Pomologische Monatshefte.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins, und des Pomologischen Instituts in Reutlingen.

Unter der Redaction von

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

Neue Folge

der „Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau“ und der „Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau“.

Erster Jahrgang 1875.

Enthaltend Originalbeiträge von **Arnold, Th. Belke, Bereczi, Beucke, Bonstedt, A. Braun, Breitwieser, Dominka, K. Fischer, Fritzen, Grill, Hausser, Hesselmann, Heykál, von Hinüber, Horvath, U. Huber, Hönnicke, H. Jäger, Jablanczy, Jongkindt-Coninck, M. Kolb, v. Langsdorff, W. Lauche, Lämmerhirt, Lieb, Leymann, Dr. Lucas, Mader, H. Maurer, Mehlhorn, Möhle, Oberdieck, H. Ortgies, C. Pohl, F. Pohl, Rahr, J. Richter, Rössler, Schleicher, Schlösser, Dr. O. Schmid, Schorsch, Sommermeyer, Sterler, Mag. Thieme, Taffrathshofer, Vahrenkamp.**

Mit 12 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.



Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer.

1875.



Königin Olga-Pfirsich.

Königin Olga Pfirsich, Luc.

Mit Abbildung.

Wir geben hier die Abbildung und Beschreibung einer der schönsten Frühpfirsche, welche, da sie zur Zeit des Geburtstages Ihrer Maj. der Königin Olga von Württemberg reift, von uns mit allergnädigster Erlaubniss Ihrer K. Majestät „Königin Olga Pfirsich" genannt wurde.

An einer östlichen Wand des Institutsgebäudes des Pomologischen Instituts in Reutlingen wurde vor etwa 6 Jahren ein Sämling der Willermoz Pfirsich angepflanzt. Da diese Sorte aus Samen sich treu bleiben soll, wurde der Name Willermoz Pf. daran geschrieben und der Baum lieferte auch vor 3 Jahren mehrere Früchte, die sich von der Mutterfrucht so wenig unterschieden, dass man nicht daran denken konnte, eine neue Sorte daraus zu machen.

Im Jahre 1873 nun litt der Baum, den wir ziemlich frei wachsen liessen, und der etwa 16' am Spalier hinauf und zwar in der Form als senkrechter Cordon gewachsen war, im Frühjahr in Folge starker Witterungswechsel und der dadurch eingetretenen Saftstockung, und sah sehr traurig aus. Indess erholte er sich, bildete neue Blätter und neue kräftige Triebe und lieferte noch eine Anzahl Früchte von so wunderbarer Grösse, Schönheit und Güte, dass Jedermann darüber erstaunt war. Eine dieser Früchte stellt die Abbildung dar.

Im Jahre 1874 trat in Folge der kalten Tage Ende April und Anfang Mai, nachdem dieser Pfirsichbaum schon stark getrieben hatte, dieselbe Calamität ein und es war kein gesundes Blatt am ganzen Baume. Aber bei Eintritt besserer Witterung stellte sich der gesunde Wuchs wieder her und der Baum lieferte abermals eine Anzahl gleich schöner Früchte, welche den 5. September völlig reif und höchst deliciös waren. Der Umfang einer derselben betrug 0,25 Meter.

Eine Frühpfirsich von dieser Grösse und Schönheit existirt noch nicht und es darf daher diese Sorte als eine wahre Bereicherung der Pomologie betrachtet werden.

Wir geben hier nun die systematische Beschreibung und zählen diese Frucht zu Kl. I. Ord. 2, Unterordnung b. unseres Pfirsichsystems, d. h. zu einem wolligen Pfirsich mit lösigem Stein, mit einem oben stehenden (also nicht vertieften und auch nicht hervorstehenden) Stempelpunkt und gelbem Fleisch. Hinsichtlich der Grösse gehört diese Sorte zu den grössten Früchten.

Allg. Merkmale: Blattstiel drüsenlos, nur mit einer sehr kleinen rundlichen Drüse im untern Theil der Blätter versehen, Blüthen klein und mittelgross, rosenroth; Frucht sehr gross mit lösigem gelben, um den Stein etwas röthlichem Fleisch. Reife in Reutlingen an einer Ostwand (1200' üb. M.) Anfang September, im Klima von Paris sicher schon den 20. August.

Beschreibung der Früchte.

Gestalt: gross, kuglig, oft breiter als hoch und dann gegen den Stempelpunkt ein wenig conisch zugespitzt, mit ziemlich deutlicher tiefer Furche versehen, sonst sehr regelmässig und schön gebildet.

Stempelpunkt: oben stehend oder sich aus der Furche nur wenig erhebend.

Stielhöhle: regelmässig, ziemlich weit.

Schale: wollig, leicht abziehbar, ziemlich dünn, Grundfarbe orangegelb, die ganze Sonnenseite leuchtend und oft schon dunkelcarminroth verwaschen und fein punktirt; die Farbe der Schale ist hellgrau.

Fleisch: lösig, schön gelb, um den Stein öfter etwas geröthet, sehr gut, saftreich, gewürzt, apricosenartig.

Stein: mässig gross, breit oval, tief grubig mit stehender aufgesetzter Spitze, Bauchnaht breit erhaben, Rückennaht schmal grubig.

Beschreibung des Baumes: Wuchs sehr kräftig, einjährige Triebe grün, theilweise röthlich angelaufen. Blüthen gross, ohne Drüsen, fein gesägt, lang gespitzt und stachelspitzig, dunkelgrüne Blüthen ziemlich klein, rosenroth.

Allg. Bemerkungen: Es verdient diese prachtvolle und sehr gute Pfirsich alle Empfehlung, und dürfte auch, bei ihrer frühen Reife sich auch für minder warme Gärten und wohl auch als Hochstamm sehr gut eignen.

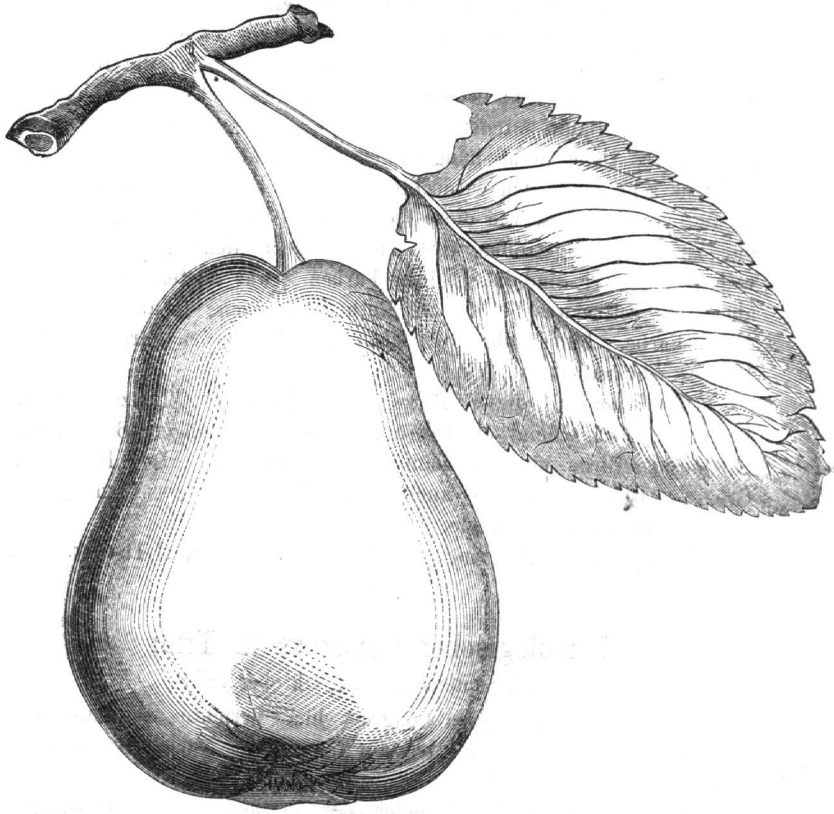
Im Pomologischen Institut sind schön formirte Palmetten zu 3, 2 und 1 Thlr. vorräthig.

Dr. Ed. Lucas.

Nochmals die Grosse Salzburger Birne.

Euer Wohlgeboren!

Ich war heuer besonders auf diese Birne aufmerksam und zwar gerade bei ihrer Reife, welche in das Ende August fällt. Bei meinen



Nachforschungen erfuhr ich, dass sie in der Gegend bei Komotau, wo die älteste und grösste Obstbaumzucht ist, allgemein die Salz-

burger genannt wird; sie wird dort sehr häufig gefunden. Es liegen zwei Abbildungen bei, und zwar von Früchten zweier Bäume.

Der grösste Umfang liegt mehr nach dem Kelche zu und beträgt bei der Abbildung der grösseren Frucht 4 Zoll; die Höhe misst 3 Zoll; der Stiel erhebt sich über eine kleine Einsenkung, ist grünlich und etwas über 1 Zoll lang. Der halb offene, etwas wollige, unregelmässige Kelch liegt ebenfalls in einer kleinen mit fast unsichtbaren Falten umgebenen Einsenkung. Die Schale ist ziemlich glatt, auf der Sonnenseite sehr geröthet, auf der andern Seite grüngelb mit kaum sichtbaren grünlichen Punkten; das Fleisch ist weiss, sehr saftig, mild und süss, im Geschmacke sehr angenehm und fast butterhaft schmelzend, ein Kernhaus ist kaum angedeutet, ja oft nicht zu finden. Kerne habe ich noch nicht gefunden; die Reifezeit ist heuer Ende August; in wärmeren Sommern vielleicht im halben August. Der Baum wächst zwar hoch empor, lässt aber seine untern Aeste etwas tiefer herab hängen; er trägt frühzeitig und jährlich, meistens sehr reich; ich entdeckte an seinen Früchten keine Beschädigung von Insecten, wie dieses bei anderen Obstsorten gegenwärtig nur zu häufig angetroffen wird. Etwas noch nicht ganz reif und vom Baume weg sind ihre beiden Farben etwas düster, zeigen sich aber ganz reif etwas heller; im Roth zeigen sich oft auch Streifen dieser Farbe. Ich glaube dass sich diese Birne den Birnen ersten Ranges sehr nähert.

Die Synonyme dieser Birne sind: Zuckerate, Louzenzobirne, Rothkopf; doch scheint die ursprünglichere und häufigere Benennung Salzburger Birne ohne Beinamen Grosse zu sein. Der Beiname: Grosse deutet hin, dass es auch eine kleine Salzburger Birne gebe, doch kenne ich bisher keine.

Kaaden, am 29. August 1874. **Karl Fischer.**

Pomologischer Congress in Trier

vom 27. September bis 1. Oktober 1874

Wenn ich über diesen Congress hier berichte, so muss ich zum Voraus bemerken, dass ich auf freundliche Nachsicht Anspruch mache.

Ich war als I. Vorsitzender der Abtheilung für Pomologie und Obstbau, als Obmann der Commission für Bestimmung und Durchsicht der Obstsortimente, dann aber auch durch die, zwei

Sitzungen umfassende, Generalversammlung des Pomologenvereins so sehr in Anspruch genommen, dass ich in der That zu genauen Notizen wenig Zeit hatte.

Auch war doch Manches bei der Versammlung in Trier nicht so, wie bei den andern Pomologischen Versammlungen und schon die Theilung der Mitglieder in zwei ganz getrennte Sectionen, in die für Obstbau und für Weinbau, und die wenigen gemeinschaftlichen Sitzungen (welche nicht wie in Bingen täglich stattfanden) machten den Verkehr zwischen den einzelnen sich befreundeten Mitgliedern sehr wenig möglich, wozu noch kam, dass auch die Excursionen getrennt stattfanden. Dies alles zeigte, dass eine solche Vereinigung von zwei sonst neben einander tagenden Versammlungen, wie es hier der Fall war, nicht opportun ist, und es kann daher den Mitgliedern beider Vereine, der Wanderversammlung süddeutscher Wein- und Obstproducenten einerseits und den deutschen Pomologen und Obstzüchtern andererseits nur erwünscht sein, dass Dank den Anträgen des Regierungsraths Beck eine völlige Trennung hier beschlossen wurde, wenn es auch für den, der wie Referent, die Zeiten noch im lebhaftem Gedächtnisse hat, wo Metzger und Babo an der Spitze dieser Wanderversammlungen standen, doch betrübend ist, die heitern Weinproducenten nicht mehr bei den Versammlungen zu finden.

Allein die Richtung des Weinbaues ist eine ganz andere geworden wie früher; statt sonst mehr über Bestockung, Sortenwahl und Schnitt ihre Erfahrungen auszutauschen, haben jetzt die Verhandlungen einen vorwiegend chemischen Charakter angenommen und bieten in dieser Richtung freilich nur einem kleinen Theil der Obstzüchter noch das Interesse, wie es die frühern Verhandlungen darboten.

Wir Obstzüchter dürfen aber von den Oenologen gewiss das annehmen, dass wir für die Folge mehr wissenschaftliche Fragen in den Kreis unserer Berathung ziehen und Männer der Wissenschaft suchen für unsere Bestrebungen mehr zu gewinnen. Gar viele Fragen, welche uns sehr beschäftigen, kann uns nur der Pflanzenphysiolog lösen helfen und ebenso ist ja das Feld der Pflanzenpathologie für den Obstzüchter, bei der Menge neu auftretender Krankheiten ein so sehr wichtiges geworden, dass wir uns bemühen

müssen, tüchtige Männer, die solche Forschungen pflegen, für unsere Versammlungen zu gewinnen.

Wenn ich aber von der Zukunft spreche, so gestatten mir die geehrten Leser auch wohl noch einen Wunsch und eine Bitte; ich darf beide wohl um so eher aussprechen, als ich seit 30 Jahren fast alle pomologischen und gar viele der önologisch-pomologischen Versammlungen sowohl der früheren süddeutschen Wanderversammlungen, als alle allgemeinen pomologischen Versammlungen mitgemacht und allen früheren Versammlungen und Ausstellungen in Württemberg und mehreren in Bayern beigewohnt habe. Seit 1844 nahm ich fast an allen Versammlungen und sehr vielen Ausstellungen Antheil.

Es waren nur immer mehr die Ausstellungen von mittlerer Ausdehnung, auf denen man am meisten lernen konnte, weil hier die Möglichkeit gegeben war, alle ausgestellten Früchte mit Sorgfalt zu betrachten. Ein Normalsortiment von 3—400 Sorten ist wahrlich lehrreicher, als ein ganzer Saal voll Obst ohne Kritik zusammengestellt und wenn dieser 3—4000 Obstteller enthielte. Wir sollten in der That hier einhalten und einfachere Verhältnisse anbahnen und entweder die Preise und Diplome ganz weglassen, oder aber nur für pomologisch richtig benannte Sammlungen Anerkennungen geben. Die Preise für gute Cultur mögen die Gartenbauvereine geben; der Pomologenverein hat, denke ich, ganz andere Rücksichten. In Trier wurden z. B. Sammlungen prämiirt, welche eine Menge Unrichtigkeiten enthielten. Manche andere an sich in der That werthvolle kleinere richtig benannte Collection erhielt nichts oder nur ein Diplom II. Classe.

Dann scheint mir, sollten alle Staatsanstalten für Pomologie und die Pomologischen Institute bei der Prämiirung nur im Protocoll genannt werden, und wenn sie Anerkennenswerthes geleistet, dieses erwähnt werden, allein sie sollten auf alle Prämien verzichten. Am besten wäre es allerdings, wenn, wie ehemals, bei den pomologischen Ausstellungen alle Prämiirungen wegfallen würden. Es würde dann weniger Obst ausgestellt werden, allein für die Wissenschaft würde viel mehr geleistet werden können und namentlich nicht eine Menge der besten Kräfte mit den Prämiirungsarbeiten sich abzugeben haben, sondern alle Mitglieder könnten an den ausgestellten Früchten Studien machen und zwar in anderer Weise wie bei den jetzigen Ausstellungen. Wenn ich heute noch

gefragt würde, auf welcher der allgemeinen pomologischen Ausstellungen ich am meisten gelernt, so müsste ich die in Naumburg 1854 nennen, und diess war die kleinste, aber sie enthielt die interessantesten Sortimente und ich konnte die ganzen Sammlungen mit Sorgfalt durchmustern; nach dieser nenne ich die in Reutlingen; diese war schon beträchtlich grösser, allein ich konnte noch 8 Tage nach der Ausstellung die Arbeit der Prüfung und Berichtigung fortsetzen und alle Listen mit den möglichen Berichtigungen versehen, später zurückgeben.

Dieses war weder in Gotha, noch Berlin, noch in Görlitz möglich, und wird wohl nur noch in Braunschweig geschehen sein, worüber mir allerdings die Nachrichten fehlen. Auch die schöne Ausstellung in Braunschweig war zu gross, wenigstens war es nicht möglich, dass während der Ausstellung alle Collectionen durchgesehen und geprüft werden konnten, eine frühere Ausstellung daselbst war kleiner, aber um so instructiver und belehrender.

Wir müssen durchaus unterscheiden zwischen pomologischen Ausstellungen und horticalen Schaustellungen. Beide haben ganz andere Zwecke. Ich läugne nicht, dass sich diese Zwecke vereinigen können, allein dies kann nur als Ausnahme gelten. Für die schönsten, grössten und hochcultivirtesten Früchte — ich sage nicht best cultivirtesten, weil ich die zu grossen Früchte als nicht normale betrachte und ihnen keinen Werth für die pomologische Wissenschaft zuschreiben kann — mögen immerhin unsere Gartenbauvereine Prämien aussetzen; der Pomolog darf sich durch den Schein nicht blenden lassen; sind doch die riesigen Canada-Reinetten und Weissen Winter- und St. Sauveur-Calvillen und Ramboure aller Art nichts gegen eine Sammlung gut ausgebildeter normaler Obstsorten; sie sind weder so haltbar, noch so gut, als letztere; wie köstlich ist eine normal gebildete Orleans-Reinette und wie fad wird derselbe Apfel durch eine übertriebene Cultur!

Der eitle, mehr das Aeussere suchende Franzose hat die Sucht nach solchen Paradefrüchten eingeführt, der praktische Engländer bleibt bei seinen kleinen Peppings, die er für die köstlichsten Dessertfrüchte hält, wir aber streben jener Sucht nach, der wir sollten entgegensteuern.

Eine landwirthschaftliche Jury wird sicher nicht den riesig grossen Runkelrüben oder riesig grossen Kartoffeln einen Preis zu-

erkennen, weil sie weiss, dass beide immer oft hohl sind, dass sie sich in dieser Grösse weniger gut halten und dass sie weit weniger Nahrungswerth haben, als normal ausgebildete. Die Gartenbauvereine belohnen fasst ausnahmelos die grössten Producte, mögen diese durch eine zu üppige Cultur immerhin an Qualität verloren haben! Ich halte diess für unrichtig, allein zu ändern wird hier noch lange nichts sein.

Mir scheint, dass, da die Pomologischen Vereins-Versammlungen jetzt, nach den von Allen, welche das wahre Interesse unseres Vereines anstreben, freudig begrüssten Bestimmungen unseres verehrten Professor Dr. Koch für dieselben,*) — welche in einer besonderen Berathung des engeren Ausschusses des Pomologenvereins noch genau festgestellt werden sollen — mit den allgemeinen Obst- und Trauben-Ausstellungen in eine innigere Verbindung treten, sollten auch über diese Ausstellungen sich andere Ansichten Bahn brechen.

Alle pomologischen Ausstellungen sollten zunächst in einer gesonderten Abtheilung soviel als möglich alle in der Provinz oder der weiteren Umgegend verbreiteteren Obstsorten mit den localen Namen und Notizen über ihren Werth und ihr Vorkommen enthalten; es könnte diese Abtheilung aus 5—10 einzelnen, entweder zusammengezogen oder getrennt gehaltenen Einlieferungen bestehen; sie müsste eben den Hauptplatz einnehmen und ein Bild der Obstproduction und des Standpunktes des Obstbaues der Gegend geben. Wie interessant wäre das in Trier gewesen, die herrlichen, dort allgemein verbreiteten Obstsorten auf grösseren Fruchtkörben aufgestellt zu sehen, nebst einer möglichst kurzen aber doch genügenden Angabe des speciellen Werths jeder dieser Sorten. Wer von allen fremden Besuchern Triers hat diese vorzüglichen Wirthschaftssorten kennen gelernt? Vielleicht kein Einziger!

Eine zweite Tischreihe wäre für die Collectionen der forschenden Pomologen, welche grösstentheils nur richtig benanntes Obst enthalten würden, bestimmt und ein Haupttisch müsste ein Normalsortiment systematisch geordnet aufnehmen, für welches aber ein Aussteller und Pomolog schon vorgearbeitet haben müsste, so dass dessen Collection nur zu ergän-

*) Pomol. Monatshefte 1874, pag. 281.

zen wäre. Hiefür, d. h. für die hierbei nöthigen Hilfsarbeiten, dürfte jedenfalls eine besondere Entschädigung — kein Preis — ausgeworfen werden. Das Normalsortiment hätte zu verbleiben und zu weiteren Studien zu dienen. Dasselbe müsste ganz besonders alle die zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten enthalten.

Für diese Sammlungen träte die Vereinskasse ein hinsichtlich des Transports.

Die äusseren Tische mögen nun den Sammlungen dienen, welche eingesandt werden, theils um ihre Benennungen zu berichtigen, oder welche als blosse Schaustellungen dienen. Ersteren haben die anwesenden Pomologen von Fach die grösste Aufmerksamkeit zu widmen; letztere kümmern sie weniger; mögen die Obstfreunde diese Producte um so mehr bewundern.

Werden keine Prämien mehr gegeben, so werden auch nicht die Menge Obstsorten, die allgemein gekannt sind, mit eingeschickt, sondern nur vorzugsweise Sorten, an deren Namen den Ausstellern besonders gelegen ist.

Bei der localen Abtheilung der Ausstellung kann recht zweckmässig Obst von Strassen und Baumfeldern, vom Lande und Obst aus den Gärten der Städte, geschieden werden.

Jedenfalls hat dieser Theil der Ausstellung den grossen Werth, dass Heimische und Fremde den Stand der Obstcultur danach ermessen können und Vorschläge zur Verbesserung auf eine sichere Grundlage sich stützend, gemacht werden können.

Die Versammlung in Trier war sehr zahlreich besucht, doch ist es nicht möglich nach dem Tagblatt — trotzdem, dass es sich jedes Mitglied, **was noch bei keiner Versammlung vorkam, kaufen musste** — diese Zahl anzugeben, da dieselbe in Nr. 1 Namen von Herren enthält, die gar nicht zur Versammlung gekommen waren, z. B. Hauptmann Ludwig aus Wien, Obergärtner Schorsch in Dobravicz, Herr Prenten in Dahlen u. a. Es ist daher auch ganz unmöglich für mich, ein Verzeichniss der an der Versammlung theilnehmenden Pomologen zu geben, da Pomologen und Oenologen unter einander stehen. Ich begnüge mich daher, die Herren anzuführen, welche entweder Mitglieder des Pomologenvereins sind und solche, welche bei den Versammlungen ich dadurch kennen zu lernen die Ehre hatte, dass sie sich entweder als Aussteller prä-

sentirten oder an der Debatte betheiligten. Die Mitglieder des Pomologenvereins sind mit einem * bezeichnet.

Verzeichniss der Herren Congressmitglieder,

welche an der Section für Obstbau Antheil nahmen.

*Amman, Baumschulbesitzer, Baumgarten bei Tettnang.
Arndts, Regierungs-Rath, Geisenheim.
*Arnold, Lehrer der landwirthschaftl. Schule, Bitburg bei Trier.
*Beck, Regierungs-Rath, Trier.
Becker L., Lehrer, Rheinböllen.
*Dr. Bekh H., Gutsbes., Rathsberg bei Erlangen.
*Belke, Professor, Kesthely in Ungarn.
*Binter Rud., Baumschulbes., Stuttgart.
Birkel, Gärtner, Colmar.
*Blankenhorn, Dr. A., Carlsruhe.
Bodmann, Baron, Freiburg.
*Bronner C., Rebschulbesitzer, Wisloch bei Heidelberg.
*Brugger, Landwirth, Rahlen bei Ravensburg.
v. Canstein, Freiherr Dr., Professor, Wiesbaden.
Coers H., Landschaftsgärtner, Lünen.
Dankelmann, Oberforstmeister, Neustadt-Eberswalde.
David, Dr., Lehrer der Botanik, Geisenheim.
Deutsch, Oeconom, Euren bei Trier.
*Eberhard, Cantor u. Obstbaulehrer, Branchewinda.
*Englerth S., Randersacker bei Würzburg.
Fiedler, Landwirthschaftslehrer, Schlettstadt.
Fischer Chr., Obergärtner, St. Matthias.
*Fischer F., Garteninspector, Gonsenheim bei Homburg.
*Fintelmann, Kgl. Gartenінspector, Eldena.
*Frank, Garteninspector, Sanct Michele, Tirol.
Früh A., Gärtner und Bezirks-Präsident, Colmar.
v. Gahlau, Gutsbesitzer, Wallerfangen.
*Gaucher H., Baumschulbes., Stuttgart
*Gerold, kaiserl. Rath, Verlagsbuchhändler, Wien.
*Glocker, Hofgärtner in Enying.
*Göthe, R., Director der k. Obstbauschule, Brumath.
*Göthe, Director der Weinbauschule, Marburg.
*Grill, Hofgärtner, Landshut.
Gsell P., Landwirthschaftsinspector, Carlsruhe.
*Günther, Dr., Arzt, Düren.
*Haack, Baumschulbes., Trier.
*Haenel Albert, Pomolog u. Hofbuchdrucker, Magdeburg.
*Henzen, Oberpfarrer, Elsen bei Fürth.
Hölder, Rentamtmann, Schweigern, Württemberg.
*Kleinert, Grossherzogl. Obergärtner, Marienhöhe b. Weimar.
Kniep J. H., Bezirkswiesenbaumeister a. D., Trier.
Koch, Apotheker, Trier.
Koch, Majoratsinspector, Trier.

* Koch H, Garteninspector, Braunschweig.
* Kochs H., Gutsbes., Trier.
* Köhlmann, Weingutsbesitzer, Naumburg.
* Kohler, Professor, Küssnach bei Zürich.
* Korn, Gutsbesitzer, Traben.
* Kreiss, Obergärtner, Braunschweig.
v. Krosigk, Major, Merseburg.
* Lade, General-Consul, Geisenheim.
* Lambert, sen. u. jun., Baumschulbesitzer, Trier.
* Lauche, K. Garten-Inspector in Potsdam.
Lautz B., Banquier, Trier.
* Lencer, Lehrer in Bittstedt bei Arnstadt.
Lentes, Handelsgärtner, Trier.
* v. Liebenstein, Gutsbesitzer, Jebenhausen (Württemberg).
* Loeser, Seminar-Oberlehrer, Sondershausen
* Lucas, Dr., Eduard, Reutlingen.
* Ludwig, Oberförster, Dusemond.
* Maurer H., Hofgärtner, Jena.
Mach, Direktor in St. Michele.
Mousel M., Baumschulbesitzer, Sandweiler bei Luxemburg.
Mühlhäuser, Vorstand der K. Weinbauschule, Weinsberg.
* Müller, Bürgermeister, St. Wendel.
* Müller, Gutsbesitzer, Langsur bei Trier.
Münter, Dr., Julius, Professor, Greifswald.
* Müschen, Organist, Belitz in Mecklenburg.
* Nattermüller, Bankbeamter, Gotha (jetzt ausgetreten).
v. Nell J. P., Gutsbesitzer, Römerstr. bei Trier.
* v. Nell Job, Rittergutsbesitzer, St. Matthias bei Trier.
Nessler, Professor, Carlsruhe.
Neubaur, Professor, Wiesbaden.
* Neuffer Carl, Wanderlehrer, Kreuznach.
Newel, Obergärtner, Messancy, Belgien.
* Niepraschk, Director der Flora, Cöln.
* Noack F., Hofgärtner, Darmstadt.
de Nys, Oberbürgermeister, Trier.
* Palandt W., Weisenhaus-Inspector, Hildesheim.
Pfeifer, Oberförster, Merl.
v. Rath, Präsident des landwirthschaftl. Vereins für Rh.-Pr.
Rautenstrauch Ad., Kaufmann, Köln.
* Rautenstrauch V., Oberbürgermeister und Beigeordneter, Trier.
Baron v. Recum, Rittergutsbesitzer, Kreuznach.
* Remagen, Obstbaulehrer, Niederbiber bei Neuwied.
* Reuter, Baumschulbes., Trier.
Rosenkränzer, sen. und jun., Handelsgärtner, Trier.
* Schaeffer, Oberförster, Vorsteher der Landw. Lehra., Bitburg.
* Schiebler L., Gartenmeister, Celle.
* Schlösser Anton, Subbenrather Hof bei Cöln.
* Schmitt, Kreiswandergärtner, Würzburg.
Schneider Fr., Gärtner, Sanct Matthias.
* Dr. Seelig, Professor, Kiel.
Stoll, Director des pomolog. Instituts, Proskau.
Stoll, Dr. phil., Proskau.
Teichler, Obergärtner, Geisenheim.
* Thieme, Pfarrer emerit., Frohburg.

Thilmany, General-Secretair vom landw. Verein, Bonn.
* Thraenhardt, Stadtrath, Naumburg.
Till, Gärtner, Esch b. Luxemburg.
Torner, Gärtner, Trier.
* v. Trapp, Geh. Reg.-Rath, Wiesbaden (jüngst ausgetreten).
* Uhde, Geh. Kammer-Rath, Braunschweig.
* Uhlhorn, Maschinenfabrikbesitzer, Grevenbroich.
* Ulmer, Buchhändler, Stuttgart.
* Velten L. F., Kunst- u. Handelsgärtner, Speier.
Vogt, Garten-Inspector, Elberfeld.
* Vollert, Königl. Hofgärtner, Coblenz.
Wehrmann, Wirkl. Geh.-Rath, Exc., Wiesbaden.
* Weismüller, Oberförster, Trier.
* Wilhelm August, Baumschulbesitzer, Luxemburg.
* Willms, Handelsgärtner, Dürwiss bei Aachen.
* Wohlhüter, Kaiserl Wanderlehrer, Strassburg.
v. Wolff, Regierungspräsident, Trier.

Die Stadt Trier prangte schon in reichem Flaggenschmuck, als wir anlangten und die starke Betheiligung von Mitgliedern aus Trier, nemlich 154 von 378 inscribirten Mitgliedern, zeigt, welches grosse Interesse die Bewohner Triers an dem Congress nahmen.

Die Ausstellung, in welcher sich schon Sonnabend viel Mitglieder und namentlich die 5 Abgeordneten des Deutschen Pomologenvereins Belke, Eberhardt, Lucas, Müschen und Pallandt eingefunden und sofort sich an das Durchgehen der Sammlungen machten, wurde Sonntag um 11 Uhr dem Publicum geöffnet und erfreute sich während der ganzen Zeitdauer eines sehr erfreulichen Besuches.

Werfen wir einen flüchtigen Blick in die Ausstellung, so bemerken wir in dem festlich geschmückten Hauptsaal 5 lange Tafeln, zum Theile von gar zu grosser Breite, auf denen die meisten Sortimente aufgestellt waren. Auf einer Estrade war erhöht ein schönes Obstsortiment von Trient und unter reichem Pflanzenschmuck die Büste des Kaisers aufgestellt. Wenn auch die Decoration bei solchen Ausstellungen nicht die Hauptsache ist, so darf sie doch auch nicht, so viel als nöthig ist, ein schönes Bild zu gewähren, unbeschadet der Uebersichtlichkeit, umgangen werden. Die ungeheuer langen und theilweise viel zu breiten Tafeln geben ein sehr wenig anziehendes Bild; hätten auf jeder derselben einige, etwa nur 3, auf kleinern säulenförmigen Trägern gestellte schöne Vasen mit Früchten oder Blumen decorirt, als Aufbau die langen Flächen unterbrochen, so wäre das Ganze weit abwechslungsweiser gewesen. Es soll diese Bemerkung durchaus kein Tadel sein, da ich

zur Genüge weiss, welche Arbeit eine solche Ausstellung macht. — In einem Nebensaal war unser systematisch geordnetes Sortiment ausgestellt; es enthielt 150 Apfelsorten, es sollte vervollständigt werden; allein dies ging unmöglich, da alle Aussteller ihre Collectionen vollständig erhalten wollten und natürlich auf Prämiirungen hofften.

In dem Vorplatz waren einige Geräthe (Dörren) aufgestellt, und ein kleinerer, sehr heller Saal enthielt die Gegenstände der Kunst und Wissenschaft, worin besonders die Oenologie und die Oenochemie ganz Ausgezeichnetes leisteten und auch die schöne Auslage von Werken über Obst- und Weinbau von Ulmer und Lienz und eine grössere Anzahl von Geräthen sich befanden. — Dicht am Kaufhaus, wo diese Ausstellungen waren, befand sich ein abgeschlossener, recht passender Raum für die ausgestellten Bäume, welche Ausstellung wirklich Vieles und sehr Gutes darbot, sowohl in kräftigen Hochstämmen, wie in Formbäumen.

In der Hinsicht war der Trier'sche Congress ganz ausgezeichnet, dass alles so gut vereinigt war. Es waren anf demselben Platz die Ausstellung, das Anmeldebureau, die Sitzungslocale und auch das Local für die abendlichen Zusammenkünfte und zwar so bequem, wie es nicht leicht irgendwo geboten werden konnte. Von diesem Platz gingen auch die meisten Excursionen aus.

Die um Trier und Langsur gelegenen Gärten und grossartigen Baumschulen von Haack & Müller, von Lambert und Reitter, von Rosenkraenzer & Lentes, die herrlichen Gärten zu St. Matthias, Besitzthum des Herrn Job von Nell, die verschiedenen schönen Aussichtspunkte und höchst interessanten Alterthümer und Kirchen, boten sehr grosse Anziehungspunkte und wurden Gegenstände vielseitiger Belehrung, welche von den Besuchern des Congresses dankbar benutzt wurden.

Namentlich waren es die Baumschulen von Haack & Müller und von Lambert & Reitter, welche sehr viele Besucher anzogen und über welche wir gern einen besonderen Bericht geben würden, wenn uns Zeit und Raum dazu geboten wäre. Welche Vorräthe schön gezogener kräftiger Obstbäume und Rosen, Formbäume und Ziersträucher, Wildlinge und Rebsorten, Ziergehölze und Coniferen, waren da zu sehen und jeder Kenner musste da zugestehen, dass die Obstbaumzucht hier sehr entwickelt sei und diese Trier'schen Schulen den grössten Baumschulen im Elsass u. s. w. nicht nachstehen.

Auch die Feld- und Strassenpflanzungen waren meist sehr gut gehalten und und überhaupt muss zugestanden werden, dass die ökonomische Bedeutung des Obstbaues im Regierungsbezirk Trier sehr tüchtig erfasst ist und dass nur gute und ökonomisch besonders werthvolle Sorten hier verbreitet seien. Gerade hier finden sich einzelne locale aber ganz vortreffliche Sorten wie der Rothe und Weisse Trier'sche Weinapfel, der Junen A., der Riessling-Apfel, die Rothe Moselaner Mostbirn, die Sievenicher Birn und andere.

I.

