV. 81.
Jäger: Erdbeercultur im Walde V. 170.
U. Huber: Ueber Erdbeercultur VI. 327.

IV. Baumschnitt und Topfobstbaumzucht.

29) Baumschnitt und Formbäume.

Lucas: Ueber Spaliergärten oder Compartiments I. 23.
Jäger: Neuerungen in der Praxis des Obstbaumschnittes III. 44.
„ Das Spalier mit beweglichen Querlatten III. 150.
Lucas: Neue Doppelpalmette (mit Abb.) IV. 41.
Jäger: Halbhochstämme auf Quitte veredelt nebst Nachschrift hiezu von Dr. Lucas IV. 82.
Morel: Schnitt des Pfirsichbaums als Candelaber-Palmette (mit Abb.) IV. 153.
Fr. Lucas: Der doppelte Becherbaum (mit Abb.) IV. 324.
„ Der horizontale Hochcordon (mit Abb.) V. 20.
„ Die Lyra V. 22.
Jäger: Die Palmetten-Pyramide V. 277.
Fr. Lucas: Zur Erziehung schöner Horizontalcordons (mit Zeichnung) VI. 14.
C. Mader: Die neue Flügelpyramide, deren Erziehung und Verwendung zu Portalen (mit Zeichnung) VI. 16.
Dubreuil: Bildung genau gegenüber stehender Seitenäste bei einfachen Palmetten (mit 2 Zeichnungen) VI. 39.
A. Ruziczka: Erziehung hochstämmiger Stachel- und Johannisbeeren VI. 272.
Fr. Lucas: Ueber zweckmässige Umbildungen künstlicher Baumformen VI. 328.
J. Wisser: Praktische Umänderung der deutschen Pyramide VI. 356.
A. Klein: Besuch im Obstgarten des Herrn Millet zu Tirlemont (Brabant) mit Plan VII. 107.
Gillemot: Beitrag zur Erziehung hochstämmiger Johannis- und Stachelbeeren VII. 201.
Fr. Lucas: Palmetten aus Cordons gebildet als schneller Ersatz für ausgegangene Spalierbäume (mit Zeichnung) VII. 297.
Lucas: Das Pinciren der Blätter IX. 153.
Londet: Ueber den Baumschnitt IX. 198.
C. Köhler: Birnpyramiden X. 34.

30) Topfobstbaumzucht.

Müllerklein: Einige Worte über Topfobstbaumzucht II. 80.
R. Schwab: Die Obstzucht in Töpfen IV. 142.

V. Weinbau.

31) Verschiedenes.

Joigneaux: Ueber Aufbewahrung von Trauben, v. Rose Charmeux I. 21.

Lucas: Traubensorten, welche im pomologischen Institut zu Reutlingen 1864 gut ausreiften I. 27.

„ Verwendung beim Schneiden kranker Reben, nach dem Wochenblatt des L. V. in Baden 1864 I. 55.

Korn: Ueber einige neuere Traubensorten: Angers noir hatif; Tokay rose, Chasselas Napoleon, Madelaine de Jacques, Chasselas Vibert, Muscat hâtiv de Saumur, Précoce de Malingre I. 77. 78. 79.

„ Ueber das Veredeln des Weinstockes I. 143.

„ Ueber Erkennung von echtem Rothwein auf optischem Wege I. 192.

Bronner: Beschreibung einer neuen Wein- und Obstpresse I. 239.

Lucas: Das Ringeln der Weinreben I. 272.

„ Eine neue sehr interessante Methode des Rebschnitts I. 273.

„ Einwirkung der Wärme auf das Conserviren des Weines I. 368.

Belke: Vermehrung des Weinstocks durch Herbststecklinge II 19.

Kiegerl: Das Ringeln der Weinreben, nebst Zeichnung einer Ringelzange II. 43.

Korn: Erfahrungen über das Pfropfen der Reben II. 46.

Pepin: Ueber Weinreben-Stecklinge II. 180.

Belke: Ueber den Weinbau in Siebenbürgen II. 325.

v. Bose: Der Weinbau in Hammelburg. Politisch-oenolog.-literarisch II. 329.

Jäger: Neues Verfahren bei Weinrebenstecklingen III. 46.

Siedhof: Ueber den Weinbau der vereinigten Staaten in Nordamerika III. 114 IV. 43.

Jäger: Weinableger mit treibendem Holze III. 152.

Siedhof: Weinbereitung mit Centrifugen III. 178.

„ Ueber das Ablactiren der Weinreben III. 238.

„ Catawba und Delaware (mit Abb.) III. 241.

„ Neue Weinsorte, Rogers hybride (mit Abb.) III. 271.

Lucas: Die Concord-Traube (mit Abb.) III. 329.

Siedhof: Das Gallisiren des Weines in den vereinigten Staaten von Nordamerika III. 330.

Lucas: Charlotte- und Lydiatraube (mit Abb) III. 367.

Thränhart: Ueber das Ringeln der Weinreben, nebst Nachschrift des Dr. Lucas IV. 115.

„ Dr. Guyot's Weinbau im Westen Frankreichs IV. 279.

E. Pohle: Neues Verfahren der Vermehrung von Weinreben IV. 284.

A. Blankenhorn: In welcher Weise lässt sich die Wissenschaft im Weinbau und der Weinbehandlung am besten praktisch verwerthen? V. 62. 115. 136.

v. Bose: 1868er Weinpreise in Medoc V. 141.

Kohler: Aufbewahrung der Tafeltrauben V. 181.

„ Das Düngen der Weinberge V. 182.

de Lapparent: Ueber die Conservation des Weines durch Erhitzen V. 278.

Dr. J. Nessler: Behandlung des Weines nach der Gährung VI. 19.

M. Scutteten: Conservirung und Verbesserung des Weines durch Electricität VI. 42.

Th. Belke: Aus der Weinlaube von Babo, Rebschnitt in Croatien, Draht als Ersatz der Pfähle, bewegliche Drahtrahmen VI. 171.

Wismar: Zur Düngung d. Reben VI. 314.

Fr. Lucas: Rebbogenanlage für Terrassenbeete VI. 367.

Belke: Die Weisse Cornerlkirschentraube (mit Abb.) VI. 135.

Dr. Thomä: Die Wirkung des Ringelns der Weinreben durch eine neue Entdeckung auf dem Gebiete der Chemie erläutert VIII. 48

Dr. Lucas: Ueber frühreifende Rebsorten VIII. 50.

„ Die St.-Laurent und die Lasca-Traube VIII. 52.

Baltet: Das Abfallen der Weintrauben, dessen Ursachen und die Mittel es zu verhüten, übersetzt von J. v. S. VIII 54.

Vandermeesch: Ein Wort über die neuen Traubensorten in England VIII. 116.

Belke: Die Margit-Traube (mit Abb.) IX. 36. 168.

Thraenhart: Beobachtungen über den Weinbau im Elsass (aus den

Verhandlungen der Naumburger Weinbau-Gesellschaft IX. 55.
Blankenhorn: Die Sektion für Weinbau auf der 28. Versammlung der deutschen Land- und Forstwirthschaft zu München IX. 103.
Thieme: Ergänzende Belehrungen zu den bereits vorhandenen Anweisungen zur Rebenzucht in nördlichen Gegenden und im Kleinen IX. 244.
Dr. Lucas: Die besten Frühtrauben des Reutlinger Sortiments nach den Erfahrungen von 1873. IX. 300.
Thieme: Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland nebst Nachschrift des Dr. Lucas X. 10. 40. 107. 173.
Heinrich: Die Erträge einiger Traubensorten im Herbste 1873. X. 13.
Cerletti: Die Düngung der Reben X. 204.
„ Anwendung des Schwefels gegen den Traubenpilz X. 207.
Thieme: Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland X. 234.
„ Schutz der Weingärten gegen Frostschaden X.
Zech: Vortrag auf dem Rathhaus in Reutlingen über die Einwirkung der Witterungsverhältnisse April u. Mai 1874 auf die Vegetation X.

VI. Obst- und Rebschutz.

32) Entomologisches über Blattläuse, Blutläuse, Schildläuse, Raupen, Maikäfer u. s. w.

Jäger: Bemerkungen über den Honigthau I. 64.
„ Aus dem Lavantthale. Abraupen der Obstbäume I. 95.
Graf Bismarck: Vertilgung des Frostnachtsschmetterlings (Phalaena Geometra brumata) durch Feuer I. 147.
Bonstedt: Ueber Honigthau bei Lindenbäumen I. 160.
Jahn: Zur Ergänzung, bezüglich der Spannraupe I. 223.
Dellaville: Radikale Zerstörung der wolligen Blutlaus I. 242.
Slaby: Bemerkungen über den Frostspanner I. 373.
Breuer: Wurmstich bei Aepfeln und Birnen. Mittel zur Verhütung des dadurch entstehenden Obstverlustes; übersetzt aus de Mortillets „40 Poires" II. 267. 276.
Fischer: Zur Maikäfervertilgung III. 46.
J. Veith: Der Frostnachtsschmetterling IV. 47.
O. Mohr: Zur Frage der Vertilgung der Engerlinge IV. 50.
J. Arbinger: Sicheres Mittel, Blattläuse an den Pfirsichbäumen zu vertreiben IV. 84.
F. Slaby: Kleine Feinde unserer schädlichen Insekten IV. 215.
J. Fritzen: Aphis lanigera, die Blutlaus V. 218.
Jäger: Die Vertilgung der Engerlinge V. 284.
H. Frensdorff: Ueber die Vertilgung der Woll-Laus V. 297.
Bach: Die Maden in der Kirsche V. 328.
Lucas: Die Blutlaus VI. 116.
Gillemot: Bäume mit weissen Blüthen und die Raupen VI 151.
Mayer: Das Abraupen der Bäume im Frühjahr VI. 153.
„ Essig oder Schwefelsäure zur Vertilgung der Blüthenwespe? VI. 180.
„ Ein Mittel gegen die Reblaus VI. 278.
Th. Jäger: Ueber Vertilgung der Engerlinge VI. 330.
A. Klein: Einfluss des Kalkes auf die Blutlaus VII. 57.
Bonstedt: Beitrag zur Vertilgung der Engerlinge VII. 114.
„ Vertilgung der Werre oder Maulwurfsgrille VII. 230.
Steingaszner: Ein neuer Obstfeind VII. 273.
Oberdieck: Die den jungen Birnfrüchten verderblichen Mückenarten VII. 330.
Becker: Brumata-Leim, Vertilgung der Larven der Obstmotte VII. 363.
Thomae: Ueber Stachelbeerraupen und Schutzmittel gegen dieselben VIII. 209.
L. Merkel: Anstrich für Klebgürtel gegen Frostspanner VIII 219.
Oberdieck: Auffallende Erscheinung bei jungen Birnfrüchten, in

welche die Sciara piri Eier gelegt hat VIII. 221.
W. Schüle: Ueber einige Feinde der Obstbäume VIII. 222.
H. Maurer: Bemerkung zu dem Artikel des Herrn Director Dr. Thomae in Wiesbaden: „Ueber Stachelbeerraupen und Schutzmittel gegen dieselben" VIII. 281.
J. Fichtner: Ein Versuch, die heuer massenhaft auftretende schwarze Blattlarve (Tenthredo adumbrata, Kluge), zu vertilgen VIII. 347.
C. Becker: Mittel zur Vertilgung der Obstmaden IX. 61.
Willms: Neues Mittel gegen die Blutlaus IX. 202.
Lucas: Die Blutlaus an unsern Obstbäumen und deren Bekämpfung IX. 268.
Günther Dr.: Beiträge zum Obstschutz IX. 274.
Lucas: Feind der Blutlaus IX. 288.
C. Fischer: Die List der Ameisen auf einem Kirschbaume IX. 301.
Dr. Aschendorf: Ueber das Umlegen der Klebbänder zum Schutz gegen Frostspanner X. 18.
Taschenberg: Tuchlappen, als Mittel zum Auffangen von Insekten X. 19.
Unterrainer: Das Absterben der Obstbäume in Südtiriol X. 45.
Gillemot: Beiträge zum Obstschutz X. 49.
„ Mittel gegen Ungeziefer X. 111.
Rakovitz, Lehrer: Mittel gegen den Frostspanner X. 177.
„ Zur Vertilgung des Sauerwurms X. 206.
Mader: Das Absterben der Obstbäume in Süd-Tirol X. 206.
Oberdieck: Vertilgung der Blutlaus X.
Holzer: Die Tannenwurzellaus X. 302.

33) Schutz der Bäume gegen Hasen, Ratten, Mäuse, Maulwürfe, Sperlinge. Nützliche Thiere.

Rattenvertilgungsmittel I. 64.
Lucas: Gegen Hasenschaden I. 96.
Oberdieck: Noch eine Randglosse zum Thema „Schutz den Vögeln" I. 232.
v. Trapp: Zum Obstschutz, Gründung eines Vereins zum Schutze nützlicher Vögel II. 127.
Oberdieck: Was und wie viel frisst der Sperling? IV. 285.
Dr. Neuffer: Zur Maulwurffrage VI. 297.
Dr. Siedhof: Nutzen und Schaden der Sperlinge IV. 182.
Ch. Hoser: Der Maulwurf und der Engerling V. 69.
v. Trapp: Zum Obstschutz V. 142.
Jäger: Ansichten und Bemerkungen über Vogelschutz zum Nutzen der Obstbäume V. 294. nebst einer Nachschrift von Oberdieck V. 297.
Leymann: Erfahrung über Nistkästchen VI. 85.
Bauer: Frisst der Maulwurf Engerlinge oder nicht? VI. 86.
Kübler: Die Spatzen und die Blüthenknospen VI. 151.
K. Schnurr: Hasenschaden VI. 159.
S. Strauss: Gegen Sperlinge, welche Blüthen abfrassen VI. 192.
Oberdieck: Bemerkungen über den Sperling VI. 197.
C. Becker: Gegen den Sperling VI. 241.
F. Staby: Ein Wort über Sperlinge VII. 309.
Gillemot: Zum Sperlinge VII. 274.
v. Eichendorf: Zum Schutze des Maulwurfs VIII. 176.
Oberdieck: Was frisst der Staar? IX. 98.
„ Eine Vogelscheuche, aus den Brünner Monatsberichten IX. 176.
„ Die Meerzwiebel, ein wirksames Rattengift IX. 319.
„ Ornithologisches aus der Ukraine X. 136. 175. 208.

34) Krankheiten, Frostschaden, Krebs, Wunden u. s. w. an den Obstbäumen, Trauben und Weinreben.

Asche gegen die Rebkrankheit, nach der Zeitschrift „La Science pour tous I. 53.
Dr. Ostertag: Asche gegen die Rebkrankheit I. 175.
„ Einfluss des Leuchtgases auf die Bäume II. 190.
Fischer: Der obstfeindliche 23. Mai 1866 II. 241.
De Bary: Krankheitserscheinung an Reben und jungen Obstbäumen auf dem Hofgut Lilienthal 1865 II. 269.

Lange: Etwas über die Wirkungen des Frostes auf das Obst, kurz vor oder nach der Blüthe II 332.
Stoll: Ueber den Einfluss der diesjährigen Maifröste auf die Obstsorten in Oberschlesien II. 367.
Dr. Back: Panoratius und Servatius IV. 298.
Fritzen: Die Mistel IV. 354.
Bilz: Die Ursache einer Pilzkrankheit unserer Birnbäume V. 73.
J. Fritzen: Die Entwickelungsgeschichte der Mistel V. 76.
Stoll: Wirkung der Kälte in dem pomologischen Garten zu Proskau VI. 260.
A. Klein: Das Waschen der Bäume mit Kalkwasser VII. 56.
Lucas: Eine neue Pilzkrankheit an den Apfelbäumen VIII. 280.
Oberdieck: Nochmaliger Nachtrag zu meiner Schrift über kalte Winter und das Erfrieren vieler Gewächse IX. 115.
Ueber den Frostschaden in den Tagen vom 24—27. April 1873, Berichte von Hesselmann und Belke, von Ellwangen IX. 177.
Chr. Mugler: Die Einwirkung des verflossenen Erühjahres auf Obstbäume und Blüthen am bayerischen Hochgebirge IX. 305.
Thieme: Der ungewöhnliche Frostschaden des Jahres 1870 X. 16.
Karl Mader: Die Wirkung des Kalkanstriches bei Obstbäumen X. 204.

VII. Obsternte und Obstbenutzung.

35) Berichte über Obsternten, Obsterträge.

Obstertrag in Württemberg 1863. I. 63.
Dornkaat Koolman: Die Obsternte 1864 in Ostfriesland I. 194. 229.
Fickert Dr.: Einfluss der Witterung auf die Obsternte 1864 I. 278.
Slaby: Bericht über das Gedeihen des Obstes im Jahre 1864 aus der Gegend von Ullersdorf in Mähren I. 339.
Obstertrag in Württemberg (aus dem Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Württemberg VII. 59.
Lucas: Ueber die Obsternte 1873. IX. 276.
Oberdieck: Obsternte in Jeinsen und Umgegend 1872 IX. 182.
Lucas: Obsterträge in Meiningen X. 53.
Oppler: Obstbericht aus Oberschlesien X.
Fischer: Erträgniss der Obstbaumzucht bei Kleingrundbesitzern in Böhmen II. 343.
Lucas: Obsthandel 1866 in Württemberg II. 320.
Jäger: Ueber den zweifelhaften Werth statistischer Aufnahmen bei Obstbäumen IX. 38.
Der Obstertrag in Württemberg im Jahre 1872 IX. 320.

36) Aufbewahrung und Einernten des Obstes; Verschiedenes, das sich auf die Ausbildung der Früchte bezieht.

Fleischhack: Ist Früh- oder Spätpflücken der spätreifenden Birnsorten besser? III. 153.
L. Müller: Beobachtungen über die Pflückezeit und die Reifperiode verschiedener Tafelbirnsorten VI. 45.
Jäger: Die künstliche Reife der Pfirsiche und anderer Obstfrüchte VI. 61.

37) Obstwein, Most, Cider, Essig, Branntweinbereitung.

Obstmost aus der Weilerschen Mostbirn I. 32.
Rhabarber Wein I. 32.
Ueber Obstwein und Obstessigbereitung IV. 326.
Jäger: Obstessig zu bereiten V. 80.
Krauth: Ueber Verwendung des unreifen Obstes zur Mostbereitung VI. 48.
Nessler: Die Bereitung von Most aus Dörrobst IX. 63.
Rieckher: Ueber Obstmostbereitung IX. 303.
Obstweinbereituug in armen Jahren X. 59.
Frensdorff: Zur Obstbenutzung X. 60.

38) Benutzung des Obstes zum Dörren, Kochen, Einmachen etc.

Jaeger: Verhältniss des Werthes der frischen Zwetschen zu getrockneter Waare V. 78.

„ Apfelgeleé und Quittengeleé V. 79.

A. v. Bodmann: Mittel trüben Obstmost zu klären V. 141.

L. Müller: Zwei für Haushaltungen sehr angenehme Producte aus Obst VI. 46.

Erfahrungen über die Lucas'sche Gemeindedörre. Aus einem Schreiben des Herrn Gutsverwalter Heitsch in Briesen bei Altenburg an Dr. Lucas VII. 59.

Jäger: Verwendung ungenügend reifer Pfirsiche VII. 201.

J. Schorsch: Ueber den Werth und die Verwendung der Hauspflaumen oder Zwetschen (mit Zeichnungen) VII. 202

Martin: Bereitung von Latwerge aus Runkelrüben als Ersatz des Apfelkrautes VIII. 61.

Jäger: Beitrag zur Einrichtung der Obstdarren VIII. 84.

„ Bereitung von Pflaumenmuss aus gedörrten Pflaumen IX. 99.

Lucas: Die Fabrik conservirter Früchte und Gemüse von Josef Ringler Söhne in Botzen X. 56.

Oberdieck: Versuche und Erfahrungen über die Tauglichkeit einer Anzahl von Pflaumensorten, die 1873 wieder trugen, zum Welken X. 111.

39) Benutzung der Beerenfrüchte.

Bereitung des Schweizer-Kirschwassers und Heidelbergeistes I. 224

Filtration des Himbeersaftes II. 93.

Rieckher: Ueber eine zweckmässige Verwendung des Beerenobstes, hauptsächlich bei Mangel an Mostobst III. 23.

F. Schulze: Chemische Zusammensetzung verschiedener Erdbeersorten IV. 245.

Pfaff: Erprobtes Recept für den edlen Johannisbeerwein V. 248.

40) Verschiedene andere Benutzungsarten des Obstes, Verpacken und Versenden desselben.

v. Thielau: Bereitung eines Apfelthees II. 83.

Zur Parfümerie, Bereitung verschiedener Oele II. 93.

Aprikosenhandel in Burgund II. 191.

Jäger: Der Kürbis als Obstsurrogat II. 365.

„ Kirschliqueur IV. 217.

Mader: Obstbau und Obsthandel im deutschen Südtirol IX. 237.

VIII. Geräthe und Materialien für den Obst- und Weinbau.

41) Geräthe zur Obstbaumzucht.

Lucas: Neue Reb- und Baumscheere mit Säge (mit Zeichnung) I. 29.

Maurer: Der Secateur von Cornu in Troyes I. 55.

Forlet: Neues Gitterwerk für Spaliere und Einfassungen I. 57.

Lucas: Neue Baumscheere aus Troyes (mit Zeichnung) I. 80.

„ Neue Baumscheere II. 25. 123.

„ Cornu-Scheere mit ruhender Feder, (mit Zeichnung) II. 145.

„ Ein neues Instrument zum Abschneiden von kleinen Aesten in der Krone erwachsener Bäume (mit Zeichnung) II. 145.

„ Verbessertes Oculirmesser (mit Zeichnung) II. 181.

Lucas: Neue Ringelzange von Cornu in Troyes (mit Zeichnung) II. 219.

Uhl: Uhl's Baum- und Rosenscheere (mit Zeichnung) III. 281.

Lucas: Die Spalierzange (mit Abb.) III. 21.

Kiegerl: Verbesserte Ringelmaschine (mit Zeichnung) II. 175.

Hoborski: Neuer Obstbrecher IV. 217.

v. Bose: Neues Pincirinstrument IV. 249.

Lucas: Die Flügelsäge von Alers IV. 299.

„ Siedhofs neues Oculiermesser V. 184.

Eberhardt: Das Siedhof'sche Oculirmesser V. 285.

Lucas: Der Metrogreff (mit Zeichnung) VI. 24.

„ Neue Traubenscheere aus Nordamerika (mit Zeichnung) VI. 83.

Lucas: Neues Reutlinger Oculirmesser VI. 333.
„ Die Bogensäge in ihrer jetzigen Einrichtung VII. 23.
H. Jäger: Die Stellung der Zähne an Baumsägen VII. 115.
Lucas: Neue Baumscheere mit Drahtfeder VIII. 116.
v. Helmolt: Neuer Handspaten X. 62.
„ Neue Rosen- und Stecklingsscheere X. 63.

42) Geräthe zur Baumpflege.

Dupuis: Gefäss zur Auffangung schädlicher Thiere II. 23.
Schanzlin: Ueber Nistkästchen V. 221.
Lucas: Neuer Mooskratzer (mit Abb.) V. 24.
„ Praktische Baumleiter (mit Abb.) V. 114.
A. Benz: Der neue Wasser- und Güllenkarren (mit Abb.) IX. 66.
Gerster: Eine neue amerikanische Stangensäge (mit Zeichnung) IX. 68.
Scottons patentirter Baumschutz X. 139.
Wellis: Neues Instrument zum Messen der Höhe der Bäume X.

43) Werkzeuge zu allgemeinen Zwecken, Obstdörren, Spalierconstructionen etc.

Lucas: Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre (mit Zeichnung) I. 244. 275.
Dorn: Die Obstmühlen und Obstpressen aus den vereinigten Werkstätten zum Bruderhaus in Reutlingen (mit Abb.) IV. 29.
L—n: Ein Wort über Baumgeländer V. 143.
Franz: Die Rührstange bei der Mussbereitung VI. 179.
Carlsson: Neuer englischer Obstbrecher (mit Zeichnung) VII. 24.
Schorsch: Geräthe und Obstdörre für Zwetschen (mit Zeichnungen) VII. 202.
Lucas: Neuer rechtwinkliger Drahtspanner (mit Zeichnung) VIII. 115.
„ Das Kirschenausstein-Maschinchen VIII. 177.
„ Die neuen transportabeln Obstdörren (mit Zeichnungen) VIII. 312.
„ Neue Lucas'sche Wanderdörre (mit Zeichnung) VIII. 316.
Lucas: Neue Kirschenausstein-Maschine (mit Zeichnung) IX. 32.
Arnold: Die neue transportable Obstdörre von Dr. Lucas X. 60.
Lucas: Neues Spargelmesser (mit Abb.) X. 64.
Jablanczy: Eine empfehlenswerthe Gartenpumpe, doppel Ventil-Pumpe mit Zeichnung X. 212.

44) Verschiedene Materialien, Anstriche, Baumwachs, Bindematerial, Etiquetten u. s. w.

Seelig: Conservirung der Etiquettenhölzer und Pflanzenstöcke I. 28.
Palmfasern als Bindematerial I. 63.
Blätter des Rohrkolbens (Typha major) als Oculirverband I. 63.
Neue Pflanzenetiquetten I. 96.
Maschinen zum Einschlagen von Nummern auf dünnes gewalztes Blei I. 160.
Klebmittel zum Befestigen papierner Etiquetten I. 192.
Lucas: Neue Etiquettentinte II. 25.
„ Neuer, sehr billiger und dauerhafter Anstrich für Holzwerk aller Art II. 29.
Einfaches Verfahren, die Festigkeit der in dem Handel vorkommenden Cemente zu erhöhen II. 228.
Lucas: Ueber Etiquetten zur Bezeichnung der Obstbäume IV. 27.
L. Fuchs: Zur Etikettirung der Obstbäume (mit Abb.) IV. 156.
G. Carlsson: Ueber die Kalkpoudrette IV. 301.
Högfeldt: Aus einem Briefe desselben über die Kalkpoudrette IV. 302.
Ueber dauerhafte Pflanzen-Etiketten von Goeppert VI. 64.
J. Brecht: Neue Gartenschnur für Baumschulen VI. 83.
Lucas: Hexamers Zinkenhacke (mit Zeichnung) VI. 83.
Jäger: Beitrag zur Bereitung des kaltflüssigen Baumharzes VI 181.
F. Slaby: Ueber kaltflüssiges Baumwachs VI. 308.
H. Jäger: Ein neues Bindematerial für Baumschulen VII. 114.
Pynaert: Ueber den Gebrauch gedruckter und gummirter Etiquetten zur Benennung des Obstes VII. 334.
Lucas: Gummirte Etiquetten für Obst zu Ausstellungen oder für die Tafel VIII. 62.

Lucas: Der japanesische Bast IX. 319.
Billiger und guter Kitt IX. 519.
Lucas: Billige Messing-Etiquetten (mit Zeichnung) IX. 65.
Reckert, Apotheker in Broos: Ueber eine neue Art von Etiquettirungen der Bäume X. 138.
Jongkindt-Conninck: Neuer Schubkarren mit Springfeder X. 178.

IX. Berichte und Protocolle.

45) Berichte über pomologische Reisen, über den Zustand der Obstcultur resp. Obsternte in verschiedenen Gegenden.

Lucas: Mittheilungen über eine pomologische Reise (Stuttgart, Cöln, Braunschweig) I. 57. 81.
Hermann: Traurige Zustände der Obstcultur in Liebshausen in Böhmen im Jahr 1864. I 248.
Heydenreich: Ueber die Obsternte in der Gegend von Speyer I. 250.
Stoll: Notizen über den Stand des Obstbaues im Kreise Beuthen a. S. in Preussisch Schlesien I. 368.
Richter: Die Obstkultur in und bei Schwarzenberg im sächsischen Erzgebirge II. 25.
Fischer: Das Obstjahr 1865 II. 41.
Koch: Die Obstzucht Blankenburgs II. 47.
Lange: Aus der Altenburger Pflege II 146
Langbein: Das Obstjahr 1864 II. 150.
Heidenreich: Ueber den Obstbau der Stadt Speier und deren Umgebung im Allgemeinen II. 182.
„ Die Kernobsternte des Jahrs 1865 in Speier und Umgebung II 184.
v. Bose: Ländlich sittlich II. 247.
Pomologische Skizzen aus Neuseeland, aus K. Kochs Gartenzeitung II. 351.
Roll: Mittheilungen über eine pomologische Reise III. 179. 273.
Oppler: Das Obstjahr 1866 in Schlesien III. 271.
Roll: Mittheilungen über eine pomologische Reise 1 Theil (mit Abb.) IV. 20. 51.
v. Bose: Ueber Dortmund nach Reutlingen IV. 123.
Roll: Ueber den Stand des Obstbaus in den Oberamtsbezirken Hall und Oehringen IV. 249.
Bericht über den Obstbau in Gross Peterwitz 1867 IV. 304.
v. Bose: Ueber das 1868er Obst V. 80.
Thieme: Beobachtungen über die Einwirkung der Sommerwitterung 1868 auf den Obstbau V. 81.
C. Fischer: Das Obst im Jahre 1868 V. 144.
Haedge: Obsternte in Mecklenburg 1869 V. 365.
Slaby: Bericht über die Obstsorten in den Mährischen Sudeten VI. 47. 87. 122.
Schondorff: Obsternte in Westpreussen VI. 119.
Trossner: Ueber den Stand der Obsternte in Pleistein 1869 VI. 53.
Thieme: Obsternte in der Frohburger Gegend des Königreichs Sachsen im Jahre 1869. VI. 121.
Müschen: Bericht über die Obsternte in Mecklenburg 1869 VI. 124.
Leymann: Obsternte der letzten Jahre in Sulingen VI. 126.
C. Schultze: Aus einem Brief aus Eutin VI. 153.
Schiebel: Obsternte in den städtischen Anlagen in Rottenburg a. N. VI. 182.
Oberdieck: Nachrichten über die Obsternte des Jahrs 1869, nebst Bemerkungen über den Werth einer Anzahl Obstsorten VI. 183. 211. 242.
Gillemot: Roszkoz und seine nächsten Umgebungen VI. 201.
Fruchtkultur in Wisconsin, übersetzt von Kuhn VI. 276.
Slaby: Obsternte 1870 VI. 311.
Correspondenz aus Ungarn, Frühjahr 1870 VI. 312.
Lucas: Der Obstbau in Württemberg VI. 316.
„ Obsternte in der Gegend von Rostock 1870 VII. 25.
„ Mittheilung über eine Reise nach Braunschweig zur Oberdieckfeier 1.—6. Oktober 1870 VII 26. 60. 179.
Oberdieck: Ergebnisse meiner Obsternte von 1870 VII. 116. 278. 307. 340. 364. VIII. 38. 73.

Stoll: Erfahrungen über das Gedeihen gewisser Obstsorten in Oberschlesien VII. 148.
Göppert: Vortrag über Einwirkung der Kälte auf die Pflanzen VII. 152.
Obstbau bei Sedan. Aus einem Schreiben des Herrn v. Thielau VII. 157.
Zur Geschichte der Kurfürstl. und Königlichen Baumschulen in der Mark Brandenburg VII. 185.
v. Hoverbeck: Notizen über die Obsternte 1870 VII. 207, 231.
Groth: Geschichte des Obstbaues zu Guben VII. 238, 305, 337.
Lieb: Aus Südrussland VII. 241, 302.
Eine amerikanische Baumschule VII. 299.
Hädge: Ueber die Obsternte in und bei Rostock 1871 VIII. 85, 248.
Pinkert: Der Zustand der Kirschencultur in Mitteldeutschland in Folge des Frostschadens von 1870—71. VIII. 85.
Fischer: Zur Obstbaumzucht in Böhmen VIII. 123, 149.
Unterrainer: Obstbaumschaden durch Frost in Nordtirol VIII. 144.
Göppert: Einige Bemerkungen über das Verhalten der Vegetation im letztverflossenen Winter VIII. 145.
Mugler: Ueber im letzten Winter an den Obstbäumen vorgekommenen Frostschaden VIII. 185.
Lieb: Aus Südrussland VIII. 223.
C. Fischer: Klagen über den Rückgang der Obstbaumzucht in Böhmen VIII. 232.
„ Eine Ansicht von dem Erfrieren fast sämmtlicher Zwetschenbäume in Böhmen in dem harten Winter 1870 bis 1871 VIII. 239.
v. Trauttenberg: Pomologisches aus Keszthély VIII. 241.
H. Maurer: Der Frostschaden an den Obstbäumen im Grossherzogthum Sachsen im Winter von 1870—71. VIII. 246.
E. Wuth: Die Baumschule zu Bargteheide in Holstein IX. 101.
Ueber die Obsternte 1872 in Grevenbroich, Cöln, aus einem Briefe an die Redaktion IX. 109.
Stoll: Das Klosterstift St. Florian IX. 113.
Pohl: Bericht über die Obst- und Gemüseausstellung des Landesbezirksvereins zu Mähr. Schönberg 1872 IX. 158.
Lieb: Aus Südrussland IX. 209.
C. Fischer: Der ehemalige und gegenwärtige Stand der böhmischen Obstbaumzucht IX. 269.
Mehlhorn: Pomologisches aus Süd-west-Missouri IX. 221.
Lucas: Reiseskizzen über eine Reise durch Oberbayern nach Bozen und Trient vom 6. bis 25. Juni 1873. IX. 225.
Lent: Ueber die Obstcultur bei Dortmund X. 22.
C. Fischer: Das Obstjahr 1873 im Saazer Kreise Böhmens X. 82.
Mischlich, Brgmtr. in Nauheim: Obsterträge X. 118.
Heinrich: Ein Schulgarten (mit Plan) X. 118.
Thieme: Der Ausflug der zu Wien versammelten Oenologen nach Vöslau X. 221.
Schaffranek: Resultate einer pomologischen Wanderung in New-Orleans und dessen Umgebung X. 124. 140.
Hesselmann: Die Ursache der allgemeinen Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume von 1871 bis 1873 X. 179.
J. Jablanczy: Bericht über den Obst- und Weinbau in der Gegend von Pressburg X. 184.
Lucas: Ueber die im Jahre 1874 zu erwartende Obsternte X. 256.

46) Berichte und Protokolle über Obstausstellungen und pomologische Versammlungen.

Blomberg: Ueber die gegenwärtigen pomologischen Bestrebungen in Schweden I. 124.
Slaby: Vierte Obst- und Gemüseausstellung zu Mährisch-Schönberg I. 148.
Stenzel: Bericht über die Obstausstellung zu Zerbst I. 151, 181.
Engelbrecht: Bericht über die vom Vereine für Land- und Forstwirthschaft am 14. bis 16. Oktober 1864 in Braunschweig veranstaltete Obstausstellung I. 176, 211.
Obstausstellung in Osnabrück im Okt. 1863 I. 286.
Lucas: Der zweite Congress deutscher Gärtner, Botaniker und Gartenfreunde in Erfurt 9.—13. September 1865 I. 315, 347, 371.
Göschke: Erfurter Versammlung 1865. Protokoll der 1. Sitzung der Sektion für Obstbau II. 50.

Lucas: Obstausstellung am 22. und 23. September in Frankfurt a. M. und am 30. September, 1. und 2. Oktober in Luzern II. 320.

Münster: Bericht über eine in Stralsund vom 13.—16. September stattgehabte Obst-Ausstellung III. 26, 49, 118, 154.

Neack und Dr. **Krämer**: Ausstellung von Erzeugnissen des Land- und Gartenbaues der Provinz Starkenburg zu Darmstadt vom 16. bis 21. Oktober 1866, III. 53.

Pinkert: Holz- und Obstcultur im Altenburgischen III. 117.

Programm für die 5. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen vom 24.—27. September 1867. III. 219, 250, 288.

Die Pariser Ausstellung III. 254.

Stoll: Ausstellung der Sektion für Obst- und Gartenbau zu Breslau III. 331.

v. Bose: Bericht über die Ausstellung in Berleburg IV. 349.

Lucas: Die XIV Wanderversammlung süddeutscher Wein- und Obstzüchter in Heilbronn IV. 331. 363.

Oberdieck: Obst-, Blumen- und Gemüseausstellung in Braunschweig V. 25.

Hausser: Die Obstausstellung zu Hall den 21. September 1868 V. 83.

v. Bose: Bericht über die Obstausstellung zu Iserlohn V. 86.

Die Obst- und Gemüseausstellung in Meiningen im Oktober 1868. V. 120.

Slaby: Obstausstellung in Ullersdorf V. 150.

Lucas: Internationale Gartenbauausstellung in Hamburg V. 300.

Oberdieck: Bericht über die Obstausstellung bei der internationalen Ausstellung in Hamburg im Sept. 1869 V. 335.

Bericht über die Versammlung in Bingen a. R. V. 355.

Lucas: Die Oberdieckfeier oder das 50jährige Pomologische Jubiläum des Herrn Superintendent Oberdieck VI. 339.

Lucas: Die VI Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Braunschweig VIII. 362.

Thomae: Die Obstausstellung zu Wiesbaden im Herbst 1870 VII. 141.

„ Ueber die Obstausstellung in Wiesbaden im Herbste 1870 VIII. 31.

Oberdieck: Blumen-, Gemüse- und Obstausstellung zu Bremen VIII. 118.

„ Einige Mittheilungen über die auf der Ausstellung zu Bremen, Anfangs Oktober 1871, ausgelegt gewesenen zahlreichen, von Herrn Leroy zu Angers gesandten Birnsorten VIII. 153. 178.

„ Ueber die Obstausstellung bei der Pomologen-Versammlung zu Braunschweig im Jahre 1872 (mit Abb.) IX. 1.

Lucas: Die Generalversammlung deutscher Pomologen in Braunschweig IX. 69.

H. Maurer: Kurze Nachricht über das Frühobst in der Weltausstellung in Wien IX. 219.

Stoll: Die VI. Früchteausstellung in Bozen 1872 IX. 282.

Lucas: Bericht über den Internationalen Pomologischen Congress in Wien IX. 321.

Schaffranck: Die erste Obst- und Blumenausstellung des Obstzüchtervereins von Louisiana X. 20.

Frank: Temporäre Früchte-Ausstellung in Wien im September 1873 X. 23.

Lucas: Die Ausstellung von Obst- und Trauben u. s. w. vom 1. bis 15. Oktober 1873 in Wien, nebst Bericht über Excursionen nach Klosterneuburg, in die Rosenthal'schen Baumschulen zu Albern, nach Neuwaldegg bei Dornbach X. 25, 65 bis 82.

Slaby: Ausstellung im Festhale 28. Sept. 1873 X. 88.

Statuten der Société Pomologique de France, welche in der Sitzung vom 3. Oktober 1872 vorgeschlagen und angenommen wurden X. 215.

X. Deutscher Pomologen-Verein und pomologische Institute.

47) Jahresberichte, Etats, neue, ausgetretene, gestorbene Mitglieder, Vereinsgaben und Bibliothek.

Neue Mitglieder: I. 159. 31. 63. 93. 127. 192. 221. 255. 319. 375. II. 63. 124. 160. 189. 224. III. 31. 63. 126. 159. 218. 249. 288. IV. 94. 128. 159. 187. 221. 254. 316. 351. V. 96. 127. 186. 222. 250. 320. 373. VI. 58. 92. 127. 157. 319. VII. 160. 192. 223. VIII. 32. 64. 96. 190. 252. IX. 317. X. 31. 94. 148. 223.

Geschenke für die Bibliothek I. 159.

Rechenschaftsbericht für 1864—1865 II. 31.

Vorschlag, wie durch vereinte Arbeit die Hebung des deutschen Obstbaues erzielt werden könnte II. 59.

Versammlung eines zur 5. Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen ernannten Comites in Naumburg II. 63.

Lucas: Einleitungen und Vorschläge für die 5. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen, Obst-, Wein- und Gemüsezüchter in Reutlingen II. 97.

v. Bose: Bemerkungen zum Vorschlag über vereinte Arbeit II. 120.

v. Trapp: Einige Bemerkungen für die bevorstehende Versammlung und Ausstellung in Reutlingen II. 125.

Jahresbericht des deutschen Pomologen-Vereins für 1865—66 II. 371.

Vereinsgabe, Anzeige hievon III. 31. 126. 160.

v. Bose: Pomologen-Verein: Die Vereinsbibliothek III. 368.

Satzungen des deutschen Pomologen-Vereins IV. 60.

Versendung der Verhandlungen der V. allgemeinen Pomologischen Versammlung IV. 128.

Gestorbene Mitglieder IV. 183.

Vereinsgabe für 1867—68 IV. 159. 221. 254. 317.

Rechenschaftsbericht des Geschäftsführers pro 1867—68 IV. 372.

Etat pro 1868—69 V. 95.

Vereinsgabe 1868—69 V. 95. 251.

Rechenschaftsbericht pro 1867—68 V. 373.

Etat pro 1869—70 VI. 59.

Uebersicht der Mitglieder nach Ländern geordnet VI. 220.

Rechenschaftsbericht für 1869—70 VI. 373

Kurze Geschichte des deutschen Pomologen-Vereins und Rückblick auf die ersten 10 Jahre seines Bestehens VII. 68.

Verzeichniss der Mitglieder, nach Ländern und Provinzen geordnet VII. 78.

Etat pro 1870—71 VII. 222.

Todes-Anzeige verschiedener Vereins-Mitglieder VII. 287.

Rechenschaftsbericht pro 1870—71 VII. 372.

Etat pro 1871—72 VIII. 128.

Vereinsgabe für 1871—72, Oberdiecks Erfahrungen über das Erfrieren der Gewächse VIII. 190.

Aus dem Regensburger Morgenblatt über den deutschen Pomologen-Verein VIII. 252.

General-Versammlung des deutschen Pomologen-Vereins in Braunschweig, Programm VIII. 319.

Verzeichniss der nach Beschluss der General-Versammlung durch spätere Berathungen des Vorstandes in den Ausschuss des Pomologen-Vereins berufenen Mitglieder, mit Angabe der Länder und Provinzen oder Obstbautreibenden Gegenden, für welche dieselben thätig sein sollen IX. 79.

Veränderungen des Mitgliederstandes seit 1. Januar 1873 IX. 82.

Neue Mitglieder und Veränderung im Ausschuss IX. 186.

Neue Mitglieder und Circular IX. 253.

Entwurf des Etats pro 1873—74 X. 30.

Veränderung in Wohnung und Stellung X. 32.

Todesanzeigen X. 32.

Vereinsgabe pro 1872—73 und 1873—74 X. 32

Rechenschaftsbericht pro 1872—73 X. 91.

48) Anträge an den deutschen Pomologen-Verein.

Jahns Bemerkungen über eine Sommer-Ausstellung in Meiningen I. 221.

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde VI. 60.

Engelbrecht: Offener Brief an Dr. Lucas IV. 61.