Sonntag den 27 Abends fanden sich wohl gegen 300 Mitglieder im grossen Saale der Kasinogesellschaft ein, wo nach einigen einleitenden Worten des Herrn Geschäftsführers und einer kurzen Begrüssung der Anwesenden Seitens des Herrn Oberbürgermeister de Nys die Vorstellung der einzelnen Mitglieder und zugleich dann eine Vorberathung über die zu treffenden Wahlen stattfand. Die Liedertafel von Trier wechselte mit der städtischen Kapelle ab, die Congressmitglieder auf das Angenehmste zu unterhalten.

Die erste Plenarsitzung fand programmmässig am Montag den 28. Sept. Vormittag 10 Uhr statt und wurde durch den Geschäftsführer des Kongresses, Regierungs-Rath Beck, eröffnet. Derselbe bittet die Versammlung, das Programm vorläufig in seiner jetzigen Fassung anzunehmen, und stellt den einzelnen Sektionen anheim, die für sie etwa nöthigen Veränderungen vorzunehmen. Nachdem das Programm unter vorerwähnter Bedingung angenommen worden, erklärt Herr Beck die Versammlung der Pomologen und Oenologen für eröffnet.

Hierauf begrüsst Herr Oberbürgermeister de Nys die sehr zahlreich anwesenden Mitglieder in sehr herzlicher Weise, spricht denjenigen Herren, durch deren Bemühungen dieser Kongress zu Stande gekommen, seinen Dank aus, schliesst daran die Versicherung, dass die Stadt Trier sich nach allen Kräften bestreben werde, den ehrenwerthen Gästen einen möglichst angenehmen Aufenthalt zu bereiten. Andere, durch ihre Mittel bevorzugtere Städte, sagt Redner, mögen uns wohl in dieser Hinsicht übertreffen, was aber die freundliche Aufnahme anlange, so könne die hiesige Einwohnerschaft nach seiner Ueberzeugung gewiss mit jeder anderen Stadt kühn in den Wettkampf treten. Schliesslich gedenkt Redner noch in treffenden Worten

des hohen Zweckes der Versammlung und heisst dieselbe noch einmal herzlich willkommen.

Bei der nun erfolgten Wahl des Präsidenten etc. wurden gewählt: als I. Präsident: Wirklicher Geh. Regierungs-Rath a. D. Excellenz, Wehrmann aus Wiesbaden, als II. Präsident: Herr Regierungsrath Beck aus Trier; zu General-Sekretären des Kongresses: die Herren Rentner Schraut aus Eltville und Landgerichts-Referendar Lieutenant a. D. Meurin aus Trier; als Präses der General Jury: Herr Oberbürgermeister de Nys aus Trier; als dessen Stellvertreter: Herr Kommerzien-Rath Rautenstrauch aus Trier.

Nach beendigter Plenarsitzung fand die Bildung der beiden Sektionen resp. die Wahl ihrer Vorstände statt.

Die Sektion für Obstbau wählte durch Acclamation den Berichterstatter, Dr. Lucas zum I., Herrn Geh. Rath v. Trapp zum II. Vorsitzenden und als Secretär Herrn Professor Th. Belke von Kestely und Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold von Bittburg. Die Gewählten nahmen die Wahl unter Ausdruck verbindlichen Dankes gegen die Sektion an und somit war das Bureau gebildet.

Es lag nun der Section ob, die Commission für Bestimmung beziehungsweise Berichtigung der ausgestellten Obstsortimente und ferner die Jury für das Obst und für die Obstbäume zu wählen. Das Ergebniss der Wahl war folgendes:

1. Prüfungs-Kommission für die ausgestellten Obstsorten. Obmann: Dr. Lucas aus Reutlingen, Mitglieder: Geh. Reg.-Rath v. Trapp aus Wiesbaden, Prof. Belke aus Kestely, Waisenhausinspektor Palandt aus Hildesheim, Organist Müschen aus Belitz, Cantor Eberhard aus Branchewinde, Garteninspektor Lauche aus Potsdam, Garteninspektor Koch aus Braunschweig, Lehrer Remagen aus Niederbiber, Landwirthschaftslehrer Arnold aus Bitburg.

2. Jury. Abtheilung für Obst. Obmann: Bürgermeister Müller aus St. Wendel, Mitglieder: Direktor Stoll aus Proskau, Gartenmeister Schiebeler aus Celle, Kaiserl. Rath Gerold aus Wien, Dr. Günther aus Düren, Garteninspektor Koch aus Braunschweig.

3. Jury. Abtheilung für Obstbäume. Obmann: Hofgärtner Maurer aus Jena, Mitglieder: Generalkonsul Lade aus Geisenheim, Direktor Niepraschk aus Köln, Garteninspektor Frank aus St. Michele, Hofgärtner Noack aus Darmstadt.

Endlich wurden noch zu der Abtheilung der Jury zur Beur-

theilung der Geräthe und wissenschaftlicher Arbeiten gewählt: Kaiserl. Rath Gerold, Herr von Trapp, Hofgärtner Maurer, welche mit den von der Weinbausektion ebenfalls zu wählenden Mitgliedern die Jury gemeinschaftlich zu bilden hatten.

Hierauf wurde zur Berathung der im Programm aufgestellten Fragen übergegangen.

Frage 1. heisst: Welche Apfel- und Birnsorten eignen sich vorzugsweise zur Bepflanzung von Chausseen:

a) In milderen oder gewöhnlichen, b) in rauheren Obstlagen,

vorausgesetzt, dass der Boden die normale Entwicklung der Obstbäume begünstigt.

I. Vorsitzender: Meine Herren, wir stehen hier vor einer höchst wichtigen Frage. Der Obstbau an Strassen ist so recht der Obstbau im Grossen und Fehler, die hier gemacht werden, sind um so bedauerlicher, als damit weit grössere Verluste verknüpft sind, als wenn wir einmal auch eine nicht ganz passende Sorte in einem Garten angepflanzt hätten. Auch ist dem sehr oft ganz unbegründetem Vorurtheil „hier gedeihen keine Obstbäume, oder hier ist der Obstbau nicht einträglich", am besten zu steuern durch eine richtige und zweckentsprechende Auswahl von Obstsorten. Die Frage setzt ganz bestimmt einen Boden voraus, welcher für das Gedeihen und Wachsen der Kernobstbäume günstig ist; also haben wir hier nicht etwa die Frage zu entscheiden, ob diese oder jene Sorte in Kies oder moorigen Böden, in sehr strengem Thon- oder leichten Sandboden noch als gut gedeihende beobachtet wurde; wir setzen einen Boden, wie ihn der Obstbaum braucht, um gute Erträge zu geben, voraus, d. h. wir bedingen einen Boden, der die Eigenschaften hat, welche das gedeihliche Wachsthum und eine vollkommene Ernährung der Obstbäume ermöglichen. Wir haben nur in Bezug auf die climatischen Verhältnisse, auf die rauhere oder mildere Lage unsere Auswahl zu treffen. Im Allgemeinen können wir ja hinsichtlich des Bodens sagen, dass durchschnittlich alle Bäume mit grösseren Früchten einen kräftigeren Boden verlangen, die kleinfrüchtigen dagegen auch in einem weniger kräftigen Boden noch gute Erträge geben.

Ich ersuche nun die Herrn Referenten in dieser Frage uns ihre Vorschläge vorzutragen und zwar zu Frage 1a zunächst den Herrn Bürgermeister Müller von St. Wendel.

Bürgermeister Müller: Meine Herren! Die Bepflanzung der Strassen mit Obstbäumen ist so wichtig, dass dieser Gegenstand einer längern Berathung werth ist. Man wird zunächst die jetzige Bepflanzung der Strassen ins Auge fassen müssen, welche nicht allenthalben die richtige ist. Wollen wir aber unsere Strassen mit Obstbäumen bepflanzen, so müssen wir den Anforderungen, welche ein gutes Gedeihen des Obstbaumes erfordert, entsprechen. Ein Baum, der an eine Strasse gepflanzt wird, muss äusserlich ein gutes Ansehen haben, dagegen darf die Frucht ein nicht sehr lachendes Ansehen haben, weil sie sonst den Dieben zu leicht ins Auge fällt. Die Frucht soll am Baume möglichst festsitzen, damit sie vom Windschlag nicht leicht zu leiden hat. Dann muss auch das Obst, das wir an den Strassen pflanzen, leicht verkäuflich sein. Dann, meine Herrn, kommt noch ein sehr wichtiger Punkt hinzu, Lage, Klima und Boden. Nun ist die Frage in dem Programm so gegeben, dass wir mit normalen Verhältnissen hier zu rechnen haben. Also, wir setzen voraus, dass der Boden geeignet und das Klima ein normales und die Lage geschützt sei, und gehen nun zu den Obstsorten über, welche, meiner Meinung nach, sich zu Anpflanzungen an Chausseen eignen. Da nenne ich die Harberts Reinette. Sie hat, worauf sehr viel ankommt, eine mittlere Blüthenzeit, denn man soll an die Strassen überhaupt kein zu früh blühendes oder zu früh reifendes Obst pflanzen, welches den Dieben gleich in den Mund fällt. Dann nenne ich die Winter Goldparmäne, die eine hochgebaute Krone bildet und einen schönen Wuchs hat. Auch die anderen Erfordernisse treffen bei diesem Baume zu. Dann nenne ich die Landsberger Reinette, die ebenfalls den Anforderungen entspricht. Auch sie ist sehr gut und geschätzt. Die Grosse Casseler Reinette. Es ist dies ein sehr beliebter Baum, der überall gerne gedeiht und bedeutende Erträge liefert. Dann nenne ich endlich den Ribston Pepping. Dieser Baum ist sehr tragbar und gedeiht auch selbst in rauheren Gegenden. Ebenso ist die Champagner Reinette sehr schätzenswerth durch ihre grosse Tragbarkeit. Der Grosse Bohnapfel, welcher ebenfalls gern trägt, hat besonders einen herrlichen Wuchs und bildet eine sehr schöne Krone. Die Frucht reift spät. Die Luxemburger Reinette ist sehr geschätzt und auch desswegen noch besonders empfehlenswerth, weil sie auch in rauher Lage gut gedeiht. Endlich empfehle ich zur Anpflanzung zum Zwecke der Mostbereitung den Trierer rothen und weissen Wein-

apfel, Bäume, die überall fortkommen, ganz besonders. — Damit glaube ich Ihnen genug Apfelsorten genannt zu haben und gehe dann zu den Birnsorten über. Da nenne ich zuerst die Gute Graue. Dieser Baum ist sehr tragbar und gedeiht selbst in rauheren Lagen. Die Rothe Dechantsbirn mit schöner Krone, die Liegels Winterbutterbirn, deren Wuchs kräftig ist und die auch gut trägt, ist sehr schätzenswerth. Die Diel's Butterbirn ist auch zu empfehlen, allein über dieselben lauten die Berichte verschieden. Von dem Einen wird sie gelobt, vom Andern getadelt, sie ist aber sehr gut und gedeiht in einem mässig feuchten Boden am besten. Die Winter Dechantsbirn hat einen besonders kräftigen Wuchs, und die Krone geht hoch, wie ja überhaupt die Kronenbildung bei den Birnensorten im Allgemeinen viel schöner ist, wie bei den Aepfeln. Die Josephine von Mecheln ist ein schöner kräftiger Baum. Den Grossen Katzenkopf füge ich desshalb hinzu, weil diese Sorte hier als Kochbirne beliebt ist, als Trankbirn hat sie nur localen Werth.

Meine Herren, wenn ich Ihnen die obengenannten Obstsorten zur Anpflanzung von Strassen empfohlen, so bin ich weit davon entfernt, sagen zu wollen, dass diese Fruchtsorten überall und für alle Verhältnisse zu empfehlen sind. Sie wissen es ja alle, dass die lokalen Verhältnisse ein bedeutendes Wort mitzusprechen haben. Dass diese in Berücksichtigung gezogen werden müssen und dass diese richtige Wahl der anzupflanzenden Sorten Lage, Klima und Boden zu berücksichtigen hat, versteht sich von selbst.

Die Ansichten über diese oder jene Sorte richten sich nach den Erfahrungen, die man da oder dort damit gemacht hat und desshalb will ich meine Meinung nicht als überall massgebend bezeichnen.

I. Vorsitzender: Ich bitte nun den Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold sein Referat gefälligst vorzutragen.

Herr Arnold: Meine Herren! Ich werde mich sehr kurz fassen, denn ich habe nur diejenigen Sorten im Auge, die ich genau kenne. Mit Harberts Reinette und der Winter-Goldparmäne möchte ich mich einverstanden erklären. Die Landsberger Reinette kenne ich nicht genau. Dagegen möchte ich für unsere rheinischen Verhältnisse mehr Sorten genannt haben, als dies geschehen ist. Den Grossen Bohnapfel möchte ich sehr empfehlen. Die Frucht sieht nicht anlockend aus und ist dem Raube nicht ausgesetzt. Den Ribston Pepping möchte ich nicht im

Allgemeinen empfehlen, denn wir haben hier zu viele Lagen, besonders bei Trier, wo die späten Fröste häufig eintreten. Mit der Anpflanzung der Luxemburger Reinette kann ich mich nicht einverstanden erklären, wegen ihres ausgebreiteten Wuchses, obgleich der Ertrag gut ist. Mit der Champagner Reinette bin ich einverstanden, mit den Trier'schen Weinäpfeln auch. Was die genannten Birnsorten betrifft, so kann ich mich nicht mit allen einverstanden erklären. Ich wüsste bei manchen nicht, wie man sie vor Obstdieben schützen sollte, andere gedeihen nicht gut; z. B. die Diel's Butterbirn, sie wird sehr leicht vom Baum abgebrochen und reizt die Diebe. Wir müssen uns mehr auf die Wirthschaftssorten beschränken. So weit ich die hiesigen Mostsorten kennen gelernt habe, nenne ich namentlich die Carizi, Negelchensbirn und Siewenicher Weinbirn. Letztere möchte ich sehr empfehlen. Sie wächst prachtvoll. Der Grosse Katzenkopf hat nur seine Grösse gegen sich, allein sonst würde er wohl zu empfehlen sein. Es ist dies eine der wenigen guten Kochbirnen, die wir haben. Von den andern genannten Sorten bin ich mit Josephine von Mecheln einverstanden. Dann möchte ich eine Sorte nicht gern entbehren, das ist die sogenannte Betzelsbirn, sie trägt reichlich, ist für die Haushaltung und auch zur Mostbereitung sehr zu empfehlen. Desswegen soll man sie stets im Auge behalten. Auch durch ihren Wuchs ist sie empfehlenswerth, wie man überhaupt bei der Strassenpflanzung darauf sehen soll, dass die Bäume einen hochgehenden Wuchs haben.

Professor Belke empfiehlt den Luiken, Kleinen Langstiel, die Knausbirn, Sommereierbirn, Gute Graue.

Garteninspektor Frank: Meine geehrten Herrn Vorredner haben so viel Schönes gesagt, dass ich weiter nichts hinzuzufügen hätte. Wenn ich aber für die südlichen Gegenden etwas in Vorschlag bringen sollte, so wäre es die spätblühende Virgouleuse oder Winter-Citronenbirn; sie reift spät und hat keinen Diebstahl zu fürchten. Dann noch den Weissen Winter Taffetapfel. Er ist schön, blüht spät und ist daher für Strassenanlagen sehr gut.

I. Vorsitzender: Ich frage Sie, meine Herren, sollen ausser den bereits genannten Sorten noch andere genannt werden?

Garteninspektor Lauche: Ich möchte noch die Engl. Spital-Reinette, die Carmeliter Reinette und den Golden nobel zur Anpflanzung empfehlen

I. Vorsitzender: Es werden also weiter keine Vorschläge gemacht und wir können demnach zur ferneren Besprechung der einzelnen Sorten übergehen.

Es knüpfte sich nun eine Debatte, die theils sehr interessant war, an die einzelnen Sorten. Wir theilen nur das Resultat nebst einigen nothwendigen Bemerkungen aus der Debatte mit.

Von den genannten Sorten wurden vom Congress als für Strassenpflanzungen in mildern und gewöhnlichen Obstlagen zu empfehlen beschlossen:

1) Harberts Reinette.
2) Landsberger Reinette.
3) Wintergoldparmäne, wenn vor Diebstahl geschützt.
4) Grosse Casseler Reinette, wenn die Krone gehörig durch Ausputzen und Ausschneiden hochkugelig gebildet wird.
5) Champagner Reinette, besonders in stürmischen Lagen.
6) Kleiner Langstiel.
7) Baumanns Reinette.
8) Gelber Edelapfel (Golden nobel).
9) Gaesdonker Reinette, wenn der Baum in späteren Jahren öfter verjüngt und dadurch hochkronig erhalten wird.
10) Parkers Pepping (Parkers grauer Pepping).
11) Graue französische Reinette (Lederapfel).
12) Goldzeugapfel.
13) Luxemburger Reinette, wenn durch regelmässigen Schnitt hochkronig gebildet.
14) Carmeliter Reinette (Forellenreinette).
15) Weisser Winter-Taffetapfel (Wachs-Apfel).

Ferner wurden noch genannt als für viele Verhältnisse gleichwerthig zu demselben Zwecke der Deutsche Goldpepping, der Danziger Kantapfel, (vor Diebstahl gesichert) die Muscat-Reinette.

Von Birnen:

1) Gute Louise von Avranches (in vor Diebstahl geschützten Lagen).
2) Rothe (richtige Rothgraue) Dechantsbirn.
3) Rothe Bergamotte (Herbstbergamotte).
4) Liegels Winterbutterbirn (nur in wärmeren Lagen).
5) Josephine von Mecheln (ebenfalls).
6) Punktirter Sommerdorn.

7) Gute graue, 8) Sommer-Eierbirn, 9) Prinzessin Marianne } in vor Diebstahl geschützten Lagen, besonders in solcher Anzahl gepflanzt, dass sich das Hüten lohnt.

10) Colomas Herbstbutterbirn.

11) Hardenponts Winterbutterbirn.

12) Forellenbirn (in nicht zu windigen Lagen.)

13) Grosser Katzenkopf, 14. Kamper Venus, 15) Baronsbirn } als drei sehr gute Kochbirnen.

Ausserdem wurden noch zu gleicher Anpflanzung empfohlen Wildling von Motte, Capiaumont, Diels Butterbirn, Leipziger Rettigbirn

Hiermit wurde die Sitzung geschlossen.

(Fortsetzung folgt.) J. 68

Weitere angestellte Versuche darüber,

welche Pflaumen mit gutem und bestem Erfolge sich trocknen lassen.

Schon zu Anfang des vor. Jahres, S. 111 der Monatshefte 1874, habe ich mitgetheilt, welche Resultate ein gemachter Versuch, Pflaumen zu trocknen, gehabt habe, wozu ohne Auswahl die wenigen Sorten genommen wurden, die in dem Missjahre 1873 eben noch so reichlich trugen, dass man eine hinreichende Anzahl davon trocknen konnte. Das Trocknen geschah, da ein langsameres Trocknen eine grosse Hauptsache sein wird, um werthvolle, getrocknete Pflaumen zu erhalten, in Ermanglung einer guten, auf dem Heerde anzubringenden Obstdörre, wie Lucas sie zweckmässig construirt hat, nur in den Nischen des Windofens in meinem Arbeitszimmer, wo, wenn die Luft nicht warm genug ist, fast täglich etwas geheizt wird, in welcher die in Schachteldeckel gelegten Pflaumen so placirt wurden, dass eine zu grosse Wärme sie nicht treffen konnte. Die gedörrten Pflaumen wurden gleichzeitig mit gut getrockneten Hauszwetschen, nur im Wasser, ohne Zuthat von Zucker und Gewürze gebracht und fielen die Versuche dahin aus, dass unter den 15, zu dem Versuche benutzten Sorten ausser den schon probat gefundenen Pflaumen Lepine und Bavays Reineclaude, noch fünf Sorten weiter entschieden besser und schmackhafter waren als Hauszwetschen, sechs andere Sorten wenigstens eben so gut und nur der Rest ge-

ringer an Güte als Hauszwetschen, dabei ergab sich auch wohl schon genügend eine Bestätigung der früher von mir schon vorgebrachten Vermuthung, dass alle Pflaumensorten sich gut trocknen lassen würden, wenn bei dem Trocknen nur etwas Vorsicht angewandt wird.

Ganz dasselbe Resultat ergaben nun wieder die in diesem Jahre auf dieselbe Art gemachten Versuche mit dem Trocknen von noch zwölf zu dem Versuche weiter genommenen Pflaumensorten, die in dem hier noch ungünstigeren Obstjahre 1874 wenigstens so viel Früchte lieferten, dass man den vergleichenden Versuch mit einiger Sicherheit machen konnte, und ich unterlasse nicht, diese Versuche hier zu allgemeinerer Kenntniss zu bringen, die dazu dienen möchte, Alle die nicht ein unbesiegbares Vorurtheil gegen die Pflaumen als wenig nütze und gesundheitsgefährlich gefasst haben, zu überzeugen, dass, nach den Erfahrungen, über das massenweise Erfrieren der Hauszwetsche in den Wintern 1870/72, in denen andere Pflaumen wenig oder gar nicht litten, wenn man zugleich noch erwägt, dass nicht wenige Pflaumensorten auch entschieden öfter reiche Fruchterträge liefern, als Hauszwetschen, eine reichere Anpflanzung von guten Pflaumen doch sehr anzurathen sei, die uns bald dahin führen würde, die massenweise Einfuhr von getrockneten Pflaumen aus Frankreich unnöthig zu machen. Zu dem neuen Versuche standen mir diesmal nur die nachstehenden Sorten zu Gebote.

1) Columbia. Der noch nicht grosse Baum dieser Sorte, deren Werth zur frischen Benutzung doch hauptsächlich nur in ihrer Grösse liegt, trug diesmal unter allen Pflaumenbäumen am reichlichsten und lieferte wohl 60 Früchte, von denen aber nächtliche Liebhaber mir nur ein gutes Dutzend zum Trocknen liessen, so dass ein Versuch, diese Frucht zu Compot zu kochen, oder sie einzumachen, nicht gemacht werden konnte, der mit den andern noch etwas tragenden Sorten noch weniger gemacht werden konnte. Bei der Beschaffenheit ihres Fleisches erwartete ich von dem Trocknen der Columbia viel, auch liess diese sich leicht und ohne Saftverlust trocknen, liess sich leicht plattdrücken und nahm eine schöne dunkelbraune Farbe an. Gekocht wurden die Früchte bald mürbe, waren fleischiger als Hauszwetschen, hatten aber etwas mehr Säure als die Hauszwetschen. Mit etwas Zuthat von Zucker war der Geschmack angenehm, indess auch ohne Zucker liessen sie sich auch ganz gut essen.

2) Rothes Taubenherz. Trug diesmal auch noch reichlich.

Die Früchte liessen sich recht gut trocknen; das Urtheil über ihren Werth wurde aber etwas unsicher dadurch, dass sie mit den Früchten der Columbia zusammen gekocht worden waren. Sie zeigt auch etwas mehr Säure als Hauszwetschen und schmeckte nach Zusatz von etwas Zucker gut.

3) Reizensteiner gelbe Zwetsche. Liess sich ohne merklichen Saftverlust, leicht trocknen und nahm ähnlich wie die von Hartwiss gelbe Zwetsche eine angenehme, bräunlich-gelbe Farbe an. Der Stein war beim Trocknen leicht zu entfernen. Gekocht wurden die Früchte bald mürbe und gaben für sich ein angenehm schmeckendes Gericht. Mit Hauszwetschen verglichen waren sie ein Weniges weniger süss oder soll man sagen, etwas weniger gewürzt. Das Fleisch und die Haut waren zart. Für den, der das Süsse liebt, hätte ein kleiner Zusatz von Zucker sie eben so süss als Hauszwetschen gemacht.

4) Bazaliczas Zwetsche. Gehört wieder entschieden zu den Sorten, die öfter reich tragen als die Hauszwetsche. Von dem, früher grossen Probezweige, von dem 1872, wo die Pflaumen überreich trugen, der weitaus grössere Theil, durch die Schwere der Früchte, im Winde abgebrochen war, dessen Rest aber wieder vollsass, wurde ein Theil der Früchte durch Stürme vor genügender Reife abgeworfen und blieben zum Versuche nur zehn Früchte, die sich leicht und gut trocknen liessen, und dieselbe Farbe annahmen als Hauszwetschen. Gekocht waren sie, schon weil die Frucht grösser ist als Hauszwetschen, fleischiger als diese; der Stein, der in der frisch genossenen Frucht meist vom Fleische nicht ablösig ist, trennte sich, beim Genusse der gekochten Früchte, leicht vom Fleische und war der Geschmack an sich recht angenehm, dem der Hauszwetsche ähnlich. Mit dieser verglichen, waren sie nicht völlig so süss, mit nur etwas Zusatz von Zucker aber eben so süss und angenehm. Ihre Anpflanzung zum Dörren würde also immer noch den Vorzug vor der Anpflanzung von Hauszwetschen behalten.

5) Frühe Reineclaude. Trocknet leicht, und nehmen die Früchte eine angenehme Farbe an. Das Fleisch der gekochten Früchte war zart, die Haut fein und entschieden etwas süsser und vorzüglicher im Geschmacke als Hauszwetschen. Der Baum trägt gut, doch hatte ich bisher noch keinen grossen Stamm davon. Es hatte aber ein erst 1873 angepflanzter junger Stamm, trotz des entschiedenen Missjahres, gleich 1874 acht Früchte.

6) Frühe Fruchtbare. Auch diese ihren Namen verdienende, selbst zum rohen Genusse sehr angenehme Sorte, trägt entschieden reicher als die Hauszwetsche und fast alljährlich. Die Früchte liessen sich leicht trocknen, und nehmen die Farbe trockener Hauszwetschen an; gekocht hatte sie ein Geringes mehr Säure als Hauszwetschen, aber eine süsse erfrischende Säure, so dass ich den Geschmack sehr angenehm fand; das zarte Fleisch trennte sich beim Genusse leicht vom Steine und da der Stein kaum mehr als die halbe Grösse des Zwetschensteines hat, war sie auch fleischiger als Hauszwetschen. Man darf dieser Sorte daher wohl wieder entschieden den Vorzug vor gedörrten Hauszwetschen geben.

7) Königin Victoria. Trockneten ziemlich leicht, verloren jedoch beim Dörren etwas Saft. Die gekochten Früchte waren, schon wegen mehrerer Grösse, fleischiger und dabei zarter, als Hauszwetschen, hatten ein Geringes mehr Säure als diese, aber der Geschmack war schon an sich gut und für jeden angenehm. Mit etwas Zucker nochmals leicht durchgekocht war der Geschmack entschieden vorzüglicher als der der Hauszwetschen. Auch die Königin Victoria trägt recht reich.

8) Dennistons rothe Pflaume. Trocknete ohne Schwierigkeit gut; getrocknet nur etwas bräunlicher schwarz als getrocknete Hauszwetschen. Die gekochten Früchte waren ein Geringes weniger süss als Hauszwetschen, mit nur wenig Zucker, fast von gleichem Geschmacke als Hauszwetschen und, bei mehr Grösse, zugleich fleischiger.

9) Frühe Aprikosenpflaume. Gegen meine Erwartung liessen die Früchte sich schwer trocknen, und wurden, ohne grössere Hitze gehabt zu haben, so weich, dass man sie sehr vorsichtig anfassen musste, wenn man sie umwenden wollte und machten die Stelle, wo sie gelegen hatten, lange, durch reichlichen Saftverlust, nass, so dass man diese Sorte im Ganzen zum Trocknen lieber nicht nehmen wird. Vorsichtig behandelt wurden sie dennoch schliesslich trocken, die gekochten Früchte quollen stark wieder auf und Haut und Fleisch waren zart, auch der Geschmack sehr angenehm.

10) Gelbe Mirabelle. Ist diejenige Pflaume, die zu Christs Zeit bei Kronenberg an der Höhe so viel zum Trocknen gebaut wurde, dass man den Geruch der reifen Früchte im ganzen Felde merken konnte und ein Landgut jährlich für 7000 Thlr. getrocknete

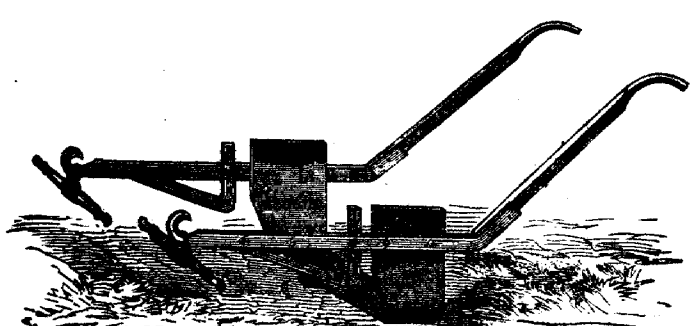
gelbe Mirabellen verkaufte. Ob die Sorte dort noch so häufig gebaut wird, habe ich bisher nicht erfahren können. Diesmal behielt ich an einer Pyramide zum Trocknen nur sieben Früchte, die in dem von April an dürren Jahre kleiner als gewöhnlich geblieben waren und um nicht entwendet zu werden vor vollster Reife gepflückt werden mussten. Die Früchte trockneten leicht, nahmen eine schöne gelbbräunliche Farbe an. Im Kochen wurde sie rasch gar; Haut und Fleisch waren zart, die Steine trennten sich beim Genusse leicht vom Fleische (ich hatte die Frucht beim Trocknen nicht ausgesteint, was auch leicht geht, da der Stein ganz ablösig ist) und war der Geschmack für sich sehr angenehm. Mit getrockneten Hauszwetschen verglichen, (ein Weniges hatte diese mehr Gewürz durch süsse Säure), mit ein wenig Zucker war sie eben so süss. Die Frucht gehört auch zu denen, die öfter als Hauszwetschen tragen.

(Schluss folgt.) 8.58

Harness' Baumschulpflug.

Harness' Nurserg Tree digger.

Dieser Pflug dient zum Ausgraben der Bäume, wenn sie zur Versendung kommen. Es muss hier bemerkt werden, dass in den amerikanischen grösseren Baumschulen meistens 2-, höchstens 3jährige



Bäume schon ausgegraben und zur Anpflanzung benutzt werden, und hier dient der stark 1' bis 1½' in den Boden gehende Pflug dazu, die Wurzeln in dieser Tiefe abzuschneiden, wonach die Bäume

ausgezogen werden können. Da die Reihen weiter stehen als bei uns, lässt sich das Werkzeug gut anwenden, indem zwischen den Reihen rechts und links von der auszugrabenden die beiden Zugthiere gehen. Dass sich dieses Werkzeug nur in leichter bearbeitbaren Böden anwenden lässt, ist selbstverständlich.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Handbuch der Pflanzenkrankheiten. Für Landwirthe, Gärtner und Forstleute. Bearbeitet von Dr. Paul Sorauer, Dirigenten der pflanzenphysiologischen Versuchsstation am Kgl. Pomologischen Institute zu Proskau. Mit 20 Holzschnitten und 16 Tafeln in Farbendruck. Berlin bei Wiegandt, Hempel und Parey, 1874.

Obgleich auf dem Gebiete der Phytopathologie und der Phytotherapie in neuerer und allerneuester Zeit einige recht bemerkenswerthe Entdeckungen und Beobachtungen gemacht sind, so hat es doch bisher an einem Buche gefehlt, dass das Neueste mit den älteren Beobachtungen zusammenstellte und uns ein übersichtliches Bild der gesammten Pflanzenkrankheiten darbot. Die Bücher, die schon aus älterer Zeit her datiren, beschäftigen sich nur mit den Krankheiten gewisser Gruppen von Pflanzen. Sie bieten also nur Specialbeobachtungen. Diesem Uebelstande hilft das vorliegende Werk von Dr. Paul Sorauer in glänzender Weise ab. Schon auf den ersten Blick sieht man, dass Verfasser sich nicht mit oberflächlichen Untersuchungen begnügt hat, sondern mit wissenschaftlichem Ernst die Sache behandelt. Nachdem er uns im ersten Kapitel die gesunde Pflanze vorgeführt und im zweiten Kapitel den Begriff „Krankheit" erörtert, geht er im dritten über zu den Pflanzenkrankheiten.

In den folgenden 6 Kapiteln bespricht nun Verfasser in ausreichender trefflicher Art und Weise die Krankheiten, die veranlasst werden durch ungünstige Bodenverhältnisse, durch schädliche atmosphärische Einflüsse, durch Verwundungen; dann in einem besonderen Kapitel die Verflüssigungs-Krankheiten nebst dem Krebs der Obstbäume, sodann die Krankheiten durch phanerogame Schmarotzer, sowie endlich von den kryptogamen Parasiten. Das Buch ist mit zahlreichen Holzschnitten und 16 Tafeln in Farbendruck ausgestattet, die das im Texte Gesagte in ebenso einfacher wie klarer Weise veranschaulichen. Kurz, das Buch gehört zu den besten, die wir auf diesem Felde besitzen und darf mit Recht einem Jeden, vor allem aber jedem Pflanzenphysiologen auf's wärmste empfohlen werden. **Ahlburg.**

Das Buch der Erdbeeren. Praktische Anleitung zur Cultur derselben im freien Lande wie zum Treiben in Kästen und Häusern. Von Franz Goeschke, Obergärtner und Lehrer am Königl. Pomolog. Institute zu Proskau.

In dem ersten Theile seines ziemlich umfangreichen — wenigstens mit der Wichtigkeit der Frucht durchaus in keinem Einklang stehenden —

Werkes spricht sich Verfasser über die Anpflanzung, Cultur und Vermehrung der Erdbeeren im freien Lande, in Treibkästen und Treibhäusern aus. Der Vermehrung der Erdbeeren widmet Verfasser ein sehr langes Capitel, worin er zunächst die Vermehrung durch Ausläufer, dann durch Theilung des Wurzelstockes, durch Stecklinge und endlich durch Samen, bespricht. Zu letzterer Vermehrungsart räth er indess nur bei Monatserdbeeren. Bei den übrigen Sorten sei dieses Verfahren nur sehr schwierig anwendbar.

Ueber das Erdbeertreiben selbst verbreitet sich Verfasser nur äusserst wenig. — Dieser erste Theil des Buches nimmt aber kaum ein Drittel des ganzen Werkes ein. Wäre er allein erschienen und der zweite Theil durchaus ganz fortgefallen, so würde das Buch nur um so mehr zu empfehlen sein. Denn der zweite Theil, der die Botanik, Geschichte, Classification und Beschreibung der bekannten Sorten enthält, war rein überflüssig, wenigstens in der Weise, wie er jetzt vor uns liegt. Was die Classification anbelangt, so kann man sich mit den Grundzügen, auf denen sie sich aufbauen soll, unmöglich einverstanden erklären, da die einzelnen Charaktere viel zu viel schwanken, als dass es möglich sein würde, darauf ein System zu gründen.