Geschenk eines Buches VI. 127.
Antrag des Grafen v. Bismark an den deutschen Pomologen-Verein betreffend ein Album deutscher Pomologen VI. 190.
Programm für die VI. Allgemeine Pomologen-Versammlung in Braunschweig VI. 251.
Lucas: Aufforderung an die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins V. 222.
Engelbrecht: An die Ausschussmitglieder des deutschen Pomologen-Vereins IX. 88.
Pomologische Versammlung in Trier vom 27. September bis 1. Oktober 1874 X. 189.
Bericht und Antrag des Dr. Koch X. 276.
Anträge für die Generalversammlung von Dr. Lucas X. 283.
Generalversammlung des deutschen Pomologen-Vereins in Trier X. 314.
Neue Statuten des Vereins X. 318.

49) Pomologisches Institut in Reutlingen.

Pomologisches Institut in Reutlingen: Frequenz der Anstalt, dann Besuch Ihrer Majestäten des Königs und der Königin von Württemberg I. 127. 222.
Pomologisches Institut. Der landwirthschaftliche Verein des Grossherzogthums Hessen spricht in einem Bericht über den Erfolg, welcher für Hebung der Obstcultur dadurch erzielt wurde, dass alljährlich einige junge Leute zur Ausbildung zu Obstgärtnern und Baumwärtern nach Reutlingen geschickt wurden III. 126.
Pomologisches Institut, Frequenz desselben, dann Angabe der in der Baumschule befindlichen Bäume II. 31. III. 191.
Lucas: Obergärtner-Gesuch IV. 316.
Pomologisches Institut: Neuer Cursus 1868—69 IV. 222.
Frühjahr-Cursus des Pomologischen Instituts in Reutlingen pro 1869 V. 127. 186.
Besuch des Ministers des Innern in Reutlingen, Frequenz im Frühjahr 1870. VI. 222.
Pomologisches Institut in Reutlingen, Frequenz im Winter 1870 VI. 351.
Das Pomologische Institut in Reutlingen, Wintersemester VIII. 256.
Pomologisches Institut in Reutlingen IX. 128. 320. X. 191.

50) Andere Pomologische Anstalten.

Pomologisches Institut zu Proskau IV. 314.
Pomologisches Institut zu Proskau, Bericht über das Sommersemester 1869 V. 186.
Nachricht über die projektirte Lehranstalt für Pomologie, Obst- und Weinbau zu Geisenheim V. 222.
Samen- und Obstbauschule in Weinberlhof VIII. 192.
Oberdieck: Die Kgl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim IX. 155.
Höhere Gärtnerlehranstalt in Cöln a. R. IX. 319.
Obstbauanstalt in Ragnit VI. 280.
Pomologisches Institut in Troja bei Prag VI. 351.
Eine Weinbauversuchs-Anstalt und Schule im südlichen Oesterreich, im Kloster St. Michele bei Trient X. 206.
Weinbauschule in Randersacker X. 287.

XI. Kurze Notizen und Mittheilungen.

51) Verschiedenes.

Ausstellung in Chemnitz I. 32.
Aufnahme und Bewegung des Nahrungssaftes II. 63.
Eine Erfindung, die, wenn sie sich bewährt, eine gewaltige Revolution auch im Obstbau herbeiführen würde I. 94.
Zur Kirschencultur in Wetzenhausen I. 96.
Lederschmiere, für Stiefel sehr geeignet I. 128.
Chemische Untersuchungen über die Ernährung der Pflanzen I. 255.
Ein Riesenapfelbaum in Amerika I. 288.
Münter: Die frühere Gartencultur in Pommern I. 320.
Ausstellung 1866, Land- und Forstwirthschaftliche in Wien II. 32.

Gesammtertrag an Obst in Württemberg für 1865 II. 32.
Jahresbericht der Obst-, Wein- und Gartenbausektion der k. k. mährisch-schlesischen Obst-, Wein- und Gartenbausektion in Brünn für 1864 II. 32.
Westphälischer Gartenbauverein gegründet II. 92.
Verkäufliche Obstsorten in Nachbildungen von Wachs, gefertigt vom Maler v. Beesten II. 93.
Lange: Bemerkungen zu einigen Aufsätzen in den Pomologischen Monatsheften 1865 II. 94.
Leymann: Recept zu einer Stiefelschmiere II. 127.
Lucas: Witterung 1866 in Württemberg II. 192.
Preisvertheilung bei der Ausstellung des Hannoverschen Gartenbauvereins II. 223.
Die Kellerei im pomologischen Institut II. 285.
Programm zur Obst-, Gemüse und Pflanzen-Ausstellung des Gartenbauvereins zu Frankfurt a. M. II. 287.
Aus dem Werdauer Wochenblatte Nr. 20. 1866. Ein Vortrag des Inspektor Richter über Obstbaumzucht II. 352.
Jäger: Ein neues Bindmaterial zum Anbinden der Spalierbäume im Sommer III. 30.
„ Ein Blendling der Himbeere III. 30.
Jahn: Notizen über einige Birnsorten III. 30.
Jäger: Nachtheile bei Anwendung des Gaskalkes III. 30.
Arnoldis Obstkabinet III. 64.
Anwendung des Apfelmostes in der Färberei III. 64.
Ein sehr wirksames Mittel gegen die Angriffe verschiedener Insecten III. 128.
Hinger: Bindematerial für Baumschulen III. 160.
„ Ueberschreiben der Etiquetten mit Gräf'scher Dinte III. 160.
Bereitung von Baumwachs III. 191.
Bericht des Thüringer Gartenbauvereins III. 192.
Mittel gegen Engerlinge III. 192.
Zwei neue Kirschen, Belle de Couchey und Bigarreau Maycollais III. 252.
Düngung der Obstbäume III. 252.
Obstausstellung in Cöthen, Cassel, Hildesheim, Frankfurt a. M. III. 252.
Neue Apfelsorte: „Lord Burghley" III. 252.
Pomologencongress Frankreichs in Paris III. 255.
Vorträge über den Weinbau III. 316.
Der Obstbau von Werder aus Dr. Regels Gartenflora III. 319.
Oberdieck: Anzeige und Bitte, betreffend den Bezug von Edelreisern III. 349.
Treiberei von Erdbeeren III 349.
Neue Frucht eines Baumes „Macadamia termifolia" III. 349.
Eine neue Kirsche „Frogmore's early bigarreau cherry" III. 349.
Der Obstdiebstahl und seine Folgen III. 350.
Ueber Unterlagen bei der Veredlung von Aepfeln und Birnen III. 350.
Vertilgung der Blattläuse III. 350.
Frühobst am 1. August in Paris ausgestellt III. 350.
Programm des „Congrès pomologique de France" III. 351.
Der Verein für Gartenkultur und Botanik in Cöln III. 352.
Pomologische Notizen aus der Hamburger Garten- und Blumenzeitung IV. 31.
Unterrainer: Verbreitung von Edelreisern und Obstbäumen IV. 63.
Reicher Obstertrag in Rodheim in Hessen IV. 64.
XXVI. Allgem. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Wien IV. 64.
Ausstellungen 1868 IV. 95. 222.
Feigl: Warnung vor Petroleum gegen Insekten IV. 95.
Deutsche Industrie-Zeitung: Risse und Spalten auszufüllen IV. 96.
Neue Früchte von 1868 IV. 96.
Nessler: Ueber die Bereitung der Fruchtsyrupe IV. 160.
Coërs: Aus einer Zuschrift desselben von Lent IV. 188.
H. Lucas: Ueber die Entstehung des Hagels IV. 188.
Stillbum setosum: Ein Pilz auf Früchten IV. 191.
Obst- und Gemüseausstellung in Linz IV. 223.
Graf Potocki: Anrede desselben an den Gärtner des Herrn Fr. Gerold IV. 224.
Anweisung von Geldern zur Heranbildung tüchtiger Baumwärter IV. 224.
Eröffnung des pomolog. Instituts zu Proskau am 1. Oktober 1868 IV. 254.

G. Abesser: Veränderung des Geschmacks durch Veränderung des Bodens IV. 254.
Neue Art Obst aufzubewahren IV. 255.
Dr. Müller: Einfluss der Baumpflanzungen IV. 255.
Ausstellung des Dresdener Gärtner-Vereins den 5.—11. Sept. 1868 IV. 256.
Oberdieck: Reiserversendungs-Anzeige IV. 317.
F. Maliva: Bemerkungen zu dem Weissen Birnapfel IV. 317.
E. Wuth: Ueber das Früchtemalen IV. 318.
Sperling contra Sperling IV. 320.
Der Gärtnerverein in Berlin V. 23.
Hamburger Ausstellung V. 32.
Ausstellung des Gartenbauvereins zu Dessau am 17.—19. April 1869 V. 96.
Internationale Gartenbauausstellung in Hamburg von 1869 V. 127. 223.
Anfrage des Hildesheimer Gartenbauvereins V. 128.
Versammlungen und Ausstellungen 1869 V. 128, 252.
Resultate der Versuche mit Aufbewahrung frischer Früchte in den Stollen an der Dornburg V. 159.
Die Ernte in den Nassauischen Domanialweinbergen V. 160.
Gartenbauverein in Botzen V. 188.
Aus einem Briefe des Herrn Blomberg V. 188.
Hagelbeschädigtes Obst V. 189.
Pomologische Aehrenlese aus Prof. Dr. Kochs Wochenschrift V. 189.
Notizen aus den Frauendorfer Blättern V. 191.
Düngung mit desinficirtem Kloakendünger V. 224.
Arnoldis: Obstcabinet V. 251.
Ueber Frachtermässigung für die Ausstellung zu Hamburg V. 251.
Mittel gegen den Frass der Vögel V. 252.
Plastische Masse zur Darstellung von Statuetten, Möbelverzierungen etc. V. 252.
Lucas: Pomologische Reise V. 258.
XV. Wanderversammlung süddeutscher Wein- und Obstproducenten in Bingen vom 4. bis 7. Oktober 1869 V. 253.
Kreuze und andere Abzeichen in Baumstämmen V. 288.
Verein junger Kunstgärtner in Potsdam V. 288.
Jäger: Ueber das Pelzig- und Stippigwerden der Kernobstfrüchte V. 318.
Aufschwung des Gartenbaus in Paris V. 318.
Jäger: Zur Vertilgung des Rüsselkäfers V. 319.
„ Blühende Pfropfreiser im zweiten Jahre V. 319.
„ Vortheilhaftes Material zur Verwendung bei der Obstaufbewahrung V. 319.
Obstsendung aus dem Sortiment des Pomologischen Instituts zur Ausstellung nach Bingen. V. 352.
Oberdieck: Bekanntmachung wegen Abgabe von Edelreisern V. 352.
Wanderversammlung württembergischer Wein- und Obstproduzenten 1869 V. 352.
Obstausstellung der Gartenbaugesellschaft Flora in Cöln V. 352.
Feldobstpflanzungen bei Orleans V. 372.
Ursachen des Faulens der Früchte V. 372.
Berichtigung wegen des Fangens der Singvögel bei Rudolstadt V. 372.
Ausstellung in Wien am 3. Oktober 1869 VI. 32.
Kurze Abschrift aus den Berliner Nachrichten von 1834 VI. 63.
F. A. Ritz: Ueber die bei Ausstellungen zu vertheilenden Prämien u. a. Anerkennungen VI. 89.
J. H. Hochhut: Ein Lehrgedicht, Obstfreund und Baumzucht VI. 93.
Ausstellungen 1870 VI. 93, 128.
Jäger: Die Benutzung der Lehranstalten für Obstbau durch die Landwirthe VI. 157.
Curiosum (Wulliwuschbirn) VI. 159.
Zucht des Eichenspinners in Bamberg im Jahre 1869 VI. 191.
Land- und Forstwirthschaftliche Versammlung in Stuttgart 1870 VI. 222.
Ausstellung in Berlin, Juni 1871. VI. 280.
Beschreibendes Verzeichniss der Erdbeersorten des Pomologischen Instituts in Reutlingen VI. 280.
Gartenbauschule für Jungfrauen in Ithaca VI. 280.
Oberdieck: Reiserversendung und Baumabgabe VI. 319.
„ Danksagung VI.
Curiositäten aus der Ausstellung von Obst und Trauben, welche in Verbindung mit der Gartenbau-Ausstellung im Herbst 1870 in Stuttgart statt hatte VII. 32.

Oberdieck: Kurzer Abriss meines Lebens VII. 32.
Kühn: Aufruf zur Mittheilung der hinsichtlich der Dauerhaftigkeit der einzelnen Obstsorten im Winter 1869 bis 70 gemachten Beobachtungen VII. 160.
Pomologisches Etablissement des verstorbenen Herrn Leopold Müller in Züllichau zu verkaufen für 4000 Thaler VII. 223.
Ausstellungen im Herbst 1871 VII. 287.
Internationale Ausstellung von Geräthen in Gravenhagen VII. 351.
Druckfehler-Berichtigungen, von Oberdieck VII. 352.
Nichtabhaltung der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Stuttgart VII. 371.
Einladung zur 26. Versammlung der deutschen Land- und Forstwirthe in München VIII. 64. 286.
Ausstellungen 1872 VIII. 96.
Programm der 6. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Braunschweig vom 10.—13. Oktober, verbunden mit einer Obstausstellung VIII. 129.
Weltausstellung in Wien, Obst- und Weinbau VIII. 157.
Ausstellungen und Versammlungen 1872 VIII. 160, 255, 285.
Aus der Nebraska Staatszeitung VIII. 191.
Obsternte in Württemberg 1871 VIII. 192.
Jäger: Die Mistel vergeht auch von selbst wieder VIII. 192.
Allgemeine deutsche Gartenbau-Gesellschaft in Erfurt VIII. 254, 287.
Die 6. allgemeine Versammlung deutscher Pomologen in Braunschweig VIII. 256.
Die Baumschulen und der Obstmuttergarten des pomologischen Instituts zu Reutlingen VIII. 288.
Das Gähren der Früchte VIII. 288.
Obstpreise in Württemberg 1872 VIII. 352.
Eröffnung der k. Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim VIII. 352.
Correspondenz aus Constanz: Abwehr gegen das empfohlene zu starke Abwerfen der Obstbäume nach Hagelschlag VIII. 384.
Lucas: Eine Weinprobe IX. 94.
K. Koch: An sämmtliche Garten- und Obstbauvereine in Deutschland X. 187.
Pomologischer Congress in Wien (Anzeige) IX. 190, 254.
Liebigs Denkmal IX. 256.
Oberdieck: Nachricht wegen Bivort und Gilbert IX. 317.
„ Bekanntmachung wegen Abgabe von Edelreisern IX. 318.
„ Merkwürdige Bildung junger Kartoffelknollen im Innern durchwinterter, alter Kartoffeln IX. 318.
Gillemot: Robinia crispa X. 94.
Internationale landwirthschaftliche Ausstellung zu Bremen vom 13. bis 21. Juli 1874 inclusive (Programm) X. 95.
Verkehr mit Mostobst in Reutlingen im Herbst 1873 X. 95.
Auflösung der Cellulose in amoniakalischer Lösung von Kupferoxyd X. 128.
Ausstellungen 1874 X. 128.
Anfrage von v. Trapp X. 148.
Programm für den am 27. Sept. bis 1. Oktober 1874 zu Trier stattfindenden vereinigten Congress der VII. Versammlung des deutschen Pomologenvereins und der XVI. Sektions-Versammlung der deutschen Wein- und Obstproducenten X. 149.
Internationale landwirthschaftliche Ausstellung in Bremen X. 149.
Einladung zum Besuche nach Trier X. 160.
Rothbrauner Holzanstrich X. 191.
Ausstellung des Gartenbauvereins in Chemnitz 7. bis 16. August 1874 X. 192.
Lucas: Uebersetzung seiner Schriften in fremde Sprachen X. 192.
Nachtrag zur Tagesordnung für die Versammlung in Trier X. 223.
Ausstellungen und Versammlungen 1874 in Trier X. 249.
Pomologenversammlung in Angers den 28. September bis 3. Oktober 1874 X. 255.
Ausstellung zu Altenburg 16.—20. Sept. X. 256.
Ausstellung zu Godesberg 26.—28. Sept. X. 256.
Ausstellung zu Chemnitz 7.—16. August X. 256.
Ueber die Vertilgung der Blutlaus X. 256.
Coningk-Jongkind: Ueber das jährliche Abholzen einiger Zierbäume X.

XII. Verzeichniss der Obstsorten, welche in der pomologischen Monatsschrift ausführlich beschrieben oder kurz besprochen worden sind.

a) Aepfel.

Ah la bonne V. 264.
Amtmannsapfel VII. 171.
Ananasapfel, Rother III. 167.
„ Belgischer II. 309.
„ Weisser II. 86, 309.
Amerikaner, Neuer II. 86. 309.
Antonowka-Apfel IX. 36.
Alantapfel II. 86, 198, 309, 368.
Api, Rother Sommer- II. 309.
„ Kleiner III. 119.
„ rose III. 120.
Apfel aus Halder V. 263.
Arneth IV. 252, V. 225.
Astrachan, Rother II. 197, 368.
„ Später X. 5.
„ Weisser II. 197, 307, 309, 368, III. 51, 120, IV. 208, V. 199.
Augustiner, Rother V. 323.
Baldwin X. 197.
Batullenapfel III. 137.
Beauty of Kent II. 148.
Beaufin, Gestreifter I. 65.
Bedfordsire Foundling II. 148.
Belle du Hâvre III. 120.
Belle d'Orléans III. 120.
Belle fille de Normandie III. 120.
Bellefleur, Grosser Brabanter VIII. 338.
„ Gelber II. 118, 309, 321.
Belle Josephine III. 120.
Betty II. 309.
Birnapfel Revalscher II. 309.
Birnreinette III. 51.
Birnapfel, Weisser IV. 111.
Blauapfel VII. 225.
Böhmer II. 309.
Bohnapfel III. 57, 58.
„ Grosser II 72, II. 368, III. 52.
„ Gr. rheinischer II. 337.
„ Kleiner III. 121.
Boikenapfel II. 309.
Bonne Beauty X. 33.
Borovitzky II. 197.
Borsdorfer, Böhmischer II. 153, 309.
„ Cludius II. 309, III. 321.
„ Doppelter III. 118.
„ Gestreifter III. 119.
„ Herbst- III. 119.
„ Tiroler II. 161.
„ Edel- V. 200, III. 52.
Borsdorfer, Gestreifter Edel- IX. 263.
Boutigneapfel II. 149.
Bredecke, Winter- II. 309.
Brünerling, Grosser böhmischer III. 289.
Bürgerherrnapfel II. 86, 148. 307.
Büschelreinette, Engl. II. 149.
Cadeau du Général III. 121.
Calvill, Bongarts grosser weisser II. 309.
„ blanc III 120, 121.
„ Fraas' Sommer- II. 309. IX. 129.
„ Garibaldi IV. 99.
„ Gelber Herbst- III. 118.
„ Gestreifter Herbst- II. 309, III. 119.
„ Rother Herbst- II. 368, III. 119.
„ Weisser Herbst- III. 52.
„ Gewürz- II. 368, III. 122.
„ Hagewyler II. 309.
„ rouge d'Anjou III. 120.
„ Lütticher Ananas- II. 86.
„ St. Sauveur III. 120. 121.
„ Rother Sommer- II. 197, 304, 307, 309, 337, III. 122, III. 52.
„ Gestreifter rother Winter- II. 147, III. 57.
„ Rother Winter- III. 52.
„ Weisser Winter- V. 203, II. 117, 147, 152, 198, 206, 309, 368, III. 52, 57, 73, I. 206.
„ Kleiner Wachs- III. 57.
„ tulipé II. 198.
„ Türken- II. 147.
Calvillreinette II. 148.
Cambusnethan-Apfel III. 119.
Cardinal, Geflammter II. 164.
„ Geflammter weisser II. 305, VII. 171.
„ Rother III. 120, III. 122.
Caroline Auguste II. 197.
Carolin Burchardts II. 309.
Carolly X. 197.
Carthäuser II. 185.
„ Gelber Winter- II. 309.
„ Winter III. 58.
Carpentin II. 149.
Charlamowsky II. 309.
Citronatapfel III. 118.
Citronenapfel III. 122, V. 203.
„ Winter- II. 309.
Champ Gaillard X. 197.
Court pendu Loiset V. 264.
Cousinot, Purpurrother II. 306, 368, III. 52, 120, V. 204.
Cox's Pomona III. 67.

Doedapfel II. 307.
Drusapfel, Kleiner III. 118.
Deichzugapfel II. 149.
Edelapfel, Gelber VII. 171.
Edelböhmer II. 208.
Edelkönig II. 147.
Edelrother II. 208, 310.
Edelreinette II. 86.
„ Französische III. 56.
Eisapfel II. 205.
Eiserapfel, Rother II. 153, 306, 310, III. 119, 120.
Emperor, Dicksons VII. 119.
Erndteapfel II. 310.
Erzherzog Anton II. 198.
Erzherzogin Sophie II. 86.
Fenouillet d'oré III. 120.
Fernand de Bavay V. 264.
Flamme, Holländische III. 51, III. 118.
Franzapfel III. 52.
„ Rother III. 122.
„ Weisser III. 122.
Fürstenapfel, Grüner II. 310, V. 201.
Fürst Lippe VIII 136.
„ Bismarck VIII. 20.
Fleiner Kleiner Winter- II. 149, 184, 368.
„ Königs- III. 257.
St. Germain-Apfel I. 14.
Gewürzapfel, Engl. II. 86, II. 310.
„ Sommer- II. 310, III. 120. 122.
Glanzreinette II. 306, 312, III. 149.
Glasapfel, Dubener III. 119.
Glockenapfel III. 122, III. 52, 119.
„ Weisser III. 122.
Gloire de Fauquemont V. 264.
Goldzeugapfel II. 86, 198, 310, II. 148, III. 119.
Golden Noble II. 87.
„ Harvey IV. 273.
Goldmohr II. 368.
Granatreinette, Engl. II. 149.
Gravensteiner II. 147, 153, 197, 307, 310, 337, 368, III. 51, 73, 119, 120, 122, IV. 265, V. 201, VII. 171.
Graf Nostiz VII. 193.
Grünling von Rhode Island II. 310, II. 368.
„ Nordischer II. 310.
Greenups II. 311.
Gülderling, Deutscher II. 337.
„ Gelber engl. II. 147, II. 310.
„ Mensfelder II. 310.
Harveyapfel, Vergoldeter II. 310.
Härtling, Doppelter VII. 174.
Hasenkopf III. 119, III. 120.
„ Winter- III. 122.
„ Süsser III. 51.
Hausmütterchen IV. 260.
Hawthornden II 150, IV. 271, VII. 171.
Hebelsapfel IV. 239.
Herbstapfel, Cludius' III. 120.
Hiefenapfel, Süsser rother II. 310.
Himbeerapfel, Leberrother II. 147, III. 68.
„ Rothgestreifter III. 51.
„ Ritters II. 310.
Herrnapfel, Kleiner II. 310, III. 122.
„ Rothkantiger III. 122.
Hohlbus V. 291.
Holländer, Doppelter II. 149.
„ Grosser III. 337.
„ Drusapfel III. 118.
Honigreinette II. 147.
Jahrapfel, Luyer II. 310.
Jansen v. Welten II, 149.
Impériale III. 120, 121.
Indienne V. 264.
Joseph von Brichy V. 263.
Josephine Kräuter VIII. 198, IV. 263.
Jungfernapfel, Rother II, 225, III. 118. II. 368.
Kaiser Alexander II. 148, 153, 310, III. 120, 122, V. 202, VII. 172.
Kantapfel, Danziger II. 86, 147, 310, 368, III. 52, 73, 118, 182.
„ Englischer II. 147.
Kaupangerapfel II. 33.
Kochapfel VII. 87.
„ Saurer III. 52, 122.
„ Süsser III. 51, III. 118.
Kohlapfel III. 118.
„ Grüner III. 51.
Königsapfel III. 122.
„ Mecklenburger III. 65. 194.
„ Süsser II. 306, II. 310.
„ Weisser II. 152.
König Georgsapfel II. 309, III. 119.
„ Georg Fittinghof VII. 103.
Königin Louisen-Apfel II. 368, III. 119.
„ Sophien-Apfel II. 309.
Kirkes Nelson II. 310.
Köstlichster II. 208.
Köstlicher von Kiew II. 148.
Krautapfel, Rother II. 337.
Krekapfel, Süsser III. 122.
Kriwitz, Weisser III. 57.
Kronenapfel, Multhaupts Winter- II. 306, 310.
„ Zimmtartiger II. 310.
Krummstengel III. 122.
Krummstiel, Grüner III. 52.
„ Pommer'scher III. 51, III. 119.
„ Rheinischer VII. 173.
Kurzstiel, Brüsseler grüner II. 150.
„ Rosenfarbiger II. 310.
„ Königlicher II. 297, 307, 368. III. 120. IV. 266.
Kurzstiel, Schwarzer VII. 6, VII. 261.
Küchenapfel, Holländ. II. 310.

Küchenapfel, Keswicker, II. 310, IX. 195.
Lagrange X. 197.
Langtons Sondergleichen II. 149, 313, III. 118, 119, 120.
Liebling, Bödickers III. 121.
Limburgerin V. 263.
Limonenreinette II. 87, 305, 306, 307.
„ Engl. II. 149
Luiken II. 368, III. 58, V. 202.
Mac Lellan II. 310.
Maicherapfel, Weisser VIII. 337.
Maidenblusch II. 150, IV. 271.
Margarethenapfel II. 310.
Marguerite II. 197.
Matapfel, Brauner II. 184, V. 202.
„ Weisser II. 184, III. 57.
Mecklenburger, Gelber II. 310.
Melonenapfel III. 122.
Milchapfel, Braunschweiger III. 119.
Minna Herzlieb II. 310.
Morgenduftapfel II. 310, 368, III. 6.
Mönchsapfel II. 149.
„ Rothgestreifter III. 52.
Monstreuse d'Amerique III. 120.
Montapfel, Weisser II. 306.
Müllerapfel, Rother VII. 168.
Muscatreinette II. 149, 305, III. 120, VII. 173.
Nalivia Bossarts II. 310, VIII. 341.
Nègre d'oré IV. 266.
Nelkenapfel, Cornwalliser VI. 196.
„ Sommer- II. 310.
Nonpareil, Braddicks II. 310.
„ Martin II. 310.
„ Pitmaston II. 88.
New England seek no farther II. 150.
Newtown Spitzenberg III. 119.
Paradiesapfel, Grosser II. 337.
Parisapfel II. 257.
Parmäne, Gold- VII. 171, II. 72, III. 120. 121.
„ Winter Gold- II. 86, 149, 153, 307, 316, 337, 368, III. 119, 120.
„ Sommer- II, 311.
„ Gestreifte Sommer- II. 149.
„ Adams II. 149, 311.
„ Henzens VIII. 194.
„ Scharlachrothe II. 86, 153, 304, 311, III. 119.
„ Engl. Scharlach- II. 149.
„ Engl. Winter- II. 198.
„ Thal Masoal II. 88.
Pastorapfel II. 310.
Pepping, Blenheim I. 130.
„ Bullocks II. 311.
„ von Court of Wick II. 86, 88.
„ Coxes Orangen- II. 311.
„ Downtons I. 131, II. 148, 304, 311.
Pepping, Früher engl. Gewürz- I. 130.
„ Altenburger Gold- I. 131.
„ Deutscher Gold- II. 311, V. 202.
„ Engl. Gold- II. 86, 87, 148, 153, I. 130.
„ Franklins Gold- II. 148.
„ Granges Gold- II. 88.
„ Hughes Gold- III. 73.
„ Hughes & Franklins Gold- I. 131.
„ Langes Gold- I. 132.
„ Gelber von Ingestrie II. 311.
„ Kent'scher III. 58.
„ Kentischer rother II. 149.
„ Kerry I. 130.
„ Gelber Lavendel- I. 132, II. 311.
„ London I. 130, II. 147, II. 311.
„ Pippin Loisel V. 264.
„ von Nothingham II. 311.
„ Gelber Neustadts II. 311,
„ Oster- II. 311.
„ d'or III. 120.
„ Oelkofer I. 129.
„ von Kiew I. 131.
„ Walliser Limonen- I. 132, II. 148.
„ Parkers I. 130, II. 149, 311, 337, VII. 172.
„ Ribston II. 86, 305, 306, 307, 368, III. 52, 119, I. 130, VII. 173.
„ Engl. Scharlach- I 130.
„ Marmorirter Sommer- I, 130.
„ Spanischer II. 86, 306.
„ Spencers II. 311.
„ Kleiner Stein- II. 86, II. 311.
„ Sturmers II. 311, III. 73.
„ Rothbackiger Winter- II. 304, 307, II. 311.
Pfaumenapfel, Rother III. 122.
Pigeon III. 122.
„ blanc III. 120.
„ rouge III. 118, III. 120.
Plöniken III. 52.
Pomme Beauty III. 55.
Pomme pilot III. 55.
Pomme de Pâques V. 264.
Pomme impériale III. 120.
Pomme de St. Louis III. 119.
Passe pomme rouge III. 120.
Pomeranzenapfel III. 193.
Pogatschapfel, Rother VII. 164.
Peach apple, Irish III. 73.
Plänikenapfel III. 122.
Princesse noble III. 73. IV. 266.
Prinzessinapfel, Edler II. 86, 337.
„ Grosser edler III. 51.
Prinzenapfel II. 147, 153, 306, 311, III. 73. 118, 120.
Prälatenapfel III. 119.
Professeur Henneau V. 264.
Quarrendon du Comte de Dinon II. 197.

Quittenapfel, Winter- II. 307, 311, III. 119.
Rabau, Sommer- II. 337, III. 118.
Rambour von Beck II. 311, VII. 356.
„ Himbsels VIII. 171.
„ Kirkes II. 148, III. 118.
„ Lütticher II. 148, II. 311.
„ Pleissner II. 368, III. 51, III. 122.
„ Runkels Winter- II. 129.
Reinette, Ananas- II. 148, 304, 311, 337. III. 119, 120.
„ d'Angleterre III. 120.
„ Baseler Gold- VIII. 308.
„ Baumann's II 86, 311, III. 119.
„ Baedecker's II. 311.
„ von Breda II. 148, IV. 266.
„ de Bretagne III 120.
„ v. Blenheim II. 148.
„ Gold- v. Blenheim II. 312, VII, 173.
„ Burchardts II. 86, 311, II. 307.
„ Büttners II. 306.
„ von Beck II. 312.
„ Birn- III. 51.
„ Büschel- Engl. II. 149.
„ Bibers II. 311.
„ Calvillartige II. 311.
„ Calvill- II. 148.
„ de Canterbury III. 120, 122.
„ Carmeliter II. 149, III. 57, II. 87, 312, 368, VII. 173
„ grise du Canada III. 122.
„ Graue von Canada IX. 35.
„ von Canada II. 184, III. 120.
„ von Caux VII. 145.
„ Kleine Casseler III. 119.
„ Grosse Casseler II. 86, 149. 184, 337. 368, III. 120, 122, VII. 172.
„ Casseler gelbe VIII. 193.
„ Champagner II. 86, 312, VII. 172.
„ Charakter II. 86.
„ Christ's deutsche Gold- II. 149.
„ Clochard III. 120.
„ Coulons II. 311
„ von Damason II. 368.
„ Deaks graue V. 289.
„ Diel III. 119.
„ Diels von Sorgvliet II. 305.
„ Dietzer Gold- II. 86, 306, 312.
„ Dietzer Mandel- II. 312.
„ Duchesse de Brabant V. 263.
„ Edel- II. 1. 186.
„ Französische III. 54.
„ Eisasser, rothe II. 312.
„ Engl. III. 122.
„ Grosse engl. III. 51.
„ d'Espagne III. 122.
„ Etlins I. 15.
„ de Fouquemont V. 264.
„ franche III 120, 121.
Reinette, Glanz- II. 306, 312, III. 149.
„ Goehrings III. 33.
„ Gestreifte II. 149.
„ de Geers II. 306.
„ Gold- III. 122.
„ Gäsdonker VII. 174.
„ Granat Engl.- II. 149.
„ Graue III. 122.
„ Graue Osnabrücker II. 86. 149.
„ grise III. 122, III. 120
„ Graue franz. III. 57, II. 337, II. 149. III. 51.
„ Süsse graue II. 312.
„ Grüne III. 122.
„ Grüne Lothringer III. 58.
„ Gaesdonker Gold- II 148, 185.
„ Hoyai'sche Gold- II. 87, 306.
„ Harberts I. 321, II. 87, 185, 312, VII. 173.
„ Gelbe Herbst- III. 119.
„ Graue Herbst- II. 312, III. 118.
„ Süsse Herbst- II 312. 353.
„ Herwegs weisse II. 312.
„ Honig- II. 147.
„ Kienast's VII. 33.
„ St. Lambert I. 225, II. 337.
„ Landsberger II. 87, 306, 312, III. 120.
„ Limonen- II. 87, 149, 305, 306, 307.
„ Loisét V. 264.
„ Rothe Mandel- II. 368.
„ Molly II. 312, 368.
„ van Mons II. 149.
„ von Montfort V. 138.
„ Multhaupts II. 307, 312, V. 202.
„ Muscat II. 149, 305, III. 120, VII. 173.
„ Nicolas III. 119.
„ Niemann's rothe II. 148.
„ v. Normandie II. 312.
„ Oberdiecks I. 66, II. 5, 149, VII. 172.
„ Ontz II. 312.
„ von Orléans V. 202, II. 86, 117, 149. 307, 312; 368, III. 57, 58, 118, 119, VII. 172.
„ Osnabrücker III. 119, VI. 257.
„ passe tardive V. 263.
„ pear Renet II. 153, III. 122.
„ Pigeon III. 122.
„ Credés Quitten- III. 119.
„ Pariser Rambour- II. 148, 306, 312, 368, III. 58, 119, VII. 172.
„ Rienters grosse grüne II. 149.
„ Röthliche II. 112, IV. 353, VII. 173.
„ Scotts II 312.
„ Smolka II. 113
„ Goldgelbe Sommer- II. 312, III. 118. III. 120.
„ Nikitaer Sommer- II. 312.

Reinette von Sorgvliet II. 312, III. 119,
„ Stern- III. 168.
„ „ Rothe IV. 2.
„ Spital- Engl. II. 66, 149, 312, VII. 173.
„ Thouins II. 86.
„ de Versailles III. 122.
„ de Vigan III. 120.
„ Volltragende V. 266.
„ Voss II. 312.
„ Norwegische Wachs- II. 289.
„ Wilkenburger Citronen- II. 306, 312.
„ Woltmann's II. 149, III. 119.
„ von Wormsley V. 163.
„ Gelbe Zucker- II. 198.
„ Kleine zartschalige II. 304, 307, II. 312.
Richard, Gelber VII. 1.
Römerapfel III. 51.
„ Gestreifter II. 312.
Rosenapfel, Asiatischer I. 110.
„ Böhmischer II 86, 312, 368.
„ Florianer II. 312.
„ Mallardis II. 312.
„ Moringer V. 99, V. 258.
„ Virginischer II. 185, 312, 368, II. 307, VII. 102, 173.
Rosenhäger III. 122.
Rosmarinapfel, Brauner II. 297, 313.
„ Hilliards II. 86, II. 313.
„ Italienischer III. 119.
„ Weisser II. 208.
Russet Putnam II. 313.
Russet, Vergoldeter II. 87, III. 258.
Sämling von Beachamwell II. 313.
Sämling Jeffrey's III. 52.
Sämling Longvilles II. 313.
Sary Sinap II. 86, 87.
Schafsnase, Berliner II. 313, III. 119.
Schmalzapfel, Kremsmünster VIII. 196.
Schöner v. Kent II. 313.
Schmiedapfel II. 313.
Schmidtapfel, Süsser VII. 47.
Schlotterapfel, Woltmann's II. 313.
„ Grüner III. 51.
„ Horsets II. 313, II. 86.
Schneeapfel II. 313, III. 118.
„ Weisser III. 122.
Schiefapfel III. 122.
Strichapfel, Herbst III. 118.
Secklerapfel II. 306, 313.
Sedan, Apfel grüner von II. 86, 309.
Seidenhanf III. 119.
Seidenhemdchen II. 148.
Schöner von Boskoop V. 193.
Siculai Apfel VIII. 279, 309.
Skiliankowoi II. 313.
Spitzapfel, Böhmischer III. 52.
Sommerapfel, Pfirsichrother X. 97, II. 313.
Sondergleichen, Langtons I. 149, 313, III. 118, 119, 120.
Scheibenapfel, Sommer III. 119.
Sommerapfel, Virginischer III. 119.
Sommerstrichapfel, Weisser III. 292.
Summer Thorle III. 119.
Stettiner, Rother II. 150, 165, 210, 337. 368, III. 51, 58, 119, 120, 122, V. 202, I. 172, 328, 366.
Steinkriener's Apfel III. 122.
Streifling, Altenburger Winter- II. 149.
„ Kloppenheimer VII. 292.
„ Königsberger III. 119.
„ Nikitaer II. 313, 307.
„ Köttenicher II. 86, 87, 306.
„ Lütticher platter Winter- III. 119.
„ Aechter Winter- II. 313, 306.
„ Edler Winter- II. 149.
„ Uebrighauser V. 292.
Strichapfel, Rother Herbst- III. 291.
„ Weisser Herbst- III. 293.
„ Herrnhäuser weisser Herbst- II. 313.
„ Sommer- II. 313.
„ Rothe Sommer- III. 290.
Strömling II. 184.
Taffetapfel II. 150.
„ Weisser Winter- II. 313, III. 121.
„ Schwarzrother II. 313.
Traubenapfel III. 121.
„ Holländ. III. 52, 122.
„ Böhmischer III. 52.
„ Mittelgrosser III. 122.
Taubenapfel, Mayers weisser II. 313.
„ Mayer's II. 307.
„ Oberdiecks II. 307, 313.
„ Pfirsichrother II. 307.
„ Rother Herbst- III. 119.
„ Schiebler III. 121.
„ Weisser Sommer- II. 313.
„ Weisser Winter- III. 119.
„ Rother Winter- II. 148, III. 57. 119.
Tittinghof, Georg VII. 103.
Unvergleichlicher, Parks II. 87.
Unterapfel II. 193.
Venetianer II. 313.
Violette du quatre gouts III. 120.
Wachsapfel III. 51, 119.
Wagener Apfel VII. 171.
Währapfel, Wilkenburger II. 87.
Weilburger Apfel II. 150, III. 119.
Weinapfel, Champagner III. 58.
„ Braunauer Winter- II. 313.
„ Gestreifter holländ. III. 119.
Wellington II. 15.
Winterapfel, Brauner II. 313.

Kronenapfel, Rother Winter- II. 148, 337.
Wirtelapfel II. 313.
Wood's Grünling II. 310.
Jankee II. 311.
Zimmtapfel, Sommer- II. 184, 313.
„ Gestreifter Sommer- III. 121.
Zwiebelborsdorfer II. 148, III. 51, 57, 118, 120, 122.
Zwiebelapfel III. 122.

b) Birnen.

Adele Lancelot IV. 72.
Alexandrine Douillard IV. 72.
Alexander Lambré V. 197.
America III. 55.
Andenken an den Congress V. 3.
André Leroy IV. 72.
Andry Dr. III. 55.
Apfelbirn II. 150.
Apothekerbirne, Winter- III. 57.
Arbre courbé II. 200.
Angevine IV. 72.
Archiduc d'Autriche II. 150.
Andenken an Favre I. 16.
Baronne de Mello III. 120, 121, IV. 72.
Belle Angevine III. 121.
„ de Berry III. 120.
„ de Bruxelles III. 121.
„ de Flandres III. 121.
Bergamotte d'automne II. 200.
„ Crassanne d'hiver II. 200, 263.
„ v. Cuerne V. 193.
„ d'Espéren II 262, III. 120, VII. 177.
„ Moritzburger Gold- I. 205.
„ Herbst- III. 52, 119.
„ Königs- III. 121.
„ Reinette V. 132.
„ Rothe III. 52, 121.
„ Sommer- III. 118.
„ Fürstenzeller grosse Winter- IV. 72.
„ Graue Winter- III. 119.
„ Winter- III. 52.
Berriays Birn IV. 196.
Berthier Dr. IV. 55.
Besi sanspareil II. 200.
Betzelbirne III. 57.
Bezy Vaast II. 263.
de Chaumontel II. 263, III. 57, 58.
Boutoc Birne IV. 33.
Bleckers Meadow II. 199.
Brandywine II. 198.
Bratbirne, Württembergische V. 293.
Broom Park I. 68, IV. 74.
Bruttaebuona Birn I. 133.
Bon Chrétien d'Espagne II. 263.
„ Williams II. 263, III. 121.
Beurré d'Amanlis III. 120, 121.
Beurré d'Anjon III. 55, 120.
Beurré d'Aremberg I. 67, III. 121.
„ blanc II. 263, III. 52.
„ blanc Winter- III. 119.
„ Bretonneau II. 262.
„ Bachelier III. 121.
„ Crassane III. 121.
„ Diel II. 121, II. 263, III. 120.
„ de Ghelin III. 55.
„ Goubault II. 199.
„ gris II. 263, III. 52, 119, 121.
„ gris d'hiver nouveau III. 121.
„ gris d'oré V. 132.
„ gris rouge I. 262.
„ de France II. 263.
„ Hardy II. 199, III. 121.
„ de Janvier V. 260.
„ de Silly X. 195.
„ Kennes II. 199.
„ de Luçon IV. 73.
„ van Marum III. 121.
„ de Mouchauses II. 198.
„ Millet III. 120.
„ de Naquin III. 55.
„ Napoléon III. 118, 120, 121.
„ Navez III. 119.
„ de Nivelle III. 55.
„ Sommer- blanc III. 52, 121.
„ Spae II. 37, III. 55.
„ de Wetteren II. 245.
Bonneau Birn, Schöne II. 114, VI. 100.
Butterbirn, Amanlis V. 9, VII. 176, II. 184.
„ Gestreifte Amanlis X. 5.
„ Arembergs II. 88, 304.
„ Chaumontel III. 120.
„ Clasen's IV 72.
„ Clairgeau's VII. 177.
„ Benoist's V. 38.
„ Blumenbachs I. 353, III. 121, VII. 175.
„ Bremer III. 136.
„ Darmstädter II. 150.
„ Diels II. 150.
„ Duhamel's VIII 99.
„ Goubaults V. 6.
„ Capiaumonts Herbst- III. 121.
„ Coloma's Herbst- II. 151.
„ Graue Herbst- II. 368, III. 56, 58, 120,
„ Weisse Herbst- II. 150, 184, III. 56, 119, 57, II. 368.
„ Holländische III. 11, V. 132.
„ Hochfeine IV. 73.
„ Holzfarbige III. 13, 119, 121.
„ Hardy's IV. 72.
„ De Jonghes, (Beurré de Jonghe) (Gambier) II. 9.
„ Lade's VIII. 22.
„ Lederbogens V. 39.