Die erste Eintheilung, wo Verfasser nach den botanischen Merkmalen classificirt, mag immerhin gelten, da sie ja so ziemlich allgemeine Gültigkeit erlangt hat. Was aber nun des Verfassers eigenstes Werk anbelangt, die Classification nach Form und Gestalt, so müssen wir darauf etwas näher eingehen, um unsern Tadel zu motiviren. Um gleich aus der grossen Menge ein Beispiel hervorzuheben, so fragen wir, was für einen Unterschied Verfasser zwischen ovalen und langen Früchten macht? In den meisten, ja vielleicht in allen Fällen wird eine Unterscheidung zwischen diesen beiden Formen nur sehr schwer zu treffen sein. Wie mit diesen, so geht es auch mit den übrigen. Die Unterabtheilungen werden sodann gebildet durch die Lage der Samen, ein an und für sich gewiss sehr schwankendes Merkmal. Sodann führt Verfasser auch die Farbe der Frucht und die Farbe des Fleisches als unterscheidende Merkmale an. Was ist aber mehr dem Wechsel unterworfen, als eben die Farbe, die sich leichter als irgend etwas anderes ändert und die man niemals als Eintheilungsgrund benutzen sollte. Von der so ungeheuer wechselnden Farbe legt Verfasser selbst Zeugniss ab, indem er genöthigt ist, die drei Hauptfarbclassen wieder in verschiedene zu zerlegen, so dass er schliesslich nicht weniger als neun Farben bekommt, von denen die eine immer nur eine Varietät der andern ist.

Nun aber gar die Beschreibung der einzelnen Sorten! Wären sie auf ein Viertel des Raumes, den sie jetzt einnehmen, beschränkt, so würde es noch immer zu viel sein.

Aber wozu soll es dienen, ganz und gar veraltete Sorten mit Gewalt wieder einführen zu wollen. Und dann ist z. B. vor allem noch eins zu bemerken. Bei jeder Art gibt Verfasser die Autorität an. Aber auf welche Weise? Bei sehr vielen Sorten finden wir einfach die Bezeichnung „Cat. aller renommirten Erdbeerzüchter". Und das nennt der Herr Verfasser „eine Autorität angeben." Fassen wir Alles zusammen, so müssen wir den ersten Theil des Werkes als einen ganz lesbaren bezeichnen, den zweiten hingegen als vollkommen verfehlt hinstellen.

Ahlburg.

Die rationelle Spargelzucht. Von Franz Goeschke, Obergärtner und Lehrer am Königl. Pomolog. Institut zu Proskau. Berlin 1874. Verlag von Schotte und Voigt.

Das kleine vor uns liegende Schriftchen sucht in gedrängter Kürze uns das Wichtigste und Wissenswertheste aus der Botanik und Geschichte des Spargels, über die Anzucht der Pflanzen, sodann die Anlage einer Spargelpflanzung nach den Grundsätzen von L. Lhérault, die Behandlung der Pflanzen in den verschiedenen Jahren, mitzutheilen. Hinzugefügt ist sodann ein Kapitel über Spargelsorten, worin Verfasser sich mit Recht gegen die Ansicht ausspricht, dass jede Stadt womöglich den auf ihrer Gemarkung gezogenen Spargel unter einem besonderen Namen in den Handel bringt. Die Krankheiten des Spargels sind nach dem vortrefflichen „Handbuch der Pflanzenkrankheiten" von Dr. Sorauer bearbeitet. Ebenso finden die Feinde der Pflanze ihre Berücksichtigung. Dem Treiben des Spargels ist ebenfalls ein Kapitel gewidmet. Ueberflüssig will uns das erste Kapitel über die Botanik des Spargels erscheinen. Denn zu einer Einleitung in die Spargelzucht waren keine 14 Seiten über diesen Gegenstand nöthig, während andererseits die Behandlung der verschiedenen angeführten Species zu dürftig ist, um als monographische Arbeit gelten zu können. Im Ganzen jedoch ist das Werkchen sehr wohl dazu geignet, Gartenbesitzern und Landwirthen, die Spargelzucht betreiben wollen, mit Rath zur Seite zu stehen. Es kann daher diesen bestens empfohlen werden.

Ahlburg.

Rubens, das Winzerbuch. Mit 68 Abbildungen und einer Karte. 2te sehr vermehrte Auflage. 30 B. gr. 8. Hannover und Leipzig, Cohen und Risch. 2 Thlr.

Wer ein umfassendes und klar geschriebenes, recht praktisches Werk über Weinbau zu haben wünscht, welches den neueren Erfahrungen Rechnung trägt, viele der in neuerer Zeit eingeführten Rebsorten anführt und beschreibt, ein Werk, welches zugleich in angenehmer Form die Cultur der Rebe schildert, dem sei dieses Winzerbuch des durch verschiedene recht gute Schriften rühmlich bekannten Verfassers bestens empfohlen.

Ein erfahrener und gebildeter hiesiger Weingärtner, dem ich dieses Buch zur Ansicht gab, sagte darüber: Das ist ein prächtiges Buch, da ist Alles so deutlich und schön geschildert, und es ist so überzeugend und lehrreich, dass es jedem Weinzüchter empfohlen werden sollte.

Dr. E. L.

Arnoldi's Obstkabinet, 42. Lieferung. Dieselbe enthält den Boiken-Apfel, Englischen Königs-Apfel, Zimmtfarbige Schmalzbirn, Bacheliers Butterbirn, Rothe Dattelzwetsche und Italienische grüne Zwetsche. Die dargestellten Früchte sind durchaus naturgetreu.

Deutscher Pomologenverein.

Seit der letzten Anzeige (X. Heft 1874) **neu eingetretene Mitglieder:** Jakob Langendorf, Gärtner auf Schloss Herten bei Recklingshausen, Westphalen; Dr. Felderer, Advokat in Innsbruck; Obergärtner A. Hermes, Schloss Dyck bei Glehn, Reg.-Bez. Düsseldorf; H. Voigt, Garteninspector der Bergisch-Märkischen Bahn in Elberfeld; Oberst von Korolkow, Taschkend, Kurdistan; Hermann Rykens, Kunstgärtner in Groningen, Holland; Nel Svoboda, Fürstlich Rohan'scher Rechnungs-Revident in Svijan, Post Svijan-Podol, Böhmen; Verein für Obstbau für den Oberamtsbezirk Balingen; Kaufmann Reinhardt in Oehringen (Württemberg).

Kurze Nachricht über das Pomologische Institut in Reutlingen.

Dasselbe befindet sich dicht vor dem Tübinger Thor, etwa 10 Minuten vom Bahnhof, auf einem 391,12 M. (1258') überm Meer gelegenen Plateau in sehr schöner, gesunder Lage, umgeben von 3 dazu gehörigen Baumschulen, während eine vierte Baumschule etwa 1/4 Stunde entfernt und das Muster-Baumgut des Instituts mit über 300 älteren Obstbäumen 1/2 Stunde entfernt gelegen ist. Das Gesammtareal des Instituts dahier beträgt 9 Hectare, in Lenningen ausserdem noch 7 Hectare.

Die sehr geräumigen Gebäude enthalten (ausser 4 Familienwohnungen), in Einzelzimmern und Schlafsälen zu 4—6 Betten, Raum für wohnliche Unterkunft von 50 Zöglingen; ferner die Hörsäle, einen Speisesaal, einen grossen Sammlungssaal u. s. w. Ausserdem sind 2 kleine Glashäuser, vorzüglich zur Vermehrung dienend, ein sehr geräumiges luftiges Gewölbe, welches als Kalthaus benutzt wird und die erforderlichen Mistbeete vorhanden.

Das Institut hat die Aufgabe:

1) Die wissenschaftliche Pomologie in jeder Weise zu fördern und tüchtige Pomologen heranzubilden. 2) Tüchtige Baumgärtner theoretisch und practisch zu erziehen und sie besonders im Baumschnitt gut einzuüben. 3) Jungen Kunstgärtnern Gelegenheit zu weiterer allgemeiner Ausbildung, namentlich durch das Studium der Naturwissenschaften zu bieten. 4) Landwirthen, Beamten u. s. w. Gelegenheit zu geben, sich mit der Praxis des Gartenbaues, speciell mit der Pomologie in einem kürzeren Aufenthalt im Institut bekannt zu machen, 5) Jünglingen, welche sich der Gartencultur widmen wollen, dazu in entsprechender Weise die Gelegenheit zu bieten, indem ausser dem Unterricht in Pomologie, Obst- und Weinbau, auch Landschaftsgärtnerei, Gemüsebau, Blumenzucht u. s. w. gelehrt und practisch betrieben wird; diese haben einen dreijährigen Cursus durchzumachen.

Auf dem Areal des Instituts wird Obstbaumzucht in weitester Ausdehnung betrieben. Es befindet sich da ein über 1000 Formbäume umfassender Muttergarten und wird ausserdem Gehölzzucht, Weinbau, Rebzucht, Gemüsebau und um die Gebäude herum Blumenzucht und exotische Pflanzencultur betrieben, so dass die Zöglinge Gelegenheit haben, sich allseitig tüchtig practisch heranzubilden, eine Aufgabe des Instituts, auf welche ein ebenso grosser Werth gelegt wird, wie auf die wissenschaftlichen Studien.

Das pomologische Institut zerfällt in 2 Abtheilungen und mehrere Curse. Für die obere Abtheilung „Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau" werden durchschnittlich täglich 4 Vorlesungen ertheilt, für die 2. Abtheilung „Garten- und Obstbauschule" täglich 2—3 Vorlesungen. — Der Cursus ist einjährig, d. h. alle Lehrfächer werden innerhalb eines Jahres vorgetragen.

Die Lehrfächer sind folgende: 1) Hauptfächer: Theorie des Gartenbaues, Gemüsebau und Gemüsetreiberei, Obstcultur, Obstbenützung, Baumschnitt, Obsttreiberei, Obstschutz, Pomologie, Gehölzzucht, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Abriss der Landwirthschaft.

2) Hülfsfächer: Allgemeine und specielle Botanik, Physik, Allgemeine Chemie und Chemie der Pflanze, Geognosie, Buchführung, Gartenbauliteratur, Arithmetik, Geometrie.

3) Allgemein bildende Fächer: Zeichnen, Früchtemalen.

Die Zöglinge der höheren Lehranstalt hören sämmtliche Fächer, die der Gartenbauschule von den Hülfsfächern nur Geometrie, Botanik und Buchführung.

Der Jahrescurs beginnt Anfang Oktober für beide Abtheilungen. Der Frühjahrscurs für Obstbau beginnt 3.—5. März und schliesst für die Baumwärter den 20.—25. Mai, für Obstgärtner den 20.—25 September.

Hospitanten können auf beliebige Zeit eintreten und an den practischen Arbeiten nach Wunsch theilnehmen.

Eine Aufnahmsprüfung findet nicht statt; dagegen wird vorausgesetzt, dass die Zöglinge in solchen Schulfächern, worin sie etwa noch zurück sind, durch Privatunterricht sich Nachhülfe verschaffen. Für die höhere Abtheilung ist übrigens eine gute und genügende Schulbildung erforderlich.

Der Unterricht in den verschiedenen Lehrfächern wird von dem Unterzeichneten, dessen Sohn und noch 4 Lehrern ertheilt.

Die Unterrichtsstunden sind Morgens von 5—7 oder 6—8, Mittags von 11—12 und Abends von 5—6 und 6—7 Uhr je nach der Jahreszeit, während die übrigen Tageszeiten für die practische Arbeit verwendet werden.

Gartengeräthe und Bücher können die Zöglinge hier billig ankaufen.

Am Schluss jedes Cursus findet eine Prüfung statt; die besten Zöglinge erhalten Prämien und Belobungen und jeder Z. bekommt über seine erlangten Fertigkeiten und Kenntnisse ein Zeugniss. Allen tüchtigen und zu empfehlenden Zöglingen verschafft das Institut passende Stellungen als Gehülfen, Obstgärtner, Obergärtner, oder als Pomologen. Der Nachfrage nach hier herangebildeten Obst- und Kunstgärtnern konnte bisher selten ganz genügt werden. Auch später sorgt das Institut gern noch für seine früheren Zöglinge.

Oekonomische Verhältnisse. Alle Zöglinge haben im Institut Wohnung und Kost. Die Wohnung besteht theils aus Einzelzimmern, theils in gemeinschaftlichen Schlafsälen; für erstere ist eine besondere Taxe, (8—10 Mark pro Monat) zu entrichten. Die Kost wird durch einen Kostgeber unter der Controlle des Instituts verabreicht und besteht in: Morgens: Kaffee und zwei Weissbrode; Mittags: Suppe, Gemüse und Fleisch, oder Suppe, Braten und Salat nebst Brod, (an Fasttagen Mehlspeise); Abends: Suppe, Kartoffeln und Butter, oder Käse und Butter, oder Suppe, Wurst und Brod und dergl.

und es wird stets darauf gesehen, dass die Kost qualitativ gut und nahrhaft sei und in genügender Quantität verabreicht wird.

Das Kostgeld wird jedes Semester nach den durchschnittlichen Lebensmittel-Preisen regulirt und beträgt circa 80 Pfennige per Tag, wozu, wenn noch ein zweites Frühstück und Nachmittags Kaffee und Brod gewünscht wird, noch 20 Pfennige zuzurechnen sind, also in Summa 1 Mark.

Für Bedienung, (Bettmachen und Kehren), wird 50 Pfennige für jeden Zögling, ausserdem, wenn es gewünscht wird, für Stiefel- und Kleiderputzen 1 Mark pro Monat berechnet. Zöglinge, welche eigene Zimmer haben, zahlen per Monat 2 Mark für die ganze Bedienung.

Das Honorar beträgt für die Höhere Lehranstalt per Semester 90 M. = 30 Thl.
" " " " " Obst- & Gartenbauschule " " 60 " = 20 "
" " " " den Obstbaukurs für Baumwärter . 30 " = 10 "

Diese Beträge begreifen Wohnung in den Schlafsälen, Bett, Unterricht, Heizung und Beleuchtung in den Lehr- und Speisezimmern in sich.

Hospitanten haben pro Monat 24 Mark zu entrichten; wohnen sie im Institut, so kommt dazu die Zimmermiethe, oder in den Schlafsälen per Monat 3 Mark Bettmiethe. Zöglinge, welche an den practischen Arbeiten nicht regelmässig theilnehmen, werden als Hospitanten betrachtet.

Die Honorare sind pränumerando am Beginn des Semesters zu entrichten; der Betrag für Kost, Zimmermiethe, Bedienung, am Schluss jeden Monats.

Die Zöglinge, welche einen dreijährigen Cursus durchmachen, zahlen die gleichen Honorare, sind aber im 3. Jahre honorarfrei; dieselben erhalten im ersten Jahr keine Arbeitsentschädigung.

Zöglinge, welche nach vollendetem 1jährigem Cursus noch länger im Institut bleiben und sich als tüchtig erweisen, sind honorarfrei.

Arbeitsvergütung. Dieselbe beträgt 40 Pfennige (= 14 kr. = 4 sgr.) per Tag. Im 3. Semester wird nach Massgabe des Fleisses und der Brauchbarkeit die Arbeitsvergütung bis auf 1 Mark täglich erhöht.

Ausführliche Statuten durch den unterzeichneten Vorstand des Instituts.

Pomologisches Institut in Reutlingen, den 1. Januar 1875.

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Pomologischer Congress in Holland 1875. Die Herren C. A. A. Dudok de Wit, A. van Lennep und J. P. B. Galesloot in Amsterdam und K. J. W. Ottolander in Boskoop haben den Plan entworfen, eine Obstausstellung, womit ein pomologischer Congress verbunden sein wird, im October 1875 abzuhalten. Der Hauptzweck dieser Ausstellung und dieses Congresses ist: Einheit zu bringen in die Benennungen der Obstsorten. Die grossen Leistungen und die allseitigen Kenntnisse, welche zu dem Erreichen dieses Zieles erforderlich sind, machen eine allgemeine Mitwirkung der grössten Sachkundigen sowohl aus unserm Vaterland wie aus dem Ausland nothwendig. Für den Fall, dass

diese Sache den nöthigen Beifall findet, haben Obengenannte sich an 30 sachkundige Männer von Einfluss gewendet, die aus ihrer Mitte dazu eine Commission gewählt haben, um die vorzubereitenden Massregeln zu treffen und als Vorstand zu fungiren. Diese Commission besteht aus den Herren: A. v. Lennep, Präsident; Mr. D. Visser, Cassier; C. A. A. Dudok de Wit; K. J. W. Ottolander und J. A. Alberts von Boskoop; W. Boomkamp von Nordwyk; J. Copyn von Utrecht; J. Jurissen von Nawden; C. J. von der Ondermenlen von Hage, C. G. Overeinder von Boskoop; J. P. R. Galesloot, Sekretair.

(Amsterdam'scher Courant No. 191. 1874.)

Ein praktisches Copulirband. Da es für den Obstbaumzüchter nicht uninteressant sein mag, auch mit Fortschritten sich bekannt zu machen, die untergeordneter Natur sind, so möchte ich mir erlauben, Folgendes bekannt zu geben.

Ich bediene mich schon seit mehr als 10 Jahren sowohl bei der einfachen Copulation, als auch wenn beide Schnittflächen in einander geschoben werden, der halbseidenen Cigarrenbänder, mit denen dieselben umbunden zu sein pflegen. Diese Bänder werden auf einem Brettchen mit Baumwachs, welches am Feuer flüssig gemacht worden ist, vermittelst eines Pinsels auf einer Seite überstrichen. Die überstrichene Seite wird dann, von Unten angefangen, um Edelreis und Wildling so geschlungen, dass jede Umwindung von der folgenden etwas gedeckt wird, bis man die Copulirstelle oben erreicht hat. Hiemit ist die Copulation fertig; ein Verfahren, das eben so schnell als leicht zu handhaben ist. Wildling und Edelreis sind mit Abschluss von Luft etc. vollständig mit einander verbunden und können um so leichter anwachsen. Diese Cigarrenbänder eignen sich besonders hiezu, weil sie sehr biegsam und dünn sind. Ferner sind sie höchst billig und haben gerade die natürliche Länge für diese Manipulation. Würde das Band etwas einschneiden, so müsste es rechtzeitig gelockert, die Veredlungsstelle aber wieder umbunden werden, um es im Spätsommer, wenn Edelreis und Wildling ganz zusammen gewachsen sind, zu entfernen.

Regensburg, 22. Nov. 1874. **Tafrathshofer.**

Personalnachrichten.

An der K. K. önologischen und pomologischen Lehranstalt zu Klosterneuburg wurden ernannt: Dr. Rudolf Stoll (prov.) als Lehrer für die pomologische Abtheilung und als Demonstratoren Joh. Pratl, Gärtner, C. Supper, Kellermeister, L. Bergmaier, Rebmann (prov.) (Weinlaube Nr. 22.)

Zur Nachricht.

Das **Illustrirte Handbuch der Obstkunde** ist mit dem eben vollendeten VIII. Band, welcher in dem letzten Heft ein Generalregister über alle 23 Lieferungen enthält, abgeschlossen. Nöthig werdende Ergänzungen erscheinen in Supplementheften.

Oberdieck. Dr. Lucas.



Murder.

Doctor John A. Warder.

Nebst Portrait.

Es ist nicht zu läugnen, dass in Nordamerika für die pomologischen Forschungen ein dankbares Feld ist, denn wenn wir die grossen Werke „Downing the fruits and fruit trees“ u. „American Pomology von Dr. J. A. Warder“ betrachten und ausserdem die vielen Cataloge mit sehr zahlreichen Sortimenten in Betracht ziehen, deren Namen fast alle ganz correct sind, so müssen wir zugestehen, dass in diesem Lande doch für die pomologische Wissenschaft sehr Vieles und Grosses geleistet wird.

Schon früher haben wir die Bekanntschaft Downings gemacht; heute wollen wir uns von Dr. Warder und dessen pomologischem Wirken unterhalten. Viele deutsche Obstzüchter machten die Bekanntschaft dieses intelligenten und interessanten Pomologen auf dem Pomologischen Congress in Wien, welchen er im Herbst 1873 besuchte. Dr. Warder hatte einen Vortrag über Systematik angekündigt; leider reichte die Zeit nicht, denselben entgegen zu nehmen, auch sprach er doch zu wenig geläufig die deutsche Sprache und ein Vortrag in englischer Sprache wäre wohl von der grossen Mehrzahl der Congressmitglieder nicht verstanden worden. Es war dies allerdings zu bedauern, doch liess sich die Sache nicht abändern. Warder wollte, wie ich hörte, besonders das von ihm in seinem grossen und ausgezeichneten Werke „American Pomology“ aufgestellte und befolgte Apfelsystem erläutern. Wir wollen dasselbe hier kurz aufführen:

Warder giebt es pag. 379 an und sagt: es besteht diese Classification aus 4 Klassen nach der Hauptform der Frucht gebildet, jede mit 2 Ordnungen, welche sich bilden durch Besonderheit der Form, ob der Apfel regelmässig, oder unregelmässig oder kantig sei. Die Character der Klassen stützen sich auf die durch einen Vertikaldurchschnitt sich ergebenden Länge- und Breiteverhältnisse der beiden

Durchmesser der Frucht. Jede der 2 Ordnungen zerfällt wieder in 2 Unterordnungen characterisirt durch den Geschmack ob süss oder sauer (sweet or sour) und jede dieser Unterordnungen ist wieder in 3 Gruppen gegliedert nach der Farbe.

Nach diesen baut sich das System folgendermassen auf:

Klasse I. Flachgedrückte oder platte Aepfel (Oblate or flat), deren Achse kürzer ist als der Querdurchmesser.

Klasse II. Kegelförmige Aepfel (Conical), welche gegen den Kelch schmaler zulaufen; diese werden ovale (Ovale), wenn sie in der Mitte breiter sind und nach beiden Enden schmäler werden, wobei der Durchmesser der Längsachse kürzer ist, als der des Querdurchmessers.

Klasse III. Runde oder kugelförmige Aepfel (Round and Globular). Hier sind beide Durchmesser ungefähr gleich; oder die Achse ist öfters $^1/_3$ kürzer als der Querdurchmesser; die Enden sind oft so abgestumpft, dass die Frucht cylindrisch oder flachkugelig zu sein scheint.

Klasse IV. Längliche (Oblong) bei denen die Achse länger ist, als der Querdurchmesser.

Vergleichen wir diese 4 Klassen mit den 4 Klassen unseres Formensystems, so zeigt sich eine sehr grosse Aehnlichkeit. Wir haben I. Platte, II. Rundliche, III. Zugespitzte und IV. Längliche Aepfel; es sind also nur die Klasse II und III umzuwechseln, um nahezu völlige Gleichheit zu erhalten.

Die Ordnungen für alle 4 Klassen sind:

1. regelmäsig gebildete, 2. unregelmässig gebildete Früchte, dann folgen a. süsse, b. säuerliche Früchte und als 2. Unterordnung gelten: *a.* blass gefärbte oder mehr oder weniger geröthete, aber nicht gestreifte Früchte; *b.* gestreifte Früchte; *c.* berostete Früchte.

Die Ordnungen und Unterordnungen unseres Systems weichen mehr ab; unsere 3 Ordnungen heissen: 1. grundfarbig, 2. deckfarbig, 3. gestreift; und wir haben ferner als Unterordnungen a. Früchte mit offenem, b. mit halboffenem, c. mit geschlossenem Kelch.

Es kann hier nicht die Rede sein, die Vorzüge des einen oder des anderen Systems festzustellen; wir wollten nur auf die Aehnlichkeit beider Systeme hinweisen, trotzdem dass gewiss kein Autor von der Arbeit des anderen etwas wusste.

Dr. Warder hat im verflossenen Herbst die Güte gehabt 125 Amerikanische Apfelsorten mit genauer Sortenbezeichnung an das

Pomologische Institut in Reutlingen zu schicken. Der Schwäbische Merkur berichtete darüber:

(„Ausstellung von Obstsorten aus Nordamerika.) Eine höchst interessante und lehrreiche Kollektion von den schönsten und werthvollsten Apfelsorten Nordamerikas erhielt das Pomologische Institut in Reutlingen vor Kurzem von einem der ersten Pomologen Nordamerikas, dem Dr. John Warder, dem Präsidenten der Pomologischen Gesellschaft in Ohio und Vizepräsident des amerikanischen Pomologenvereins. Derselbe hat ein vortreffliches Werk „American Pomology" mit Abbildungen herausgegeben und besuchte auch als Abgeordneter den Pomologischen Congress in Wien 1873. Die Collektion enthält eine Elite von sämmtlich richtig und genau benannten Winteräpfeln, wie sie nur zu wünschen sind. Unter den ca. 100 Sorten, welche ausgestellt sind, sind nur drei, welche nicht amerikanischen Ursprungs und für uns nicht neu sind und es wird die Betrachtung dieser Sammlung, zu deren Besichtigung jeder Pomologe und Obstfreund in den 3 Tagen 19., 20. und 21. Dezember Seitens des Instituts freundlich eingeladen ist, um so interessanter sein, als zur Vergleichung auch noch das jetzt ca. 400 Sorten umfassende Sortiment des Instituts und einige andere Sammlungen aufgestellt sind."

Jeder, der diese herrliche Collection ansah, bewunderte die Schönheit dieser Früchte und die Reinheit des Colorits, die Feinheit der Schale und das starke Vortreten der Rostpunkte, die vielen Sorten eine eigenthümliche Schönheit verliehen.

Da wir über diese höchst interessante Collection nach Beendigung der Prüfung weiter berichten wollen, schliessen wir diesen Artikel über Dr. John Warder, da wir leider nähere Lebensumstände nicht erfahren konnten. Es ist uns vielleicht später möglich, über diesen bedeutenden Gelehrten Mehreres mitzutheilen und vor Allem wollen wir wünschen, dass dem 1. Band seiner Amerikanischen Pomologie auch bald der 2. und 3. folgen möchte. Trotz der Kürze der Beschreibungen sind sie doch sehr klar und bestimmt gehalten und völlig genügend, um uns unbekannte Sorten darin aufzufinden. Die vielen Illustrationen tragen wesentlich zum Verständniss bei; die Achsendurchschnitte der einzelnen Sorten, welche allerdings nur bei 73 der beschriebenen Sorten gegeben sind, sind sehr sauber ausgeführt.

Dr. Ed. Lucas.

Der Serinka-Apfel.

Mit Abbildung.

Dieser schöne und gute Apfel wurde dem Unterzeichneten 1873 und 1874 von dem früheren Zögling des hiesigen Instituts Herrn Heinrich Gögginger, Kunst- und Handelsgärtner in Riga, zugeschickt. Es wird dieser Apfel dort als geschätzter Tafelapfel, wie auch zu wirthschaftlichen Zwecken und besonders auch zu der von einem Frankfurter dort eingeführten Mostbereitung verwendet.

Der Serinka, zu deutsch Lehmapfel, welcher deutsche Name aber nicht passend ist, da wir bereits einen Apfel dieses Namens haben und dieser Name eigentlich in Bezug auf den Apfel gar keinen Sinn hat, gehört zu der Familie der Rosenäpfel und zu Klasse VI 1 (3) b. d. h. zu den Rundlichen Herbstäpfeln, mit einfarbiger oder leicht gefärbter Schale und halboffenem Kelch. Er ist ein mürber und guter October-November Apfel und wird bei uns sicher schon Mitte September zeitigen. Wir geben jetzt die systematische Beschreibung dieses Apfels:

Heimath und Vorkommen: In den Russischen Ostseeprovinzen, namentlich bei Riga verbreitet, aber auch bei Dorpat vielfach zu finden.

Literatur: Dr. Regel soll diesen Apfel in der uns nicht zugänglichen Pomona von Russland beschrieben und abgebildet haben, in deutschen pomologischen Werken ist er noch nicht beschrieben.

Gestalt: Mittelgrosser ziemlich regelmässig gebauter, hochgebauter kugelförmiger Herbstapfel. Der Bauch, der nur flach erhaben ist, nimmt die Mitte der Frucht ein und die Wölbung nach dem Kelch ist nur wenig kleiner als die Stielwölbung. Vom Kelch ziehen sich einige flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Kelch: halboffen, langblättrig; Blättchen schmal, am Grunde wollig, in ziemlich weiter mitteltiefer von Erhabenheiten umgebener Senkung.

Stiel: kurz, ziemlich dick, grün, in meist glatter, und selten roststrahliger nicht tiefer Höhle.

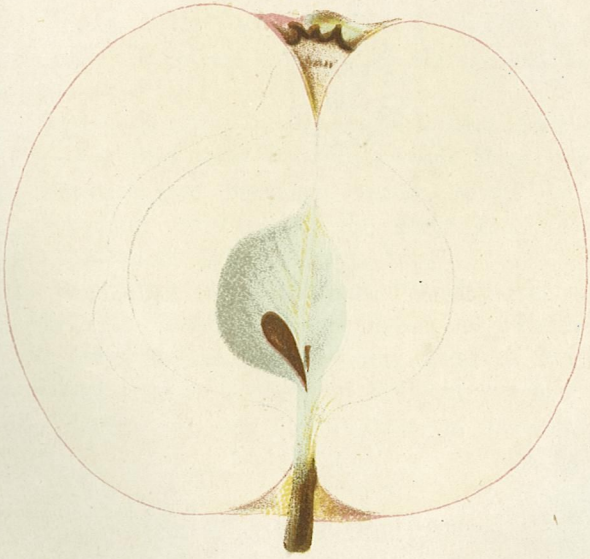
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig; Grundfarbe grünlich gelb, die Sonnenseite mehr oder weniger hellroth angelaufen und zwar theils geflammt, theils gestreift. Schalenpunkte fein, mattröthlich auf der Sonnenseite und nicht characteristisch; andere Abzeichen fehlen.

Fleisch: rein weiss, sehr saftig, von angenehmem süssweinsäuerlichem erfrischendem Geschmack. Wahres Gewürz fehlt, wird aber in südlicheren Gegenden sich sicher auch zeigen.

Kernhaus: theilweise offen, theils stark hohlachsig, zahlreiche kleine zugespitzte braune Kerne enthaltend. Kernhausader gross, gelblich, zwiebelförmig.

Kelchröhre: tief, trichterförmig, fast bis aufs Kernhaus herabgehend.





Serinkaapfel.

Reife und Nutzung: Tafelfrucht zweiten Ranges, aber doch sehr angenehm; für alle wirthschaftliche Zwecke sehr brauchbar; October, hielt bis Ende November und wurde dann fleckig.

Ueber die Vegetation der Sorte theilt mir Herr Goegginger Folgendes mit:

„Der Baum des Serinka macht eine breite wenig verzweigte Krone mit sehr kurzem Fruchtholz, so dass häufig die Früchte wie die Zapfen bei einigen Pinusarten aufrecht stehen.

Die Jahrestriebe sind leicht wollig, haben eine schwärzliche Rinde mit vielen weissen Punkten, sind kurz und wenig zahlreich, wodurch der Baum in der Schule gegen den weissen Astrachan etwa um 2 Jahre zurückbleibt.

Die Tragbarkeit ist regelmässig und ziemlich bedeutend; auch gedeiht der Baum fast in jedem Boden, doch ohne besonders gross und dick zu werden. Die stärksten Bäume, die ich sah, hatten etwa 20 Ctm. Durchmesser.

Die Blätter sind spitz eiförmig, gewölbt, stark gezahnt und glänzend; die Augen sind flach, anliegend, spitz, weiss und auf hohen Trägern.

Die Frucht zeitigt hier im Anfang October und hält sich bis gegen Ende November; sie wird als Markt- und Tafelfrucht 1. Ranges geschätzt."

Es dürfte diese selbst in der für edles Obst doch wenig günstigen Lage von Riga recht wohlschmeckende Sorte, für unsere Gebirgsgegenden sich ganz besonders eignen, zumal der gedrungene Wuchs schon dafür spricht, dass die Sorte auch in stürmischen Lagen gut fortkommt und gut trägt.

Herr Goegginger wird unserem Pomologischen Institut eine Anzahl 1jähriger Veredlungen und Reiser zur Verbreitung dieser werthvollen Sorte zuschicken und es sind Reiser zu 25 Pf. (7 kr.) und 1jährig. Veredlungen zu 1 Mark im Frühjahr von hier zu erhalten, natürlich vorausgesetzt, dass die Senduug gut ankommt.

Dr. Ed. Lucas.

Die Miniatur-Obstgärten.

Von Herrn Burvenich.

Nach dem Genter Bulletin mitgetheilt von Hrn. H. Ortgies in Bremen.

Es handelt sich hier nicht um eine Spielerei, sondern um eine Sache, welche für Alle, die sich für Anlage kleinerer Gärten inter-

essiren, von höchster Wichtigkeit ist. Kann man vernünftiger Weise in seinem Garten auch nicht Alles haben, was ein Park bietet, so ist der Wunsch: eine Anzahl Obstbäume in demselben zu finden, gewiss ein berechtigter, denn man vereinigt auf diese Weise das Nützliche mit dem Angenehmen.

Doch wäre es verkehrt, wenn man zu diesem Zwecke gewöhnliche hochstämmige Obstbäume wählte, da diese bald zu sehr überhand nehmen und das Uebrige verdrängen würden. Sehr passend sind indess Bäumchen, die auf schwachtreibende Unterlagen veredelt sind. Diese bieten eine noch viel zu wenig angewandte Hülfsquelle. Die auf die starktriebige Quitte von Portugal nahe der Erde veredelten Birnen, welche man zu 0,50 — 1 Meter 60 Cmtr. Stammhöhe heranzieht, geben sehr fruchtbare nichts Anderes beschränkende Bäume. Mit auf Paradies oder Johannisstämmchen gesetzten Apfel und auf Mahaleb veredelten Kirschen kann man's ähnlich machen. Solche hochstämmige Birnbäume pflanzten wir nicht nur auf Rabatten in 2 Mtr. —2 Mtr. 50 Cmtr. Entfernung, so dass sie Alleen bildeten, oder setzten sie auf Bleich- und Spielplätzen der Kinder, wir bildeten davon auch in Verbindung mit halbstämmigen Bäumen grössere und kleinere Gruppen auf Rasen, oder brachten sie einzeln in Bosquets an. Bedenkt man dass diese Bäume bald reichliche und vollkommene Früchte bringen und ihre Krone kaum grösser wird als die eines gewöhnl. Lorbeerbaums, so ist's erklärlich, dass man mit Hülfe dieser Bäume sich in seinem Garten an einem Obstpark en miniature erfreuen kann.

Die zu schwach treibenden Varietäten können, um sie hochstämmig zu haben, auf eine kräftig wachsende Zwischenveredlung gesetzt werden.

Nachschrift des H. Ortgies. Bei der Anlage von Hausobstgärten sind diese Bäume den Obstfreunden gewiss sehr willkommen, allein in Deutschland noch viel zu wenig bekannt. Seit 4—5 Jahren erfreue ich mich von solchen Bäumen jährlich der besten Früchte, denn selbst die bösen Nachtfröste, welche den unmittelbar daneben stehenden Birnenbäumen sämmtliche Blüthen verdarben, leisteten diese (aus Belgien und Frankreich bezogenen) Bäumchen kräftig Widerstand; das kam doch sicher nur daher, dass ihre Blüthenknospen besser entwickelt waren, was bei dem mässigen Hochtrieb sich von selbst erklärt. Es ist wahrlich schon ein Vergnügen ein solches Bäumchen mit der Anzahl seiner kräftigen Blüthenknospen

zu sehen, wenn es auch seines Blätterschmuckes beraubt ist. — Aepfel- und Kirschbäume dieser Art habe ich noch nicht erlangen können, aber empfehlen möchte ich, diesen und zugleich den hochstämmigen Quitten und hochstämmigen Haselnüssen mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Von letzteren vereinigen besonders die mit purpurfarbigem Laube und die mit hängenden Zweigen das Schöne mit dem Nützlichen wie man's nur wünschen kann. Carrière empfiehlt in seiner Revue auch einen sehr reich tragenden hängenden und einen ausgezeichnet schön und constant panachirten Mandelbaum. Die hängende Pfirsich und die neue aus Amerika eingeführte Pfirsich mit dunkelrothen Blättern würden auch ein Plätzchen verdienen, nicht minder sieht man die verschiedenen Kornelkirschen, Sorbus domestica, hochstämmig gezogen noch viel zu wenig.