Butterbirn, Luizets. IV. 73.
„ Millets IV. 73, VII. 175.
„ von Nantes V. 39.
„ Napoléons II. 88, 150, 151, 295, 368, III. 13, 52, 56, 119, VII. 175.
„ von Nivelles I. 97, IV. 74.
„ Payens V. 98, VII. 177.
„ Rudolphs grüne VI. 289.
„ von Spaa VII. 177.
„ Ulmer IV. 74, 322, V. 39.
„ Vereins II. 199.
Coloma's Winter- III. 56.
„ Hardenponts Winter- II. 184, 263, III. 56, VII. 175
„ Liegels Winter- II. 118, 151, 184, III. 121, VII. 175.
„ Grumkower II, 304, 368, III. 52.
Des Canaurges X. 195.
Capiaumont VII, 176.
Catillac II. 263,
Charneu, Köstliche von VII. 174, III. 119.
Chaumontel II. 151, 201.
Choix d'un amateur II. 304.
Christbirne, Gelbe Sommer- III. 120.
„ Williams II. 7, III. 101, VII. 174.
Citronenbirn II. 368.
„ Botzener II. 88.
Clevenower III. 118.
Clevenower Birn III. 52.
Clairgeau II. 151, 165, 201, III. 52, 120, 121.
Colmar d'Aremberg III. 120, 121, V. 197, VII. 177.
„ De Jonghe's II. 33, VII. 133.
Colorée d'Août II. 189, IV. 74.
Columbia Birn IV. 66.
Columbia IV. 75.
Comissair Delmotte VIII 33.
Comtesse Clara Frys III. 73.
Crassanne II. 368.
Cyderbirn, Normännische II. 72.
Darra III. 55.
D'oré de printemps III. 119.
Dechant Dillen IV. 75.
Dechantsbirn, De Jonghes VI. 2.
„ Juli III. 10, V. 6.
„ Lange weisse II. 368, III. 199.
„ November II. 150.
„ Rothe II. 199, 368.
„ Vereins- II. 199, IV. 75.
„ Winter- II. 150, III, 56, VII. 176.
Delices d'Hardenpont III. 120.
Diel II. 151, 184.
Dillens Herbstbirne II. 368.
Doyenné d'Alencon III. 120.
„ blanc III. 120.
„ Detays IV. 75.
„ Dillen I. 67, III. 121.
„ de Juillet II. 199.
Doyenné d'hiver II. 201, III. 120, 121.
„ doré III. 121.
„ St Michel III. 120.
Dunmore VII. 177.
Echasserie II. 201.
Eierbirn, Sommer- III. 118.
Ecully, Erstling von I. 15.
Enghien, Broncirte von V. 166.
Erzbischof Hons Birn II. 195, V. 17.
Esperine V. 39.
Erzengel Michael V. 132.
Eugen Maisin II. 8.
Emil Heyst IV. 75.
Favorite Clapps VI. 39, X. 195.
Feigenbirne II. 195.
„ von Alençon II. 199.
„ Grosse, (Poire la grosse Figue) (de Jonghe) II. 10.
„ Holländische II. 151, III. 52.
Flachsbirne II. 368.
Flaschenbirne, Bosc's III. 12, VII. 176.
Fondante de Charneu II. 152.
„ de Noel II. 262.
Forellenbirne III. 13, 120.
Franc réal d'été III. 52.
Gaisbirtle, Stuttgarter II. 72, III. 121, V. 8.
General Lamoricière IV. 75, V, 131.
„ Duvivier VI. 353.
„ Tottleben I. 34, VII. 177.
Gerardine III. 14.
„ d'Esquermes (Gregoire) II. 7.
Geschenk von Artois, schönes VIII. 186. 140.
St. Germain III. 119, 121.
„ Puvis II. 199.
„ Vauquelin IV. 79.
Glockenbirne III. 119.
Glücksbirne III. 56.
La Gracieuse III. 119.
Graf Canal II. 295.
„ von Flandern II. 88.
„ Hallers gerippte Birn X. 292.
Graumännchen, Spätes VIII. 172.
Grünbirne IV. 75.
St. Georgsbirn, Grosse V. 8, V. 133.
Gute von Ezee IV. 76, V. 7.
Gute Graue II. 151, 368, III. 118.
Häberles Birne V. 292.
Heliöte Dundas VIII 33.
Herzog von Nemours IV. 76, VII. 177.
Herzogin von Angoulême II. 151, III. 56, 121, VII. 176.
„ von Bordeaux VII. 34.
„ von Mars IV. 76.
Hoyerswerder, Grüne II. 195, VII. 176.
Hofrathsbirn II. 88.
Herrnbirne, Esperens II. 152, III. 121, VII. 175.

Herrnbirne, Gelbe Sommer- V. 9.
Herbstbirne, Lange grüne II. 150.
„ Schönste III. 119.
Herbstsylvester V 39.
Honigbirn, Graue IV. 76.
„ Ostpreussische III. 52.
Jagdbirn III. 120.
Jägerbirn (poire des Chasseurs) II. 65.
Jaminette II. 201.
Jalousie de Fontenay III. 120, 121.
Inauguration IV. 77.
Joseph Banks IV. 77.
Joséphine de Malines II. 262, IV. 77.
Jubiläumsbirn II. 7.
Julius Blaise V. 132.
Jules d'Airoles III. 55.
Jungfernbirne III. 52.
Kaiser Alexander Birne III. 119.
Kaiserlicher Prinz V. 196.
Kannenbirn, von Wächters grosse grüne IV. 80.
Katzenkopf, Grosser I. 257, 263, II. 337, III. 121.
„ Französischer III, 56, 57, 58.
Kingsessing III. 55.
Knausbirn II. 150.
Königsbergamotte III. 121.
Königsgeschenk von Neapel III. 119.
Tafelbirn, Kopert'sche II. 150.
Kronprinz von Frankreich VIII. 101.
Leckerbissen von Angers IV. 77.
Lentier Dr. II. 200, IV. 75.
Leon Gregoire I. 67, II. 8.
Leursbirn V. 197.
Liebling Clapps VI. 353.
Lieutenant Poitevin IV. 77.
Loisel III. 121.
Louise bonne II. 201.
Louise bonne d'Avranches II. 151, III. 56, 120, 121, IV. 266.
Gute Louise von Avranches VII. 175.
Luise Gregoire II. 7.
Louis Zephirin IV. 80.
Mad. Favre II. 37, V. 39, VI. 65.
„ Gregoire VII. 34.
„ Treyve V. 131.
Marie Louise II. 150, III. 52, 119, 120, VII. 177.
Martinsbirne, Graue II. 337.
Martin sec III 56.
Magdalene, Grüne Sommer- II. 368.
Margarethenbirne, Kl. Herbst- III. 52.
Meuris, Winter- IV. 77.
Moltke's Birne III. 73.
Monarch Knights IV. 77.
Mundnetzbirne, Herbst- III. 119.
Muscat Robert II. 199.
Muskateller, Braunrothe II. 368.
„ Weiler'sche VI. 195.
Mostbirn, Sievenicher VI. 35.
Mostbirn, Weinsberger V. 292.
Napoleon Savinien IV. 77.
Nelis Dr. V. 132.
„ Winter- I. 289
Neue Fulvie IV. 78.
Neue Birne IV. 66.
Olivier de Serres VI. 233.
Onondaga IV. 78.
Orpheline d'Enghien IV. 78.
Passe Colmar II. 263.
„ Crassane IV. 78.
Pastorenbirn VII. 178.
Paulsbirn IV. 78.
Petersbirn II. 150.
Pfirsichbirn IV. 132, V. 7.
Pfundbirn III. 120.
„ Deutsche III. 58.
„ Uckermärker III. 118.
„ Lange Winter- III. 52.
Poire des Chasseurs I. 68, IV. 78.
„ Seckel II. 199.
Prévost II. 262.
Président d'Osmonville III. 55.
Prince imperial III. 55.
„ de France IV. 78.
„ Napoleon V. 196.
Professeur Barral III. 55,
„ Hortolès II. 83.
Pomeranzenbirne, Müskirte II. 368.
Rousselon IV. 79.
Reichenäckerin IV. 78.
Regentin II. 88, 184, 304, III. 120, 121.
Rettigbirn II. 150, III. 52.
„ Leipziger V. 9.
Roi de Rome VII. 324.
Rosenbirn IV. 274.
Rothbirne, Haller V. 292
Rosselet von Rheims III.
„ Vander Veeken II. 263. 52.
„ Grosse Winter- IV. 78.
Salisbury II. 150.
Soeur Gregoire III. 55.
Salzburgerbirne, Grosse X. 129, 164, 194, 292, 294, 295.
Schmalzbirne, Römische II. 363, III. 120.
Schneebirne III. 52.
Schwester Gregoire VIII. 136.
Schwesterbirn IV. 79.
Seckelsbirn II. 88, IV. 79.
Senateur Vaisse X. 195.
Shobdencourt III. 55.
Siebenbürgerin V. 163.
Soldat laboreur III. 56, 121.
Sommerdorn, Punktirter II. 150, 368.
Souvenir d'Hortolès père X. 195.
„ Favre III. 55.
„ de Mad. Favre VI. 79.
„ de Mad. Treyve 199.

Speckbirne II. 337.
Septemberbirne, Grosse III. 52, 119.
Steinbirne III. 52.
Swans Orange V. 197.
Tafelbirne, Grüne I. 69, II. 368, III. 52, III. 119.
Therese, Gute V. 132.
Thorbirne III. 57.
Tongres, Birn von IV. 72.
Triomphe de Jodoigne II. 262, IV. 79, V. 197.
Urbaniste Seedling II. 200.
Van Mons Leon Leclerq V. 197.
Veldenzer II. 368.
Verte longue III. 57.
Mad. Verté V. 226.
Virgouleuse IV. 80.
Wadelbirn, Rothe IV. 80.
Wolfsbirn II. 368.
Windsorbirn II. 194, V. 9.
Weinbirn, Rothe Moselaner IX. 296.
Weisslingsbirne III. 56.
Wildling von Chaumontel IV. 266.
„ von Einsiedel II. 72.
„ von Montigny III. 120.
„ von Molte II. 368, III. 56.
Winterbirne, Rostizerbirn III. 52.
„ Schönste IV. 275.
Wunderbirn, Moringer IV. 80.
Zépherin Gregoire II. 263.
Zuckerbirn, Brüsseler II. 150.
„ Gelbe III. 52.

c) Pflaumen.

Aprikosenpflaume, Gelbe II. 299.
„ von Trauttenbergs rothe II. 298.
Bergthold, Precoce de II. 202.
„ Frühe von V. 4.
Bleu de Perk III. 121.
Briant de Ponts X. 196.
Columbia II. 299, III. 121.
Coopers large red III. 121.
Damascene, Christ's II. 85, 291, 296.
„ Zahlbruckners violette II. 299.
„ Trummers II. 292, 298.
Diamantpflaume II. 299.
Diaprée violette II. 369.
Drap d'or d'Espéren III. 121.
Durchsichtige II. 298.
Early Favourite II. 202.
Eierpflaume, Rothe II. 299, 369.
„ Marmorirte II. 299.
Esperens Goldpflaume VII. 178.
Favoritpflaume II. 369.
Frühdamascene, Friedheims rothe II. 299.
Fruchtbare, Frühe II. 298.
Frühzwetsche, Biondecks II. 298.
Frühpflaume, Freudenberger II. 299.
Frühzwetsche, Gelbe II. 299.
„ Mainzer IX. 170.
„ von Wangenheims II. 299.
Golden drop Coes III. 121.
Hauszwetsche II. 299.
Jerusalemspflaume violette II. 299.
Johannispflaume II. 299.
Jungfernpflaume, Weisse II. 298, VII. 178.
Kirke II. 298.
Kirkes Pflaume X. 193.
Königspflaume, Frühe II. 298.
„ Haussers V. 293.
„ von Tours II. 298, 299, VII. 178.
„ Lucas, X. 33.
„ Violette III. 7.
Lepine II. 85, 292.
Mac Laughlin Pflaume IX. 97.
Mirabelle, Aprikosenartige II. 299.
„ Gelbe II. 202, 299, 300, 369.
„ tardive II. 202.
Monsieur Smith II. 202.
Muskatellerpflaume, späte X. 161.
Orange II. 202.
Pomeranzenzwetsche V. 37.
Pfirschenzwetsche, Frankfurter V. 41.
Pflaumenzwetsche, Rodts II. 299.
„ Rodts blaue II, 291, 296.
Pflaume, Peters gelbe II. 299.
Prune Monsieur à fruit jaune III. 121.
Reineclaude, Althan's VII. 176, IX. 293.
„ Graf Althann's rothe VIII. 197.
„ Durchscheinende II. 323.
„ de Bavay III. 121.
„ Grosse II. 369, 292, 298.
„ hâtive III. 121.
„ rouge von Mons II. 202.
„ Moyret II. 202.
„ Princes rothe III. 34.
„ verte III. 121.
Rudolphspflaume II. 299.
Schöne von Loewen V. 38.
Souvenir de Mad. Nicole X. 196.
Taubenherz, buntes II. 298.
Victoria Pflaume V. 36.
Königin Viktoria II. 202, 299, VII. 178.
Americaine, Violette III. 121.
Washington Pflaume II. 369.
„ Rothe VII. 9.
Winesour, Engl. II. 298.
Zwetsche, Agener VII. 15.
„ Blaue italienische II. 369.
„ v. Hartwiss gelbe II. 299.
„ Meyerböcks II. 299.
„ Reitzensteiner II. 369.
„ Hauszwetsche, Ungarische II. 369.
Zuckerzwetsche, grosse II. 299.

d) Kirschen.

Adler, Schwarzer II. 305.
Amarelle, Königliche II. 302, 361.
„ Späte II. 302.
„ Bouquet II, 302.
Anglaise hâtive X. 196.
Bouquetamarelle II. 302.
Burknitzer, Rothe II. 369.
Bernsteinkirsche, Frühe II. 301.
„ Grosse Gubner II. 369.
Chatenay's Schöne II. 362.
Guigne luisant X. 197.
Doctorkirsche II. 359.
Elfner's Kirsche VI. 292.
Folgerkirsche II. 294, 302.
Flemish II. 360.
Glaskirsche, Laroses II. 295, 302.
Gouverneur Wood II. 302.
Gobet, Grosser IV. 361.
Gubener Kirsche, neue V. 289, 321.
Hammelsäckchen, Altenburger IV. 203.
Heintzes Kirsche IV. 3.
Herzkirsche, Adams II. 301.
„ Anatolische frühe schwarze II. 358.
„ Coes bunte IV. 99.
„ Büttners schwarze II. 369.
„ Frühe Mai- II. 301, 302.
„ Coburger Mai- II. 302, 358.
„ Ochsen- II. 301, 369.
„ Spitzens II. 301.
„ Winklers weisse II. 369.
Herzogenkirsche, Späte II. 359.
Herzogin von Angoulème II, 302.
Impératrice Eugenie II. 202.
Kentish II. 360
Kirsche von Planchouri V. 324.
Königin Hortense II. 302, 369, V. 257, VI. 5, 100.
Knorpelkirsche, Gelbe von Dönissen II. 302.
„ Grosse schwarze II. 301, 369.
„ Leschkes schwarze I, 292.
„ Meininger späte bunte II. 294, 301, 302.
„ Neumanns schwarze I. 322.
„ von Rockport II. 302.
„ Schneiders späte I. 294.
„ Resacks V. 294.
Lemercier, Frühe II. 302, 358.
Liefelds Braune VI. 291.
Lothkirsche, Grosse lange II. 201, 302,
„ Spanische II. 369.
Lucienkirsche II. 363.
May Duke II. 293, 302, 354.
Maikirsche, Frühe schwarze II. 369.
„ Rothe II. 297.
Montmorency II. 361.
Morelle, Grosse II. 302.
Muscateller, Prager II. 369.
Natte, Doppelte II. 369.
„ Frühe II. 295, 302.
Nonnenkirsche, Grosse II. 302.
Riesenkirsche Badacsoner V. 353.
Royale hative II. 362.
Schöne von Choisy II. 302.
Spanische, Schwarze II. 301.
Schreckenskirsche IV. 67.
Straussweichsel II. 302.
Uhlhorns Trauerkirsche VI. 135.
Vogelkirsche II. 363.
St. Walpurga's Kirsche II. 301.
Wachskirsche, Grosse gelbe II. 369.
Weichsel, Frauendorfer II. 202, 302.
„ Grosse Friedrichs- II. 369.
„ Süsse Früh- II. 302.
„ Ostheimer II. 302.
„ September III. 369.
„ Wellingtons IV. 269.

e) Aprikosen.

Ambrosia II. 84, 300.
Aprikose von Pont à Mousson II. 191.
„ Pfirsich II. 191.
„ von Schiras I. 110.
„ Kleine gelbe II. 191.
„ Grüne II. 191.
„ Frühe Morey II. 191.
„ Röthliche II. 191.
Beauce II. 191.
Brochamp II. 291.
Chambol II. 191.
Chenove II. 191.
Couchey II. 191.
Fissin II. 191.
Gevray II. 191.
Goulard Aprikose II. 191.
Liabaud X. 195.
Mexico X. 196.

f) Pfirsiche.

Chevreuse hâtive III. 121.
Double montagne III. 121.
Frühpfirsich, Aikelins III 353.
Grosse mignonne hâtive III. 121.
Persica Davidiana IV. 5.
Pfirsich Piels VI. 168.
„ Probst Jodoc I. 16, III. 225.
„ Willermoz III. 66.
Pourprée hâtive III. 121.
Schwarzenberg, Fürst Carl III. 121.

g) Erdbeeren.

Ananas perpetuel IV. 38.
Bartlett IV. 35.
Boule d'or IV. 38.

Belle Bordelaise II. 266.
Coxcomb II. 265.
Downing IV. 38.
Duke of Malakoff II. 265.
Flora IV. 38.
Gloire de Nord II. 266.
Graf Moltke VIII. 36.
Green prolific IV. 35.
Hendries Seedling II. 266.
Kaiserin, deutsche VIII. 34.
Kochs 700 IV. 38.
Kriegsminister von Roon VIII. 37.
Kronprinzessin VIII. 35.
Kronprinz VIII. 35.
Lord Clyde II. 266.
Lord Murray II. 266.
Lucas II. 266.
Monatserdbeere, Heykals weisse VIII. 194.
„ rothe VIII. 194.
Monitor IV. 35.
Myatts Fertilized Hautbois II. 266.
Nicaise, Dr. IV. 36.
Oscar II. 265.
Sir J. Paxton II. 265.
Perpetuelle de St. Gilles IV. 37.
Princess of Wales II. 266.
Quatre Saisons de Versailles II. 266.
Riese von Franken II. 266.
Ripawan IV. 38.
Royal Hautbois II. 266.
Rustique IV. 37.
Scarlet Pine II. 266.
Souvenir de Kiew II. 266, IV. 36.
Suprise II. 265.
The great Agriculturist III. 225, IV. 34.
Triomph II. 266.
Triomphe de Liège II. 266.
White Pine apple IV. 37.
Wilsons Albany IV. 38.

h) Himbeeren.

American Black Cap Himbeere VI. 297.
Dnolittle's Improved Blackcap VI. 297.
Golden Cap VI 297.
Surpasse Fastolff V. 40.
Surpasse Merveille V. 40.

i) Brombeeren.

Claret IV. 163.
Crystal White IV. 163.
Dorchester IV. 163.
Early, Wilsons IV. 163.
Felton IV. 163.
Halcomb IV. 163.
Kittatinny IV. 163.
Masons Mountain IV. 163.
Newmann's Thornless IV. 163.
New Rochelle IV. 163.
Rubus trivialis IV. 163.
Rubus cuneifolius IV. 163.

k) Johannisbeeren.

Bang-up Johannisbeere IX. 294.

l) Feigen.

Braune III. 121.
Buissone X. 196.
Grosse französische III. 121.
Magdalene Feige III. 121.
Napolitaine X. 196.
Peau dure X. 196.
Verdale X. 196.

m) Kastanien.

Bühler, Grosse gelbe IX. 17.
„ Kleine früheste IX. 18.
„ Mittelfrühe grosse IX. 18.
„ Späte braune IX. 18.

n) Trauben.

Adirandac III. 245.
Alvey III. 245.
Angers noir hâtif I. 78.
Augster, weisser II. 326.
Blank, Blauer II. 326.
Catawba III. 241.
Charlotte III. 367.
Chasselas Vibert I. 79.
„ Napoléon I. 78.
Christine III. 245.
Concord III. 245, 329.
Cornelkirschentraube, Weisse V. 353. VI. 135.
Clairette, Grosse Weisse X. 196.
Clinton III. 245.
Creveling III. 245.
Delaware III. 241.
Diana III. 245.
Elben, weisser II. 326.
Frühtraube, Lucas I. 17, III. 34.
Gaisdutte, Blaue II. 326.
Golden Champion VIII. 117.
Gutedel, Pariser II. 309.
Hartford prolific III. 245.
Honigler, Weisser II. 286.
Heunisch, weisser II. 326.
Jona III. 245.
Isabella III. 241, III. 245.
Kanigl, weisser II. 326.
Kölner, weisser II. 326.
„ blauer II. 326.

Laska Traube VIII. 52.
St. Laurent VIII. 52.
Lydia III. 367.
Madelaine de Jacques I. 78.
Madrefild court black Muscat VIII. 117.
Margit Traube IX. 36, 168.
Malingre précoce I. 79.
Mehlweiss, weisser II. 324.
Mohrenkönig blauer II. 326.
Muscat Pince's black VIII. 117.
„ Caminada X. 196.
„ batif de Séaumur I. 79.
„ Halâper VI. 1.
„ Primavis X. 196.
„ Salomon X. 196.
Muscateller, Gelber, II. 326.
Muscateller. Grüner II. 326.
„ Rother II. 326.
Nortons Virginia III. 244.
Räuschling weisser II. 326.
Rebecca III. 245.
Royal Ascot VIII. 118.
Rogers Hyroid III. 241, 270.
Sämling, Ives III. 245.
Schmieger II. 126.
Schönedel, rother III. 121.
„ weisser III. 121.
Sultanieh X. 196.
Tokay rose I. 78.
Trebbiano X. 196.
Ungar, früher blauer II. 304.
Zimmttraube, blaue II. 326.

XIII. Literatur und Kritik.

52) Deutsche Literatur über Pomologie und Obstbau.

Abel: Die Obstbaumpflege an Strassen und Wegen IX. 93.
Ammann: Die Pflanzenkrankheiten III. 216.
Arnoldis Obstkabinet I. 90, II. 90, 346, V. 187, 250, VII. 158, VIII. 63, 190, X. 222.
W. Arnoldi: Sammlung plastisch nachgebildeter Pilze VIII. 30.
v. Babo: Die Weinlaube IX. 286.
Baltet: Charles, Praktische Anleitung zur Baumzucht, mit einer Einleitung von Ed. Lade I. 251.
O. Beck: Instruction über das Pflanzen und das Pflegen der Alleenbäume VII. 215.
„ Land- und volkswirthschaftliche Tagesfragen über die Förderung des Obstbaues und der Alleenpflanzungen VIII. 127.
J. G. Beer: Grundzüge der Obstbaukunde VIII. 91.
Belke Th.: Vollständiges Register der 10 ersten Jahrgänge der pomologischen Monatsschrift II. 369.
Berghuis: Niederländischer Obstgarten, deutsche Ausgabe II. 370.
Bericht über die III. Allg. bayerische Obstausstellung der bayerischen Gartenbaugesellschaft in München IX. 126.
Dr. Busch: Ueber die Obstcultur in Arnstadt und die daselbst gedeihenden edlen Birnsorten V. 123.
Courtin: Illustrirte Gartenzeitung III. 188.
Deyks: Der Obstbau V. 186.
Dochnahl: Der Führer in der Obstkunde auf botanisch pomologischem Wege IX. 312.
Dornkaat: Pomologische Notizen V. 370.
Enders J. N. Prof.: Kurze Anleitung zur Obstbaumzucht II. 159.
P. J. Feuchtinger: Warum verdient der Obstbau die möglichste Förderung von Seiten der Lehrer? VIII. 195.
K. Fischer: Der Obstfreund und Obstzüchter II, 30, 157.
„ Obst- und Gartenbau VI. 220.
Göppert: Ueber die inneren Vorgänge beim Veredeln der Obstbäume X. 270.
„ Ueber die Folgen äusserer Verletzungen der Bäume, insbesondere der Eichen- und Obstbäume X. 189.
Göschke: Die guten Erdbeeren III. 247.
H. Goethe: Die Obstbaumschule V. 287.
„ Der Obstbaum, seine Pflege als Hochstamm VII. 254.
Dr. N. Graeger: Die Obstweinkunde VIII. 155.
J. Hafner: Anweisung zum Pflanzen der Obstbäume VII. 256.
„ Anweisung zum Pflanzen und zur ferneren Behandlung der Obstbäume des Schalen- und Beerenobstes und der veredelten Rosen VIII. 190.
Hannemann: Katechismus der Obstbaumzucht für Landschulen III. 287.
J. Hartwig: Praktisches Handbuch der Obstbaumzucht VIII. 28.

Heinrich: Catalog der Baumschulen zu Mödling bei Wien IX. 93.

Henne: Die Obstbaumschule im Grossen, bearbeitet v. Dochnahl IV. 310.

Hofmann-Bang: Die Obstzucht auf zwerg- und niedrigstämmigen Bäumen X. 91.

K. Horaceck jun.: Pomologische Blätter VII. 252, IX 309.

Jäger: Der Obstbaumschnitt nach Hardy III. 282.

„ Die Baumschule, 3. Auflage IV. 158.

„ Der Hausgarten.

J. W. Jelinek: Die Reform der Obstbaumzucht und das Geheimniss der neuen Obstbaumveredlung IX. 250, 287.

Karl Koch: Dendrologie: Bäume Sträucher und Halbsträucher, welche in Mittel und Nord-Europa im Freien cultivirt werden IX. 91.

Dr. Krantz: Neue, sehr vortheilhafte Cultur der Rebe IV. 219.

Ch. Leimenstoll: Obstbaumpflege VII. 219.

Link: Catechetischer Unterricht in der Obstbaumzucht I. 342.

Dr. Löffler: Anleitung zur Obstspalierzucht in Deutschland III. 59.

Dr. Lucas: Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten II. 350, III. 248, IV. 58.

„ Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde, herausgegeben vom pomologischen Institut in Reutlingen I. 31, II. 89, V. 93, VI. 54, VII. 158.

„ Kurze Anleitung zur Obstcultur II. 30, 347, VIII. 350.

„ Der Obstbau auf dem Lande, 4. Auflage IV. 93.

„ Die Lehre vom Baumschnitt II. 186.

„ Auswahl werthvoller Obstsorten VII. 250, 349.

„ Die Obstbenützung VIII. 350.

„ Kurze Anleitung zur Obstbenützung V. 286.

„ und Oberdieck: Illustrirtes Handbuch der Obstkunde IX. 91.

„ Systematische Uebersicht der Obstsorten der ersten fünf Bände des illustr. Handbuches der Obstkunde V. 351.

„ Die Beschädigung der Obstbäume durch Schneedruck V. 249.

„ Die Pfirsiche und Nectarinen VI. 30.

„ Die Taxation der hochstämmigen Obstbäume IX. 123.

„ Württembergs Obstbau VII. 310.

Lucas und Medicus: Die Lehre vom Obstbau, 4. Aufl. V. 249.

Dr. Lucas: Erwiderung auf eine Kritik des Dr. Filly „über die Kreis- und Bezirksbaumschule“ nebst Kritik des Herrn G. Stoll über das nämliche Werk X. 27.

„ Die Lehre vom Baumschnitt, 3. vermehrte Auflage X. 219.

Machaneck und Dr. E. Schwab: Der Volksschulgarten VII. 30.

J. Magenau, Steigerung der Erträge des nutzbaren Eisenbahn-Areals, hauptsächlich durch Obstcultur mit specieller Berücksichtigung der württemb. Verhältnisse IX. 310.

H. Maurer: Handbuch der Obstkunde. Das Beerenobst IV. 57.

„ Fullers Cultur der Fruchtsträucher IV. 312.

E. Müller: Abbildungen von Modellen künstlicher Obstbaumformen IX. 251.

Oberdieck: Etymologie der Obstnamen II. 347.

„ Pomologische Notizen V. 94.

„ Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, Zusätze von Oberdieck IV. 313.

„ Beobachtungen über das Erfrieren vieler Gewächse und namentlich unserer Obstbäume in kalten Wintern VIII. 282.

„ Die Probe- oder Sortenbäume VII. 219.

Parisius: Behandlung der Obstbäume an den Chausseen der Wegbau-Inspektion Einbeck 2. Aufl. VII. 319.

Reimann: Die Obstorangerie II. 342.

Rosenthal: Beschreibendes Verzeichniss der Fruchtbäume und Fruchtsträucher VII. 216.

Roth Fr.: Die vollständige Obstbaumzucht in gedrängter Darstellung II. 346.

Schröder L.: Die Hausgärten II. 255.

„ Pflege der Bäume in einfachster Weise III. 374.

Schweizerischer landw. Verein: Schweizer'sche Obstsorten I. 319, III. 63, IV. 251, VI. 55, 369, VII. 159, VIII. 126, X. 124.

Simmen J. C.: Der rationelle Obstbau in Garten und Feld II. 187.

Spatny: Beiträge zur Geschichte des Obstbaus im Königreich Böhmen VIII. 126.

v. Thielau: Wie soll der Landmann seinen Obstbaum behandeln X. 248.

Die Obstbaumzucht von einem Vereine sachkundiger Lehrer IV. 371, V. 94.
Zehender Fr.: Auswahl von Birnsorten II. 345.
Zehender Fr.: Auswahl einiger der besten und einträglichsten Apfelsorten für Obstgärten und das freie Land überhaupt II. 221.
Namenregister vorzüglicher Kernobstsorten für den Kanton Bern V. 285.

53) Deutsche Literatur über Weinbau.

Anleitung zum Weinbau und zur Kelterung der Weine im Königreich Böhmen VII. 217.
v. Babo: Illustrirter Weinkalender IX. 125.
„ Die Weinlaube IX. 286.
J. Beyse: Kellerbüchlein des wohlerfahrenen Weinwirthes unserer Zeit VI. 156.
Dr. Blankenhorn: Annalen der Oenologie VI. 31.
M. Fries: Der Weinbau VIII. 189.
H. Göthe: Der Weingarten X. 90.
„ Die für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten X. 91, 189.
Hamm Wilh. Dr.: Das Weinbuch I. 255, X. 188.
K. A. Hellenthals Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler VI. 155.
A. v. Hohenbruck und Römer: Zur Frage des Oesterreichischen Weinexportes VI. 56.
J. M. Kohler: Der Weinstock und der Wein V. 158.
Dr. Kranz: Kränzet die Reben, so erntet ihr doppelt III. 253.
Fr. Lade: Bemerkung über den praktischen Betrieb des Weinbaues im Rheingau X. 126.
Mareck: Der rationelle Weinbau VI. 91.
Mohr: Der Weinstock und der Wein I. 155.
Dr. J. Nessler: Die Behandlung des Weins VII. 312.
Palandt H. W.: Ueber die beste und zweckmässigste Behandlung des Weinstocks in Deutschland II. 283.
Dr. Schmidt: Anleitung zum Weinbau und zur Kelterung der Weine VIII. 251.
Wiedersheim: Der Weinbau VIII. 27.

54) Deutsche Literatur über Verschiedenes.

Dr. Carl Ackermann: Die Käfer X. 248.
Angler: Landwirthschaftliche Feldpredigten IX. 125.
Borchers: Die Mistbeet-Treiberei in ihrem ganzen Umfange V. 159.
O. Burbach: Seminarlehrer in Gotha: Der einheimischen Vögel Nutzen und Schaden X. 90.
G. Burmeister: Anleitung zum Planzeichnen IV. 58.
A. Courtin: Der Deutsche Haus- und Nutzgarten V. 123.
Creuzburg H.: Die Vertilgung der Raupen II. 158.
Curie P. C.: Anleitung, die im mittleren und nördlichen Deutschland wild wachsenden und angebauten Pflanzen zu bestimmen II. 254.
Von der Decken und E. Rodigas: Illustrirte Berichte über Gartenbau IX. 251.
Dr. Dippel: Die Blattpflanzen V. 371.
Donauer F. W.: Anleitung zu dem Schneiden verschiedener Arten von Fruchtsteinen und insbesondere der Piniolen II. 348.
Fischer L. Prof.: Der botanische Garten in Bern II. 220.
Flora: Neue Garten- und Obstbau-Zeitung in Tynielki VI. 218.
M. Fries: Praktische Anleitung zum Zuckerrübenbau V. 31.
E. Fürst: Frauendorfer Gartenkalender 1868 IV. 58.
Gaea: Natur und Leben III. 158.
C. Geier: Anbau und Pflege derjenigen fremdländischen Laub- und Nadelhölzer, welche die norddeutschen Winter erfahrungsgemäss im Freien aushalten VIII. 285.
Dr. Gloger: Die nützlichsten Freunde der Landwirthschaft unter den Thieren I. 374.
„ Kleine Ermahnung zum Schutz nützlicher Thiere I. 350.
Grönland und Rümpler: Vilmorins Illustrirte Blumengärtnerei IX. 92.
Göschke: Die Gladiolen III. 316.
Handwörterbuch für Bienenfreunde III. 217.
Dr. Hallier: Die Pflanze III. 125.
Dr. Hamm: Agronomische Zeitung III. 62.

J. Hartwig: Die Kunst der Pflanzenvermehrung VI. 189.
Jäger: Der Apothekergarten IX. 252.
„ Winterflora VI. 57.
„ Der immerblühende Garten III. 125.
„ Die Ziergehölze der Gärten und Parkanlagen I. 91.
Jühlke-Schmidlins Blumenzucht im Zimmer IX. 92.
„ Die Königl Landesbaumschule und Gärtnerlehranstalt zu Potsdam VIII. 351.
Kirchhof: Der Fortschritt III. 316.
W. Köhler: Leitfaden zum Gemüsebau VI. 56
Loebe W., Dr.: Die Freunde und Feinde des Landwirths und Gärtners I. 190.
„ Die künstlichen Düngemittel und die Composte I. 190.
„ Die Krankheiten der Kulturpflanzen auf Aeckern, in Obstanlagen, Wein-, Gemüse- und Blumengärten I. 191.
C. v Martens: Die Gartenbohnen V. 30.
W. Martin: Die Hauptlehren der Landwirthschaft VII. 68.
„ Die Hauptlehren der neuen Landwirthschaft V. 287.
„ Die Rechnung des Landwirths in stufenweisem Gang VIII. 28.
Metzger: Marie Flink, die kleine Gemüsegärtnerin VIII. 251.
J. Meyer: die Goldgrube VI, 58.
Meyer J. G.: Die kaufmännische Buchhaltung I. 254.
Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus IX. 247.
Fritz Möhrlin: Volkswirthschaft im Bauernhofe, oder die wahren Erwerbsgrundsätze als Grundlage des bäuerlichen Wohlstandes X. 222.
W. A. G. Niemann: Der Teppichgärtner VI. 220.
Niemeyer: Des Landwirths Gartenbuch I. 85.
Otto: Adressbuch sämmtlicher Kunstgärtnereien u. s. w. I. 86.
E. Otto: Hamburger Garten- und Blumenzeitung 1868, V. 126.
F. A. Pinkert: Die einträglichsten Gemüsepflanzen VIII. 95.
„ Der Kartoffelbau VIII. 95.
„ Anleitung zur Cultur und Benutzung der Hirse VIII. 95.
„ Der Hafer, Cultur und Benutzung der einträglichsten Hafersorten VIII. 95.
„ Die neuesten einträglichsten Culturpflanzen im Betriebe der Landwirthschaft unserer Zeit III. 316.
Dr. Regel: Allgemeines Gartenbuch, II Band, V. 31.
Rheinische Gartenschrift IX. 249.
Rodt: Catalog der Obstsammlung zu Sterkowitz VI, 62.
Th. Rümpler: Deutscher Gartenkalender pro 1874. X. 30.
Lud. Schröter: Der Zimmergärtner I. 318.
„ die decorativen Pflanzen des Gartens. V. 315.
Dr. M. Seubert: Excursionsflora für Mittel- und Norddeutschland V. 286.
„ Excursionsflora für das südwestliche Deutschland IV, 159.
Stuttgarter illustrirte Gartenzeitung IX. 248.
Sorauer: Handbuch der Pflanzenkrankheiten X.
Dr. Taschenberg: Entomologie für Gärtner und Gartenfreunde VII. 191.
Dr. W. Ulrich: Der französische Comptoirist V. 188.
„ Englische und französische Gartensprache V. 31.
B. Weigand: Der erfahrene Gartenfreund X. 90.
Wesselhöft Joh: Der Rosenfreund II. 282. V. 315. X. 90.
Woerman: Der Garteningenieur I. 90. 254, III. 248.
„ Praktische Mathematik als Vorbereitung zum Feldmessen I. 30.
Winterlich: Jahresbericht des Schlesischen Centralvereins für das Jahr 1864. I. 125.
Dr. Albert Wigand: Der Darwinismus und die Naturforschung Newtons und Cuviers; besprochen von Oberdieck.
K. v. Zuccalmaglio: Untrügliche Anleitung, auf leichte Weise den Ertrag des Grundbesitzers zu vervielfältigen VI. 156.

55) Verhandlungen und Jahresberichte.

Verhandlungen der XV. Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten in Bingen 4—7. October 1869 VII. 182, 318.
Erster Bericht über die Thätigkeit des Gartenbau-Vereins zu Frankfurt a/M. 1867 IV. 59.
Braunschweig: Mittheilungen der Section für Obstbau VI. 248.

Mittheilungen des Landwirthschafts- und Gartenbauvereins in Bozen IX. 285.
Bericht über die Thätigkeit der Gartenbaugesellschaft zu Frankfurt a/M. IX. 125.
XII., XIII., XIV. XVI. Jahresbericht des Bremer Gartenbauvereins V. 371.
E. M. Müller: Bericht über die Verhandlungen der Section für Obst- und Gartenbau in Breslau VIII. 29.
VI. VII X. und XI. Jahresbericht des Erzgebirgischen Gartenbau-Vereins zu Chemnitz 1870, 1871. IV. 59, VIII. 189.
Mittheilungen des Gartenbauvereins zu Erfurt X. 222.
Berichte über die Thätigkeit der Gartenbaugesellschaft zu Frankfurt a/M. X. 249.
Bericht des Thüringer Gartenbauvereins in Gotha für 1868/69 VI. 371, 1870 bis 1871, X. 248; 1871—1872 X. 248.
Görlitzer Jahresberichte des Gartenbauvereins für die Oberlausitz I. 317. VIII. 189. IX. 316. X. 221.
Einundzwanzigster Rechenschaftsbericht des k. k. Steiermärkischen Gartenbauvereins in Graz, 1871. VIII. 63.
Zwanzigster Rechenschaftsbericht des Ausschusses des k. k. Steiermärkischen Gartenbauvereins Graz 1870. VI. 347.
Hamburger Verhandlungen des 3. Congresses von Gärtnern, Gartenfreunden und Botanikern zu Hamburg 3. 4. u. 6. Sept. 1869. VII. 31.
Pomologische Zeitschrift, Organ des Pomol. Vereins für das Königreich Hannover II. 222.
Mittheilung des Vereins für Pomologie und Gartenbau zu Meiningen VI. 347 X. 249.
Generalversammlungs-Bericht der Wein- und Gartenbaugesellschaft zu Peterwardein, 14. Mai 1871. VIII. 30.
Verhandlungen der V. allgemeinen Pomologenversammlung in Reutlingen IV. 93.
Bericht für Obst- und Gartenbau der Schlesischen Gesellschaft für vaterländische Cultur, Jahrgang 1869 VI. 346.
Monatsschrift für Obst- und Weinbau, Organ des Schweizerischen Obst- und Weinbauvereins II. 185.
Der Gartenfreund, herausgegeben von der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, IX. 309.

56) Fremde Literatur.

Almanach du jardinier 1865 I. 91. II. 59 für 1866.
Almanach du Moniteur viticole 1866. Le vigneron parfait II. 159.
Annales de pomologie belge et étrangère II. 92.
American horticultural annual V. 154.
Baltet: Les bonnes poires III. 159, 189.
„ Culture du poirier I. 86.
„ L'art de greffer V. 122.
Bibliothèque des professions industrielles et agricoles II. 1860.
A. Biondet: L'Olivier IV. 94.
Bivort: Les fruits du jardin van Mons III. 317.
Boisduval: Essai d'entomologie horticole III. 126.
Bremond: L'arboriculture des écoles primaires III. 217.
Bulletin d'arboriculture IX. 308.
Beschrijving der Fruchtsoorten.
E. A. Carriere: La vigne.
Des Cars A. Comte, L'elagage des arbres forestièrs et d'alignement I. 255.
Catalogue général publique par la commission impériale III. 218.
Ch. Cocks: Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite V. 157.
Collings Brehaut: The modern peach pruner II. 284.
Decaisne: jardin fruitier I. 90, 125, 220, 255. II. 30, 92, 160, 188, 284. III. 63, 190, 218, 249. IV. 187. V. 314. 102—108, VI. 127, 189, 277. VIII. 249 X. 247.
Dumas: Calendrier horticole III. 218.
Dubreuil: instruction élémentaire sur la conduite des arbres fruitiers 6. édition I. 255.
„ translated by Parker: The vineyard culture V. 158.
Enneroth Olof: Handbock i Svensk Pomologi II. 189. III. 123.
Fleury-Lacoste: Guide pratique du vigneron I. 88.
Frank: Traité sur les vins du Médoc I, 352.
Fuller: The small fruit culturist IV. 93.
Ferd. Gloede: Les bonnes fraises, manière de les cultiver pour les avoir au maximum de beauté I. 255.
„ Note sur les fraisiers par Rouillard V. 159.