Ueber Pfropfen im Sommer.

Nachdem ich in den Monatsheften gelesen, dass man im Sommer Aprikosen auch pfropfen, statt okuliren könne, und ich beim Okuliren derselben kein Glück habe, pfropfte ich am 2. Juli 13 Pflaumenbäumchen in Kronenhöhe mit Aprikosen in die Rinde. Es schien, als sollten wir Regen haben, der Himmel blieb auch einige Tage bewölkt, wesshalb ich keine Papierdüten aufsetzte. Es gelang über alles Erwarten; 12 wuchsen an, der dreizehnte trauerte, er blieb fast einen Monat lang grün, aber trieb nicht aus, dann verdorrte das Edelreis. Darauf veredelte ich am 17. und 18. Juli noch 50 Bäumchen, von denen 2 nicht angewachsen sind. Der Hitze wegen versah ich aber jetzt alle Edelreiser mit Papierdüten, welche ich ca. 14 Tage darum liess, und sie bei regnerigem Wetter abnahm.

Zu gleicher Zeit veredelte ich auch 18 Bäumchen mit Pfirsichreisern, von denen mir nur 7 anwuchsen, aber auch diese zeigen kein frisches Wachsthum, sind kaum 1 — 2 Zoll lang, während die Aprikosen fast fusslang gewachsen sind.

Mein Verfahren ist Folgendes: Das Edelreis behält 2 oder 3 Augen, (das Blatt wird bis zum Stiele abgeschnitten,) unten einseitig keilförmig zugeschnitten, die Rinde geritzt, die beiden Läppchen oben etwas aufgehoben, das Edelreis hineingeschoben, so dass es sich seinen Weg selber bahnen muss, wodurch es unten recht fest zu sitzen kommt, mit Bast umbunden, und nun Alles mit Baumwachs verschmiert.

Dieses mache ich mir selber. Ich nehme 1 Pfund schwarzes Pech (Fichtenharz), lasse es auf dem Ofen in einem steinernen Topfe sich auflösen, und giesse so viel Spiritus zu, dass es dünn wie Syrup wird. Dieses Baumwachs, wenn ich's so nennen darf, sieht schwarz aus, bleibt, luftdicht verschlossen, Jahre lang flüssig, wird aber, am Baume angewendet, bald hart, und schliesst jede Wunde so dicht, dass keine Luft zudringen kann. Seit zehn Jahren brauche ich's schon.

Plittersdorf.

J. Fritzen.

Ueber die von Herrn Pohl im Jahrgang 1874 ds. Bl. empfohlenen Veredlungsarten.

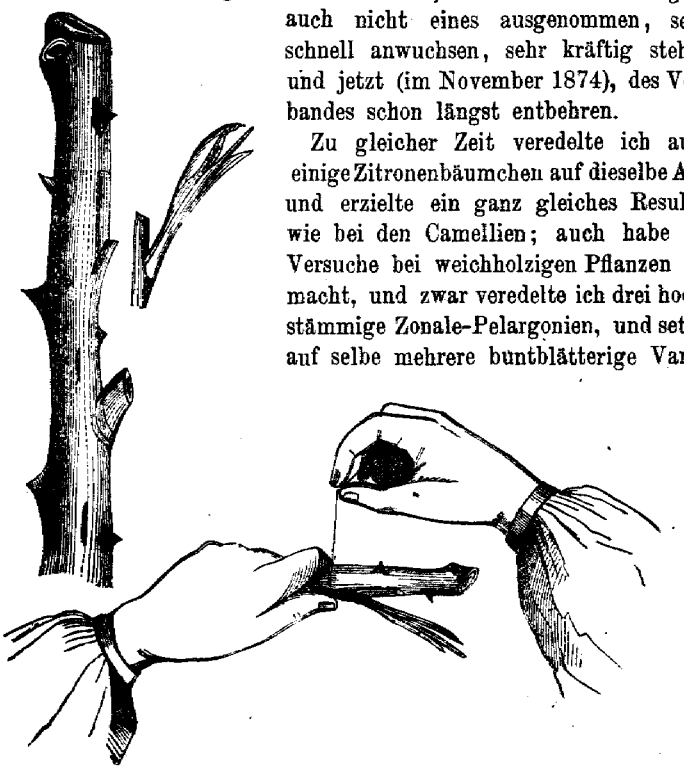
Erlauben dass ich Ihnen über die Veredlungs-Methode, welche durch Herrn Lehrer Pohl empfohlen, und in den Monatsheften für Obst- und Weinbau 1874 pag. 8 und pag. 230 beschrieben wurde, einige Mittheilungen mache. Ich finde diese Veredlungsmethode für so vortheilhaft und deren Anwendung so umfangreich, dass ich mich gedrungen fühle, meine darüber gemachten Erfahrungen der Oeffentlichkeit zu übermitteln.

Meine erste Probe machte ich Mitte Mai, wo die Wildlinge im vollen Blätterschmucke prangten. Ich nahm die Augen von gut erhaltenen Aepfelreisern, welche ich im Jänner geschnitten hatte, und veredelte hochstämmige Wildlinge in die Krone. Nach kurzer Zeit sah ich die Augen anschwellen und austreiben; ich schnitt sofort die Krone bis auf die eingesetzten Augen zurück, und geniesse die Freude, schon im heurigen Herbst edle Kronenbäumchen von prächtigem Aussehen zu haben. Der Wuchs aus den Edelaugen ist ein so kräftiger, dass nichts zu wünschen übrig bleibt.

Durch diesen Erfolg angeregt, veredelte ich im August Aepfel, Birnen, Pflaumen und Rosen aufs schlafende Auge, welche sämmtlich sehr gut angewachsen sind, trotzdem bei dem sehr trockenen Sommer bei dem zu gleicher Zeit nach der gewöhnlichen Manier okulirten Stämmchen die Augen zum grossen Theile verdorrten.

Im vergangenen Frühjahr veredelte ich eine Parthie Camellien nach allen bekannten Methoden, und hatte das Missgeschick, dass mir nur sehr wenig Veredlungen gelangen; ich versuchte nun im Monat September ob mir die neue Veredlungsmethode nicht bessere Dienste leisten würde, und veredelte im genannten Monat eine

ganze Menge Camellien. Ich setzte Augen in ganz schwache kaum Federkiel starke Unterlagen, sowie bei grossen buschigen Exemplaren in alte Aeste ein, und geniesse die Freude, dass sämmtliche Augen, auch nicht eines ausgenommen, sehr schnell anwuchsen, sehr kräftig stehen und jetzt (im November 1874), des Verbandes schon längst entbehren.



Zu gleicher Zeit veredelte ich auch einige Zitronenbäumchen auf dieselbe Art, und erzielte ein ganz gleiches Resultat wie bei den Camellien; auch habe ich Versuche bei weichholzigen Pflanzen gemacht, und zwar veredelte ich drei hochstämmige Zonale-Pelargonien, und setzte auf selbe mehrere buntblätterige Varietäten, auch dies gelang mir und prangen diese drei Exemplare gegenwärtig in dem schönsten bunten Blätterschmucke.

Durch diese nun hier angeführten Versuche und erzielten Resultate halte ich mich nun vollkommen überzeugt, dass diese Veredlungsmethode die grösstmögliche Anwendung verdient und auch sicher geniessen wird, wenn sie nur in weiteren Kreisen

---

Anmerkung. Wir lassen den Holzstock von pag. 230 des Jahrgangs 1874 hier nochmals abdrucken, damit die neuen Abonnenten ihn auch kennen lernen. Die Redaction.

bekannt sein wird; könnte ich durch diese Zeilen etwas dazu beitragen, so soll es mir zum Vergnügen gereichen.

Franz Dominka,
Kunst- und Handelsgärtner in Dauba in Böhmen.

Ueber die neue Art der Oculation des Hrn. Lehrer Pohl.

Auf Seite 8 und 230 des X. Jahrgangs der Illustrirten Monatshefte wird eine neue Art der Oculation beschrieben, die mir durchaus unpractisch zu sein scheint, und schwerlich eine grosse Verbreitung finden wird. Von allem andern abgesehen, so hat sie den bedeutenden Nachtheil gegen die gewöhnliche Oculation, dass sie ein Verstreichen mit Baumwachs erfordert, was, abgesehen von dem Verbrauch des Baumwachses, sehr zeitraubend ist, und schon aus diesem Grunde würde ich stets bei der alten Methode bleiben. Dass man mit dieser neuen Art Stämme oculiren kann, die nicht lösen, bei denen also der T-Schnitt nicht anzuwenden ist, klingt schon gut; nach meiner Erfahrung ist aber bei solchen Stämmen meistens sehr wenig Gedeihen, und meine Versuche nach dieser neuen Methode bei solchen Stämmen sind nicht besonders günstig ausgefallen; es kann aber ja sein, dass es besser wird, wenn man erst mehr Erfahrung darin hat.

Ich kann mich oft des Lachens nicht enthalten, wenn ich so manchesmal Beschreibungen lese, aus denen hervorgeht, wie die Schreiber der Artikel sich einbilden, nur so, wie sie es machen, ist es am besten; ich sollte mir doch denken, jeder Practiker wird schon danach sehen, sich eine Art der Veredlung anzueignen, bei der möglichst wenig ausbleibt. Ohne specielle Anweisung gehabt zu haben, copulire ich auf die Weise wie in den Monatsheften vom vorigen Jahre Seite 166 beschrieben ist, halte es aber für sehr gleichgültig wie man den Daumen hält oder den Schnitt macht; jeder wird es so machen wie es ihm am besten zur Hand ist, und wird sich schon hüten sich nicht zu schneiden, wenn die Schnitte von Stamm und Reis nur recht glatt ausgeführt werden. Mir sind auch 1873/74 an der Copulation der Aepfel und Birnen nicht 1% fehlgeschlagen; aber die Witterung spricht auch ein Wort mit und wage ich nicht zu behaupten, dass es alle Jahre so glücklich geht. Ganz entschieden muss ich aber der Behauptung widersprechen, dass die Copulation auch angehen würde, ohne dass die Edelstelle mit Baum-

wachs verstrichen würde; wenn dieses vorgekommen ist, so liegt es nur an ganz besonders günstiger Witterung; in Gewächshäusern, wo eine stets feuchte gleichmässig warme Temperatur herrscht, mag es angehen, im Freien ist ein gutes sorgfältiges Verstreichen eine Hauptsache.

Den Copulirschnitt mit der Scheere auszuführen, halte ich für eben so unpraktisch, wie den Gebrauch des Gaisfusses; ein gutes scharfes Messer genügt mir zu allen Veredlungen, nebst starkem, dickem Wollgarn zum Umbinden.

Sulingen an der Weser bei Nienburg.

J. H. Leymann.

Nachschrift. Es ist ja nichts Seltenes, dass ein sehr tüchtiger Practiker gegen einen ihm ebenbürtigen Andersdenkenden und Andershandelnden eine starke Opposition macht; man darf nur in eine Versammlung von Gärtnern und Gartenfreunden gehen, so kommt solches fast regelmässig vor. Aufgabe der Theorie ist aber, das Wahre der widerstreitenden Ansichten und Behauptungen auszumitteln und überhaupt das Ganze unter ein einheitliches Naturgesetz zu bringen. Das ist indessen oft nicht so leicht.

Wir haben hier einen solchen Fall. Von Lehrer Pohl wird eine Veredlungsart, ähnlich der sog. Forkeschen Rosenveredlung empfohlen, für welche der Kunstgärtner Dominka eintritt und sie sehr rühmt, während der als sehr erfahrener Practiker bekannte Baumschulbesitzer Leymann sich dagegen ausspricht.

Herr Pohl sowohl wie Herr Dominka wollen diese neue Methode nicht dem Oculiren vorziehen, sie geben nur ihre Erfahrungen an; denn dass, wenn ein Wildling nicht gut löst, die Oculation nicht gelingt, ist allgemein bekannt und ebenso dass es solche Wildlinge gibt, die zwischen andern stehend, vielleicht gerade zu der Zeit, wo oculirt werden soll, nicht genügend Saft haben, während sie 8 oder 10 Tage später wieder Saft genug haben; allein bei der Oculation mussten sie übergangen werden. Durch die Pohlsche Oculation ist nun ein Mittel gegeben, wie auch solche Wildlinge mit Erfolg gleichzeitig veredelt werden können und das ist jedenfalls von entschieden praktischem Werth.

Dass hier Baumwachs angewendet werden muss, ist zwar lästig, aber, wenn man kaltflüssiges nimmt, so ist doch die Sache nicht so schlimm. Mir fällt da ein Verfahren ein, welches ein Ortsschultheiss im Schwarzwaldkreis, der zugleich eine sehr schöne Baumschule be-

sitzt und mir häufig schon Bäume geliefert hat, mit ganz ausserordentlichem Erfolg anwendet, welches darin besteht, dass er alle eingesetzten Augen gleich nach dem Verbinden durch einen Knaben mit kaltflüssigem Baumwachs dünn überstreichen lässt; der Erstere versicherte mir, so habe er fast keinen Ausfall, während ihm sonst oft 1/4 der eingesetzten Augen ausgeblieben seien. Ich habe mich selbst überzeugt von dem ausserordentlichen Vortheil dieser Methode, denn die Reihen waren so schön und gleichmässig, wie sie nur sein konnten und es fehlte fast kein Bäumchen. Die Baumschule liegt an einem südöstl. Abhange mitten im Walde und in ziemlich rauher, hoher Lage.

Was nun den Copulirschnitt anbelangt, welchen Herr Koehler in Kirchheimbolanden so klar beschreibt, so ist dies allerdings die Methode, welche hier stets beobachtet wird, allein ich habe mich überzeugt, dass diese Art des Schnittes doch noch von vielen Baumzüchtern nicht gekannt ist und dass z. B. fast alle hier neu eintretende Gehülfen sie erst lernen müssen. — Dass ohne festen Verschluss der Wunde durch einen dichten Verband oder ohne guten Baumwachsverschluss, die Reiser der Copulation anwachsen, ist allerdings nicht wohl anzunehmen und hierin hat Herr Leymann vollständig Recht. Auch in seinem Urtheil über die Copulirzange wird jeder Practiker ihm beistimmen, allein bezüglich des Gaisfusses muss doch bemerkt werden, dass wenn man z. B. den Eberhardschen Gaisfuss aus recht gutem feinem Stahl besitzt oder das Funksche Hohlschnittmesser (welches ja auch eine Art von Gaisfuss ist), doch die Veredlungen damit sehr gefördert werden und sehr gut gelingen.

Dr. Ed. Lucas.

Ein Düngungsversuch mit Kali an Obstbäumen

von H. Möhle in Oldenburg.

In den Monatsheften für Obst- und Weinbau 1873 Seite 361 wird von Dr. Lucas und in dem „Bericht über den Ausfall der Obsterndte im Jahre 1873, Seite 7 von dem Professor Dr. Koch, das Kali als Düngungsmittel für Obstbäume empfohlen. Da ich nun Kali selbst schon seit Jahren als Dungmittel, namentlich bei Spargel, mit deutlich wahrnehmbarem Vortheil angewendet habe, so entschloss ich mich, noch in diesem Jahre mit der Kalidün-

gung bei einem Theile meiner Obstbäume einen Versuch anzustellen, zumal der Boden in meinem Garten äusserst arm, nur fast ganz steriler Sand ist.

Bestärkt wurde ich hierin auch noch durch die Wahrnehmung von vier Obstbäumen, zwei Birnen- und zwei Apfelbäumen, welche in der Nähe von meinen mit Kali gedüngten Spargelbeeten stehen. Die Seiten dieser Bäume, welche den Spargelbeeten zugekehrt sind, haben einen bedeutenden Vorzug vor den entgegengesetzten Seiten, und zwar sowohl in Bezug auf ihre Tragfähigkeit als auch auf ihren Wuchs. Ganz auffallend tritt diese Erscheinung bei einem Apfelbaume hervor, welchen ich vor mehreren Jahren von seinem früheren Platze wegnehmen musste, weil er nur noch wenig gesundes Holz hatte. Stamm und Kronenzweige dieses Baumes waren überall, mit theilweise sehr grossen Krebswunden überdeckt, derart, dass ich ihn verloren gab. Beim Herausnehmen des Baumes zeigte sich aber, dass er ein ganz besonders schönes Wurzelvermögen hatte. Rings um den Wurzelhals waren eine Menge gesunder Wurzeln regelmässig vertheilt. Es dauerte mich deshalb, den Baum als Brennholz zu benutzen, und entschloss ich mich denselben versuchsweise wieder zu pflanzen, zumal er noch nicht alt war; der Stamm hatte einen Durchmesser von etwa 7 Centimeter, bei einer Kronenhöhe von 2,25 Meter. (Ich bemerke, dass der Baum nicht zu tief gepflanzt war, dass er desshalb gekrebst hätte, sondern er stand mit dem Wurzelhalse auf der Oberfläche des Bodens.)

Die Plätze, welche in meinem Garten für Obstbäume bestimmt sind, waren alle besetzt, ich musste daher für meinen Versuch einen anderen Platz suchen, und wählte zufällig einen solchen in der Nähe meiner Spargelbeete.

Der Baum wurde, stark zurückgeschnitten, mit seinen als Radien um den Wurzelhals gerichteten Wurzeln, platt oben auf Gemüseland, ohne vorherige Vorbereitung des Untergrundes, gesetzt, an einen starken Pfahl gebunden und darauf die Wurzeln mit Erde bedeckt. In den ersten Jahren, in welchen der Baum bei trockenem Wetter gut begossen wurde, vegetirte er nur eben. Nach und nach zeigte sich aber an der, den Spargelbeeten zugekehrten Seite ein stärkerer Wuchs, die Krebswunden verheilten

sowohl am Stamme als an den Kronenzweigen. In der ganzen Krone bildete sich neues gesundes Holz, aber die den Spargelbeeten zugekehrte Seite gewann dermassen den Vorsprung, dass der Baum ein ganz schiefes Ansehen bekam.

Anfangs erklärte ich mir den stärkeren Wuchs dieses Baumes sowohl, als der Eingangs gedachten anderen drei Bäume, dadurch, dass ich annahm, die Wurzeln derselben naschten an dem den Spargelbeeten bei der ersten Anlage sowohl, als später jährlich reichlich gespendeten Kuhdünger. Da aber die Spargelbeete jährlich auch sehr stark mit Kali (150 □Meter mit 1 Sack = 200 Pfund) gedüngt werden, so kam mir bei Durchlesung der Anfangs gedachten Schriften, der Gedanke, das Kali könne bei dieser Erscheinung wohl die Hauptrolle spielen, und ich beschloss daher die Kalidüngung ohne Zögern vorzunehmen.

Es ist hier nur eine Sorte, und zwar das rohe schwefelsaure Kali, zu haben; von einer Auswahl konnte daher nicht die Rede sein, obwohl dieses nur 9—11% Kali und daneben viel Kochsalz enthalten soll.

Zu dem Versuche wählte ich verschiedene Bäume, und zwar:

A. I. drei Apfelspalierbäume. Diese sind veredelt:

Nro. 1. Auf Johannisstamm, Nro. 2. auf Apfelwildling, Nro. 3. auf einen Wildling, welcher im Walde ausgegraben, wahrscheinlich ein Ausläufer von einem Holzapfel war, welche hier in den s. g. Büschen (kleinen Holzungen) oft in grosser Menge vorkommen.

A. II. zehn freistehende Apfelzwergbäume, davon die Mehrzahl auf Johannisstamm und einige auf schwachtreibende Apfelwildlinge veredelt.

B. I. sechs Spalierbirnenbäume. Veredelt Nro. 1, 2 und 3 auf Birnenwildling, Nro. 4 und 5 auf Weissdorn, Nro. 6 auf Quitte.

B. II. vier freistehende Birnenzwergbäume, wovon ich die Unterlage nicht genau kenne, weil ich sie gekauft habe.

B. III. einen freistehenden Birnenhochstamm auf Wildling.

C. eine Pflaume (Washingtonpflaume) auf einen Ausläufer von einer kleinen gelben Pflaume veredelt.

D. eine Aprikose, wahrscheinlich auf dieselbe Unterlage wie die vorstehende (C.) veredelt.

Das Kali wurde wie folgt unter die Erde gebracht:

Ich liess vom Arbeiter bei den freistehenden Bäumen im Kreise von einem bis drei Meter Durchmesser, je nachdem es der Raum gestattete, an den Spalierbäumen im Halbkreise mit etwa 1 bis $1^1/_2$ Meter Radienlänge, in kleinen Grabfurchen, so tief es ohne Wurzelbeschädigung ging, aufgraben, und streuete selbst in jede Grabfurche eine Handvoll oder mehr Kali, je nachdem die Furche lang war.

Als alle Bäume mit Kali versehen waren, liess ich auf den so aufgelockerten Boden Jauche pumpen; bestehend vorherrschend aus Regenwasser, gemischt mit allerlei Spül- und Waschwasser und auch Abtrittdung. — Dieses alles sammele ich in einer cementirten Grube und pumpe das Angesammelte, welches in der Regel ein Ansehen wie stark getrübtes Flusswasser hat, nach Bedürfniss durch Schläuche an den Ort, wo es wirksam sein soll. — Die aufgelockerte Erde wurde nun mit dieser Flüssigkeit vollständig gesättigt, so dass sie in einen Brei verwandelt wurde.

Ich erwartete nun keineswegs, dass ich in diesem Jahre noch eine Wirkung dieser Procedur wahrnehmen sollte; wurde aber bald eines Anderen belehrt.

Die Düngung hatte ich am 29. August d. J. vorgenommen, am 4. September, also 6 Tage nachher, bemerkte ich, dass sich die Blattränder an dem Pflaumenbaume C. (der Kürze wegen werde ich ferner nur Litera und Zahl nennen) graubraun färbten. Dasselbe war der Fall bei einem Ausläufer von der Aprikosenunterlage D., während die Blätter an einem unter B. I. 4. stehenden Johannisstämmchen, bis auf die Zweigspitzenblätter schon vollständig braun gefärbt waren. Diese Wahrnehmung machte mich aufmerksam und veranlasste mich alle mit Kali gedüngten Bäume einer genauen Beobachtung zu unterziehen. An Aepfeln, Birnen und Aprikosen war noch keine Spur einer Veränderung wahrzunehmen. Das Absterben der Blätter an den bezeichneten drei Bäumchen, dem Pflaumenbaum C, dem Pflaumenausläufer und dem Johannisstämmchen, machte zusehends rasche Fortschritte. An C. waren am 6. September nur noch einige Zweige ganz grün, die Mehrzahl der Blätter aber entfärbt und dem vollständigen Absterben nahe. Das Absterben begann bei allen ergriffenen Blättern am Rande derselben und pflanzte sich nach

der Mitte zu weiter fort, bis das ganze Blatt vollständig braun war. Dasselbe löste sich dann wie ein herbstreifes Blatt und fiel zu Boden.

Bei C. trat die Erscheinung überall am stärksten hervor. Am 10. September waren fast alle Blätter des Baumes im Absterben begriffen; verbreiteten dabei aber einen ganz eigenthümlichen Geruch, ähnlich demjenigen, welcher Blättern entströmt, welche an grün abgehauenen Zweigen langsam vertrocknen. Dieser Geruch war so stark, dass er auf 30 Schritt unterm Winde noch deutlich wahrzunehmen war. Der Baum war am 19. September bis auf fünf nur zum Theil noch grüne Blätter vollständig entlaubt. Die Zweige und Knospen scheinen aber nicht im Geringsten gelitten zu haben, sie sind vielmehr vollkommen gesund gefärbt und saftvoll. Von allen anderen so behandelten Bäumen zeigen jetzt (Ende September) nur noch einige eine Spur der Einwirkung des Salzes; und zwar diejenigen Apfelbäume am stärksten, welche auf Johannisstamm veredelt sind. An diesen zeigt sich die Wirkung aber nur an den Blatträndern, während die Mitte dieser Blätter ganz grün, und auch fast kein Blatt abgefallen ist. Auch sind es nur einzelne Zweige, an welchen wieder nur einige Blätter braun berandet sind. Von sämmtlichen gedüngten Birnbäumen zeigt nur einer, B. I. 3. an einem und zwar dem untersten Zweige eine Einwirkung der Düngung, indem die Blätter dieses Zweiges zum grössten Theile braun berandet sind. Die übrigen Blätter dieses Baumes haben ein durchaus normales Ansehen.

An dem erwähnten Johannisstämmchen, welches die Einwirkung des Düngers zuerst mit zeigte, ist eine zur Zeit der Düngung noch krautige Zweigspitze bis auf das reife Holz auch braun und abgestorben; alles übrige diesjährige Holz an den gedüngten Bäumen ist aber bis jetzt noch anscheinend gesund. Die Sommertriebe hatten aber auch schon alle die Endknospen gesetzt und waren somit der Reife nahe.

Das sind die einfachen Thatsachen und Erscheinungen, wie sie vorliegen. Stellen wir nun weitere Betrachtungen über den Vorgang an, so drängen sich uns zunächst einige Fragen auf, deren richtige Beantwortung mir von nicht geringer Wichtigkeit zu sein scheint.

1. Wie kommt es, dass die Wirkung der Düngung sich so bald an den Blättern zeigte?
2. Warum wurden nicht alle Bäume gleichmässig von dem Einfluss des Salzes ergriffen?
3. Warum zeigte sich die Wirkung bei C. zuerst nur an einzelnen Zweigen, und warum bei den nur partiell ergriffenen Bäumen überall nur an einem oder einzelnen Zweigen, und an diesen wieder nur an einzelnen Blättern?
4. Warum beginnt das Absterben an dem Rande des Blattes zuerst und schreitet nach der Mitte zu weiter vor, bis das Blatt ganz oder zum Theil getödtet ist? Da doch in der Regel ein Welk- oder Gelbwerden des ganzen Blattes dem Abfallen desselben vorhergeht?

Auch wenn Pflanzen durch schädliche Einflüsse zu Grunde gehen, als zu grosse Dürre oder zu grosse Nässe, durch Insectenschädigung, durch Einwirkung thierischer oder Pflanzenschmarotzer, durch tödtliche Wurzelschädigung, mechanische oder auch durch Aufsaugung schädlicher Stoffe (Flüssigkeiten, Urin, Gase, Leuchtgas z. B.) oder dergl.*)

Was sich nun zur Beantwortung der gestellten Fragen meinerseits sagen lässt, will ich noch mittheilen, obwohl es, im Grunde genommen nur Vermuthungen sind. Mit einiger Sicherheit lassen sich ja erst wohl nach Verlauf eines oder mehrerer Jahre aus dem Vorgange annähernd richtige Schlüsse ziehen.

In Betreff der Frage 1 muss ich gestehen, dass ich überrascht wurde, so bald eine Wirkung meines Verfahrens wahrzunehmen.

---

*) **Anmerkung.** Hierbei will ich auch das hier vor einigen Jahren erfolgte Absterben eines prächtigen Birnbaumes erwähnen. Derselbe wurde mitten im Sommer mit vielen schönen Früchten beladen (Köstliche von Charneu) plötzlich welk; aber Blätter, Früchte, Zweige und Stamm, alles zugleich. Der Baum war mit allerlei Spülwasser begossen, und konnte man sich Anfangs den Vorgang durchaus nicht erklären, da dieser Baum sowohl wie noch andere schon längere Zeit mit auf dieselbe Weise erzeugtem Spülwasser begossen worden waren. Es stellte sich aber heraus, dass in diese Portion, welche gerade dieser Baum erhielt, Wasser gegossen war, in welchem ein Maler seine Pinsel ausgewaschen, mit welchem er vorher metallische Farben gestrichen hatte. Es hatte hier also eine Vergiftung des Baumes stattgefunden, nach welcher aber alle Organe desselben gleichmässig abstarben.

Dass während der warmen Jahreszeit eine ununterbrochene Circulation des mit gelösten Nährstoffen verschiedener Art gemischten Wassers in den Pflanzenorganen stattfindet, liegt ja in der Natur der Sache; dass aber ein mineralischer Stoff, der nach der Theorie den Pflanzen vortheilhaft, ja unentbehrlich sein soll, sich so schnell im Wasser löst und den Pflanzen mundgerecht macht, auch in wenigen Tagen in deren Organe eindringt und zerstörend in den Blättern auftritt, ist doch überraschend, da man denken sollte, es wäre vielmehr Zeit erforderlich, namentlich mineralische Stoffe soweit zu lösen, dass sie den Saugwurzeln der Pflanzen zugänglich würden.

Es ist hier allerdings fraglich ob das Kali die Zerstörung der Blätter bewirkt hat. Das Gemisch, welches ich zum Düngen benutzen musste, soll ja, wie schon bemerkt, nur 9—11% Kali enthalten, die Substanz, welche hier so schnell nachtheilig wirkte, können die übrigen 89 bis 91% (zum grössten Theile aus Kochsalz bestehend) enthalten haben.

In Bezug der Frage 2 vermuthe ich, dass die flache Wurzellage der betr. Bäume, die Veranlassung der stärkeren Einwirkung war. Denn Pflaumen und Johannisstämme treiben ihre Wurzeln mehr an der Oberfläche, während Birnen- und auch Apfelwildlinge mehr tiefgründig wurzeln.

Die Aprikose D., welche allerdings auch auf Pflaumenunterlage wächst, war aber oberhalb der Wurzeln mit einem grossen Blumentopfe versehen, welcher schon seit mehreren Wochen täglich öfter mit Wasser gefüllt wurde, um den Baum in der Ernährung der Früchte zu unterstützen. Er war dadurch mit Wasser gesättigt und sog daher die mit dem Salz gesättigte Flüssigkeit nicht so begierig auf, als die Pflaume C. Diese, welche wie bisher alljährlich, trotzdem der Baum eine Fläche von 5 □Meter dicht bedeckt, nur etwa ein Dutzend (allerdings nach der Reife Hühnerei grosse kostbare) Früchte angesetzt hatte, steht an einer südöstlichen Wand, wohin sehr wenig Regen kommt. Der Boden war beim Aufgraben, zum Zweck des Kaliunterbringens auch fast vollständig trocken. Als nun diese trockene Erde, in welcher die Wurzeln in letzter Zeit sehr wenig Wasser vorgefunden hatten, mit der erwähnten Flüssigkeit ge-

sättigt wurde, nahmen die Saugwurzeln das ihnen dargebotene Wasser, und mit demselben das gelöste Salz in so grossem Maasse auf, dass die Blätter, die eigentlichen Verdauungsorgane der Pflanzen, das ihnen im Uebermaas zugeführte, im richtigen Maasse dienliche (oder auch vielleicht unter allen Umständen schädliche?) nicht verarbeiten konnten, und gingen dabei ganz oder theilweise zu Grunde.

Auf die Frage 3 lässt sich wohl Folgendes antworten: Es wurde nicht allen Wurzeln des betr. Baumes die schädliche Lösung zugleich zugeführt; den flacher liegenden zuerst, den tiefer liegenden später, oder bis jetzt noch gar nicht, oder aber nach dem von der dickeren Erdschicht, welche bis zu den tiefer liegenden Wurzeln zu durchdringen war, ein grosser Theil des schädlichen Stoffs absorbirt war.

Dann wäre damit aber auch dargethan, dass die oberirdischen Theile einer Pflanze ihre, nur ihnen zugehörigen unterirdischen Theile (Wurzeln) haben, welche sich in ihrem Existenz- oder Ausbildungsbedürfniss gegenseitig unterstützen, ohne, dass in einer Pflanze gewissermaassen Communismus Statt hätte, müsste dann aber auch dieser somit erwiesene gegenseitige Particularismus sich auch bis auf die äussersten Blatt- und Wurzelspitzen erstrecken. Womit dann auch schon die Frage 4 beantwortet wäre.

Was nun die Lehre betrifft, welche uns aus diesem Vorgange zu Theil wird, so möchte doch wohl vollständig erwiesen sein, dass eine Kalidüngung, mit dieser Sorte Kali, während der Vegetationsperiode der Obstbäume, ein sehr gewagtes Unternehmen ist. Denn hätte ich die Düngung zu Anfang, statt zu Ende des Sommers vorgenommen, und die Bäume wären an ihren Blättern geschädigt, oder derselben ganz beraubt worden, so wären sie doch unfehlbar zu Grunde gegangen. Jetzt hoffe ich noch mit dem Schreck davon gekommen zu sein, da die Zweige der betr. Bäume noch vollkommen gesund zu sein scheinen.

Die Wurzeln der drei Bäume, welche die Einwirkung am stärksten zeigten, habe ich untersucht, und gefunden, dass die Spitzen derjenigen Wurzeln, welche in der oberen Erdschicht liegen, auch braun und abgestorben sind, während die tiefer

liegenden und die dickeren, schon verholzten Wurzeln noch ganz normal erscheinen; ich hoffe nun, dass diese wieder neue Saugwurzeln bilden werden.

Jedenfalls ist es aber rathsam, das zum Düngen der Obstbäume zu verwendende Kali vorher auf seinen Gehalt untersuchen zu lassen, auch nicht während der Vegetationsperiode, sondern während der Ruhezeit die Düngung vorzunehmen, und zwar das Kali mit anderen verrotteten vegetabilischen oder animalischen Dünger vermischt anzuwenden. Am besten aber wird es sein, wenn man den Boden, in welchen man die Bäume pflanzen will, vor dem Pflanzen mit Kali vermengt. Hierauf bezügliche Erfahrungen, namentlich wegen der zu verwendenden Quantität, werden aber wohl noch gesammelt werden müssen.

Schliesslich bitte ich alle Obstbaumbesitzer, welche Erfahrungen in dieser Richtung gemacht haben, dieselben mitzutheilen. Auch fordere ich Besserwissende auf, meine Vermuthungen, im Fall dieselben unrichtig sein sollten, zu corrigiren. Ueber das fernere Verhalten der gedüngten Bäume werde ich auch nicht ermangeln zu berichten, sobald ich weiter etwas Auffallendes an denselben wahrnehmen werde.

Anmerkung zu vorstehendem Aufsatze, von Oberdieck. Dem Herrn Verfasser muss man es vielen Dank wissen, dass er in dem Vorstehenden uns ein anschauliches Beispiel mitgetheilt hat, welche grosse Vorsicht beim Düngen von Obstbäumen mit Salz wie Kochsalz, Kali oder Jauche anzuwenden ist, wenn man nicht mehr schaden, als nutzen will. Es ist wohl einigermaassen zu fürchten, dass die auf vorgedachte Weise gedüngten Obstbäume länger krank bleiben oder eingehen werden; sollten sie es aber durchholen, so wird wohl ein ziemlich starker Wuchs erfolgen und wird gebeten, demnächst die weiteren Resultate der angewendeten Düngung mittheilen zu wollen.

Mir ist ein Beispiel bekannt, dass ein Blumenliebhaber, bei Dürre, seine schönen Hyacinthenfelder mit Wasser öfter begossen hatte, das aus einem steinernen Troge beim Brunnen, wo Kühe getränkt wurden und wo dem Wasser immer eine Portion Salz beigegeben worden war, genommen wurde, worauf die Blumen

und Blätter dieselbe oben beschriebene Krankheit bald zeigten und die Zwiebeln schliesslich ganz abstarben. Als derselbe Herr aber darauf (ich meine 2 Jahre später), auf demselben Flecke wieder Hyacinthen gepflanzt hatte, erfolgte ein äusserst kräftiger Trieb. Man braucht nur eine stärkere Prise Salz auf einen Blumentopf zu streuen, um bald bei den darin stehenden Pflanzen das oben beschriebene Absterben der Blätter vom Rande nach innen hin zu sehen. Das gehörige Maas bei solcher Düngung, um nicht zu schaden, ist immer wohl etwas schwer zu treffen, und in dem oben angeführten Beispiel sind etwa in dem zum Nachgiessen reichlich angewandten Wasser Salz und Jauchetheile noch mit enthalten gewesen.

Garteninspector Borchers in Herrenhausen sagte mir einmal, dass, wenn er mit Mistjauche, besonders solcher, die frisch aus dem Stalle genommen sei, seine Bäume dünge, er einen Eimer voll Jauche immer, vor dem Begiessen der Bäume, erst mit 8 Eimern voll Wasser verdünne.

Es ist auch gefährlich, zu solchen Düngungen gewöhnliche Arbeiter zu benutzen, die, wenn man sie auch warnt, von der leicht entstehenden Gefahr keinen rechten Begriff haben. Meinem Knecht in Sulingen trug ich einmal auf, ein paar Brausen voll Mistjauche über den Wurzeln eines nicht mehr wuchshaften Apfelbaumes oben auf dem Erdboden gut auseinander zu giessen und warnte vor der Gefahr, wenn zuviel auf dieselbe Stelle komme. Er hatte aber vielleicht mehr als 2 Brausen voll und alles ziemlich dicht um den Stamm herum gegossen und der Baum starb bald ganz ab. Aehnlich ging es einem jungen Apfelstamme in Bardowiek, der erst gepflanzt werden sollte, wo ich meinem, schon länger gebrauchten und sonst gut arbeitenden Tagelöhner aufgetragen hatte, zuerst eine Grube von 5 Fuss Breite und 4 Fuss Tiefe zu machen, (es hatte früher an der Stelle schon ein Baum gestanden), die Grube dann mit ganz frischer Erde von den Gemüsebeeten zu füllen und wenn fast 1 Fuss Erde eingefüllt und festgetreten sei, erst einen Eimer voll Mistjauche hineinzugiessen, dann, wenn noch gut 1 Fuss oder $1^1/_2$ Fuss Erde weiter hineingefüllt sei, den Baum zu pflanzen, (was er schon oft mitgethan hatte) und dann mit Wasser anzugiessen. Der erst spät gepflanzte Baum trieb bald kleine Blätter, die noch

keinen Zoll gross waren, als sich schon braune Ränder an den Blättern fanden. Als ich schärfer nachfragte, gestand er, den Eimer voll Jauche erst beigegeben zu haben, als der Baum gepflanzt gewesen sei. Ich liess den Baum gleich ausnehmen, die ganze Wurzel roch aber stark nach Jauche und war der Baum nicht zu retten.

Ich habe im Sommer lange Jahre in Salz gebadet, wo zu einem, dann 2—3 Mal benutzten Bade 8—9 Pfund Kochsalz gegeben wurde. Meistens liess ich das gebrauchte Badewasser auf die Miststätte, selbst auf die Strasse giessen, öfter aber auch mit in den ziemlich langen Wegen des Gartens, ohne dem Buxbaum zu nahe zu kommen, dünn aus einander giessen, was in demselben Jahre meistens nur Einmal auf derselben Stelle geschah. Ich habe davon nie Nachtheil bemerkt, konnte aber auch nicht wahrnehmen, dass das Begiessen den auf den Rabatten stehenden Obstbäumen genutzt hätte, und hatte späterer Regen es wohl nicht zu den Wurzeln gebracht.

Oberdieck.

Zusatz zu Obigem. Bei allen diesen von Herrn Zahlmeister Möhle erwähnten Beobachtungen sind das schnell lösliche Kochsalz und Gülle (Jauche) lediglich an den Erkrankungserscheinungen Ursache und nicht das wenige Kali. Die Wirkung des Kochsalzes, welches bekanntlich vom Boden sehr wenig gebunden wird, sondern sich weit schneller als Kali mit dem Regenwasser und Giesswasser in die Tiefe zieht, ist überall, wo auf einmal etwas zu viel genommen wurde, sehr nachtheilig gewesen, wofür unzählige Versuche und Beispiele aufzuführen wären. Wenn Herr Möhle statt dieses Kali-Salzes, die kalireiche Holzasche genommen hätte und hätte dieser mit Wasser verdünnten Kloakendung zugesetzt, so hätte er ganz andere Resultate erhalten. Ich mische stets zu der Erde für Topfbäume Asche und Russ; erstere sorgt für einen gesunden Trieb, letzterer ebenfalls, hält aber zugleich Regenwürmer etc. aus dem Boden entfernt. Die Anwendung kalihaltiger Salze und Erden als Dünger für Obstbäume, wird immer von grösstem Nutzen für das Gedeihen und die Fruchtbarkeit der Bäume sein.

Dr. Ed L.

Mittel gegen die Blutläuse.

Als ich vor zwei Jahren die hiesige Baumschule übernahm, waren fasst alle Apfelstämme dick mit Blutläusen besetzt. Durch fehlerhaften Schnitt und nachlässige Behandlung der Wundflächen waren wahre Bruthöhlen entstanden, so dass man das weisswollige Ungeziefer schon in der Ferne gewahren konnte. Ich liess sofort alle Stämme mit einer starken Auflösung von schwarzer Seife in Wasser abbürsten. Nach kaum 3 Wochen waren alle Schnittflächen wieder dick mit Läusen besetzt. Im Besitze des nicotinreichsten Tabaks, der in Hamburg war aufzutreiben gewesen, (ich benütze denselben zum Ausstopfen von Vögeln) liess ich von diesem mit einem starken Zusatze von schwarzer Seife eine Brühe herstellen, der doch gewiss kein Leben widerstehen kann. — Derselbe Erfolg! Natürlich wurden alle ausgebildeten Läuse sofort getödtet, ob aber das Decoct die Brut nicht hatte vernichten können, oder ob stets Nachschub aus der Erde gekommen, ich weiss es nicht, glaube letzteres aber wegen der Schwerfälligkeit der Läuse kaum. Petroleum wollte ich, weil zu schädlich für die Bäume, nicht anwenden. Da erhielt ich den „Obstschutz“ von Prof. Dr. Taschenberg und las natürlich zuerst das über die Blutläuse Gesagte nach. Das ist das Ei des Columbus, sagte ich sofort, als ich es gelesen. Sofort liess ich alle alten Aststellen sorgfältig mit dem Messer reinigen, auch die durch die Läuse veranlassten Anschwellungen in der jüngern Rinde abschneiden, und jede, auch die kleinste Wunde mit kaltflüssigem Baumwachse bestreichen, und wie weggeblasen sind die Läuse. Sollten im Frühjahre sich vielleicht noch einige Läuse wieder zeigen, so werde ich dann mit leichter Mühe ihrer Herr werden. Zum Ueberfluss will ich noch alle Apfelquartiere mit altem verwittertem Kalkschutte bestreuen und diesen untergraben lassen. Zum Schlusse will ich nun gerne einräumen, dass ein ordentlicher Pomologe es soweit, wie es hier geschehen, gar nicht wird kommen lassen und dass die Läuse in dem Masse gar nicht überhand nehmen können, wenn das Messer richtig gebraucht und das flüssige Baumwachs nicht geschont wird.

Neukloster, den 25. Oct. 1874. **F. Pohl.**

Ueber die Blutlaus.

Ein so böser Feind die Blutlaus auch für die Apfelbäume ist, so halte ich sie doch nicht für so gefährlich, wie sie meistens verschrieen ist. Nach meiner Erfahrung kommt die Blutlaus in Baumschulen meistens durch Ansteckung von alten Bäumen her; sowie ich sie in meiner Baumschule bemerkte, untersuchte ich sofort die in der Nähe stehenden älteren Bäume; die, welche stark mit der Blutlaus behaftet waren, liess ich sofort entfernen, und fand, dass damit die Verbreitung bedeutend vermindert wurde; ich habe seitdem nur noch die Blutlaus bemerkt an der Stelle meiner Baumschule, wo sie an Nachbargärten gränzt, in denen alte Bäume stehen. So wie ich nur das Geringste in der Baumschule bemerke, wird die Blutlaus sofort mit einer Bürste und reinem Wasser abgebürstet; ich leide nie, dass sie ganze Zweige überzieht, und es ist mir auch noch nie ein grösserer Baum durch sie verdorben; alle angepriesenen Mittel haben sich bei mir nicht bewährt; das Bestreichen der Bäume mit fettigen und öligen Stoffen schadet denselben, und das Abreiben der Bäume, die mit der Blutlaus behaftet sind mit Nachtschatten, (Solanum nigrum), wie es in den Monatsheften empfohlen ist, hat sich bei mir nicht bewährt, ich habe damit verschiedene Versuche angestellt, aber die Bäume, welche ich damit abrieb, blieben weniger von der Blutlaus verschont, wie die, welche ich mit reinem Wasser abbürstete. Im Ganzen habe ich aber meistens gefunden, dass, wenn ich die Bäume rein abbürstete, sie im nächsten Jahr nicht wieder von der Blutlaus befallen wurden.

Bei gehöriger Aufmerksamkeit ist nach meiner Erfahrung die Blutlaus leicht zu bekämpfen, sie muss nur sofort entfernt werden, so wie sie sich zeigt.

Am Lästigsten ist sie mir stets zwischen den Sämlingen gewesen; so wie ich sie finde, schneide ich dann alle damit behafteten Wildlinge am Boden weg und verbrenne sie; ist aber der Hauptstamm stark befallen, so entferne ich sie ganz. Ich habe die Blutlaus im Mai und Juni einzeln bemerkt, am meisten aber im August, September, October, selbst noch im November. Obwohl ich viele Vögel in meiner Baumschule habe, so habe ich bislang noch nicht bemerkt, dass einer derselben sie vertilge, und

daher wird strenge Aufmerksamkeit von Seite des Besitzers wohl das beste Mittel sein. Ich kenne leider Baumschulen, in denen man sehr fahrlässig in dieser Beziehung ist.

Sulingen, den 30. Oktober 1874.

M. Leymann.

Ueber die Obsternte 1874 in Böhmen.

Briefliche Mittheilung.

Obgleich wir in Böhmen Ende April (25 bis 30sten) öfters mit Frösten heimgesucht wurden, so dass viele Zuckerrüben, die hier sehr häufig angebaut werden, an vielen Stellen erfroren und auch das Obst in dem Elbe- und Moldauthale bedeutend gelitten hat, erfreuen wir uns einer sehr gesegneten Obsternte, namentlich im Jungbunzlauer und im Litschiner Kreis. Das beste Tafelobst ist hier erhalten, selbst Pfirsiche, Aprikosen und Wein gibt es in Massen. Für Kirschen erhielten wir auf der

Domaine	2940 fl.
für Aepfel, Birnen und Zwetschen .	18360 fl.
im Ganzen also .	21300 fl. ö. W.

Dieses ist ein hinlänglicher Beweis, dass es bei uns an keiner dieser Obstgattungen mangelt; nur Nüsse versprechen blos eine halbe Ernte.

Doubrawitz, Herbst 1874.

Jos. Schorsch.

Ueber die Obsternte bei Reutlingen 1874.

(Aus dem Oberamtsblatt.)

Reutlingen, 2. Oktober. Begünstigt von der besten Witterung geht die Obsternte vor sich. Der Ertrag ist ein reicher, sowohl an Mostobst, als an feinerem Tafelobst. Die Fässer werden wieder einmal vom Ertrag unserer eigenen Obstbäume gefüllt, und so hoch auch die Preise sich auf dem Obstmarkte stellen, (vorigen Dienstag 5 fl. per Sack = $1^3/_4$—2 Ctr.), so will doch Niemand etwas von fremden Obst wissen. Wenn man bedenkt, dass im vorigen Herbst auf hiesigem Bahnhofe nach annähernder Berechnung 300,000 fl. für fremdes Obst ausgegeben wurde, während

heuer hier vielleicht für fl. 100,000, wahrscheinlich aber mehr verkauft wird, so macht diess eine Differenz von ca. fl. 400,000, eine Summe, welche sich in einem Bezirke, wie Reutlingen und Umgegend fühlbar macht. Dabei ist das diessjährige Obst von bester Qualität, dass gar Mancher sich veranlasst sieht, nicht nur für den heurigen Bedarf, sondern auch für das nächste Jahr Most in den Keller zu legen; die schlechten Obsternten der letzten Jahre machen vorsichtig.

Reutlingen, 3. October. (Vom Wochenmarkt.) Die Zufuhren auf dem heutigen Obstmarkt übertrafen alle Erwartungen. Wagen reihte sich an Wagen vom Theater bis zum Storchenthurm, (eine Entfernung von 1000 Schritten), oft mit 20 und noch mehr Säcken beladen. Wer sich aber Hoffnung machte, dass die starken Zufuhren die Preise drücken würden, sah sich getäuscht. Schon am letzten Dienstag war der Preis per Sack auf fl. 4. 48 bis fl. 5 gestiegen und bei der gestrigen Versteigerung auf der Achalm wurde sogar für das Simri bis zu fl. 1. 12 kr. bezahlt; es war desshalb nicht zu verwundern, dass die Preise heute mit fl. 5. 18, 30, 36 kr. eröffneten. Für eine Parthie wurde sogar fl. 5. 48. per Sack bezahlt. Die Händler, welche sich ziemlich eingefunden hatten, hielten mit dem Kaufen zurück, da zu solchen Preisen nicht mehr viel verdient werden kann. Später wichen die Preise etwas zurück und wurde zu fl. 5. 12. gekauft. Der Vorrath war Mittags 11 Uhr noch sehr gross. Der Handel langsam. 12 Uhr: Das Meiste verkauft zu 5 fl. 6—12 kr.

(Anm. 1 Sack hat 5 Simri, 1 Simri wiegt 35—40 Pfd. 1 Ctr. ist gewöhnlich = 3 Simri Aepfel, $2^1/_2$ Simri Birnen).

Weitere angestellte Versuche darüber,

welche Pflaumen mit gutem und bestem Erfolge sich trocknen lassen.

(Schluss.)

11) Nienburger Eierpflaume. Die Früchte liessen sich ziemlich leicht trocknen, verloren aber doch etwas Saft. Im Kochen wurde sie rasch gar, das Fleisch war saftig und zart und der Geschmack für sich angenehm, besonders für diejenigen, die nicht vor-

züglich das Süsse lieben. Mit Hauszwetschen verglichen, zeigte sie mehr Säure als diese, und selbst nach Zusatz von etwas Zucker waren sie noch nicht ganz so süss als Hauszwetschen. Da die Nienburger Eierpflaume vielleicht die tragbarste unter allen ist, kann es doch immer gerathen sein, die Sorte auch zum Trocknen zu bauen, wenigstens was sich nicht frisch verwerthen liesse, zum Trocknen zu benutzen.

12) Edle Frühpflaume. Gehört mit zu den tragbarsten Sorten. Die Früchte trockneten ohne viele Mühe, wurden gekocht rasch gar; das Fleisch war saftreich und zart, der Geschmack sehr angenehm und kaum weniger süss als Hauszwetschen. Da sie gleichfalls zu den besonders tragbaren Sorten gehört, ist ihr Anbau zum Trocknen immer räthlich. Die sehr ähnliche Bunte Frühpflaume, die wenigstens im Hannoverschen viel verbreitet ist, würde sich wohl eben so gut zum Trocknen eignen. Auch das Urtheil über das Rothe Taubenherz dürfte eben so ausgefallen sein, wenn diese Frucht für sich allein gekocht worden wäre.

13) Schamals Herbstpflaume. Auch eine sehr tragbare Sorte. Liess sich weniger gut trocknen, als ich erwartet hatte, da die Frucht weniger saftreich ist, als andere Eierpflaumen. Die Früchte verloren beim Trocknen auch nur mässig vielen Saft, krochen indess sehr zusammen. Gekocht quollen sie gut wieder auf, wurden rasch weich, waren auch viel fleischiger als Hauszwetschen, zeigten indess merklich mehr Säure als diese, die selbst durch Zusatz von etwas Zucker nicht genügend gemildert wurde.

Da ich auch von Bavays Reineclaude und von Hartwiss gelber Zwetsche wieder Früchte hatte, wurde auch von diesen eine Portion wieder getrocknet, obwohl ein Urtheil über die früher getrocknete Pflaume früher schon gegeben worden ist.

Die von Hartwiss gelbe Zwetsche gehört auch zu den recht reich tragenden. Die Frucht musste, wegen Gefahr der Entwendung von dem niedrig sitzenden Probezweige, vor voller Reife schon gepflückt werden, liess sich wieder eben so leicht trocknen, als 1873, nahm eine schöne, gelblich-bräunliche Farbe an, wurde rasch mürbe und schmeckte sehr ähnlich als Hauszwetsche, war aber dabei etwas fleischiger und die Haut noch zarter als bei Hauszwetschen.

v. Bavays Reineclaude trocknete ohne allen Saftverlust und schwitzten die Früchte, neben der Stelle des Stiels, nur einen starken

Tropfen weisslichen schaumähnlichen Zuckersaftes aus. Sie nehmen im Trocknen bald eine schwärzliche Farbe an und blieben getrocknet etwas mehr bräunlichschwarz als Hauszwetschen. So weit mir erinnerlich ist, waren sie nicht völlig so schmackhaft, als die Früchte, die früher Herr Inspector Palandt mir gesandt hatte, hatten aber noch immer Vorzüge vor getrockneten Hauszwetschen. Die hier getrockneten Früchte mussten auch lange kochen, ehe sie recht mürbe wurden, was bei den aus Hildesheim mir gesendeten Früchten wieder nicht bemerkt worden ist, der Unterschied kann sehr wohl davon kommen, dass die Früchte in meinem trockenen Boden, und in dem äusserst dürren Jahre 1874 viel weniger vollkommen gewachsen waren. Die Bavays Reineclaude verlangt, wo sie reich tragen soll, feuchteren Boden, wie er bei Hildesheim sich findet, erreicht auch dort nur ihre Vollkommenheit und da kann man sie mit Grund zum Trocknen anbauen.

Setzt man die Versuche mit Trocknen von Pflaumen fort, was ja nur erst mit einem kleinen Bruchtheil der vorhandenen guten Pflaumen von mir geschehen ist, so werden leicht 2 — 3 Dutzend sich finden, die zum Trocknen Vorzüge vor der Hauszwetsche haben und noch mehrere andere, die eben so gut zum Trocknen sind. Liegt uns die Förderung des Obstbaues am Herzen, so werden hoffentlich gar Manche mehr Pflaumen anbauen.

Jeinsen, Nov. 1874.

Oberdieck.

Nachschrift: Nachdem der vorstehende Aufsatz vollendet und zum Druck abgesandt war, hatte ich noch Gelegenheit in Hannover, eben frisch wieder aus Frankreich angekommene Pruneaux zu bekommen, und sie eben so, wie die von mir getrockneten zu probiren, und mit den von mir erzielten Resultaten zu vergleichen.

1) Zunächst erhielt ich aus einer guten Handlung Pruneaux de Marseille à Pfd. 12 Ngr. mit der Bemerkung, dass man für den Handel die besten getrockneten Pflaumen immer aus Marseille kommen lasse. Die daher erhaltene Sorte war ohne Steine und in Klumpen von einer Faust Grösse an einander geballt. Später sah ich vor mehreren Kaufmannsläden dieselbe Frucht noch in grösseren, etwas länglichen Klumpen zusammen-

gepackt, von mehr als Faustgrösse. Einzelne abgelöste Früchte schienen wohl etwas flaschenförmig zu sein, und den Umstand, dass die Steine sich leicht hatten entfernen lassen, konnte man daraus erklären, dass Robe de Sergent, welche die ächte Agener Pflaume sein soll, und in Jeinsen und Geissenheim nicht ablösige Steine hat, in dem wärmeren Klima von Südfrankreich ablösigere Steine gehabt habe. Aber, der Farbe der getrockneten Pflaumen nach, musste ich eher annehmen, dass die frischen Früchte gelb gewesen sind (etwa Weisse Perdrigon?), während Robe de Sergent frisch dunkelbraun oder dunkelroth war. Die erhaltenen Früchte, vor dem Kochen gegessen, waren äusserst süss, liessen sich leicht kochen und waren gekocht zwar nicht mehr ganz so süss, aber doch merklich süsser als getrocknete Zwetschen. Aber so weit ich, nach meiner ziemlich sicheren Zunge, urtheilen musste, waren meine getrockneten Früchte von der Anna Lawson ebenso süss und schmackhaft gewesen, und liesse sich diese Sorte und noch manche andere also wohl in gleicher Güte als die zu theueren Preisen aus Frankreich bezogenen Früchte, selbst in meiner nördlichen Gegend herstellen. Ob mir die rechte Agener Pflaume vorlag, blieb sehr zweifelhaft.

2) Aus derselben Handlung bekam ich auch aus Frankreich bezogene Catharinenpflaumen zu etwas geringerem Preise. Die getrockneten Früchte deuteten auf eine längliche, ovale, zwetschenförmige, schwarzblaue Frucht hin, etwas grösser als Hauszwetschen. Das Fleisch hing fest am Steine, war aber recht süss. Gekocht waren die Früchte so rasch mürbe geworden, dass ein Theil davon schon fast zu einer dick-flüssigen Sauce sich aufgelöst hatte; der Geschmack war süsser als bei den Hauszwetschen und sagte mir und meinen Hausgenossen mehr zu, als Hauszwetschen, auch trennte der Stein sich leicht vom Fleisch. Unter welchem Namen etwa die Sorte mir vorgekommen sein könnte, konnte ich nicht entscheiden, doch findet sich unter meinem Sortimente wohl noch eine Frucht, die, getrocknet, dieselbe Güte hat.

3) Kurz nachher fand ich in Hannover auch noch eine andere gute Handlung, die Pruneaux de Bordeaux feil bot, unter welchem Namen ja die ächten Agener Pflaumen verkauft werden sollen. Wahrscheinlich die beste Sorte davon, war in flachen

Kistchen, reihenweise eingepackt, jede Frucht flach gedrückt, und waren diese etwas grösser als die, welche ich aus einem grösseren Kasten, à Pfund zu 10 Ngr. kaufte, welche Früchte nicht merklicher platt gedrückt waren. Der Kaufmann sagte, dass diese Sorte aus Bordeaux bezogen sei und die beste getrocknete Frucht sei, die man aus Frankreich erhalte. Ein paar Früchte vor dem Kochen genossen, hatten recht süsses, fest am Steine hängendes Fleisch. Gekocht wurden sie ziemlich bald mürbe, aber der Geschmack war nicht mehr eben so süss, fast ganz eben so, als bei Hauszwetschen, und hatte die immerhin gute Frucht kaum einen andern Vorzug vor Hauszwetschen, als dass sie bei mehr Grösse fleischiger war. Der Stein löste sich, im gekochten Zustande, wieder leicht vom Fleische. Nach den getrockneten Früchten und auch nach dem Steine ist die Frucht frisch eine ziemlich grosse, länglich ovale Frucht gewesen, welche? konnte ich nicht bestimmen, und konnte nur sagen, dass das meine Robe de Sergent nicht sei.

Ohne alle Schwierigkeit werden aus manchen unserer grossen angenehm süssen Pflaumen sich ebenso gute Prunellen, noch wohlfeiler, als 1 Mark à Pfund, herstellen lassen. Da Liegel als Agener Pflaume auch seine Neue Agener Pflaume erhielt (vide Handbuch Tom. VI.) die dunkelblau ist, verglich ich die Steine beider Sorten, doch hatten die der Neuen Agener Pflaume etwas andere, mehr den Steinen der Hauszwetsche ähnliche, nicht ganz so lang elliptische, fast lang-ovale Gestalt.

4) Aus derselben Handlung erhielt ich, als Pruneaux de Marseille auch noch eine, selbst getrocknet, fast gelbe Frucht, aus der die Steine entfernt und die dann flach gedrückt worden waren. Diese Sorte war nicht dieselbe, als die, welche ich aus der ersten Handlung als Pruneaux de Marseille erhalten hatte, sie schmeckte roh süss und gut, hatte auch ein sehr einnehmendes Ansehen und waren fast eben so theuer, als die Pruneaux de Bordeaux aus derselben Handlung. Lange gekocht wollten sie aber nicht recht aufquellen, blieben platt und der Geschmack war ziemlich säuerlich und schlecht. Schadet nichts! was nur weit her und theuerer ist, als wie man es im Lande selbst hat, wird von grossen Kindern doch gern gekauft.

5) Aus der erstgedachten Handlung erhielt ich auch noch

Fränkische Prunellen, die aus Bamberg kommen, à Pfd. wenn ich nicht irre zu 7½ Ngr. Diese war eine frisch gelbe, runde Frucht und könnte wohl unsere gelbe Mirabelle gewesen sein, die in Süddeutschland etwas grösser sein wird, als bei mir. Die Steine waren aus der Frucht entfernt, wahrscheinlich durch ein gegen den Stein gestossenes, am Ende horizontal abgeplattetes Stöckchen, wobei die Frucht da, wo der Stein hinausgetrieben war, eine Art Hals erhalten hatte, durch den man dann immer 8—10 Früchte künstlich in einander gesteckt hatte, so dass sie eine Rolle bildeten, was wohl mehr Ansehen geben sollte. Ungekocht gegessen schmeckten diese Früchte ziemlich süss, gekocht viel weniger süss als die gelblichen Pruneaux de Marseille aus der erstgedachten Handlung. Der Geschmack wäre gut gewesen, wenn nicht durch einen Fehler beim Trocknen der aus jeder Frucht in die Höhe getriebene dünne Hals, mit dem eine Frucht in der andern steckte, verbrannt gewesen wäre, wodurch der Geschmack etwas Bitterkeit erhielt, so dass meine getrocknete Gelbe Mirabelle besser schmeckte.

Die durch diese Versuche gewonnenen Resultate kann ich darin zusammenfassen, dass mir noch immer nicht fest steht, welche aus Frankreich kommende Frucht die rechte sogenannte Prune d'Agen ist, unter welchem Namen wohl ein halbes Dutzend verschiedener Sorten geht. Zugleich aber glaube ich, nach den mit aus Frankreich gekommenen, gerühmten und theuern Pruneaux gemachten Versuchen sagen zu können, dass es uns auch in Deutschland, am meisten und vorzüglich in Süddeutschland, gar nicht schwer werden wird, wenn wir unsere Pflaumen nur vorsichtig und gut trocknen, ebensogute Waare herzustellen, als man aus Frankreich erhält, wenn die Deutschen, die gar zu gern nicht thun, was noch kein Anderer that, nur versuchen wollten, gute Pflaumen in grösseren Quantitäten zu trocknen. — Zugleich muss ich aus den gemachten Versuchen noch bemerken, dass auch vom Steine nicht ablösige Pflaumen, die man trocknet, wirkliche Güte erlangen, nur dass man die Steine beim Trocknen nicht aus der Frucht entfernen kann. Zum Trocknen mag man also auch solche und zugleich grosse Früchte nicht verwerfen.

Oberdieck.

Kurzer Bericht

über die Ausstellung von Obst, Trauben, Gemüse etc., welche in den Tagen vom 3.—6. October d. J. in Karlsruhe stattfand.

Die Ausstellung war veranlasst von dem Gartenbauverein für das Grossherzogthum Baden und hierzu die zu solchen Zwecken sehr passende Geiger'sche Halle, sowie das zur selben gehörige anstossende Gärtchen benützt. In dem grossen Saale der ersteren waren die Früchte, Trauben, und wissenschaftl. Präparate aufgestellt und in dem Gärtchen auf überdachten Tischen das Gemüse und die Kartoffeln. Im Freien waren die Obstbäume eingesenkt und in einem Gartenpavillon die pomologischen Lehrmittel der landwirthschaftl. Gartenbauschule Karlsruhe aufgelegt.

Beim Betreten des grossen Saales war gewiss Jedermann sehr angenehm überrascht, sowohl über das übersichtliche Arrangement im Allgemeinen, als auch über die grosse Anzahl der herrlichsten Collectionen von Obst und Trauben.

Besonders hervorragend war die pomologisch geordnete Sammlung von Früchten der grossh. Gartenbauschule Carlsruhe. Dieselbe bestand aus: 181 Sorten wirklich prachtvoller und sehr gut etiquettirter Aepfel, 133 Sorten Birnen, worunter sehr gute Most- und Wirthschaftsfrüchte, 3 Sorten Pfirsichen, 5 Sorten Quitten, 36 Sorten Haselnüssen, 12 Sorten Trauben, Kastanien, Nüssen, Himbeeren, Melonen und verschiedenen Gehölzsamen.

Der grossherz. Hofgarten Schwetzingen war vertreten mit 169 Sorten Birnen in wahren Prachtexemplaren, worunter viele neuere Sorten, 69 Sorten Aepfeln und 5 Sorten Himbeeren. Hiebei darf auch ein von der genannten Hofgärtnerei beim Saaleingang aufgestellter colossaler Centner-Melonen-Kürbis von 144 Pfund nicht unerwähnt bleiben.

Von Trauben erregte besonders die 150 Sorten zählende Collection des Herrn Handelsgärtner Velten in Speyer verdiente Bewunderung.

Herr Hugo Feistkorn in Meiningen (Besitzer der ehemaligen Jahn'schen Baumschulen) hatte 100 Sorten Aepfel und 50 Sorten Birnen ausgestellt, welche sehr gut etiquettirt waren.

Von Herrn Chr. Kniep, k. pr. Wegbauaufseher in Duderstadt, lag ein sehr grosses Sortiment Aepfel von 222 Sorten und 32 Sor-

ten Birnen vor, von denen angegeben war, dass sämmtliche Früchte an Strassenbäumen gezogen worden sind, welche desshalb besonders interessant erschienen. Leider sind in Bezug auf Benennung der Sorten mehrfache Unrichtigkeiten unterlaufen.

Sehr schön und richtig bezeichnet waren die 46 Sorten Birnen der Firma Binder & Eblen in Stuttgart.

Einen Glanzpunkt der Ausstellung bildeten die Früchte und wissenschaftlichen Präparate des Herrn Dr. Blankenhorn. Von ersteren waren 90 Sorten Trauben, 54 Sorten Aepfel und 52 Sorten Birnen in sehr schönen und guten Sorten ausgestellt. Von letzteren waren verschiedene Wirthschaftspläne und Bücher, eine Reliefkarte von Weinculturen, die Producte chemischer Analysen von verschiedenen Bodenarten, von Rebholz und Traubenasche, sowie die Hauptsächlichsten der dem Wein- und Obstbau schädlichen Insecten zur belehrenden Betrachtung vorgelegt.

Auch das in Bezug auf Obstbau climatisch so sehr begünstigte südliche Tirol war vertreten und nahm mit seinen Producten selbstverständlich eine hervorragende Stelle ein. Herr Alois Welponer aus Bozen hatte eine Parthie von den bekannten Tiroler Handelsfrüchten in tadellosen Exemplaren, sowie auch sehr grosse Granatäpfel ausgestellt. Herr Alois Tschurtschenthaler zeigte die bereits einen Ruf erlangt habenden Producte seiner Fabrik conservirter Früchte, als: Compote in Zucker und Senf, candirte Früchte, Dunstfrüchte, Marmeladen etc. und sehr schöne frische Pfirsiche, Citronen und Granaten vor. Ebenso war auch die Weinhandlung von Herrn Alois Mumelter bei Bozen durch eine Parthie ausgestellter Flaschenweine und eine sehr schöne Collection von 47 Sorten Trauben vertreten.

Die grossherz. Hofgärtnerei Ettlingen ragte besonders durch eine Collection herrlich ausgebildeter Birnen in 41 Sorten, worunter manche neue Sorte sich befand, hervor. Ausserdem waren aus demselben Garten noch 10 Sorten Aepfel und 12 Sorten sehr schöner Trauben ausgestellt. Besonders Gros Perle du Jura und Roy de Muscadine erregten durch ihre Grösse Aufsehen

Herr Director Jäger auf der Hochburg hatte 68 Sorten Aepfel, 68 Sorten Birnen, worunter auch Mostobst und ein Sortiment Trauben eingesandt. Besonders die Aepfel dieser Sammlung waren sehr vollkommen.

Als eine sehr reichhaltige Collection ist auch die des grossh.

markgräfl. bad. Rentamtes Salem mit 155 Sorten Aepfel, die in einer Lage von 1500—1700′ über dem Meer gewachsen sind, zu nennen. Die Etiquettirung war hiebei jedoch nicht ganz richtig.

Der landwirthschaftl. Bezirksverein Oberkirch brachte 82 Sorten Aepfel, 35 Sorten Birnen, 57 Sorten sehr schöne Trauben, süsse Kastanien, Mispel- und Wallnüsse zur Ausstellung. Hievon zeichneten durch ihre Vollkommenheit sich besonders die Apfelsorten, die Kastanien und Mispeln aus.

Herr Pfau-Schellenberg in Christenbühl (Schweiz), hatte 36 Sorten Schweizer-Bergobst ausgestellt, wovon der dort sehr verbreitete Usterapfel besonders entwickelt war.

Ebenso hatte auch Herr Moriz von Gölen in Schaffhausen 78 Sorten Aepfel und 26 Sorten Birnen eingesandt. Die Aepfel waren sehr schöne und gute Sorten; die Birnen bestanden meistens aus Wirthschaftsobst. Sämmtliche Früchte dieser, sowie auch noch ein paar anderer Sammlungen waren sorgfältig mit Nummern versehen, dabei aber nur zu bedauern, dass die Verzeichnisse nicht auflagen.

Von Herrn Jac. Reichert, Rebenzüchter in Untertürkheim bei Stuttgart waren 52 Sorten schöner Trauben vorliegend.

Die Gemeinde Laudenbach hatte eine gute Collection von Aepfeln und Birnen ausgestellt Ebenso auch Herr Pfarrer Eisele von Bettmaringen.

Freiherr v. Bodmann in Bodmann hatte 51 Sorten Aepfel und 70 Sorten Birnen zur Schau gebracht, bei welchen wir aber nicht für die Richtigkeit aller angegebenen Namen einstehen möchten.

Herr Böcherer, Lehrer in Stauffenberg, stellte 44 Sorten Aepfel und 32 Sorten Birnen aus, welche aber meistens nur mit Localnamen benannt waren. Ferner auch frische Erdbeeren und Erdbeerwein in Flaschen.