Grenoble, Prudhomme, Giroud & Cie. Le pêcher II. 31.
Grin: Le pincement court ou pincement des feuilles III. 249.
R. Hogg: The fruit manual IV. 219.
„ The Florist and Pomologist, 1864. I. 125, III. 63. Juliheft 1866 V. 284.
E. Huard du Plessis: Le Noyer IV. 94.
Hyatt's handbook of grape culture V. 158.
John: „Le Verger" von Mas II. 195.
Ladrey C.: Bibliothèque oenologique II. 92.
Lajoulet M.: Taille et culture des arbres fruitiers I. 220.
Lebeuf: Les asperges, les fraises et les figues III. 63.
André Léroy: Dictionnaire de Pomologie X. 185. II. vol. V. 369.
Lucas Vincent: Almanach théoretique et pratique du jardinier III. 159.
Mas: Le Verger. I. 88, 221, 255, 375. II. 31, 92, 159, 188, 284. III. 62. 126. 159, 190, 218, 249. IV. 60, 94, 187, 221, 313. V. 313, 315.
Mead: An elementar treatise on american grape culture and wine making V. 157.
Mohr: The grapevine, übers. von Dr. Siedhof V. 158.
Du Mortier: Pomone Tournaisienne VI. 26.
Mortillet M. P.: Arboriculture fruitière II. 31, 351. III. 63.
„ les meilleurs fruits I. 375. IV. 314.
Neederland'sche Boomgard I. 92. 221. II. 31, 92, 159, 188, 284, 351, III. 63, 126, 190. IV. 313, 253, 187.
Ottolander: De beste vruchten III. 318.
Le pommier: almanach du pays à cidre I. 92.
Préclaire: Traité theoretique et pratique d'arboriculture III. 218.
Clément Prieur: Etude sur la viticulture et sur la vinification III. 218.
Ed. Pynaert: Les Serres-Vergers IX. 252.
Ragonot-Godefroi: Almanach-manuel du jardinage I. 91.
W. E Rendle: England a wine-producing country IV. 313.
Le règne végétal II 160.
Revue horticole, 1864 I. 126.
Rivers Thomas & Sohn, A. descriptive catalogue of fruit-trees I. 86.
Societé d'horticulture des arrondissements de Melun et de Fontainebleau II. 285.
Thomas: The American fruit culturist V. 153.
Trouillet: Cours oral d'arboriculture fruitière III. 188.
Ch. Tondeur: Almanach de la vigne et du vin V. 157.
Vignial: Hygiène de la vigne III. 218.
The vine manual I. 93.
Le parfait vigneron IV. 221.
Le parfait vigneron IV année, — Almanach du moniteur vinicole I. 91.
J. A. Warder: American Pomology V. 124
Willermoz: Pomologie de la France II. 188. IV. 186.
Woodwards Record of horticulture V. 156.

XIII. Personalnachrichten und Biographien.

Arnoldi erhält in Bremen die grosse silberne Medaille X. 224.
Babo, Lambert von, (mit Porträt) von Dr. Lucas VII. 289.
Dr. Back, † am 6. Januar 1869 V. 96.
Baltet, frères in Troyes, erhielten die grosse goldene Medaille III. 253.
Charles Baltet in Troyes (mit Portrait) V. 130.
Baron von Bose auf Emmaburg wurde vom Westphälischen Gartenbauverein zum Ehrenmitgliede ernannt III. 160.
Nachruf an Alois Bauer IV. 65.
Baumann in Bollweiler, † am 21. Juni 1867 III. 254, 237.
J. G. Beer, kaiserl. Rath in Wien † 13. März 1873 IX. 128.
Belke wurde als Obergärtner u. Lehrer für die landwirthschaftliche Academie zu Keszthély in Ungarn berufen III. 352
Theodor Belke, Biographie mit Portrait X. 289.
Bodenbender in Meerholz, † 13. Mai 1866 II. 189.
Bonstedt wird Obergärtner in Althof-Ragnit VI. 64.
Bourdins Tod IV. 256.
Borchers zum königl. Garteninspector befördert I. 64.
„ Hofgarteninspector (mit Portrait) V. 321.

Borchers, Hefgarteninspector (Nachruf) IX. 33.
Breuer in D'horn (mit Portrait) IV. 129, 193.
v. Buhl-Eltershofen, Major, † 17. November 1865 II. 95.
Louis Pierre Cappe, † in Paris den 23. Mai 1868 IV. 256.
Cochlovius, Pastor in Kreuzwalde, feiert sein 50jähriges Dienstjubiläum 16. October 1867 IV. 64.
Ludwig v. Comini zu Sonnenberg, † am 18. Januar 1869 V. 128.
Courtin, Hofgärtner in Berg † 1871 VII. 192.
James Cuthill, † 5. November 1867 zu Denmarke Hill.
Decaisne, Prof. in Paris, zum „Vice-président de l'Academie des Sciences in Paris" ernannt I. 96.
„ Mitglied des Instituts in Frankreich, mit Portrait X. 193.
Deuringer, Privatier in Sendling, † 15. Januar 1866 II. 64.
Rath Deycks zu Oppladen IV. 193.
M. Diegel, Schultheiss in Mähringen, † 14. Juli 1871 VII 320.
F. W. Donauer, † 5. März 1870 (Donauerstiftung) VI. 97.
Ch. Downing, Biographie mit Porträt IX. 97.
Carl Effner, zum kgl. Oberhofgärtner ernannt IV. 128.
„ wurde von S. M. dem König von Baiern der Titel „Director der königlichen Hofgärten" verliehen X. 32.
Eichler, Kunst- und Handelsgärtner in Grunberg, erhielt die silberne Medaille für landwirthschaftliche Leistungen II. 95.
Dr. Olof Eneroth (mit Portrait) IV. 97.
Engelbrecht Dr., Ehrenmitglied des Pomologischen Vereins in Hannover I. 192.
Dr. J. Etlin, † 7. Mai 1871 in Sarnen, Canton Obwalden VII. 192.
Fehleisen Ph., Apotheker in Reutlingen, † am 2. Dec. 1866 (mit Portrait III. 31. 129.
Nachruf für Hermann Fleischhack IV. 351.
J. Fichtner (mit Porträt) X. 161.
Fintelmann C., Hofgärtner in Charlottenburg, † 25. Juni 1866 II. 288.
Karl Fischer (mit Porträt), von Dr. Lucas VII. 97.
E. Fucker, † den 9. März 1868 in Margate IV. 224.
Andreas S. Fuller, Biographische Skizze VI. 98.
„ (Mit Porträt) von Dr. Lucas VII. 225.
S. M. Georg V., König von Hannover, Protector des Pomol. Vereins für das Königreich Hannover I. 287.
Gillemot: Nachruf an Alexander von Jescenszky de Nazy-Jeszeny VII. 224.
G. L. Golsen in Zweibrücken † 4. November 1872. IX. 96.
Göthe, zum Director des kais. Pomologischen Gartens in Brumat (Elsass), ernannt X. 224.
H. Göthe zum Wanderlehrer in Klosterneuburg ernannt VII. 192.
„ zum Director der Obst- und Weinbauschule in Marburg (Steiermark) ernannt VII. 371.
Hacker, Bürgermeister in Partenstein, † 9. Dec. 1872 IX. 96.
Dr. W. Hamm zum Ministerialrath in Wien ernannt III. 192.
J. B. W. Hartwig, Kunstgärtner in Lübeck, † 2. Dec. 1871 VIII. 64.
Carl Hary aus Kaschau, † 1872 VIII. 64.
A. Hauréau, † 28 Jahre alt IV. 192.
Hausser in Hall, zum Oberlehrer ernannt II. 95.
„ Oberlehrer in Hall (Biographie mit Portrait), von Dr. Lucas VI. 161.
Heimich, Oberlehrer, ernannt als Lehrer an der Obst- und Weinbauschule in Marburg X. 192.
Otto Hermann, Rittmeister in Schönebeck, † 24. April 1870 VI. 221.
H. Hochhuth, Hofrath in Kieff, † 1872. VIII. 288.
Karl Horáceck sen., † 8. April 1873 IX. 192.
J. J. Hudelat, † 13. Juni 1868 in Besançon IV. 320.
van Hulle, Biographie mit Porträt X. 225.
Carl Jaeger, Oberlehrer zu Bischoffsheim, † 15. September 1871, VII. 372.
Jäger in Eisenach zum Garteninspector ernannt IX. 320.
Jäger, Hermann, (Biographie mit Portrait), von Dr. Lucas VI. 129.
Jahn, zum Sanitätsrath ernannt II. 870.
Jahn Fr., Sanitätsrath in Meiningen, † am 15. Februar 1867 (Skizze mit Portrait) III. 161.
De Jonghe in Brüssel (mit Portrait) VI. 353.
Kieger! in Grottenhof in Steiermark, † 25. November 1872 VII. 372.

Kick, Prof. der Botanik an der Universität Gent † 1. Sept. 1864 I. 128.
Kienast in St. Florian wurde vom landwirthschaftl. Bezirksverein Feldberg in Niederösterreich zum Ehrenmitgliede ernannt VIII. 253.
Kleinert, Baumschulengärtner in Wilhelmshöhe wurde vom Grossherzog von Weimar zum „Grossherz. Sächs. Obergärtner" ernannt V. 96.
Prof. Dr. Karl Koch in Berlin, dessen Austritt als Generalsekretär d. Gartenbauvereins IX. 257.
„ wurde zu Paris mit dem Officierkreuz der Ehrenlegion decorirt III. 254.
„ Biographie mit Porträt VIII. 1.
Koch, Dr. jur., † 3. Februar 1866 in Jena II. 96.
König, C., † 27. März 1874 X. 223.
Konzelmann, Institutsgärtner in Hohenheim, gab am 1. Juli 1866 seine Stellung auf II. 256.
Dr. Kummer in München, † 22. März 1870 VI. 160.
Ed. Lade in Geisenheim, (mit Portrait) IV. 321.
Lange Ed., in Altenburg, zum Schulrath befördert I. 352.
„ † 17. April 1868 in Altenburg IV. 160.
Schulrath E. Lange, (mit Portrait) IV. 226.
W. Lauche wird zum Garteninspector in Potsdam ernannt VI. 128.
Lenné, General-Gartendirector in Sans-Souci, † 23. Januar 1866 II. 64.
André Leroy, (Biographie mit Portrait) V. 1.
Berichtigung, Leroy's Baumschule betreffend V. 35
Zur Erinnerung an Justus von Liebig IX. 161.
Lindley, † 1. November 1865 zu Catton bei Norwich I. 376.
C. L. Freiherr von Lotzbeck in München, † 18. Januar 1873 IX. 96.
Dr. Lucas, Ehrenmitglied des Gartenbauvereins in Cassel VII. 372.
„ Ehrenmitglied des Vereins für Gartencultur und Botanik in Cöln I. 96.
„ wurde von dem Kunstgärtner-Gehülfenverein Flora in Wien zum Ehrenmitglied ernannt VI. 280.
„ zum Preisrichter zur Ausstellung in Petersburg berufen V. 96.
„ wurde von der Generalversammlung der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Oberösterreich, in Linz, zum correspondirenden Mitglied ernannt VII. 122.
Dr. Lucas wurde von der New-Orleans Academie of Sciences zum correspondirenden Mitgliede ernannt VIII. 320.
„ Ehrenmitglied der „Saellskapet Hortikulturens Maenner in Gothenburg (Schweden) X. 192.
„ Membre correspondant du Cercle professoral pour le progrès de l'arboriculture en Belgique I. 96.
„ Ehrenmitglied des Pomolog. Vereins in Hannover I. 192.
„ erhielt von der naturwissenschaftlichen Facultät der Universität Tübingen den Doctorgrad II. 256.
„ erhielt die grosse silberne Gesellschaftsmedaille von der k. k. landwirthschaftlichen Gesellschaft in Wien II. 128.
„ corresp. Mitglied des Braunschweiger Vereins für Land- und Forstwirthschaft I. 128.
„ Ehrenmitglied des land- und forstwirthschaftlichen Vereins in Weidenau IV. 160.
„ zum correspondirenden Mitglied der „Isis" in Dresden ernannt IV. 96.
„ zum corresp. Mitglied der „Flora" in Dresden ernannt IV. 128.
„ Dank für ein Geschenk zum 9. November II. 370.
„ erhielt die Württemb. Medaille für gewerbliche Fortschritte III. 32.
„ wurde v. Gartenbauverein für Frankfurt a/O. zum Ehren- und correspondirenden Mitglied ernannt III. 160.
„ wurde von der Societa agraria di Gorizia zum correspondirenden Mitglied ernannt III. 224
„ seine Biographie mit Porträt IV. 1.
Prof. Dr. v. Martius, † am 13. December 1868 V. 96.
C. Maurer, biographische Skizze mit Porträt, von Dr. Lucas VI. 225.
„ erhält die kgl. preussische grosse silberne Staatsmedaille für Leistungen im Gartenbau VII. 372.
„ wurde zum correspondirenden Mitgliede der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien ernannt VIII. 288.
Meyer Anton, Pfarrer in Althofen, † 8. Juni 1874 X. 224.
Van Mons und seine Theorie (mit Portrait) VIII. 97, 133, 162.
Müller Leopold, (mit Porträt), von Dr. Lucas VII. 321.

Müller, Hofgärtner in Cannstadt (mit Portrait) V. 258.
Oberdieck, Ehrenmitglied des Pomol. Vereins in Hannover I. 192.
„ Ehrenmitglied des freien deutschen Hochstifts I. 64.
„ correspondirendes Mitglied des Braunschweiger Vereins für Land- u. Forstwirthschaft I. 128.
„ Membre correspondant du cercle professoral pour le progrès de l'arboriculture en Belgique I. 128.
„ zum Ehrenmitglied der „Flora" in Dresden ernannt IV. 160.
„ wurde vom Gartenbauverein für Frankfurt a/O. zum Ehren- u correspondirenden Mitgiied ernannt. III. 160.
„ Ehrenmitglied des Bamberger Gartenbauvereins VI. 128.
„ Ehrenmitglied in Cassel und Frankfurt a/M.
„ Ehrenmitglied des Gartenbauvereins in Bremen und correspondirendes Mitglied der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Linz VII 372.
„ zum Ehrenmitgliede von dem Gartenbauverein zu Oldenburg und dem Verein für Gartencultur und Botanik in Cöln ernannt V. 192.
„ und Dr. Lucas zu Mitgliedern der Société pomologique de France ernannt IX. 256.
„ wurde zum correspondirenden Mitgliede der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft zu Wien, Abtheilung für Obstbau ernannt, ebenso 1871 von der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft für das Herzogthum Oesterreich ob der Enns zu Linz VIII. 192.
Alexandre Pierre Graf Odart, † in Tours 1866 II. 352.
Ed. Otto: Neue Adresse desselben IV. 96.
K. J. W. Ottolander, (mit Portrait) V. 33.
Oppler, Lehrer in Plania, Biographie mit Porträt X. 268.
H. Palandt, (mit Portrait) VIII. 65.
Pfaff, † 6. Mai 1874 in Darmstadt X. 192.
Prof. Ed. Pynaert, Biographie mit Porträt IX. 193.
Dr. Regel, (mit Portrait) IV. 257.
J. Bernhard Lyönd von Rothenthurm, Murienser Klostergeistlicher, † 1872 VIII. 96.
Zuerkennung von Medaillen bei der Obst- und Traubenausstellung in Reutlingen III. 375.
Clemens Rodt, Biographie mit Portrait IX. 163.
A. P. A. Royer, † in Namur den 1. Oktober 1867 IV. 64.
Schamal Joh., † Jungbunzlau 1866 II. 288.
Schebaneck in Brünn, † 19. April 1870 VI. 159.
Schmidt, Oberförster in Stettin, wurde als Ehrenmitglied vom Pomolog. oeconom. Verein zu Cöslin und vom Stettiner Gartenbauverein ernannt III 64.
Schnittspahn, Gartendirector in Darmstadt, † 22 Dec. 1865 II. 64.
„ Georg (mit Porträt) von Dr. Lucas VII. 257.
Schondorff, Garteninspector in Oliva bei Danzig, erhielt einen silbernen Tafelaufsatz X. 224.
Schuhmacher Joh. Aug. Wilhelm, Vicar von Ramrath: Kurze Biographie II. 314, 334.
Schübeler Dr., zum Prof. u. Director des botanischen Gartens dort ernannt I. 96.
Sickler, Pfarrer in Klein-Fahnern bei Gotha (mit Portrait) IX. 34, 269.
Siebenfreud Joh. Nep., Magister der Pharmacie in Tyrnau, Ungarn, † am 9. Nov. 1866. III. 32.
Dr. C. Siedhof, (mit Portrait) IV. 161.
Silex, Schlossgärtner zu Tamsel erhielt den Titel „Garten-Inspector" VIII. 253.
J. F. Simmen, Lehrer und Baumzüchter in Schlintznach, † 1872 VIII. 320.
Chr. Single, (mit Portrait), von Dr. Lucas VII. 161.
„ Gemeinderath, † am 4. September 1869 V. 320.
Baron Henrike Stampe-Stampenberg, (mit Portrait) X. 129.
Steinringer Ferd., Abt von Sct. Paul, † 2. März 1866 II. 128.
G. Stoll, Director des pomol. Instituts in Proskau IV. 160.
„ (mit Portrait) V. 162.
Magister Thieme, Biographie mit Porträt VII. 353.
Thormann A. D, Lehrer in Cöthen, † 12. März 1866 II. 128.
Dr. Carl Thomae, Biographie mit Porträt X. 1.

Dr. Carl Thomae: Zur Geschichte des Obstbaues im Nassauischen (mit Porträt von J. L Christ und von Fr. Aug. Adr. Diel VIII. 257, 289, 321, 353.
E. Freiherr von Trauttenberg in Prag: Biographie mit Porträt IX. 259.
Madame Elise Vilmorin † 3. August 1869 in Verrières V. 32.
Dr. Voigtel: Zur Erinnerung an F. W. Donauer VI. 227.
C. H. Wagner † den 29. März 1868 in Bingen a. Rh. IV. 192.
Dr. Walker-Arnot † zu Glasgow 17. Juni 1868 IV. 320.
N. B. Ward † 4. Juni 1868 IV. 320.
A. Wilhelm in Clausen bei Luxemburg (mit Portrait) V. 97.
Winter, Bauinspector in Graz † 1871 VII. 192.
v. Zallinger † in Botzen I. 160.

XII. Verzeichniss der Autoren mit Angabe der von jedem derselben gelieferten Arbeiten.

Abel Obergärtner in Friesdorf (Bayern) X. 194.
Aicher in Münchendorf X. 294.
Anderegg Lehrer in Wanswyl, Canton Bern VIII. 111.
Arbinger Baumzüchter in Durchfurth bei Euschersfurth, Bayern IV. 84, V. 12.
Arnold Landwirthschaftslehrer in Bitburg bei Trier IX. 43, X. 60.
Dr. Aschendorf in Gildehaus, Hannover X. 18.
Dr. Back in Altenburg, Sachsen IV. 298.
Dr. Bach in Boppard V. 328.
Baltet Ch. horticulteur in Troyes, Frankreich II. 12, VIII. 54.
de Bary Professor in Freiburg II. 269.
Beck Regierungsrath in Trier VII. 310, VIII 64, IX. 94, X. 249.
Belke Obergärtner und Professor in Kesthely in Ungarn II. 19, 30, 91, 255, 257, 282, 325, 346, III 134, 247, 248, 301, 317, IV. 219, 326, V. 189, 353, VI. 1, 171, VII. 164, 185, 189, 191, 192, VIII. 91, 127, 309, 350, IX. 36, 103, 180, 285, X. 34, 221.
Alb. Benz Zögling des Pomologischen Instituts in Reutlingen IX. 66.
Bentzien Kunstgärtner in Copenhagen III. 71.
Becker Lehrer in Jüterbogk VI. 147, 239, IX. 60, X. 244.
de Biseau d'Hauteville Gutsbesitzer und Pomolog zu Binche, Belgien II. 261.
Graf von Bismark in Thurnau, Bayern VI. 190.
Dr. Blankenhorn Oenolog und Oenochemiker in Carlsruhe V. 62, 115, 136.
Blomberg Obergärtner in Upsala I. 124.
A. von Bodmann Gutsbesitzer in Gaienhofen bei Radolfzell V. 141.
Bonstedt Obergärtner in Augsburg VII. 114.
von Bose in Emmaburg bei Lasphe I. 43, 47, 86, 88, 125, 134, 147, 218, 324, II. 30, 92, 126, 159, 188, 247, 284, 329, 347, 351, 352, III. 10, 66, 77, 104, 126, 146, 159, 189, 190, 195, 218, 249, 290, 318, 321, 375, IV. 5, 7, 123, 186, 187, 196, 242, 249, 255, 269, 271, 310, 313, 331, V. 61, 80, 86, 124, 141, 153, 154, 156, 157, 158.
Braunbart Gartenbaulehrer in Linz X. 171.
Brecht Baumschulbesitzer auf dem Berkheimer Hof bei Stuttgart VI. 83.
Breitwieser Obergärtner in Holodki bei Kiew X. 35.
Breuer Lehrer und Pomolog in D'Horn bei Düren I. 117, 225, 238, III. 168.
Breymann Professor in Mariabronn bei Wien V. 19, 50, 105.
Bronner Weingutsbesitzer in Wiesloch, Baden I. 289.
Buchenau Professor der Realschule in Bremen X. 202.
Buschmann Major in Oldenburg IV. 16.
Butterbrodt Besitzer des Pomologischen Gartens in Hildesheim I. 333.
Carlsson aus Stockholm IV. 300, VII. 24.
Cerletti in Bozen X. 204.