Herr Hofgärtner Maurer in Jena, der berühmte Beerenzüchter, hatte die erst seit einigen Jahren aus Amerika eingeführten grossfrüchtigen Preisselbeeren, Vaccinium macrocarpum, in sehr schönen, mit Früchten beladenen Pflanzen, sowie auch Einmachproducte derselben, eingesandt.

Herr Director H. Göthe in Marburg stellte 21 Sorten Steiermärker Trauben aus, die leider durch den Transport gelitten hatten.

Von Herrn C. Becker von Jüterbog, Reg.-Bez. Potsdam, lagen mit Brumata-Leim bestrichene Bänder, die schon an Obstbäumen befestigt und ganz dicht mit kleben gebliebenen schädlichen Insecten

bedeckt waren, vor. Dieser Brumata-Leim ist eine Erfindung des Herrn Becker selbst und soll sich bewähren.

Nachdem wir nun die hauptsächlichsten Ausstellungsobjecte im Saale durchgegangen haben, verlassen wir denselben und sehen die in dem anstossenden Gärtchen aufgestellten Gartenproducte an.

Obstbäume, und zwar Hochstämme hatten ausgestellt:

die grossh. landw. Gartenbauschule in Karlsruhe, sehr kräftige, fehlerfreie Exemplare.

Herr C. Stölker, Handelsgärtner in Ettenheim in Baden, kräftige Obstbäume, sowie auch schöne hochstämmige Rosen.

Herr Haas, Handelsgärtner in Gerzenbach, junge Palmetten, Cordonbäumchen, Weinsetzlinge und Pfirsichbäumchen.

Herr Chr. Wilser, Handelsgärtner in Karlsruhe, Apfelcordons und Topfreben. Ebenso Herr Reichert, Wurzel- und Korbreben.

Von Gemüsen waren bemerkenswerth:

die Sammlungen der landwirthschaftl. Gartenbauschule Karlsruhe, des Herrn Glaubitz in Karlsruhe, des Herrn Doll, Gärtner in Bruchsal, des Herrn Waisenhausverwalters Fischer und des Gartenbauvereins Philippsburg.

Grosse Bewunderung erregten die ausgestellten grossen und werthvollen Kartoffelsortimente. Obenan ist das des Herrn Velten in Speyer zu stellen, welches 100 Varietäten zählte. Hiebei sind auch noch 18 Sorten Gurken in colossalen Exemplaren zu erwähnen, welche gleichfalls Herr Velten gebracht hatte.

Weiter hatten noch grosse Sammlungen von Kartoffeln ausgestellt:

Herr F. v. Gröling, Gutsbesitzer in Lindenberg bei Berlin, und Herr Busch von Gr. Massow bei Zedwitz. Die Collection der Firma Binder & Eblen in Stuttgart war zwar nicht so reichhaltig wie die vorhergehenden, enthielt jedoch nur lauter aus Amerika in neuerer Zeit eingeführte Sorten in sehr grossen Exemplaren.

Herr Gschwind in Karlsruhe hatte eine Parthie Kürbisse in vielen Varietäten ausgestellt.

In dem schon am Anfang erwähnten Gartenpavillon lagen die verschiedenen Lehrmittel der landw. Gartenbauschule Karlsruhe, als: Früchte aus Arnoldis Obstcabinet, Modelle von unseren Obstblüthen, gemalte Abbildungen von Früchten u. s. w. auf. Sehr interessant war auch ein von diesem Institute ausgestelltes Rebstammstück aus Weinheim, das sicher 30 Centim. im Durchmesser hatte.

Die ganze Ausstellung darf als sehr gelungen bezeichnet werden, und es wird gewiss jeder Fachmann, selbst wenn er die eine Woche vorher stattgehabte grosse deutsche Obstausstellung in Trier gesehen hatte, diesem Urtheile beipflichten.

Landshut in Baiern, im Oktober 1874.

Hofgärtner **Grill**.

Pomologischer Congress in Trier

vom 27. September bis 1. Oktober 1874.

(Schluss.)

II. Sitzung

am Dienstag den 29. Sept. 11 Uhr Vormittags.

I. Vorsitzender: Meine Herrn! Bevor ich zur heutigen Tagesordnung übergehe, erlaube ich mir, Ihnen einige Mittheilungen zu machen. Herr Geh. Rath v. Trapp bittet, ihn von den ihm gestern übertragenen Geschäften eines 2. Vorsitzenden zu entbinden, da er sich unwohl fühle. Wir haben daher eine Neuwahl zu treffen. Gestatten Sie mir, Herrn Garteninspector L a u c h e als II. Vorsitzenden Ihnen vorzuschlagen.

Derselbe wird einstimmig durch Acclamation gewählt.

Vom Herrn Rittergutsbesitzer J o b von N e l l sind als Geschenke eingegangen 2 20-Markstücke und 8 Baum-Scheeren für solche Gehilfen und Pomologen, welche sich bei der Ausstellung besonders ausgezeichnet haben. Die Scheeren sind höchst beachtenswerth und ihre Construktion zum grössten Theile eigene Erfindung des Herrn von Nell, wesshalb diese Scheere auch „N e l l s B a u m s c h e e r e“ genannt wurde. Diese Gegenstände wurden der Jury übergeben.

Die Sektion beschliesst, Herrn von Nell den Dank für seine werthvollen Gaben auszudrücken.

Wir kommen nun zum Gegenstande unserer heutigen Berathung, der also heisst:

W e l c h e A p f e l- u n d B i r n s o r t e n e i g n e n s i c h v o r z u g s w e i s e z u r B e p f l a n z u n g v o n C h a u s s e e n,

i n r a u h e r e n O b s t l a g e n, vorausgesetzt, dass der B o d e n d i e n o r m a l e E n t w i c k l u n g d e r O b s t b ä u m e b e g ü n s t i g t.

Ich bitte den Referenten, Herrn Cantor E b e r h a r d t aus Branchewinde bei Arnstadt, sein Referat beginnen zu wollen.

Eberhardt: Ich erlaube mir auch für diese Frage einige allgemeine Bemerkungen vorauszuschicken:

Vor allen Dingen haben wir zu beachten, dass die Bäume der Strasse halber da sind, und nicht umgekehrt. Daraus ergibt sich dann, dass

1) Die Strassenbäume eine möglichst hohe und lichte Krone haben sollen;

2) Soll die Kronenbildung möglichst pyramidal sein, also nicht nach sogenanntem französischen Schnitte erzogen, nach welchem die pyramidale Form unterdrückt und die Kessel- oder Becherform erzielt wird.

3) Aus dem so eben Erwähnten ergibt sich, dass Sorten, die eine flache, wohl gar hängende Kronenbildung haben, wenn irgend möglich, zu vermeiden sind. Das geht jedoch nicht immer. Ist man genöthigt, Sorten zu pflanzen, die wegen flachem Kronenbau sich nicht wohl zu unserm Zwecke eignen, so müssen diese schon früh den entsprechenden Schnitt erhalten, um sie als Strassenbäume tauglich zu machen. Bei dieser Bemerkung beziehe ich mich auf eine Strassenpflanzung, die von meinem Orte nach Arnstadt führt. Hier befinden sich leider die verschiedensten Aepfel- und Birnensorten ohne Auswahl; die Bäume wurden jedoch nach meiner Anweisung licht gehalten und als Strassenbäume geschnitten und ausgeputzt und liefern die deutlichste Bestätigung des oben Erwähnten. Herr Dr. Lucas liess vor 6 Jahren dieser Pflanzung seinen vollen Beifall zu Theil werden.

4) Um dem Obstdiebstahl keinen Vorschub zu leisten, pflanze man Sorten mit wenig einladendem Aeussern. Wir werden wohl thun, diesem Grundsatze möglichst Rechnung zu tragen. Allein keine Regel ohne Ausnahme. Die Obstdiebe lernen nur zu bald auch die unscheinbaren Obstsorten kennen und schätzen; das Stehlen von nur einer geringen Menge von Früchten kann natürlich nicht in Betracht kommen.

5) Die Strassen sind vielfach sehr exponirt, wesshalb wir bei der Sortenauswahl auf das Festhängen der Früchte, besonders aber auch auf die Blüthezeit gar wohl zu achten haben.

6) Die Bodenbeschaffenheit der zu bepflanzenden Strasse liefert vielfach den Massstab zur Auswahl der Sorten. Anders werden wir unsere Auswahl bei geringem, anders bei kräftigem guten Boden treffen. In kräftigem gutem Boden gedeihen bei nicht ungünstiger

Lage die feinen Sorten oft besser als im Baumgut selbst. Ich kenne eine Strassenpflanzung in meiner Nähe, wo sich die Carmeliter Reinette, Reinette von Orleans etc. aufs vollkommenste ausbilden. Die Bäume der Diels Butterbirn, Weisse Herbstbutterbirn etc. sind daselbst stark und kräftig und liefern die herrlichsten Früchte. Das Alles wird uns nicht befremden, weil ja viele Strassenbäume den Vorzug haben, mit ihren Wurzeln in die benachbarten, recht gut gepflegten Grundstücke eindringen und Nahrung holen zu können, und wir staunen oft, bis zu welch bedeutender Entfernung dies geschieht.

7) Während im südlichen und südwestlichen Deutschland die Strassen meist mit Wirthschaftsobst bepflanzt werden, sucht man im mittlern und nördlichen Deutschland, so weit es angeht, das Tafelobst zu begünstigen. So lange die Obstweinbereitung bei uns nicht umfassender wird und so lange der Bedarf an Tafelobst noch nicht hinreichend gedeckt ist, lässt sich obiges wohl entschuldigen, zumal durch die Eisenbahnverbindungen der Verkauf in grosse und selbst weit entfernt liegende Städte eröffnet ist. Daraus möchte dann nun zu folgern sein, dass wir bei Strassenpflanzungen allerdings auf Wirthschaftsobst, besonders auch auf solches zur Küchenverwendung zu achten, alsdann aber unser Augenmerk auf Früchte, hauptsächlich die Handelsartikel bilden, zu richten haben.

Im Programm ist von der Bepflanzung der Chausseen mit der Deutschen Hauszwetsche ganz abgesehen worden. In nicht zu geringen Obstlagen dürfte sie jedoch recht vortheilhafte Verwendung finden. Ich habe bei meinen, im Auftrag Fürstl. Landrathes in Arnstadt, unternommenen Reisen zur Revision der Gemeinde-Obstpflanzungen mehrfach die kräftigsten und schönsten Zwetschenbaum-Alleen gefunden. Da die Hauszwetsche sich meist zur runden Kronenbildung hinneigt, so sind schon früh die nach der Strasse zu wachsenden Triebe und Aeste zu entfernen. So gezogen wird sie der Strasse gar nicht lästig.

Süsskirschenbäume gehen an Strassen gerne zeitig ein; besser hält sich die Kirchheimer Weichsel. In der Kirchheimer Flur habe ich wahre Prachtalleen von derselben vorgefunden. Ich möchte sie jedoch nicht als Strassenbaum in Vorschlag bringen, weil sie die benachbarten Feld-Grundstücke mit Legionen von Ausläufern bedeckt. Andere Weichseln kommen wohl nur ausnahmsweise in Betracht.

Hiesige Gegend ist dem Obstbau nicht so ganz ungünstig; sie

liegt meist am nördlichen Abhange des Thüringer Waldes und namentlich Arnstadt und Umgegend baut vieles und schönes Obst. Daraus lässt sich dann wohl auch erklären, wenn ich Obstsorten erwähnen werde, die sich nicht für ein rauhes Klima eignen, wohl aber für das mittlere und nördliche Deutschland passen. Diejenigen Sorten, welche ich in rauhen Lagen Thüringens an Strassen gefunden habe, werde ich besonders bezeichnen. Die feinen Tafelsorten finden, wie ich schon oben erwähnt habe, nur da Verwendung, wo die Lage nicht exponirt und der Boden gut ist. Nun zu den Sorten selbst.

A) Aepfel.

1) Grosse Kasseler Reinette.
2) Pariser Rambour Reinette.
3) Wintercitronenapfel.
4) Grosser Bohnapfel.
5) Champagner Reinette.
6) Kleiner Langstiel.
7) Goldzeugapfel.
8) Graue französische Reinette, (ist in bessern Lagen vielfach vertreten und gedeiht recht wohl).
9) Brauner Matapfel.
10) Grauer Kurzstiel.
11) Königlicher Kurzstiel (wann er lange hängen kann).
12) Weisse Wachs Reinette (für rauhe Lagen).
13) Harberts Reinette.
14) Purpurrother Cousinot (rauhe Lage).
15) Gelbe Sommer Reinette (rauhe Lagen).
16) Grüner Fürstenapfel.
17) Rother Stettiner (da wo er noch fortkommt).
18) Englische Spital Reinette.
19) Carmeliter Reinette.
20) Rother Eiserapfel (rauhe Lage).
21) Wintergoldparmäne.
22) Parkers Pepping.
23) Aechter Winterstreifling.
24) Wellington.
25) Osnabrücker Reinette.

B) Birnen.

1) Grumkower Butterbirn (wo die Lage nicht zu exponirt ist).
2) Punktirter Sommerdorn.
3) Wildling von Motte.
4) Leipziger Rettigbirn.
5) Volkmarserbirn.
6) Kuhfuss.
7) Zimmtfarbige Schmalzbirn.
8) Runde Mundnetzbirn.
9) Kleine lange Sommermuskateller) in bessern Lagen und guten Boden).
10) Windsor Birn.

I. Vorsitzender: Sollen Sorten, die gestern schon empfohlen waren, auch jetzt nochmals genannt werden, wenn sie für ein rauhes Klima passen? Wir können dieses dadurch umgehen, dass wir constatiren, dass von den gestern genannten Obstsorten sich alle Aepfel, ausser einigen, etwa die Graue französische Reinette, die Carmeliter Reinette, auch für die rauheren Obstlagen in gutem Boden empfehlen, und von Birnen die Rothe Bergamotte, Gute Graue, Prinzessin Marianne, Kamper Venus und Baronsbirn auch sich für rauhere Lagen eignen. Wir haben zwei Sorten, die gestern schon als für Strassenpflanzungen

passend erwähnt wurden. Es sind das der Rothe Trier'sche Weinapfel und der Grosse Bohnapfel. Diese sollten wir doch für rauhere Lagen zunächst empfehlen. Wir gehen dann zu den andern von Herrn Eberhard genannten Sorten über. Mit der Grossen Kasseler Reinette sind wir ja wohl einverstanden, sie wurde auch schon gestern genannt. Der Wintercitronenapfel; derselbe ist sehr gut für rauhe Lagen. Der Braune Matapfel ist fruchtbar und spät blühend, auf welche Eigenschaft wir ja besonders Rücksicht nehmen müssen. Ueber den Matapfel werden wir dasselbe bemerken müssen, was wir gestern über die Grosse Casseler Reinette sagten; sie müsste durch den Schnitt in die Höhe gezogen werden. Der Purpurrothe Coussinot (Jagdapfel in Norddeutschland, Zigeuner in Bayern) genannt, ist recht gut für rauhe Gegenden. Dann die Weisse Wachs-Reinette und die Goldgelbe Sommerreinette. Sie sind sich sehr ähnlich und blühen beide sehr spät, weshalb sie auch sehr fruchtbar sind; letzterer würde ich den Vorzug geben.

Palandt: Die Goldgelbe Sommer-Reinette empfehle auch ich an Chausseen. Es ist eine Frucht, die meist zum Dörren verwandt wird.

I. Vorsitzender: Der Grüne Fürstenapfel ist sehr spät reifend, aber dauerhaft und im Wuchs vortrefflich. (Angenommen.) Der Rothe Eiserapfel kommt in Norddeutschland viel vor und ist geschätzt. (Angenommen.) Der Echte Winterstreifling ist sehr gut.

Arnold: Ich kann auch für denselben stimmen, muss aber bemerken, dass er in der Rheinprovinz allenthalben seine Tragfähigkeit verloren hat; allein ungeachtet dessen soll er anderwärts sehr gut tragen. Im Odenwald wird er sogar sehr geschätzt.

I. Vorsitzender: Ich glaube, dass diese sich scheinbar im Widerspruch stehenden Angaben sich dahin erklären lassen, dass es mehrere Arten dieses Namens giebt.

Remagen: Schon in Wiesbaden entspann sich eine Debatte über diesen Apfel. Es giebt hiervon verschiedene Varietäten; man findet sie überall und man sieht viele, die nichts werth sind. So soll er in Creuznach sehr gut tragen, während er bei uns am Rhein nicht mehr trägt. Der Echte Winter-Streifling, wenn er echt ist, trägt gut; der sogenannte Carmes-Apfel, wie er bei uns heisst, ist die rechte Sorte nicht.

Schlösser: Ich wohne in einem rauhen Clima; ich habe von

Reutlingen Reiser des Echten Winter-Streifling geschickt erhalten, der Baum trägt sehr gut, selbst in diesem Jahre.

Remagen: Das schlechte Urtheil am Rhein bezieht sich nur auf den Carmes-Apfel, nicht aber auf den Echten Winter-Streifling.

I. Vorsitzender: Der Wellington ist auch ein sehr schätzbarer Apfel und trägt reichlich; dem Diebstahl ist er sicher nicht unterworfen.

Arnold: Ich kann ihn auch nur empfehlen, er trägt bei uns reichlich. (Wird angenommen.)

I. Vorsitzender empfiehlt den Boikenapfel nicht zu vergessen; er ist für rauhe Gegenden unbezahlbar. Eine graue Reinette für rauhe Gegenden, die Osnabrücker-Reinette wurde genannt. Dann möchte noch eine Sorte hinzuzufügen sein, die jedes Jahr trägt, nämlich der Spätblühende Taffetapfel. Er blüht gewöhnlich nicht vor Ende Mai und Anfang Juni, hat voriges Jahr und auch in diesem Jahre gut getragen. Er ist im September reif und hat daher eine sehr kurze Periode seiner Ausbildung. (Wird angenommen.)

Es wäre auch der Danziger Kantapfel zu besprechen. doch entspricht er nicht den Vorbedingungen, dass er nicht lachend vom Baume aussehen soll. Er wird fast immer gestohlen.

Brugger aus Rahlen: Er ist sehr gut; aber man kann ihn nicht überall anpflanzen wegen des Diebstahls.

I. Vorsitzender: Gegen die Baumanns-Reinette wird wohl kein Widerspruch sein. Ich schlage aber noch zur Annahme den Rothen Eiserapfel vor (angenommen).

Palandt: Noch eine Sorte finden wir, die im Norden häufig vorkommt und die man meist dort an Strassen sieht. Es ist der Deutsche Goldpepping. Man kann die Frucht gut absetzen. Wer ihn kennt, wird ihn gewiss gern annehmen.

Es entspann sich nun noch eine weiter gehende Debatte über die anszuwählenden Birnsorten; man einigte sich ausser einer Anzahl der von Eberhardt empfohlenen Tafel- und Kochbirnen auch einige der besten Weinbirnen zu empfehlen, sofern sich dieselben auch zum Dörren eignen, zumal solche Sorten, die gerade in den rauhen Obstlagen noch gut gedeihen und dem Diebstahl fast gar nicht unterworfen sind. Sind aber solche Sorten vorhanden, welche sich zur Ciderbereitung gut eignen, so wird dieses herrliche Getränke auch bald von selbst Eingang und Verbreitung finden.

Es wurden demnach folgende dreissig Obstsorten zur Anpflanzung an Strassen in den rauhen Obstlagen zu empfehlen beschlossen:

Apfelsorten.

1) Grosser Bohnapfel.
2) Rother Trierscher Weinapfel.
3) Boikenapfel.
4) Winter-Citronenapfel.
5) Brauner Matapfel.
6) Grauer Kurzstiel.
7) Goldgelbe Sommer-Reinette.
8) Königlicher Kurzstiel.
9) Purpurrother Cousinot (Jagdapfel).
10) Grüner Fürstenapfel.
11) Rother Eiserapfel.
12) Echter Winterstreifling.
13) Wellington.
14) Osnabrücker Reinette.
15) Spätblühender Taffetapfel.

Ausserdem wurden noch empfohlen: Weisse Wachs-Reinette, Deutscher Goldpepping, Weisser Trierscher Weinapfel.

Birnensorten.

1) Grumkower Butterbirn (von Stürmen geschützt).
2) Leipziger Rettigbirn (vor Diebstahl geschützt und im Grossen angebaut).
3) Runde Mundnetzbirn (wie die vorige).
4) Windsorbirn (wie die vorige).
5) Winter-Nelis (an etwas geschützten Orten).
6) Grüne Hoyerswerder (vor Diebstahl geschützt).
7) Volkmarserbirn.
8) Zimmtfarbige Schmalzbirn.
9) von Marums Schmalzbirn.
10) Queenbirn (eine der besten Kochbirnen).
11) Wildling von Einsiedel.
12) Betzelsbirn.
13) Sievenicher Mostbirn.
14) Weilersche Mostbirn.
15) Grosse Rommelterbirn.

} Vorzügliche Wein- u. Dörrbirnen.

Hiemit wurde die Berathung über Frage 1 des Programms geschlossen.

Regierungsrath Beck: Ich wollte die geehrten Aussteller, welche hier anwesend sind, freundlichst bitten, sich damit einverstanden erklären zu wollen, dass der Präsident des Trierschen Gartenbauvereins autorisirt wird, Ihrer Majestät der Deutschen Kaiserin

Augusta eine Kollektion Obst nach Baden-Baden zu übersenden.

Bürgermeister Müller: Ich befürworte diesen Antrag. (Durch Aufstehen genehmigt.)

Schluss der II. Sitzung.

III. Sitzung der Obstbausection.

Mittwoch den 30. September Morgens 10 Uhr.

I. Vorsitzender Dr. Lucas: Meine Herren! Es ist der Wunsch geäussert worden, die Frage 2 und 3 des Programms nicht in specielle Berathung zu ziehen, sondern gleich zur Frage 4 und 5 überzugehen. Ueber Frage 4 liegt ein Referat vor, welches dem Bericht einverleibt werden kann und Frage 5 ist in der einer grössern Zahl von Mitgliedern bekannt gewordenen Festschrift des Regierungsrath Beck so zu sagen schon beantwortet. Ueberdies liegt über die Frage 3 ein sehr erschöpfendes und wohldurchdachtes Referat vom Kaiserl. Rath Herrn Fr. Gerold vor. Ueber Frage 2 ist ein Referat von Baumschulbesitzer Reitter vorgelegt.

Die Versammlung erklärt sich einverstanden und es werden beide Referate nun dem Bericht einverleibt.

1) Referat über Frage 2 „Welche Obstsorten zeichnen sich im Regierungsbezirk Trier durch Fruchtbarkeit und Nutzungswerth aus: erstattet durch Herrn Baumschulbesitzer Reitter in Trier.

Aepfel: Pariser Rammbour R., Graue französische R., Graue Herbst R., Muscat R., Engl. Spital R., Königlicher Kurzstiel, Grosse Casseler R., Orleans R., Winter Goldparmaene, Gold-Reinette von Blenheim, Ananas R., Weisser Wintercalvill, Baumanns R, Graue R. von Grandville, Luxemburger R., Edelreinette, Grosser Bohnapfel, Siebenschläfer, Rheinischer Winter Rambour, Rother und weisser Trierscher Weinapfel, Junenstreifling, Riesling Apfel.

Birnen: Weisse Herbst-Butterbirn, Hardenponts Winter-B.-B., Stuttgarter Gaishirtenb., Gute Graue, Colomas Herbst-Butterb., Napoleons Butterb., Diels Butterb., Regentin, Winterdechantsbirn, Gute Luise von Avranches, Clairgeau, Amanlis Butterb, Hofrathsbirn, Herzogin v. Angoulême, Pastorenbirn, Blumenbachs Butterb., Chaumontel, Josephine von Mecheln, Esperens Bergamotte und an Trankobst der Grosse Katzenkopf, Sievenicher Mostb., Carizi Mostb., Nägelches Birn.

Referat über Frage 3. Welche Massregeln sind anzustreben, um die Obstcultur im hiesigen Bezirke (Trier) noch mehr zu heben? erstattet vom Kaiserl. Rath Gerold.

a) Seitens der Staatsregierung;

b) Seitens des landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereines;

c) Seitens der einzelnen Gemeinden;

d) Seitens der Privaten;

e) Seitens der Baumschulbesitzer.

Die hier aufgestellten Fragen kann ich begreiflicher Weise nur im Allgemeinen beantworten.

Ich erlaube mir daher, auf obige fünf Punkte in der angegebenen Reihenfolge meine Ansichten hier vorzutragen.

a) Seitens der Staatsregierung. Die Regierung muss:

1. für Errichtung von pomologischen Lehranstalten Sorge tragen und wo dies nicht durchführbar, nach Thunlichkeit die Errichtung solcher Anstalten sowohl mit Geldmitteln unterstützen, als auch durch ihr thatkräftiges Einschreiten in energischer Weise fördernd einwirken.

2. Durch populär gehaltene pomologische Schriften in möglichst grosser Zahl, namentlich durch Vertheilung derselben an die Landbevölkerung belehrend und ermunternd einwirken.

3. Durch Ertheilung von Geldpreisen bei den Obstausstellungen sich betheiligen.

4. Für öffentliche Bekanntgabe jener Persönlichkeiten, welche sich namhafte Verdienste um den Obstbau erwerben, Sorge tragen.

5. Sich mit allen landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereinen des Bezirkes in's Einvernehmen setzen und ihren Einfluss zur Förderung dieser Zwecke bei denselben anzuwenden.

6. Sorge tragen, dass die Lehrer der Volks- und Bürgerschulen entweder in den pomologischen Lehranstalten, oder wo dies nicht angeht, in den pädagogischen oder landwirthschaftlichen Schulen den Unterricht im Obst- und Weinbau in genügender Weise und möglichst ohne besondere Kosten erhalten.

b) Seitens der landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereine.

1. Müssen dieselben durch ihre Vereinsorgane zur Erweckung

der Liebe zur Pomologie ihr Möglichstes beitragen. 2. Auf alle ihre Mitglieder nach Möglichkeit belehrend dahin wirken, dass durch rationelle Betreibung der Pomologie sowohl der Wohlstand des Einzelnen, als der ganzer Ortschaften, jedes Bezirkes und des ganzen Landes gehoben wird. 3. Die pomologischen Ausstellungen alle Jahre anzuregen und wenn nur möglich durchzuführen. 4. Die Bekanntgabe jener Obstsorten und deren Sorten, welche für die Gegend am besten in Verwendung kommen können und müssen, namentlich der Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, sowohl für ökonomische Zwecke als auch für die Tafel. Hier ist nur noch beizufügen, dass auch das Beerenobst, namentlich Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren bei richtiger rationeller Zucht ebenfalls für das Land sehr nutzbringend sind. 5. Auch die Vereine müssen durch Publication und Verbreitung kleiner populärer Schriften dazu beitragen, die noch bestehenden Vorurtheile des Obstanbaues im Grossen zu beseitigen. 6. Für Errichtung von Filial-Vereinen Sorge tragen, die mit dem Hauptvereine in möglichster Verbindung zu treten haben, um nach Thunlichkeit auch auf die unteren Schichten der Bevölkerung auf Förderung des Obstbaues einzuwirken.

c) Seitens der einzelnen Gemeinden.

1. Müssen dieselben vor Allem Sorge tragen, dass ihre Lehrer genügende Kenntnisse über Obstbau erlangen, um dieselben alsdann in den Schulen den Kindern beizubringen. 2. Haben dieselben für Anlagen von kleinen Baumschulen, speciell für ihre Zwecke und Oertlichkeiten Sorge zu tragen. 3. Sind in den Ortschaften möglichst nahe der Schule gelegen Schulgärten zu errichten, um die Kinder praktisch in den Handhabungen bei der Obstzucht und Veredlung zu unterrichten, sowie auch die Sortenkenntniss der zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten an den Schulen zu verbreiten ist, nebst Angabe ihrer verschiedenen Werth- und Verwendbarkeiten.

d) Seitens der Privaten.

1. Ist es Pflicht jedes Staatsbürgers, wenn er in der Lage ist, den betreffenden Vereinen des Bezirkes als Mitglied beizutreten, um dieselben sowohl pecuniär als auch thatkräftig in der Richtung des Obst- und Weinbaues zu unterstützen. 2. Wer nur immer kann, soll durch Anlage von Obstgärten mit gutem Bei-

spiele vorangehen, dabei aber sowohl für richtige, zweckmässige Anlagen und passende Auswahl Sorge tragen, als auch die übrigen Bewohner durch Belehrung von den Vortheilen dieser Anlagen zu überzeugen trachten. 3. Ist es sehr wünschenswerth, wenn sich in jedem Bezirke wenigstens ein paar Persönlichkeiten finden, welche solche Anlagen als Versuchsgärten unterhalten, in denselben die verschiedenen Sorten anpflanzen, pflegen und prüfen, um für spätere Zeiten die Nützlichkeit dieser oder jener Sorten in der betreffenden Gegend und Lage zu constatiren.

e) Seitens der Baumschulbesitzer.

1. Haben dieselben dafür zu sorgen, dass bei ihren Anlagen alle Bedingungen eingehalten werden, um gute und gesunde Obstbäume zu erziehen. 2. Bei dem Veredeln der Wildlinge jedenfalls mit aller Vorsicht zu Werke zu gehen, damit die Veredlungsstellen bei den Bäumen nicht durch schlechtes Anwachsen seiner Zeit vielen Krankheiten unterworfen werden und zu Grunde gehen. 3. Dafür Sorge zu tragen, dass bei den Veredlungen keine Irrungen vorkommen und seiner Zeit der Besteller keine anderen Sorten als die gewünschten erhält. 4. Bei den Veredelungen in Massen vor allem jene Sorten in's Auge zu fassen, welche bereits hinlänglich erprobt und durch die pomologischen Versammlungen empfohlen sind.

Müller in Langsuhr beklagt sich, dass ein Referat von ihm über die Obstcultur in der Umgegend von Trier von Herrn Regierungsrath Beck zwar abgedruckt worden, aber vielfach mit bemängelnden Anmerkungen versehen worden sei, wodurch die Sätze des Referanten vielfach umgestossen worden seien. Es wäre in diesem Falle besser gewesen, das Referat wäre gar nicht abgedruckt worden.

I. Vorsitzender: Wir gehen nun zur folgenden Frage über, eigentlich zu Frage 4 und 5, die beide mit einander in organischem Zusammenhange stehen. Diese Fragen heissen:

Frage 4: Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten General-Versammlungen folgende 25 Aepfel- und ebenso viele 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?

Frage 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 Pfirsichsorten zu vermehrter Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden.

Welche dieser Sorten werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congresse empfohlen?

Meine Herren, wir haben auf der Tagesordnung eine hochwichtige Frage; Referate haben Garteninspector Lauche, unser 2. Vorstand, und Herr Palandt, vorgelegt. Diese umfangreichen Arbeiten genau zu durchgehen und zu debattiren, fehlt es uns absolut an Zeit. Ich schlage Ihnen daher in Uebereinstimmung mit den genannten Herren und unsern Secretären vor, dass wir diese Frage in anderer Weise beantworten, nämlich in der Art, dass Herr Garteninspector Lauche zunächst sein Referat vervollständigt und dieses dann an Oberdieck, Oberf. Schmidt, Koch, Eberhardt, Dr. Seelig, Palandt und an mich gesendet werde, wobei also 7 Pomologen ihre bejahenden oder verneinenden oder ergänzenden Bemerkungen machen und danach würde Herr Lauche die Auswahl von 50 Kernobstsorten u. s. w. erst feststellen. Allerdings wäre es wünschenswerth noch weitere Urtheile von tüchtigen Pomologen zu Rathe zu ziehen und soll dies, wenn es der Zeit wegen ausführbrr sei, auch geschehen.

Die Versammlung erklärte sich einverstanden mit der Behandlung dieser Frage.*)

Es wurde nun zur folgenden 6. Frage: welche neue künstliche Baumformen sind besonders zu empfehlen? übergegangen.

Auch über diese hat Kaiserl. Rath Gerold ein Referat ausgearbeitet, welches er vortrug.

Gerold: Hochgeehrte Versammlung! Obwohl nur Dilettant im Fache der Pomologie, habe ich mich mit derselben seit dem letzten Decennium vielfach befasst und werde diese meine Mittheilungen namentlich auf die von mir gemachten Erfahrungen stützen.

Zuerst erlaube ich mir einige Bemerkungen über Baumformen im Allgemeinen zu machen.

---

*) Die festgestellte Liste wird am Schluss des Berichts mitgetheilt werden. Dr. Ed. Lucas.

Zur Baumzucht im Grossen, auf Baumgütern, dürfte vor Allem der Hoch- und Halbstamm in Anwendung kommen und nur vielleicht bei Pfirsichen wenigstens theilweise eine Ausnahme gemacht werden, da diese Obstsorte im strengen Winter bei uns in Deutschland künstlichen Schutz verlangt, ebenso tritt dieser Fall auch häufig bei Spätfrösten während der Blüthezeit ein; man wird daher bei Pfirsichen in Deutschland in wenigen Gegenden beim Hochstamm ein günstiges Resultat erzielen, auch ist bei manchen Birnsorten, namentlich späten Winterbirnen oder sehr grossfrüchtigen Sorten der Hochstamm zu vermeiden, da die Früchte im ersten Falle fast selten die volle Reife erlangen, im letzten Falle aber vom Winde abgeschlagen werden.

Ebenso sind manche Sorten einer Obstart als Birnen, Aepfel, für eine oder die andere Form mehr, weniger oder auch gar nicht geeignet; allein mich hier so in's Detail einlassen, würde wohl zu weit führen und wohl auch zu zeitraubend sein, ich werde mich daher hier nur im Allgemeinen an die Obstsorten halten und nur einzelne Sorten als Beispiele anführen; nur eines sei noch erwähnt, dass Most- und Strassenobst nur auf Hochstämmen zu ziehen ist, ist wohl als selbstverständlich anzusehen.

Dass Formbäume nur für geschlossene Gärten in Verwendung kommen können, ist wohl auch als bekannt anzunehmen, erstens wegen der Pflege, die dieselben in jeder Hinsicht bedürfen, als auch des Schutzes halber, sowohl vor dem Unbilden der Witterung als auch vor den Angriffen der Menschen namentlich der Jugend und schliesslich noch der beständigen Aufsicht, des Schnittes, Drehens, Pincirens und weiteren Manipulationen, denen die Formbäume im ausgiebigem Maasse unterworfen werden müssen, wenn dieselben nur einigermassen die darauf verwendeten Kosten hereinbringen müssen.

Gehen wir daher zu dem Hauptobst in Dentschland, den Aepfeln über.

Der Apfelbaum eignet sich bei den weitaus meisten Sorten für jede Form, den Hoch- und Halbstamm schliesse ich jetzt hier aus, da es sich ja um Formbäume handelt; zu Pyramiden ist er ganz vortrefflich geeignet, weniger zu Säulen-Pyramiden (Fuseaux), da die meisten Sorten zu sehr in die Breite gehen, Palmetten aller Art, Kesselbäume, Becherform, schiefe Cordons, hohe Cordons, einfache und doppelte, vor Allem aber ist der Apfel zu niederen

Cordons geeignet, wie keine andere Obstart, namentlich setzt er in dieser Form viel leichter Fruchtknospen als alle übrigen Obstarten an, nur muss man bei niederen Cordons namentlich solche Sorten wählen, die ein kurzes Holz machen, dasselbe ist auch bei den Säulen-Pyramiden nöthig, ebenso bei schiefen Cordons als zum Beispiel: Canada-Reinette, Ananas-Reinette, Kaiser Alexander, Weisser Winter-Calville u. s. w.; bei Pyramiden und Palmetten sind schon Sorten mit längerem Holze zu wählen, als zum Beispiel: Winter-Goldparmaine, Langtons Sondersgleichen, Englische Spital-Reinette u. s. w.

Der Birnbaum verträgt auch die meisten der bekannten Formen, ganz vorzüglich eignet er sich zu Pyramiden, als zum Beispiel: Napoleons Butterbirn, Diels Butterbirn, Adele Lancelot u. s. w., viele Sorten sind sehr geeignet als Säulen-Pyramiden, namentlich jene Sorten, die kurze Zweige treiben, als zum Beispiel: Gute Louise von Avranches, Clairgeau, Hardys Butterbirn, und andere. Palmetten aller Art, schiefe Cordons sind bei vielen Sorten sehr zu empfehlen; ebenso hohe einfache und doppelte Cordons: die niederen Cordons sind bei Birnen weit weniger am Platze, indem fast alle Sorten sehr viele und lange Nebentriebe hervorbringen und hiedurch den Ansatz zur Fruchtbildung beeinträchtigen.

Pflaumen haben durchschnittlich einen so frechen Wuchs, dass diese Fruchtart viel weniger zu Formbäumen geeignet ist; am besten noch zu Pyramiden, Palmetten, Kesselbäumen und allenfalls noch zu schiefen Cordons kann man die nicht zu hoch wachsenden Sorten verwenden, zu allen übrigen Cordon-Züchtungen sind dieselben jedoch nicht geeignet, zu niederen Cordons ganz zweckwidrig.

Aprikosen. Diese Fruchtgattung ist überhaupt in vielen Lagen wegen früher Blüthe gar nicht zu verwenden, da sie den Spätfrösten sehr ausgesetzt ist; eigenthümlich ist auch, dass hier beim Hochstamm und namentlich Halbstamm die besten Früchte zum Vorschein kommen; von anderen Formbäumen dürften nur die Palmetten und Kesselbäume und zwar nur solche, welche einen grossen breiten Raum einnehmen, zu empfehlen sein, alle übrigen Formen sind schwer zu bändigen und des vielen Schneidens wegen dem Harzflusse sehr ausgesetzt und dafür auch einem frühen, raschen Tode gewidmet. Ganz untauglich sind, mit Ausnahme des schiefen Cordons, alle anderen Cordon-Arten.

Der Pfirsichbaum eignet sich wieder ganz vorzüglich

zur Palmettenzucht, jedoch sind breit gezogene meist vorzuziehen und liefern auch die grössten Ernten; nur ist das Kahlwerden der unteren Parthien der Bäume zu beklagen, namentlich wenn ungünstige Frühjahrs-Witterung die Vegetation stört, und Abhilfe ist alsdann ziemlich schwierig. Zu schiefen Cordons passt der Pfirsichbaum ebenfalls seiner langen Triebe halber und da, wo man ihm eine grosse Ausdehnung geben kann, alle übrigen Cordon-Arten sind für den Pfirsichbaum nicht in Anwendung zu bringen, da dieselben alsbald des vielen Schneidens halber, den Harzfluss veranlassen und die Bäume dann rasch zu Grunde gehen.

Johannisbeeren und Stachelbeeren. Diese beliebten Beeren-Sträucher eignen sich auch ganz vorzüglich zu kleinen Bäumchen von 2—5 Schuh Höhe und ebenso zur Cordonzucht, tragen alsdann sehr reiche und grosse schöne Früchte, nur dürften dieselben nicht von allzu langer Dauer sein, könnten aber leicht und rasch wieder ersetzt werden.

Dies sind in Kürze die Erfahrungen, die ich bei der Obstzucht in Formen bei meiner Anlage gemacht habe und die wohl in den meisten Fällen auch aller Orts solche Resultate zu Tage fördern dürften. —

An dieses Referat knüpfte sich eine interessante Debatte, in welcher besonders Herr Baumschulbesitzer Gaucher von Stuttgart die Palmetten und Pyramiden, letztere aber vorzüglich für Birnen hervorhob, während von anderer Seite constatirt wurde, dass auch der Apfelbaum sich zur Pyramide sehr wohl eigne, wenn man Sorten mit spitzwinkligem Astbau dazu auswähle.

Die Frage 7: Wann und wie soll pincirt werden, wurde von Garteninspektor Koch in Braunschweig ebenso klar als überzeugend beantwortet, und vor Allem auf genaues und sorgfältiges Studium der Pflanzenorgane und des Pflanzenlebens überhaupt, dann auf Berücksichtigung des Klimas und Bodens und auf den Zweck des Pincirens hingewiesen. Den Vortrag werden wir als Anhang später mittheilen, da Herr Koch uns eine spezielle Arbeit darüber zuzusagen die Güte hatte.

Ausserdem wollte auch Herr Gaucher einen von ihm über diese Frage wegen Mangel an Zeit nicht mehr abzuhaltenden Vortrag schriftlich übergeben, welcher dann wohl dem Hauptberichte angereiht werden wird.

I. Vorsitzender. Die 8. Frage: Welche Methode liefert die

besten Resultate hinsichtlich der Bereitung des Obstmostes? schlage ich vor, wegen Kürze der Zeit zu übergehen, dagegen wollen wir den Verhandlungen die Anweisung zu der hiesigen Obstweinbereitung, welche sich pag. 4—6 in der Brochüre des Herrn Rittergutsbesitzers Job v. Nell über seine schönen Gartenanlagen zu St. Mathias findet, einreihen. Der beste Obstwein, den ich bis jetzt getrunken, war der des Herrn v. Nell, und somit liegt wohl in dieser Anweisung zur Obstweinbereitung auch die beste Antwort auf die obige Frage.

„Die Viez- oder Obstmostbereitung des trierischen Landes ist sehr alt und wird hier folgender Weise bewerkstelligt: Die geschüttelten Aepfel (Spätobst) bleiben einige Tage auf einem nicht zu hohen Haufen liegen, auf welchem sie nachreifen, während die faulen und verdorbenen vor dem Zerkleinern herausgelesen werden. In der ersten Zeit hatte man zum Zerkleinern der Aepfel hölzerne Hämmer, mit welchen man die Aepfel zerschlug. — Nachher wurde ein aufrechtstehender runder Stein in einem liegenden Steine durch Menschen- oder Pferdekraft im Kreise herum bewegt, unter welchem Aepfel zum Trosse verwandelt wurden. Späterhin wurden die jetzt allgemein gewordenen Apfelmühlen erfunden, bestehend aus einer Welle mit eisernen Zähnen, welche durch ein feststehendes Zahneisen gehen und die Aepfel zerreissen. Von da fallen die Stücke zwischen zwei gegeneinanderlaufende Walzen, zwischen denen sie vollends zerquetscht werden. Eine solche gute Apfelmühle kostet 30 bis 60 Thaler. — Der Tross bleibt dann ungefähr 10—12 Stunden in Bütten stehen, wodurch eine gute Einwirkung der atmosphärischen Luft auf denselben bezweckt wird; der Tross wird nämlich etwas mürber und die Farbe des Apfelweines schöner, gelblichroth. — Dann kommt der Tross auf die Kelter. Man schätzt, dass 30 bis 35 Zentner Aepfel ein Fuder von 1000 Liter geben. In diesem Jahre, in welchem die Aepfel so trocken gewachsen sind, wird der Most wohl etwas süsser, der Obstwein also sehr gut werden, aber es gehört auch ein grösseres Quantum Aepfel zu einem Fuder. Die Obstweinbereitung des trierischen Landes unterscheidet sich besonders von der anderer Länder dadurch, dass demselben hier kein Wasser zugesetzt wird. Es ist bei der Bereitung grosse Reinlichkeit, sowohl der Gefässe wie auch der Kelter nöthig. Sie sollen während der Operation öfters ausgewaschen werden, damit keine Essigbildung vorkommen kann, welche dem Vieze (Obstwein) sehr schädlich ist.

Die Kellerbehandlung besteht darin, dass die Fässer nur sehr

schwach geschwefelt und nicht eher ganz gefüllt werden, bis die stürmische Gährung vorüber ist. Nach vollendetem Gährungsprozess muss das Fass vollends gefüllt und gut verspundet werden. Die atmosphärische Luft und die Gährungs-Sporen sind möglichst zu vermeiden, um die Essigbildung zu verhindern. Es ist durchaus nicht nöthig, den Viez von seinen Hefen abzuziehen; derselbe hält sich ganz gut über zwei Jahre auf denselben.

Das Apfel-Sortiment, welches auf dem Rittergute St. Matthias zur Viezbereitung dient, und welche Sorten in der Umgegend von Trier so ziemlich allgemein verbreitet vorkommen, besteht aus folgenden Sorten: 1) der Junen-Apfel, 2) der Weisse Trier'sche Weinapfel, 3) der Rothe Trier'sche Weinapfel, 4) der Weisse und Rothe Rieslingsapfel, 5) der Grosse Bohnapfel, 6) der Eiserapfel, 7) der Faulutsche, 8) der grosse Weinapfel, 9) die Graue Reinette und 10) die Canada-Reinette. Dazu kommen noch die kleineren Sorten von Holzäpfeln, deren Namen hier nicht bekannt sind.

Es wird auch Viez (Cider) aus den Birnen bereitet, der jedoch nicht so beliebt ist, wie der Apfeltrank. Er dient desshalb auch mehr zur Essigbereitung. Gewöhnlich werden dazu die Birnen blos in Tross verwandelt, den man nur schwach auspresst oder nur ablaufen lässt. Der Rest wird dann in die Fässer oder Behälter eingemacht und zur Branntweinbrennerei verwendet. Das Birnen-Sortiment auf hiesigem Gute, welches in vorerwähnter Weise verwendet wird, besteht aus: 1) der Langstielbirne (Schweinsbirne), 2) der Nägelchesbirne, 3) der Champagner-Bratbirne, 4) der Sievenicher Mostbirne, 5) aus der Wolwersbirne und 6) der Rothen Trier'schen Mostbirne.

Nach der Kelterung kömmt der Tross der Aepfel oder der Birnen (gen. trockener Kuchen) in Fässer oder Behälter (Bälggruben), wird darin fest eingestampft und oben gut mit Lehm zugeschmiert, später gut nachgetreten und wieder verschmiert, was sie vor der Einwirkung der atmosphärischen Luft verwahrt. In diesen Gefässen kömmt der Tross in eine Weingährung, welche Anfangs Dezember ihren Höhepunkt erreicht. Dann wird aus diesen Bälgen Branntwein fabrizirt, der sogenannte Trester- und der Birnen-Branntwein, ersterer von Trauben-, letzterer von Aepfel- und Birnen-Bälgen. Auch wird Branntwein gebrannt aus Weinhefen und aus Zwetschen."

I. Vorsitzender. Die 9. Frage: Welche neuen Erfah-

rungen sind hinsichtlich des Dörrens der Früchte gemacht worden? wird Herr Landwirthschaftslehrer Arnold von Bittburg beantworten und ich ersuche denselben, jetzt das Wort zu ergreifen.

Arnold: An der Lehranstalt, zu welcher ich gehöre, ist ein neuer Dörrofen beschafft worden. Von demselben ist auch hier ein Exemplar ausgestellt. Dieser Dörrofen zeichnet sich vor allen andern, die ich kennen gelernt habe, am vortheilhaftesten aus. Alles mögliche Obst kann darin getrocknet werden. Es geht das Dörren bei der besonderen Einrichtung dieses Ofens sehr rasch von Statten. Mirabellen z. B. sind in 5 Stunden trocken, Pflaumen sind beinahe ebenso schnell trocken; sie brauchen höchstens 7—7½ Stunden. Aepfel, in 4—5 Theile zerschnitten, sind in 6—7 Stunden trocken. Das Eigenthümliche dieses Ofens liegt darin, dass eine vorzügliche Luft-Circulation eingerichtet ist. Zu diesem Zweck hat man Schieber angebracht. Diese werden geöffnet und die trockene Luft strömt ein und die schwere feuchte Luft zieht nach unten. Dadurch wird das Dörren sehr beschleunigt. Das liegt ja so sehr auf der Hand, dass ich nicht nöthig halte, näher darauf einzugehen und glaube ich, mich auf dies Wenige beschränken zu können. Wer aber sich selbst überzeugen will, den lade ich ein, zu mir nach Bittburg zu kommen, wo er mit eigenen Augen sehen kann, was ich hier gesagt habe.

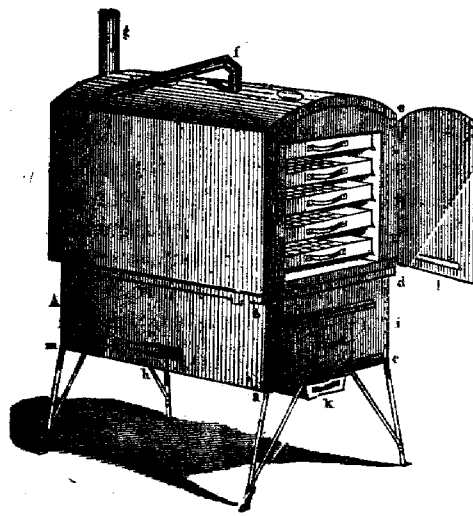
Ein Mitglied: Ich erlaube mir, eine technische Frage zu stellen: Wie hoch belaufen sich hinsichtlich des Holzbedarfs die Kosten für Heizung des Ofens und wie viel Obst kann damit gedörrt werden?

Arnold: Wir heizen nicht mit Holz. Wir brauchen nur Holz zum Anzünden und dann heizen wir fort mit Lohkuchen. Davon gebrauchen wir pro Tag für 4 Sgr., und auf den 5 Hurden, die sich im Ofen befinden, können wir 120 Pfund Obst im grünen Zustande unterbringen und dörren. Ich nehme also an, wir brauchen circa 5 Sgr. für einen Centner Obst. Nehmen Sie anderes Heizungsmaterial, dann wird die Hitze zu intensiv und das Obst verbrennt leicht. Ich habe nie schöneres Obst gesehen, als solches, welches auf dieser Dörre getrocknet worden. Die Dörre ist sehr gut und ich nehme daher keinen Anstand, sie überall zu empfehlen.

Grimm: Ich habe auch eine solche Dörre und kann alles das, was Herr Arnold soeben gesagt, als vollkommen wahr bestätigen.

I. Vorsitzender: Diese Dörre*) wurde von mir vor 2 Jahren construirt und erhielt im vorigen Jahr noch einige kleine Verbesserungen, so dass sie jetzt wirklich mehr leistet, als bisher auf irgend einer mir bekannten Dörre geleistet werden konnte. Auch ist das gewonnene Dörrobst ganz rauchfrei und sehr delicat.

Ich habe diese Dörre bereits in der neuesten Auflage meiner Schrift, „die Obstbenutzung“ und in den Monatsheften für Obstbau abgebildet und beschrieben. Durch die von Herrn Arnold schon erwähnte Luftcirculation ist ein Dörren von oben nach unten möglich geworden. Auch dörrt das Obst fast ganz vollständig aus, so dass nur selten oder fast nicht ein Auslesen erforderlich ist.



Im Allgemeinen bemerke ich, dass diese Dörre einen nach Art der feuerfesten Geldschränke construirten Dörrkasten hat, d. h. er besteht aus 2 starken Eisenblechwandungen, welche einen Luftraum von circa 2″ frei lassen, der nach Belieben leer gelassen oder mit Asche, Infusorienerde oder irgend einem nicht brennbaren schlechten Wärmeleiter gefüllt werden kann.

Wer sich für diese Dörre interessirt, findet Gelegenheit, sie hier genau einsehen zu können, da ich sie ausgestellt habe. Was den Preis betrifft, so wird die Dörre in 2 Grössen zu 40 und zu 60 Thaler

*) Wir fügen einen Holzschnitt derselben hier bei. Die Red.

hergestellt und ist dann aber vollkommen fertig, so dass sofort darauf gedörrt werden kann. Für Gemeinden, wo diese Dörre bei den verschiedenen Obstgutbesitzern circuliren kann, hat diese Wanderdörre einen ganz besondern Werth.

Oberf. Schäffer von Bittburg: Meine Herren! Man sagt, das Probiren geht über das Studiren, und da bin ich so frei, die Einladung, die Herr Arnold soeben gemacht hat, zu wiederholen. Kommen Sie also nach Bittburg, so können Sie sich überzeugen, was die Dörre leistet. Augenblicklich wird dort gedörrt. Diese Dörre geht von einem Haus zum andern und da können Sie Alles genau sehen. Bitte, kommen Sie also nach Bittburg.

I. Vorsitzender: Die 10. und letzte Frage der Tagesordnung können wir nicht mehr in Berathung nehmen und noch weniger den Nachtrag zur Tagesordnung. Die Zeit ist da, wo die Schlusssitzung beginnen soll.

Ich kann nur zum Schluss dieser Verhandlungen noch Ihnen danken für das Interesse, welches Sie an den Tag gelegt haben und muss nur bedauern, dass in der That die Zeit gar zu kurz war, im Verhältniss zu den uns gestellten Aufgaben.

Die 3. und letzte Sitzung der Section für Obstbau wurde hiermit geschlossen und unmittelbar daran schloss sich die Plenarschlusssitzung an, wo der Vorsitzende der Section einen kurzen Ueberblick über die von der Section berathenen Fragen und der erlangten Resultate gab.

Schliesslich ist noch zu erwähnen, dass Herr Dr. Günther von Düren eine sehr interessante Druckschrift zur Vertheilung übergab, welche ein vortreffliches Bild der dortigen Obstcultur enthält und dass Herr Communaloberförster Ludwig in Dusemond ebenfalls eine schriftliche Arbeit über die Widerstandsfähigkeit vieler einzelner Obstsorten gegen die Kälte vom 29. April bis 27. Mai übergab.

Literatur.

Der Schulgarten. Ein Beitrag zur Lösung der Aufgabe unserer öffentlichen Erziehung. Von Prof. Dr. Erasmus Schwab, Director des Wiener Communal-Gymnasiums im VI. Bezirk. Mit 3 Plänen. 8. Aufl. Wien 1874, bei Eduard Hölzel.

Das vorliegende Schriftchen von Professor Schwab in Wien über die Einrichtung von Schulgärten ist ein so lehrreiches und so interessantes, dass wir

es uns nicht versagen können, etwas näher darauf einzugehen. Die Frage ist ja keine neue mehr und schon seit längerer Zeit wird sie von Regierungen und besonders von pädagogischer Seite aus vielfach in Betracht gezogen. Es ist viel dagegen, viel dafür gesagt. Einer der eifrigsten Verfechter des „Schulgartens" ist eben Herr Professor Schwab, der solche überall mit Wort und That ins Leben zu führen bereit ist.

Sehen wir von der Einleitung und dem Schlussworte ab, so zerfällt die vorliegende Schrift in drei Kapitel, deren Ueberschriften uns gewissermassen die Grundzüge und die Gesichtspunkte angeben, aus denen der Verfasser das Werk geschrieben.

1) Zu jeder zeitgemäss ausgestatteten Volksschule gehört ein Schulgarten.

2) Der Schulgarten ist zunächst ein mit besonnener Auswahl zusammengestelltes lebendiges Stück Heimaths- und Naturkunde.

3) Der Schulgarten gehört zu jeder allgemeinen Bildungsanstalt und wird immer nach den gegebenen Verhältnissen und Bedürfnissen eingerichtet.

In Verfolgung dieser drei Gesichtspunkte führt nun Verfasser Folgendes aus.

Den Maassstab für den sittlich und politisch reifen Standpunkt eines Volkes bildet die Volkserziehung, die Einrichtung der Schulen und namentlich der Volksschule. Diese soll sozusagen das Schoosskind der Gemeinde sein und wird demgemäss mit Allem ausgestattet, was irgend dazu dienen kann, die Volksbildung zu befördern, die Jugend gut zu erziehen.

Die Erziehung auf dem Lande ist und muss natürlich eine vollkommene andere sein, wie in der Stadt. Für die realen Wissenschaften, namentlich für Geographie und Geschichte, die in der städtischen Schule mit Recht einen bedeutenden Platz einnehmen, muss die Schule auf dem Dorfe einen Ersatz zu bieten vermögen. Dieser Ersatz ist der Schulgarten. Legt man in der Stadt mehr Gewicht auf die oben erwähnten Fächer, so soll in der Dorfschule Gewicht gelegt werden auf den naturhistorischen Anschauungsunterricht, denn gerade die Naturwissenschaften sind es, die der Landmann später gebraucht. Indem so das Interesse für die Natur geweckt wird, wird auch erreicht werden, was durch alle staatlichen Gesetze nicht erreicht ist, ein allmähliges Aufhören sowohl der Thierquälereien (Nester ausnehmen) als auch des Baumfrevels.

Durch die Anlage eines solchen Schulgartens soll die Dorfschule nicht etwa ihres Charakters entkleidet werden; sie soll keine landwirthschaftliche Lehranstalt werden, durchaus nicht. Anderseits wird aber Niemand läugnen können, dass gerade in dem Alter vom 6.—14. Jahr der Verstand der Kinder am allerleichtesten auffasst, wenn ihnen der Gegenstand, von dem die Rede, vorgezeigt werden kann. In einem Schulgarten wird dieses aber ohne Zweifel am besten geschehen können.

Es ist in unserer Landwirthschaft noch Vieles zu ändern, zu bessern, der Futterbau muss gehoben, der Getreidebau zwar beschränkt aber productiver gemacht werden. Hierzu lässt sich schon der Grundkeim im Schulgarten legen.

Der Versuchsgarten oder das Grabeland soll gewissermassen eine landwirthschaftliche Versuchsstation im Kleinen sein. Er soll die wichtigsten Culturpflanzen, die Hack- und Hülsenfrüchte, ebenso aber auch die Cerealien enthalten. Ferner sollen in ihm die ersten elementaren Versuche in den einzelnen Bewirthschaftungsmethoden gezeigt werden.

Ausser diesem eigentlichen Versuchsgarten ist sodann noch für einen Küchengarten und namentlich für eine Baumschule, wenn dieselbe auch nur klein ist, zu sorgen. Es spielt ja die Baumzucht und der Obstbau eine so wichtige Rolle, dass man ihr kaum genug Werth zulegen kann. Von den verschiedenen Obstsorten sollen sowohl Wirthschaftssorten, aber dann vor allen Dingen Tafelfrüchte vorhanden sein und ist namentlich Werth auf Spalierobstzucht zu legen.

Hat man einen Weingarten, und dieser sollte in einem Schulgarten niemals fehlen, so können hier gleich die wichtigsten Schnittmethoden, sowie das Nothwendigste über die Düngung gezeigt werden. Ist auf diese Weise auf Garten- und Ackerbau ein besonderer Werth zu legen, so ist dem doch aber auch Anderes nicht zu vernachlässigen. Unsere Flora muss sowohl von 25—30 Sorten Bäumen, dann in der entsprechenden Anzahl von Sträuchern und Blumen vertreten sein. — Maulbeerbäume sollen zur Zucht der Seidenraupen angepflanzt werden, wo diese Cultur mit Nutzen zu betreiben ist. Wie die Flora muss auch die Fauna berücksichtigt werden. Es bietet dort namentlich das Insektenleben — wir erinnern nur an die Bienen — mannigfaches Interesse dar. Vor allen Dingen ist aber auf den Schutz der Singvögel Werth zu legen. Ebenso sind Igel und Kröten im Garten zu halten. — Die Ausführung solcher Gärten gehört nicht zu den frommen Wünschen, sondern liegt sehr wohl im Bereiche der Möglichkeit. Die Kosten der Anlage sind nicht bedeutend und sehr bald wird ein solcher Garten selbst seine Früchte tragen.

Jedes Lehrinstitut sollte einen solchen Garten haben, erst mit diesem und durch diesen wird es sich emporschwingen zu der Höhe, auf der es naturgemäss stehen sollte. — Man kann da die Arten von Gärten unterscheiden, den Dorfschulgarten, den Schulgarten der grösseren und den der kleineren Stadt.

Der erstere soll wie ein guter Hausgarten eingerichtet sein und sein Hauptaugenmerk auf das Versuchsfeld richten. Der Garten der grösseren Stadt ist dagegen mehr parkartig und hat vorzugsweise Baum- und Obstbaumzucht ins Auge zu fassen. In der Mitte steht endlich der Schulgarten der kleineren Stadt.

Es versteht sich, dass, wo es der Raum irgend gestattet, auch ein Turnplatz mit in den Garten gelegt wird, dass ein Brunnen vorhanden sei u. s. w.

Wir können nur wünschen, dass mit der Zeit die Ideen des geehrten Herrn Verfassers überall ins Leben treten und dass es in einer Reihe von Jahren kein Dorf mehr gibt, das nicht einen Schulgarten hätte.

Die Darstellung des Ganzen ist sehr klar und leichtfasslich und drei sauber gezeichnete gute Pläne geben von dem Gesagten ein recht anschauliches Bild.

Dr. Ed. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Kurze Nachricht über die Gründung einer Landwirthschaftlichen Gartenbauschule zu Unterlenningen, (Oberamts Kirchheim).

Das Pomologische Institut in Reutlingen hat seit seiner Gründung (1860) über 750 Zöglinge und Hospitanten zu Obstgärtnern, Pomologen, Kunstgärtnern und Baumwärtern herangebildet.

Bei der starken Nachfrage nach hiesigen Zöglingen zeigte es sich aber, dass besonders in einer Richtung den Anforderungen nicht oder nur selten genügt werden konnte. Es waren dies Gärtner, welche für grössere Oekonomien oder kleinere Landgüter gesucht wurden, welche dort neben Obstbau entweder blos den gewöhnlichen Gemüsebau oder dazu auch Hopfenbau und in manchen Fällen zugleich auch Weinbau gut verstehen sollten, um diese Kulturen sämmtlich, oder doch theilweise, bei mässigen Ansprüchen auszuführen oder als Vorarbeiter zu leiten.

Diesem Mangel abzuhelfen, ist nun die Aufgabe der als Filialanstalt unseres Instituts neu gegründeten Landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen.

Das Areal der Schule besteht aus 22 württembergischen Morgen (circa 7 Hektare), wovon die grössere Hälfte zu Baumschulen und Hopfengärten angelegt ist, während die andere Hälfte als Baumwiesen, Klee- und Ackerfeld kultivirt wird.

Die Lage an einem sanften südöstlichen Abhange, eine schwache Viertelstunde von Unterlenningen*) entfernt, in der reichsten und gesegnetsten Obst-

*) Unter-Lenningen liegt 2 Std. von Kirchheim u. T., bis wohin die Eisenbahn fährt, in einem der reizendsten Gebirgsthäler Süddeutschlands, berühmt wegen seines reichen Obstbaues und zur Zeit der Obstblüthe eine sehr vielbesuchte Landparthie. Wir erlauben uns eine Schilderung aus dem Grenzboten XXIII. pag. 223 aus der lieblichen Erzählung „Herbsttage in Schwaben von Fr. Lampert“ hierher zu setzen, um reisende Pomologen und überhaupt Naturfreunde auf diese herrliche Gegend aufmerkam zu machen.

Ueber das Lenninger Thal.

„Es war gut, dass hier und da ein schwarzrother Wegzeiger stand, dass wir von den Kindern, die unter den Bäumen spielten, oder von dem Postillon, der gerade vor dem Wirthshaus seinen Schoppen trank, die gemüthlichen Zischlaute schwäbischen Idioms hörten, sonst hätte ich wirklich glauben können, ich wanderte nicht zwischen gut württembergischen Kirsch- und Apfelbäumen, sondern an den Ufern des Vierwaldstädtersees zwischen Gersau, Brunnen und Beckenried, so wunderbare Aehnlichkeit mit diesem lieblichen Erdenwinkel hat das Lenninger Thal. Das Auge hat gerade soviel, als es ohne sich anzustrengen, braucht, es fasst immer die Schönheit des ganzen Thales mit einem Blick zusammen: die sanft abfallenden, reich mit Wäldern und aus deren Dunkel malerisch vorscheinenden weissen Kalkfelsen geschmückten Berge hüben und drüben und in der Mitte das Obstbaumheer, das mit zwingender Gewalt den ganzen Thalgrund besetzt hält. Kaum lässt es die schmale Strasse durch, geschweige dass es viel anderer Pflanzung Raum gibt. Aber die menschlichen Wohnungen hat es doch nicht ganz verdrängt, nur dass diese sich auch dem malerischen Charakter des Ganzen willig einordnen und jedes Gehöfte uns fast wie eine bäuerliche Villa, von Bäumen und Blumen

gegend des Landes, an der Südseite begrenzt von Weinbergen, gegen Norden durch den höher ansteigenden Gebirgszug geschützt, machen dieses kleine Gut ganz besonders zu einer solchen Lehranstalt geeignet.

Das Wohnhaus und Schulgebäude enthält zehn theils grössere, theils kleinere Zimmer und Kammern und 3 sehr geräumige Böden zum Trocknen des Hopfens, daneben ist noch eine Scheune nebst Stallung für Rindvieh.

Die bis jetzt noch kleine Rebanlage auf dem Areal der Schule wird in den nächsten Jahren entsprechend vergrössert werden. Der Wein war 1874 ganz vortrefflich und die dortige Lage gehört sicher mit zu den sehr guten Weinbergslagen.

Die Baumschulen enthalten gegenwärtig circa 15,000 junge Bäume in verschiedener Grösse, welche grösstentheils 1874 durch Zöglinge des pomologischen Instituts in Reutlingen veredelt wurden, zum Theil auch schon vollkommen herangezogen und abgebbar sind.

Die auf dem Areal angepflanzten tragbaren Apfel- und Birnbäume zeigen durch ihr Gedeihen und ihre Erträge, dass die Anlage von Baumwiesen noch weiter auszudehnen und diesen Kulturen in den nächsten Jahren noch besondere Aufmerksamkeit zu schenken ist.

Für Gemüse- und Samenbau sind einige besonders gut gelegene, theilweise bewässerbare Länder bestimmt.

Die Anstalt wird zunächst für 6—8 Schüler eingerichtet, welche das ganze Jahr dableiben, ausserdem aber wird der Unterricht so eingerichtet, dass auch Schüler der landwirthschaftlichen Winterschulen und andere Zöglinge bloss während des Sommers sich in der Schule aufhalten können, um den Obst-, Wein- und Hopfenbau, sowie auch Gemüsezucht praktisch einzuüben.

Die aufzunehmenden Schüler müssen das 15. Jahr zurückgelegt haben und kräftig und gesund, sowie brav und fleissig sein, und ordentlich lesen, schreiben und rechnen können, worüber Nachweise vorzulegen sind.

Jeder Zögling hat sein Bett mitzubringen und für Bett und Leibwäsche selbst zu sorgen, er erhält dagegen für seine Arbeitsleistung freie Wohnung und Beköstigung.

Als Honorar zahlen die Zöglinge pro Halbjahr 50 Reichsmark = 29 fl. 10 Kreuzer.

Die Kost wird vom Verwalter gegeben, welcher mit den Zöglingen zusammen speist.

Solche Zöglinge, welche 1—2 Jahr in der Lenninger Gartenbauschule waren und ein gutes Zeugniss erhielten, können nach dieser Zeit zu ihrer Weiterbildung in das Pomologische Institut zu Reutlingen

---

umgrünt und umblüht erscheint. Und damit auch die eigentliche Romantik zu ihrem Rechte kommt, so fehlt es auch hier an Burgen und Ruinen nicht. Da stehen die abgebrochenen Mauern der Sulzburg auf dem grünen Hügel mitten im Thal, dort deckt sich der „Rauber“ mit Tannendunkel und hier wächst eine prächtige Baumgruppe mitten aus den Trümmern des „Wielandsteines“ heraus.

So gehts im lieblichsten Wechsel stundenlang fort, bis das Dorf Guttenberg, überragt von dem wie ein Schwalbennest am Bergrand hängenden Hof Krebstein, den südlichen Thalschluss bildet.“

eintreten und erhalten dort ebenfalls freie Beköstigung bei gleichem Honorar.

Täglich wird eine Stunde Unterricht ertheilt; derselbe ist in der Weise eingerichtet, dass Obst-, Wein-, Gemüse- und Hopfenbau im Sommerhalbjahre gelehrt werden, während im Winter allgemeiner Pflanzenbau, also die allgemeinen Grundsätze für die Gartenkultur, wie für die Landwirthschaft, nebst Geometrie und Aufsatz vorkommen.

Während der Erntezeit, also Ende Juli bis Mitte August wird der Unterricht ausgesetzt, und es erhalten die Zöglinge nach Wunsch 2—3 Wochen Urlaub; so wird auch zwischen Weihnachten und Neujahr der Unterricht ausgesetzt und werden die Zöglinge nach Wunsch beurlaubt.

Der Eintritt findet statt am 1. Oktober und 1. April und der Cursus schliesst Ende September.

Der Cursus ist einjährig, allein es können die Zöglinge, wie schon bemerkt, auch für das Sommerhalbjahr allein eintreten: eine kürzere Zeit ist indess nicht zulässig.

Arme geordnete Knaben, namentlich brave Zöglinge der Waisenhäuser, können vom 14. Jahr an unentgeltlich als Zöglinge aufgenommen werden, müssen sich aber verpflichten, drei, beziehungsweise 4 Jahre in der Anstalt zu bleiben, wovon sie das letzte Jahr im Pomologischen Institut in Reutlingen zuzubringen haben. Für Bett, Bettwäsche, Kleidung und Wäsche haben indess diese Zöglinge, oder die, welche sie schicken, zu sorgen.

Die Landwirthschaftliche Gartenbauschule wird zunächst von einem Verwalter geleitet, steht aber unter der Oberleitung des Vorstandes des Pomologischen Instituts in Reutlingen, beziehungsweise dessen Stellvertreters.

Der Vorstand des Landwirthschaftlichen Vereins Kirchheim, sowie der Ortsgeistliche und der Schultheiss oder ein Gemeinderath von Unterlenningen bilden einen Schulrath, welcher den Prüfungen beiwohnt, und sich auch das Wohl der Zöglinge im Allgemeinen angelegen sein läst.

Jeder Zögling erhält bei seinem regelmässigen Abgange ein Zeugniss über Fleiss, Betragen und erlangte Kenntnisse und Fertigkeiten.

Für die spätere zweckmässige Placirung solcher Zöglinge, welche sich vollkommen brauchbar gezeigt und etwas Tüchtiges gelernt und sich tadellos betragen haben, wird seitens der Anstalt gesorgt.

Als Verwalter und Lehrer ist angestellt Herr Gottlob Biedermann aus Reutlingen, früherer Zögling der Königlichen Weinbauschule in Weinsberg und später des Pomologischen Instituts in Reutlingen, welcher zuletzt 2½ Jahre auf einem Rittergut in Sachsen gerade dieselben Kulturen wie die in Lenningen in ausgezeichneter Weise leitete. **Dr. E. Lucas.**

Preisfrage.