Coers Baumschulbesitzer in Lünen, Westphalen IX. 39.
Deuringer Privatier in Sendling bei München I. 115, 137.
Delaville Baumzüchter in Paris X. 242.
Donauer k. k. Lieutenant a. D., Pomolog in Coburg II. 204.
Dorn Direktor in Tübingen IV. 29.
Dornkaat-Koolmann Senator in Norden, Hannover I. 197, 229.
Dubreuil Professor der Baumzucht in Paris VI. 39.
Eberhardt Lehrer und Pomolog in Branchewinde bei Arnstadt V. 285, X. 147.
v. Eichendorf Freiherr in Neutiffheim VIII 176.
Dr. Engelbrecht Medicinalrath und Professor in Braunschweig I. 174, 211, IV. 61, VII. 209, IX. 88.
Englerth Weingutsbesitzer in Randersacker bei Würzburg VII. 313.
Ehrlen Privatier in Colmar X. 223.
Fehleisen Apotheker in Reutlingen I. 155, II. 283, III. 129, 248.
Feigel Obergärtner in Cownitz IV. 95.
Fichtner Fabrikbesitzer in Atzgersdorf bei Wien X. 130.
Fickert Dr. Director und Pomolog in Breslau I. 278.
B. Fischer Pfarrer a. D. in Kaaden II. 38, 41, 138, 241, 246, 258, 276, IV. 204, 208, V. 144, 198, VI. 233, 236, 301, 358, VII. 226, 261, 265, 356, VIII. 41, 123, 149, 232, 239, IX. 163, 209, 299, 301, X. 82, 162.
Jul. Fischer Garteninspektor in Homburg v. d. Höhe IV. 113.
Fleischhack Postsekretär in Arnstedt III. 153.
Frank Garteninspektor in St. Michele bei Trient X. 23.
Frensdorf Hugo, Fabrikbesitzer und Pomolog in Ruhrort V. 297, VIII. 20, X. 10, 60.
Fritzen Lehrer in Blittersdorf, Rheinpreussen IV. 354, V. 76, 218, VII. 199, X. 241.
Franz Rektor in Cottbus II. 115, 130, III. 81, 101, 108, 110, 293, 364, VI. 74, VIII. 200.
Fuchs, Magistratssekretär in Hermannstadt IV. 156.
Gerster Zögling des Pomologischen Instituts in Reutlingen IX. 68.
Giersberg Dr. in Hohenwestedt X. 297.
Gillemot Obergärtner in Roskos in Ungarn VI. 149, 157, 201, VII. 195, 197, 198, 201, 224, 228, 230, 274, 320, X. 49, 94.
Giacomo Giongo in Pergine, Südtirol X. 227.
Gocker Hofgärtner in Enying, Ungarn X. 294.
Göppert Geh. Medicinalrath und Professor in Breslau VII. 152, VIII. 143, 145.
Göschke Kunst- und Handelsgärtner in Köthen II. 50, VIII. 33.
H. Goethe Direktor der Weinbauschule in Marburg V. 273, VI. 33.
Götz K. Hofgärtner in Slawentzitz, Pr. Schlesien II. 264.
Groth Conditor in Guben VII. 238, 305, 337.
Günther Dr. Med. in Düren IX. 274.
Haedge Kunst- und Handelsgärtner in Rostock III. 194, V. 365, VII. 25, VIII. 85, 248.
Hary Gutsbesitzer in Kaschau, Ungarn VII. 272.
Hausser Oberlehrer in Schwäbisch Hall I. 111, 266, II. 95, 117, V. 83, 290.
v. Hoverbeck Rittergutsbesitzer auf Nickelsdorf bei Wartenberg VII. 207, 231.
Hegler Stadtpfarrer a. D. in Cannstadt IV. 278.
Heydenreich Gutsbesitzer in Speyer I. 250, II. 182, 184.
Heinrich Obergärtner in Moedling, (s. Z. in Marburg a. N.) IX. 145, X. 13, 118.
Heitsch Gutsverwalter in Briesen bei Altenburg VII. 59.
von Helmolt Gutsbesitzer in Friedberg X. 62, 63.
Hermann Gutsbesitzer in Ottmarsheim I. 248.
Hesselmann Lehrer und Pomolog in Solingen VII. 170, IX. 177, X. 179.
Hinger Oberlehrer in Vaduz, Lichtenstein II. 119, 165, III. 160, 173, 262, VI. 364.
v. Hinüber Oberamtsrichter in Moringen bei Göttingen V. 258.
Hoborski Dr. Landesadvokat in Tarnow in Galizien IV. 217.
Holzner Dr. Professor in Weihenstephan 302.
Dr. Hochhut Professor in Kiew VII. 93.

Högfeldt Landschaftsgärtner in Schweden IV. 302.
Hofmann Wirthschaftsrath in Wien IX. 268.
Horáceck Adjunct in Troja bei Prag VI. 365.
Horodiski Ritter Leonard in Zabince VIII. 317.
Hoser Apotheker in Heilbronn IV. 11, 12, V. 69.
Huber U. Gutsbesitzer Voeslau-Garten bei Prag VI. 327.
Jablanczy Gutsbesitzer in St. Georgen bei Pest X. 184, 212.
Jacobi Pastor in Wolfratshausen bei Nordhausen VI. 69.
Jaeger H. Garteninspektor in Eisenach I. 19, 21, 142, 172, II. 365, III. 30, 112, 150, 152, 171, 264, IV. 39, 82, 212, 214, 217, V. 78, 79, 80, 170, 276, 277, 284, 294, 318, 319, 372, VI. 57, 61, 157, 181, VII. 104, 105, 114, 115, 201, VIII. 80, 84, 192, IX. 37, 38, 146, X. 133.
Jäger Th. Landwirth in Bensheim VI. 350.
Jahn Sanitätsrath in Meiningen I. 69, 171, 203, 205, 221, 262, 354, II. 195, 203, 207, 210, III. 31.
Johler Lehrer in Wielbronn, Oberbayern X. 165.
De Jonghe Pomolog in Brüssel II. 9, 10, 35, 114, V. 166, 226, 260, VI. 2.
Jongkindt-Conninck Kunst- und Handelsgärtner in Tottenham bei Dedemsvaart bei Zwolle X. 178, 288.
Kaufmann Professor in Bonn III. 140.
Kehl Bürgermeister in Arnstadt IV. 317.
Kienast Stiftsobergärtner in St. Florian, später Pomolog in Nagy Mihali I. 17, IV. 263, VII. 193, X. 295.
Klein Kunstgärtner aus München VII. 56, 57, 107.
Dr. K. Koch Professor in Berlin III. 14, VI. 268, IX. 41, 187, 247, VIII. 205.
Koch Garteninspektor in Braunschweig II. 36, 47.
Kiegerl Obergärtner in Graz II. 43, III. 175.
Koehler Obergärtner Ung. Altenburg II. 135, X. 34, 36, 39, 166.
Kohler Oberlehrer später Professor Küsnacht bei Zürich V. 181, 182.
Kolb M. Garteninspektor in München X. 169.
Korn Weingutsbesitzer und Pomolog in Traben I. 77, 143, II. 46.
Koppe Obergärtner in Czan bei Klausenburg V. 60.
Kühn Lehrer in Wipfra bei Plauen, Thüringen VII. 160.
Kuhn Hilbert aus West-Hoboken, Nord-Amerika VI. 276, VII. 299.
Langbein Corrector in Ratzeburg II. 150.
Ed. Lange Schulrath in Altenburg I. 130, 311, II. 94, 146, 332, III. 96, 266, 327, 354, VI. 65.
de Lapparent Chemiker in Paris X. 278.
Lent Bürgermeister in Dortmund, Pomolog IV. 188, 276, X. 22.
Leymann Baumschulbesitzer in Sulingen II. 127, VI. 85, 126.
Lieb Obergärtner in Palmyra in der Ukraine VII. 241, 302, III. 198, 223, 341, 344, IX. 203, X. 208.
Londet Professor der Landwirthschaft in Grand Jouan (Belgien) IX. 198, 264.
Lucas Heinrich Apotheker in Arnstadt IV. 188.
Fr. Lucas Inspektor der Baumschulen in Reutlingen I. 80, II. 7, III. 82, IV. 41, 324, V. 6, 20, 22, 38, 131, 196, VI. 14, 328, 367, VII. 297, IX. 297.
Dr. Lucas Direktor des pomologischen Instituts in Reutlingen
I. 11, 14, 15, 16, 17, 23, 26, 28, 30, 31, 32, 33, 53, 55, 57, 65, 66, 81, 85, 86, 90, 91, 92, 93, 95, 96, 97, 109, 110, 125, 127, 128, 129, 159, 160, 161, 190, 191, 192, 193, 222, 224, 244, 251, 254, 255, 257, 272, 273, 275, 287, 289, 317, 318, 319, 320, 321, 328, 352, 353, 368.
II. 1, 5, 23, 24, 25, 29, 30, 31, 32, 33, 58, 59, 63, 65, 66, 75, 90, 96, 97, 113, 123, 127, 128, 129, 145, 158, 159, 160, 161, 180, 181, 185, 187, 189, 190, 193, 194, 209, 211, 212, 219, 220, 221, 222, 224, 225, 254, 256, 286, 289, 320, 321, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 350, 351, 353, 369, 371.
III. 1, 6, 17, 18, 21, 31, 32, 65, 125, 126, 159, 167, 186, 188, 191, 192, 193, 214, 216, 217, 218, 219, 225, 250, 252, 257, 271, 282, 283, 289, 316, 319, 321, 329, 334, 349, 353, 367, 373, 374, 375.
IV. 1, 2, 31, 33, 58, 59, 60, 65, 66, 69, 85, 93, 95, 96, 97, 99, 128, 129, 132, 150, 158, 159, 160, 161, 187, 191, 192, 193, 196, 219, 221, 222,

224, 225, 251, 256, 257, 260, 299, 304, 313, 315, 316, 317, 320, 321, 322, 323, 351, 353, 363, 372.

V. 1, 8, 24, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 73, 94, 95, 96, 97, 98, 114, 120, 122, 123, 126, 127, 128, 129, 131, 153, 158, 159, 160, 161, 163, 184, 186, 187, 188, 189, 193, 222, 223, 225, 229, 231, 250, 251, 252, 253, 257, 286, 287, 288, 289, 300, 314; 315, 316, 320, 321, 323, 351, 352, 354, 355, 371, 373.

VI. 24, 25, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 43, 55, 56, 58, 59, 63, 64, 65, 83, 91, 92, 93, 97, 100, 116, 118, 127, 128, 129, 135, 155, 156, 157, 159, 160, 161, 163, 189, 190, 191, 193, 195, 196, 219, 220, 222, 225, 233, 237, 251, 257, 277, 278, 279, 280, 289, 298, 316, 319, 320, 321, 333, 339, 347, 348, 351, 353, 369, 371, 372, 373.

VII. 1, 11, 15, 23, 26, 30, 31, 32, 33, 34, 59, 60, 68, 97, 102, 103, 158, 159, 160, 161, 179, 215, 216, 217, 219, 222, 223, 224, 225, 230, 254, 255, 257, 261, 287, 289, 312, 319, 320, 321, 329, 356, 363, 371, 372.

VIII. 1, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 43, 47, 50, 52, 63, 64, 65, 72, 95, 96, 97, 103, 115, 116, 126, 127, 128, 136, 155, 157, 161, 171, 177, 189, 190, 191, 193, 194, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 279, 280, 282, 285, 286, 287, 288, 312, 319, 320, 351, 352, 362, 384.

IX. 18, 32, 33, 34, 35, 65, 69, 79, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 99, 107, 109, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 153, 161, 168, 176, 186, 190, 192, 193, 195, 224, 242, 250, 251, 252, 253, 254, 256, 257, 259, 263, 276, 288, 289, 293, 294, 300, 308, 309, 310, 312, 317, 319, 320, 321.

X. 1, 5, 25, 27, 30, 31, 32, 33, 53, 56, 59, 64, 65, 89, 90, 91, 94, 97, 111, 126, 128, 129, 130, 139, 148, 149, 160, 161, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 230, 247, 248, 249, 256, 257, 268, 270, 273, 287, 289, 292, 300, 314.

Luckow Kunstgärtner in Pilgramshain bei Strigau (Schlesien) IV. 27.

Maassen J. H. Cassier des pomologischen Instituts in Reutlingen III. 223, VI. 190.

Mach Direktor der Wein- und Obstbaumschule in St. Michele bei Trient X. 206.

Mader Wanderlehrer für Obstbau und Gartenbau in Bozen VI. 16, IX. 237, X. 204, 205, 206, 207.

Mandel † Hochstiftssekretär in Frankfurt a. M. VII. 104.

Martin VIII. 61.

Maurer H. Hofgärtner in Jena I. 55, III. 149, VIII. 246, 281, IX. 219.

L. Maurer Kunstgärtner aus Jena, jetzt Inspektor am Botanischen Garten daselbst II. 226. IV. 33, 262, V. 40.

Mayer Pfarrer in Althofen in Kärnthen VI. 353.

Melhorn Kunstgärtner in Krimmitschau in Sachsen IX. 220.

Merkel Obergärtner in Rathenow VIII. 219.

Michel Baumzüchter in Rimbach, Hessen II. 218.

Miller in Marengo, Illinois VI. 296.

Mischlich Bürgermeister in Nauheim bei Gross Gerau X. 118.

Möhl Kunstgärtner aus München VI. 322.

Morel Baumschulbesitzer in Lyon IV. 153.

Müllerklein Baumschulbesitzer in Carlsmarkt, Bayern II. 80.

Müller L. Kaufmann und Pomolog in Züllichau VI. 45, 46, VIII. 104.

Mugler Kunstgärtner in Miesbach, Bayern VIII. 185, IX. 305.

Münter Professor der Botanik in Eldena III, 26, 118, 154.

Müschen Pomolog und Organist zu Belitz Mecklenburg-Schwerin I. 67, VI. 124, 258.

Nattermüller Bankbeamter in Gotha IX. 139.

Nebeski in Horodiszczce, Kiew, X. 283.

Negendank Kunst- und Handelsgärtner in Wittenberg II. 267.

J. v. Nell Rittergutsbesitzer in St. Matthias bei Trier IX. 296.

Dr. Nessler Professor in Carlsruhe VI. 19, IX. 63.

Neuffer Dr. med. in Esslingen IV. 294.

v. Neupaur Bezirksamtmann in Imst in Tirol V. 112, 113.

Noack Hofgärtner in Bessungen bei Darmstadt III. 236.

Oberdieck, Superintendent in Jeinsen I. 1, 89, 94, 98, 206, 257, 286, 289, 295, 303, 315, 321, 346, 370. II. 17, 88, 89, 127, 157, 222, 232, 285, 290, 314, 319, 323, 334, 354. III. 7, 68, 123, 136, 226, 258, 303, 317. 349, 359, 368, 376. IV. 3, 57, 67, 69, 99, 102, 111, 134, 164, 285, 312, 317. V. 4, 25, 41, 44, 93, 94, 99, 133, 163, 171, 193, 206, 234, 249, 250, 262, 266, 286. 313, 324, 335, 369, 370. VI. 8, 26, 54, 62, 101, 135, 164, 183, 197, 211, 242, 249, 291, 292, 294, 352, 353 VII. 9, 34, 46, 116, 145, 158, 166, 193, 250, 252, 256, 278, 307, 324, 330, 340, 349, 352, 364. VIII. 22, 24, 25, 38, 73, 99. 101, 118, 136, 140, 153, 172, 178, 221, 227, 338. IX. 1, 44, 98, 115, 130, 135, 155, 170, 182, 215, 317, 318. X. 5, 98, 111, 185, 214, 257; X. 301, 302, 304, 320.

Oppler, Lehrer in Plania III. 271, IV. 179, 204, X. 247.

Ostertag Dr., Pfarrer in Eltingen bei Leonberg I. 175.

Palandt, Inspector zu Hildesheim I. 34.

Peter, in Worms VI 80.

Pfaff, Forstmeister a. D. in Darmstadt V. 248.

Pinkert, Gutsbesitzer in Etzdorf bei Altenburg I. 96, 141, 174, III. 99, 117, II. 203, V. 102, VIII. 87, 108, 207, 279.

Plossel, Obergärtner in Reutlingen, jetzt in Schlesien VI. 346, 347.

Pohl, Kunstgärtner aus Blauda, Mähren IX. 158, 173, X. 8.

Pohle, fürstl. Obergärtner zu Eisgrub in Oesterreich IV. 284.

Prucha, Inspector der Badanlagen in Meran X. 205.

Ed. Pynaert, Prof. an der Gartenbauschule in Gent VII. 334, X. 197.

Rakowitz, Lehrer in Posen X. 177.

Rebmann Carl aus Prattein bei Basel VIII. 308.

Rechert, Apotheker in Broos X. 138.

Richter A., Inspector in Schwarzenberg in Sachsen II. 26.

Dr. Rieckher, Apotheker in Marbach a/N. III. 23, IX. 303.

Ritz, Vorstand des Gartenbauvereins in Gotha VI. 89.

E. Roll, Oberamtsbaumwärter u. Schultheiss in Amlishagen III. 179, 269, 278, IV. 20, 51, 249.

Runkel, Hofgärtner in Kremsmünster VIII 196.

Russ I. 350, 374.

Ruziczka, Dr. med. in Sadce in Mähren VI. 272.

Dr. Schaffranek, Secretär der Academy of Sciences in New-Orleans X. 20, 124, 140.

Schamal, Baumschulbesitzer in Jungbunzlau 141, 168, 178, V. 244.

Schanzlin, Altbürgermeister in Kandern IV. 239, V. 204, 221, VI. 148, VIII. 337, I. 21.

Scharrer, kais. Hofgärtner in Tiflis I. 110.

Schefold, Schulinspector in Untermarchthal I. 51.

Schiebel, Stadt-Baumwärter in Rottenburg a/N. VI. 182.

v. Schlör, Minister des Handels in München IV. 238.

Schnabel, Obergärtner aus Schwanowitz in Schlesien III. 140.

Schondorf, Garteninspector in Oliva bei Danzig VI. 119, IX. 168.

Schorsch, Obergärtner in Dobrovicz, Böhmen V. 334, VII. 202.

Schüle, Gartenbaulehrer in Carlsruhe VIII. 222, IX. 16.

Schultze-Schultzenstein, Dr, Professor der Botanik in Berlin VI 109. 153, IV. 245.

Schwab, Rentier in Darmstadt IV. 142.

Scoutetten M., in Paris, Chemiker IV. 42.

Seelig, Dr., Professor in Kiel I. 28.

Siedhoff Charles, Pomolog in Nord-Hoboken, N.-Am. III, 114, 238, 241, 230, IV. 43, 180, 182, VI 98, 312.

Siegloch, Handelsgärtner in Blaubeuren IV. 40.

Simmering, Gutsbesitzer und Baumzüchter in Adolphshof bei Peine VI. 5.

Slaby, Obergärtner in Gross-Ullersdorf, Mähren I. 148, 273, 339, IV. 215, V. 150, VI. 47, 87, 122, 308, VII. 53, X. 88.

Söhlke, Wegbaumeister in Osnabrück 132, 363.

Spachtholz Jos., Obergärtner in M.-Sziget, Ungarn VII. 106, IX. 197.

Steingassner E, Pomolog in Gross-Becserek, Ungarn VII. 273.

Steinkopf, Gutsbesitzer in Dornreichenbach bei Leipzig V. 10.

Stenzel, Pfarrer in Kutha bei Zerbst I 151, 181.
G. Stoll, Director des Pomol. Instituts in Proskau II. 367, III 331, IV. 5, 7. 314, VI. 30, 100, 260, VII 148, IX. 113, 282. X. 29, I. 866, 368.
Storck, Hofgärtner in Schönberg bei Zwingenberg I 48.
Dr. Taschenberg, Professor in Halle X. 10.
Touchon M., Gutsbesitzer in Hohenau bei Mainz I. 133.
Dr. Teichmann, Landwirthschaftslehrer in Ravensburg IV 861.
v. Thielau, Rittergutsbesitzer in Lampersdorf bei Frankenstein, Schlesien II. 83, VII. 157.
Thieme, Pastor emer. in Frohburg I. 270, V. 81, VI. 121, VII. 353, VIII. 79, IX. 244, X. 10, 14, 40, 107, 121, 173, 234.
Thomae, Dr., Director a. D. in Wiesbaden VII. 6, 37, 44, 47, 141, 168, 292, VIII. 48, 209, 257, 289, 321, 353, I 37. 72.
Thränhardt, Stadtrath in Naumburg, IV. 115, 279, IX. 55.
v. Trapp, Geheimer Regierungsrath in Wiesbaden I. 161, 164, II. 92, 125, 127, V. 142, X. 148.
Trossner, Cooperator in Pleistein, in Baiern VI. 53.
Baron v Trauttenberg in Prag, Pomolog VIII. 197, 198, 241.
Trinks und Abesser, Vorstände des Gartenbauvereins in Meiningen III. 161, IV. 254.
Troost, in Hadamar in Nassau V 160.
Uhl, Kunstgärtner in Kaschau II. 281.
Unterrainer, Inhaber einer Garten- und Weinbauschule bei Bozen VIII. 144. X. 45,
Vahrenkamp, Lehrer in Neukirchen bei Wickerath VI. 135.
Vandermeesch Adhemer in England VIII. 116.
Veith, Gemeindevorsteher in Reigersdorf in Mähren IV. 47.
Voigtel, Vorstand des Gartenbauvereins in Coburg VI. 227.
Waller Baumgärtner in Schw. Hall X. 296.
Weinkauff, Besitzer eines pomol. Gartens in Kreuznach IV. 265.
Well, Obergärtner in Osborn Park X. 245.
Wickberg, Apotheker in Helsingfors V. 111.
Wich, Stadtschultheiss in Rotterburg a/N. IV. 16.
Willms. Baumschulbesitzer in Dürrwiss bei Aachen IX. 202. X. 299
Wismer, Weingutsbesitzer in Winterthur VI. 314.
Wisser, Obstgärtner aus Gleiszellen, Pfalz, jetzt in Dorpat VI. 356.
J. Wohlhüter, Lehrer in Elsass X. 197, 222, 231.
Wünn, † Obergärtner in Arendsee bei Prenzlau I. 227.
Wuth, † Pomolog in Bargtheide, Holstein IV. 318, IX. 101.
Zech, Professor in Stuttgart X. 238