In Folge Beschlusses der Wanderversammlung des Verbandes Rheinischer Gartenbauvereine wird hiemit folgende Preisfrage zur Lösung bis 1. Mai 1875 ausgeschrieben, und für richtige Lösung ein Preis von 400 Reichsmark ausgesetzt. Die Preisfrage lautet:

„Gemeinfassliche Anleitung, wie durch einen rationellen Obstbau die „höchstmögliche Rente zu erzielen und der Wohlstand des Einzelnen „sowohl als ganzer Gemeinden hierdurch zu heben und wie die Lust zum „Obstbau in bis jetzt nicht davon berührten Gemeinden zu wecken und „die Verbesserung desselben, wo er vernachlässigt, herbeizuführen ist."

Die Frage ist bei ihrer grossen nationalöconomischen Wichtigkeit vorzugsweise in merkantilem und finanziellem Sinne zu lösen, wird die verschiedenen Boden- und climatischen Verhältnisse Südwestdeutschlands berücksichtigen und wird die Lösung ferner zeigen müssen, wo und wie sich die Erndten am vortheilhaftesten verwerthen lassen — Mosten, Brennen, Dörren, Verkauf in rohem Zustande etc. etc. — Handel, Absatzgebiete, Rentabilitätsberechnungen, statistische Nachweisungen. — Obstbau im Kleinen, Spalierzucht etc. etc. —

Abhandlungen über Pomologie und Recepte werden also nicht verlangt.

Die Beantwortungen sind mit einem Motto zu versehen und nebst einem verschlossenen Couvert, das dieses Motto und den Namen des Verfassers enthält, an den Unterzeichneten in obigem Termine einzusenden.

Karlsruhe den 18. November 1874.

Das Präsidium des Verbands Rheinischer Gartenbauvereine.

Fr. Köllitz, Sophienstrasse 31.

Einladung zur Subscription auf einen Supplementband zum Illustrirten Handbuche der Obstkunde.

Als man erfuhr, dass das „Illustrirte Handbuch" aus Mangel an genügender Abnahme des Werkes geschlossen werden müsste, rief das bei Allen, die sich lebhaft für ausgedehntere, der Zeit angemessene, richtige Obstkunde interessiren, die als die nothwendige Bedingung einer günstigen Hebung des Obstbaues überhaupt betrachtet werden muss, lebhaftes Bedauern hervor. Man erkannte, dass das Werk, welches mit jedem weitern Bande an Brauchbarkeit für die Wissenschaft gewonnen hatte, das Beste sei, was man bis jetzt an derartigen Werken besitze, weshalb es auch als maassgebend in Deutschland allgemein betrachtet wird, und dass ein fleissiger Gebrauch dieses Werkes das einzige sicher zum Ziele führende Mittel sei, sich reichere und richtige Sortenkenntniss zu erwerben, eine weitere Fortsetzung daher Bedürfniss sei, weil im Handbuche noch immer eine ziemliche Anzahl recht werthvoller und besonders auch neuerer Obstsorten noch nicht hatte beschrieben werden können.

Der unterzeichnete Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins nebst einigen mitunterzeichneten Pomologen aus Oesterreich, die die Sache auch in Oesterreich-Ungarn zu fördern suchen wollen, haben sich daher geeinigt, den Versuch zu machen, ob nicht ein Supplementband, enthaltend etwa 120 Sorten Aepfel und 100 Sorten Birnen, zu dem das Material in den letzteren Jahren von Oberdieck ausgearbeitet worden ist, noch zum Drucke gebracht werden könne. Sie wollen sich dafür verwenden, dass zu den immer beträchtlichen Kosten der Herausgabe eines solchen Supplementbandes auch ein Beitrag von Regierungen gewährt werden möge, was sie hoffen, wenn auch die Pomologen und für die Sache sich interessirende Obstliebhaber dem Werke soweit Theilnahme schenken, dass ein beträchtlicher Theil der Kosten durch die Abnehmer des Werkes gedeckt wird.

Wir glauben, dass ein regere Theilnahme für das Handbuch, die anfangs so gross war, dass von den ersten drei Bänden die ganze Auflage von 1200 Exemplaren vergriffen worden ist und eine gute und genügende Abnahme sich auch noch bei den weiteren Bänden fand, so dass nur erst die fünf letzten Lieferungen ohne eine Subvention aus der Casse des Pomologen-Vereins, die gern gewährt wurde, nicht mehr zum Drucke kommen konnten, sich wieder einfinden werde, wenn einige unrichtige, wohl vielfältig gehegte Ansichten über das Handbuch sich beseitigen liessen.

Es haben aber vielleicht mehr als das vorstehend Beregte noch ganz andere Umstände resp. irrige Ansichten von dem Handbuch zusammengewirkt, dass die Abnahme des Handbuches sich in letzter Zeit sehr vermindert hat und soll es wieder mehr in Aufnahme kommen, muss versucht werden, dies zu beseitigen.

Ohne Zweifel haben schon die gewaltigen, theils freudigen Hoffnungen, theils grosse Besorgnisse erregenden seit 1866 eingetretenen Ereignisse, die das Interesse der Geister wieder vorzugsweise auf die Politik hingerichtet haben, viel zum Sinken des Interesses für das Handbuch beigetragen. Wer indess bisher lebhaft eine wirkliche Hebung des Obstbaues in unserm Vaterlande gewünscht hat, die so segensreich wirken würde, wird eine Gleichgiltigkeit gegen das bisher Erstrebte, theils schon Erreichte bei sich zu wahren suchen, da sonst leicht auch das schon Erreichte in kaum einem Menschenalter vollständig wieder verloren gehen möchte. Das vorwiegend politische Interesse wird aber auch nicht die alleinige Ursache der sinkenden Abnahme des Handbuches gewesen sein, es hat noch anderes mitgewirkt.

Manche Vorkommnisse deuten darauf hin, dass man sich ziemlich allgemein der Ansicht hingegeben hatte, „dass die vorerst nur angekündigten drei Bände des Handbuches gleich eine Zusammenstellung alles besten und künftig allein anzubauenden Obstes bringen würden und die weiteren Bände daher entbehrlich seien. Zu dieser Ansicht, der man schon durch ein paar Aufsätze in der Monatsschrift bei Beginne des Werkes entgegen zu treten suchte, ist jedoch Anlass nicht gegeben. Die Herausgabe des Werkes wurde beschlossen auf einen Antrag des Herrn Directors Fickert zu Breslau auf der Versammlung zu Gotha, dahin lautend: Für Alle, die sich ausgebreitetere Sortenkunde zu erwerben wünschen, sei lebhaftes Bedürfniss ein neues und dem jetzigen Stande der Pomologie angemessenes Werk, das, ähnlich wie das Dittrich'sche Handbuch, über eine möglichst grosse Zahl von Obstsorten genügenden Aufschluss geben möchte. Das Werk wurde mit allseitiger lebhafter Zustimmung sogleich beschlossen und wurden mit der Herausgabe die nachherigen drei Herausgeber beauftragt. Oberdieck erklärte aber dabei sogleich, und auch die anderen beiden Herausgeber stimmten dem vollkommen bei, sie könnten sich für ein rasch zu schaffendes Werk, ähnlich dem Dittrich'schen, das grossentheils nur Compilationen aus andern Werken, ohne eigene Sortenkenntniss und längere Erfahrung, enthalte, nicht interessiren, da durch solche Werke die Wissenschaft und der Obstbau selbst gar wenig gefördert würden, und könnten sich nur entschliessen, an einem Werke ähnlich dem Diel'schen mitzuarbeiten, welches auf eigene Sortenkenntniss in der Natur und genügende eigene Erfahrung sich gründen müsste. Auch dem

wurde gleich allgemein wieder beigestimmt und auf diese Einrichtung des Handbuches ist auch später noch in der Monatschrift durch die Herausgeber wieder hingewiesen worden, dass die gedachte Ansicht über das Handbuch irrig sei, wird jeder leicht erkennen, der nur den Antrag des Herrn Directors Fickert näher ins Auge fasst. Das Dittrich'sche Werk erhält schon Nachrichten über 700 Apfelsorten, 550 Birnsorten und verhältnissmässig auch über das übrige Obst. Die Herausgeber würden daher, nachdem seit Dittrich's Zeit die Zahl werthvoller Obstsorten, namentlich an Birnen, sich noch so gewaltig gemehrt hatte, sich selbst nur ein Armuthszeugniss an eigener Kenntniss und warmem Interesse für die Sache ausgestellt haben, wenn sie nach dem Gothaer Beschlusse, schon mit dem 3. Bande das Werk hätten schliessen wollen, das daher auch fortgesetzt wurde und dessen Weiterförderung, nach dem Gothaer Beschlusse, billig als eine National-Angelegenheit hätte betrachtet und als solche hätte befördert werden sollen. Das Handbuch konnte jedenfalls nicht dazu bestimmt sein, ein wohlfeiles Werk für Jedermann zu geben, in welchem nur die wichtigsten, allein anzupflanzenden Obstsorten zusammengestellt worden wären. Wass sich in dieser Hinsicht bereits geben liess, ist in andern kleineren Werken schon zusammengestellt worden. Es hat ausserdem sich jetzt ja wohl ziemlich allgemein die Ansicht verbreitet, dass nach dem jetzigen Standpunkte pomologischer Erfahrungen kleinere, eine sichere Anleitung gebende Werke nur über das beste und allein beizubehaltende Obst sich gar noch nicht schreiben lassen, indem es sich ausserordentlich häufig herausgestellt hat, dass eine in der einen Gegend und Bodenart gar treffliche Sorte in anderer Gegend, Localität und Bodenart nur sehr mittelmässig oder selbst schlecht war, so dass es also noch einer längeren, fleissigen Untersuchung sorgfältig und eifrig forschender Pomologen in vielen Gegenden bedarf, ehe bestimmt werden kann, welche wenige beste Sorten in jeder Gegend und Bodenart beizubehalten seien. Vorerst muss also mit Hilfe des Handbuches noch weiter geforscht und zunächst nach ausgebreiteter, richtiger Sortenkenntniss gestrebt werden, um richtige Beobachtungen über jede Sorte zu sammeln.

Eine andere irrige Ansicht über das Handbuch ist vielleicht die gewesen, dass es in den späteren Bänden zu weitläufig in den Beschreibungen geworden sei und namentlich die oft langen Artikel über Literatur entbehrlich gewesen wären. — Kurze Obstbeschreibungen lassen sich sehr leicht geben und die meisten neueren pomologischen Werke haben es sich damit gar leicht gemacht, durch welche dann aber die Wissenschaft auch durchaus nicht vom Flecke gebracht wird und die meistens auf ein Aggregat unerwiesener Behauptungen hinauskommen, dass die Sache so und so ganz richtig sei, wobei jeder nachfolgende Pomolog die Richtigkeit des Gegebenen immer erst noch nachprüfen muss. Haben denn auch in Frankreich es sich schon ein paar Autoren angelegen sein lassen, genügendere Obstbeschreibungen zu geben, so haben die Herausgeber eines deutschen Werkes nach diesem Ziele umsomehr gestrebt und auch manche historische Nachrichten gegeben, und wenigstens nachzuweisen gesucht, dass das von ihnen Gegebene richtig sei und auf die rechte Sorte des Namens sich beziehe. — Selbst die längeren Artikel über Literatur, die schon Viel zu geben suchte, aber noch sehr un-

vollkommen gab, haben die Herausgeber nicht für entbehrlich halten können, wenn sie auch für den blossen Obstliebhaber, der diess überschlagen mag, weniger Wichtigkeit haben. Das Handbuch soll ja wohl in höchster Spitze auch zur weiteren Ausbildung unserer künftigen Pomologen dienen, die sich mit den vorhandenen pomologischen Werken, wenn sie die Wissenschaft weiter fördern wollen, bekannt machen müssen, und denen hiezu in den Artikeln über Literatur eine Anleitung gegeben wird, um das Zusammengehörige zu übersehen und manches bisher darin Ungenügende und Irrige kennen zu lernen.

Sind diese Ansichten über das Handbuch allgemein aufgefasst, so möchte ja wohl auch gar mancher nicht unbemittelte blosse Obstliebhaber Interesse für die Sache selbst genug haben, eine kleine Ausgabe nicht zu scheuen, um mitzuhelfen, ein für die Pomologie nöthiges Werk zu fördern. Auch die Herausgeber haben im Interesse der Sache bedeutende Opfer an nicht bezahlter Zeit und Mühe gebracht, da jede Obstbeschreibung — die jahrelangen Vorbereitungen nicht mit eingerechnet — nicht selten einen halben Tag lang Arbeit erforderte und nur mit 10 Sgr. vergütet wurde. Theuer ist also das Werk verhältnissmässig bisher nicht, auch vertheilten sich die Ausgaben in eine längere Reihe von Jahren und manche viel theurere [illegible]werke, die nur über wenige Obstsorten nähern Aufschluss geben können, finden noch immer genügende Abnehmer.

Wir möchten uns nach allem Vorstehenden daher der Hoffnung hingeben, dass noch manche Pomologen, die bisher das Werk nur theilweise oder gar nicht haben, sich, um die gute Sache selbst zu fördern, das ihnen Fehlende noch anschaffen werden, und weisen wir namentlich auch auf das soeben fertige Generalregister zu dem Ganzen hin, welches das Werk erst recht brauchbar machen wird und noch mit manchen Zusätzen und Berichtigungen zum Handbuche bereichert worden ist.

Auch mit unserer Einladung zur Subscription auf den beabsichtigten Supplementband, den wir wieder zu demselben Preis à Band, wie bei den bisherigen Bänden des Handbuches zu geben beabsichtigen, hoffen wir keinen vergeblichen Antrag zu machen.

Subscriptionen bitten wir, was ja durch eine Correspondenzkarte jetzt sehr leicht geschehen kann, bei dem Superintendenten Oberdieck zu Jeinsen bei Hannover (letzte Post Schulenburg) einbringen zu wollen.

Oberdieck,
Superintendent in Jeinsen.

Dr. Ed. Lucas
in Reutlingen.

Ohne den hier ausgesprochenen Argumenten beizustimmen, halte ich den Supplementband für durchaus nothwendig zum Abschluss des Illustrirten Handbuches der Obstkunde.

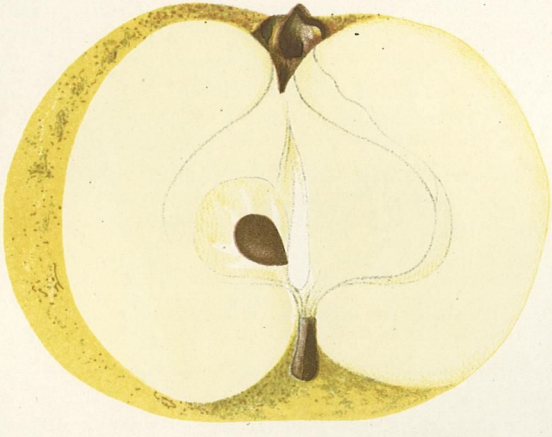
Berlin, den 3. September 1874.

Karl Koch.

Freiherr v. Babo.

Friedrich Gerold.

F. Ludwig.



Reinette von Chlochard.

Reinette von Clochard.**

Einfarbige Reinette; X. a. (b.) d. h. Platter Winterapfel, mit grundfarbiger Schale und mit offenem und halboffenem Kelch.

Mit Abbildung.

Heimath und Vorkommen: Ein französischer Apfel, welchen das Institut 1864 von Baltet in Troyes als junges Exemplar erhielt und welcher im Obstmuttergarten sub. No. 487 steht, von welchem Baum die abgebildete Frucht genommen wurde.

Literatur: Ist im Illustrirten Handbuch der Obstkunde noch nicht verzeichnet; auch Leroy erwähnt ihn nicht im Dictionaire.

Gestalt: Ein mittelgrosser, sehr schön geformter, platter Winterapfel. Der Bauch nimmt genau die Mitte der Frucht ein, es sind Stiel und Kelchwölbung einander ziemlich gleich.

Kelch: offen, Blättchen kurz, in weiter aber nicht tiefer sehr wenig gehölter schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: kurz, meist unter $^1/_2$ Zoll Länge, die Stielwölbung nicht überragend in flacher, trichterförmiger, mit feinem Rost bekleideter Höhle.

Schale: feinrauh, citronengelb, ohne alle Röthe; Punkte sehr fein, zerstreut, zimmtgrau, auf der Schattenseite weniger als auf der Sonnenseite und besonders in der Nähe der Kelchwölbung bemerkbar.

Fleisch: gelblich weiss, oft wirklich gelb, saftreich, markig, von sehr edlem, angenehmen, süssweinigem und erhabenen Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern nicht weit, wenige, gut ausgebildete, eiförmige flache Samen enthaltend, die Anfangs dunkelbraun, an der Luft aber weisslich werden.

Kernhausader: zwiebelförmig, nur wenig hervortretend.

Kelchröhre: trichterförmig, weit, viele Staubfadenreste enthaltend.

Reife und Nutzung: der Apfel reift Januar bis März. Er ist ein sehr guter Tafelapfel für den Winter, aber auch für andere Zwecke sehr bräuchbar.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, bildet recht gute etwas breit pyramidale Kronen und ist sehr fruchtbar. Das Holz ist in der Jugend dunkelroth, etwas punktirt.

Allgemeine Bemerkungen: Es dürfte dieser schöne Apfel wegen seiner Güte, Fruchtbarkeit und Haltbarkeit zur Anpflanzung in unseren Gärten zu empfehlen sein.

Bemerkung: Die Abbildung stellt das Fleisch etwas zu stark gelb gefärbt dar und es ist auch der Name Chlochard in Clochard zu berichtigen.

Beschreibendes Verzeichniss

der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- und Steinobst-Sorten.

Dieses Verzeichniss hätte zunächst in den Bericht über die Verhandlungen des Pomologisch-Oenologischen Congresses in Trier gehört, wofür es auch bestimmt war, wurde aber von dem Geschäftsführer des Congresses, Regierungsrath C. Beck in Trier, nicht angenommen, sondern auf's Bestimmteste abgelehnt, wogegen dann Namens des Deutschen Pomologen-Vereins ein Protest von Unterzeichnetem nach Trier gesendet wurde. Dies zur Rechtfertigung den Besuchern des Trier'schen Congresses gegenüber. Die Mitglieder unseres Pomologen-Vereins erhalten dieses Verzeichniss noch besonders mit der nächsten Vereinsgabe.

Dr. Ed. Lucas.

Vom Vorstande des Deutschen Pomologen-Vereins wurde mir der ehrenvolle Auftrag in der VII. Versammlung genannten Vereins zu Trier das Referat über die folgenden Fragen 4. und 5. zu übernehmen.

4. Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten Generalversammlungen 25 Apfel- und eben so viel Birnensorten zur allgemeinen 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?

5. Von den später durch den Superintendenten Oberdieck u. s. w. empfohlenen Sorten, über deren Empfehlenswürdigkeit noch nicht schliesslich bestimmt wurde, sollen abermals 25 Apfel- und 25 Birnensorten ausgewählt werden, welche sich durch Fruchtbarkeit, gutes Gedeihen und Dauerhaftigkeit auszeichnen; ferner ebenso 10 Pflaumen-, 10 Kirschen- und 10 Pfirsichsorten zur vermehrten Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden. Welche dieser Sorten

Techn. Univ.

werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congresse empfohlen?

Wie bei früheren Congressen, so kam es auch hier. Es fehlte schliesslich an Zeit, über die bereits empfohlenen und neu aufgestellten Sorten eine anregende, befruchtende und aufklärende Debatte zu eröffnen, die gegenseitigen Erfahrungen auszutauschen und schliesslich darüber abzustimmen.

Wenn man die Listen der Congressmitglieder zur Hand nimmt und durchsieht, so drängt sich einem immer mehr die Ansicht auf, dass solche Versammlungen kaum dazu geeignet sein dürften, über den Werth oder Unwerth der für ganz Deutschland zur allgemeinen Anpflanzung geeignetsten Sorten durch Abstimmung und Majorität zu beschliessen. Diese Versammlungen bestehen doch meistens nur in der Minderheit aus Pomologen, die mit der Sachkenntniss auch Erfahrung und Beobachtungsgabe vereinigen, der Mehrzahl nach aber aus Laien, die nach den Früchten einzelner Stämme, welche aus irgend einem lokalen Grunde gut oder gar nicht tragen, gute oder schlechte Früchte bringen, vielleicht gar noch von verkrüppelten Probestämmchen sind, ihr Urtheil bilden, ohne Rücksicht zu nehmen auf Boden, Lage, Klima, Formen, Unterlagen, Alter der Stämme u. s. w. Ja, es kommt auch wohl vor, dass abstimmende Mitglieder die Sorten gar nicht echt hatten, über die sie Bemerkungen machen und ihr Urtheil abgeben sollten.

Es wurde nun von der Versammlung beschlossen, das von mir aufgestellte und vorgelesene Verzeichniss noch an 7 anerkannt kenntnissreiche Pomologen in den verschiedenen Gegenden Deutschlands, namentlich an die Herren Superintendent Oberdieck, Dr. Lucas, Professor Dr. Seelig, Inspektor Palandt, Cantor Eberhardt, Inspector Koch und Oberförster Schmidt circuliren zu lassen, und nachdem diese ihre Urtheile abgegeben, das Ergebniss zu veröffentlichen.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin (weder Berlin noch der Gartenbauverein war in Trier vertreten) berief durch seinen Generalsekretär, Herrn Professor Dr. C. Koch, die erste Pomologen-Versammlung nach Naumburg, ihnen folgten dann die Versammlungen in Gotha 1857, in Berlin 1860, in Görlitz 1863, in Reutlingen 1867, in Braunschweig 1872, in Wien 1873 und in Trier 1874. Ob nun Wien offiziell richtig, will ich dahin gestellt sein lassen, es waren aber Ende September v. J. viele Mitglieder des Pomologenvereins dort versammelt, der Congress von 5 Mitgliedern des Vereins

als Abgeordnete beschickt, und die schönen Obstzusammenstellungen aus Oestreich, Ungarn, Tirol und Italien von grossem Interesse, so dass diese Versammlung recht wohl werth ist, in die Reihe der regelmässigen Versammlungen mit einzutreten.

Seit der ersten Versammlung in Naumburg sind nun 21 Jahre verflossen. Manche der dort Versammelten sind nicht mehr in unserer Mitte, aber wir haben seitdem Erfahrungen gesammelt, in der geselligen Unterhaltung beachtenswerthe Beobachtungen und Thatsachen mitgetheilt und besprochen, alte Freunde und Fachgenossen wieder gesehen, neu kennen gelernt und erworben. Es ist inzwischen der Deutsche Pomologen-Verein gegründet und das Handbuch der Obstkunde erschienen. Es sind in unserem Organe, den pomologischen Monatsheften, viele werthvolle Beobachtungen niedergelegt, es sind die pomologischen Anstalten in Reutlingen, Proskau und Geisenheim gegründet und ein Blick auf die Ausstellungen genügt, um die Ueberzeugung zu gewinnen, dass in der richtigen Bezeichnung der Sorten, ohne die ja gar kein rationeller Obstbau denkbar, ungemein viel geschehen ist.

Nach obigem kurzen Blick auf den in der Gegenwart von uns eingenommenen Standpunkt, gehe ich zur Aufführung der empfohlenen Sorten über, wobei ich bemerke, dass sie sämmtlich, mit wenigen Ausnahmen, einstimmig bezeichnet sind. Der leichteren Uebersicht wegen habe ich das Verzeichniss nach dem Alphabete geordnet und am Ende eine Liste nach der Reifzeit aufgestellt. Die bereits in Naumburg und Gotha empfohlenen Sorten sind mit N. und G. bezeichnet, die in Trier empfohlenen mit T.

Potsdam, im Januar 1875.

W. Lauche.

A. Aepfel.

Alantapfel, **†† Winter. T. (Hdb. No. 109). Für Tafel und Haushalt. Der Baum ist gesund und in gutem Boden recht tragbar.

Astracan Weisser, *† August. T. (Hdb. No. 28). Sehr gute Sommerfrucht für nördliche Gegenden und rauhe Lagen, die sich aber nicht lange hält. Der Baum wächst lebhaft und ist sehr tragbar.

Bellefleur, Gelber, **†† Winter. T. (Hdb. No. 19). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut, der Baum wächst kräftig, ist tragbar, nicht empfindlich und gedeihet auch im Sandboden recht gut.

Bohnapfel, Grosser, ††! Winter. N. (Hdb. No. 164). Verdient zur Bepflanzung der Strassen und Chausseen die allgemeinste Verbreitung, da er hoch wächst, wenig Schatten giebt, sehr tragbar ist und die Früchte sehr fest hängen.

Boikenapfel, *†† Winter. T. (Hdb. No. 90). Guter Tafel- und vorzüglicher Wirthschaftsapfel für nördliche Gegenden und rauhe Lagen, der Baum ist gesund, sehr tragbar und mit jedem Boden zufrieden.

Calvill, Rother Herbst-, *†† Herbst. T. (Hdb. No. 5). Zu jedem Gebrauch zu empfehlen. Der Baum wächst lebhaft, ist sehr tragbar, verlangt aber eine warme Lage.

Cardinal, Geflammmter, *†† Winter. T. (Hdb. No. 209). Schöne Marktfrucht. Der Baum wächst sehr gut, ist sehr tragbar, bildet aber sehr grosse breite Kronen.

Charlamovski, *†† September. T. (Hdb. No. 32). Recht gute Frucht für Tafel und Markt. Der Baum wächst kräftig, trägt früh und reichlich, ist nicht empfindlich und in Bezug auf den Boden nicht wählerisch.

Cousinot, Purpurrother, *†† Winter T. (Hdb. No. 283). Sehr gute Haushaltsfrucht. Der Baum wächst gut, ist tragbar, nicht empfindlich und daher für Landstrassen zu empfehlen; die Früchte hängen fest.

Eiserapfel, Rother, †† Winter G. (Hdb. No. 438). Die Frucht zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus. Der Baum ist in jedem Boden tragbar, nicht empfindlich und zur Bepflanzung der Chausseen und Landstrassen sehr zu empfehlen.

Edelapfel, Gelber, (Golden Noble) *†† Herbst, Winter. T. (Hdb. No. 173). Schöne Marktfrucht. Der Baum trägt gut und kommt auch in trockenem Boden und rauhen Lagen fort.

Fürstenapfel, Grüner. *†† April, Sommer. T. (Hdb. 456). Sehr gute Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich, trägt in jedem Boden gut und ist für rauhe Lagen und nördliche Gegenden zu empfehlen.

Goldzeugapfel, **†† Winter. G. (Hdb. No. 116). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum wächst rasch, ist nicht empfindlich, liebt aber tiefgründigen kräftigen Boden.

Gravensteiner, **!†† Herbst. N. (Hdb. No. 8). Einer unserer vorzüglichsten Aepfel, für alle Zwecke gleich gut; ist im Norden schmackhafter als im Süden. Hinsichtlich des Bodens ist er

etwas wählerisch, in zu trockenem fallen die Früchte leicht ab, sind aber immer noch zu Apfelmus und zum Backen gut zu verwerthen.

Herbstapfel, Cludius', **† Herbst. T. (Hdb. No. 92). Sehr gute Tafelfrucht, die wegen Güte des Geschmackes, reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baumes angepflanzt zu werden verdient. Der Baum wächst gut, ist recht tragbar und nicht empfindlich.

Kaiser Alexander, *†† Oktober. T. (Hdb. Nro. 40). Von hohem Werth als Marktfrucht, zum Dörren und Kochen. Der Baum verlangt eine etwas geschützte Lage, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

Kantapfel, Danziger, **†† Herbst, Winter. N. (Hdb. No. 25). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum ist fruchtbar und kommt auch in nördlichen Gegenden gut fort.

Kurzstiel, Königlicher, **†† Winter. G. (Hdb. No. 68). Für Tafel und Wirthschaft. Der Baum wächst gut, blüht spät, ist nicht empfindlich und kann deshalb auch zur Bepflanzung der Strassen empfohlen werden.

Parmaine, Scharlachrothe, **†† Oktober. T. (Hdb. No. 142). Ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und gedeihet in jedem Boden.

Parmaine, Sommer, **† Oktober. T. (Hdb. No. 140). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar, lässt aber in zu trockenen Lagen leicht die Frucht fallen.

Parmaine, Winter-Gold-, **!††! Winter. N. (Hdb. No. 67). Eine unserer besten Früchte für Tafel und Haushalt und wer nur einen Baum anpflanzen kann, pflanze diesen. Er trägt früh und gut, baut sich schön pyramidenförmig, ist nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden.

Pepping, Deutscher Gold-, **½ Winter. T. (Hdb. No. 51). Sehr guter Tafelapfel. Der Baum ist gesund, trägt früh und reichlich und eignet sich auch zur Bepflanzung der Landstrassen.

Pepping, London-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 324). Ausgezeichnete Tafelfrucht. Der Baum ist fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet auch im Sandboden ganz vorzüglich.

Pepping, Parkers, **†† Winter. T. (Hdb. No. 154). Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die aber leicht welkt, wenn sie zu

früh gepflückt wird. Der Baum wächst gut, trägt dankbar und gedeihet auch in rauhen Lagen.

Pepping, Ribston-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 161). Für Tafel und Haushalt gleich gut. Der Baum ist namentlich in trocknem Boden sehr fruchtbar.

Prinzenapfel, **†† Herbst, Winter. G. (Hdb. No. 13). Einer der besten Aepfel für Tafel und Wirthschaft. Der Baum kommt in jedem Boden gleich gut fort, blüht spät und ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich.

Reinette, Ananas-, **!†† Winter. G. (Hdb. No. 50). Sehr guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum bildet eine pyramidale Krone, trägt früh und dankbar und ist auch während der Blüthe nicht empfindlich.

Reinette, Baumanns, **†† Winter. T. (Hdb. No. 226). Durch Schönheit und Güte ausgezeichnet. Der Baum ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich.

Reinette, Carmeliter, **†† Winter. N. (Hdb. No. 65). Besonders für gute Lagen und schweren Boden zu empfehlen. Die Krone baut sich schön kugelförmig, weshalb der Baum zu Alleen empfohlen werden kann.

Reinette, Champagner, *†† Winter. G. (Hdb. No. 47). Seine Vorzüge sind allgemein bekannt. Der Baum ist sehr tragbar, und gedeiht auch an Strassen in rauhen und offenen Lagen.

Reinette, Culons, **†† Winter. T. (Hdb. No. 490). Sehr gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist tragbar, nicht empfindlich und kommt auch recht gut im Sandboden fort.

Reinette, Englische Spital, **!†† Herbst. G. (Hdb. No. 62). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist sehr tragbar, wenn auch nicht raschwachsend, er ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich, eignet sich daher zur Bepflanzung der Strassen.

Reinette, Grosse Casseler, **†† Winter. N. (Hdb. No. 66). Die guten Eigenschaften als Tafel- und Wirthschaftsfrucht sind allgemein bekannt. Er trägt dankbar, ist nicht empfindlich und bei der unansehnlichen Frucht auch zu Alleen und an öffentlichen Strassen zu empfehlen.

Reinette, Graue französische, **†† Winter. T. (Hdb. No. 429). Schätzbare Frucht für Tafel und Wirthschaft, die

sich, gut aufbewahrt, fast 1 Jahr hält. Der Baum wächst gut, verlangt aber einen warmen, etwas lehmigen Boden.

Reinette, Gaesdonker, **†† Winter. T. (Hdb. No. 134). Ausgezeichnete Frucht für Tafel und Wirthschaft. Der Baum wächst gut, ist überaus fruchtbar und nicht empfindlich. Darf nicht zu früh abgenommen werden, weil die Früchte leicht welken.

Reinette, Gold- von Blenheim, **!†† Winter. T. (Hdb. No. 241). Für Tafel ausgezeichnet, ebenso für die Wirthschaft. Der Baum wächst kräftig, ist in gutem Boden sehr tragbar und gedeihet auch in rauhen Lagen.

Reinette, Harberts, **†† Winter. G. (Hdb. No. 344). Vortreffliche Frucht für alle Zwecke. Der Baum kommt in schwerem und leichtem Boden gleich gut fort und gedeihet an Strassen und auf Aeckern.

Reinette, Landsberger, **†† Winter. T. (Hdb. Nro. 528). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der fruchtbare Baum ist nicht empfindlich und da die Früchte fest sitzen für rauhe Lagen an Landstrassen zu empfehlen.

Reinette, Muscat-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 57). Schätzbarer Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum ist fruchtbar und auch für rauhe Lagen zu empfehlen.

Reinette Orleans-, **!†† Winter. G. (Hdb. No. 64). Ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum verlangt aber guten Boden und eine geschützte Lage.

Reinette, Pariser Rambour-, **††! Winter. N. (Hdb. No 44). Eine sehr verbreitete gute und edle Frucht. Der Baum ist sehr tragbar, im nördlichen Deutschland aber nur in geschützten Lagen als Hochstamm anzupflanzen.

Reinette, Röthliche, **†† Winter. T. (Hdb. No. 145). Werthvoller Tafelapfel. Der Baum wächst kräftig und ist sehr tragbar.

Reinette, Scotts, **†† Winter. T. (Hdb. No. 503). Delikater Tafelapfel. Der Baum wächst sehr gut, ist fruchtbar, nicht empfindlich und kommt auch in Sandboden gut fort.

Reinette, Schmidtberger's rothe, **†† Winter. T. (Hdb. No. 505). Für Tafel und Haushalt gleich gut und hält sich lange ohne zu welken. Der Baum wächst kräftig und ist auch tragbar.

Richard, Gelber, **†† Winter. T. (Hdb. No. 34). Sehr gute Tafel- und Marktfrucht. Der Baum ist sehr tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden gleich gut fort.

Rosenapfel, Virginischer, *†† August. G. (Hdb. No. 99). Einer der besten Sommeräpfel, der namentlich in der Nähe grösserer Städte angepflanzt zu werden verdient. Der Baum wächst gut, trägt sehr früh, ist ausserordentlich fruchtbar und nicht empfindlich.

Sommerapfel, Pfirsichrother, **† August, September. T. (Hdb. No. 31). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum ist sehr tragbar und auch für rauhe Lagen zu empfehlen.

Sondersgleichen, Langton's, *†† Herbst. T. (Hdb. No. 141). Sehr gute Marktfrucht. Der Baum trägt gut und ist auch in der Blüthe nicht empfindlich.

Taubenapfel, Rother Winter-, **!† Winter. N. (Hdb. No. 38). Vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst schwach und verlangt bei etwas warmer Lage einen guten, kräftigen Boden. Er ist sehr tragbar und müssen die Früchte häufig verdünnt werden, damit sie sich gut ausbilden.

Zimmtapfel, Sommer-, **†† September. T. (Hdb. No. 100). Einer der besten Sommeräpfel für Tafel und Wirthschaft. Der Baum trägt gut, ist nicht empfindlich und kommt auch in leichtem Boden gut fort.

Von den früher empfohlenen Sorten wurden folgende nicht wieder aufgeführt:

Edel-Borsdorfer, wegen fast überall mangelnder Fruchtbarkeit und zu später Tragbarkeit.

Luikenapfel, weil er sich in ganz Norddeutschland als nicht fruchtbar erwiesen hat, und durch die häufigen und dauernden Westwinde regelmässig schiefkronig wird; für Württemberg bleibt sein hoher Werth ungeschmälert.

Nach der Reifzeit geordnet:

Juli—August.
Weisser Astracan.
August.
Pfirsichrother Sommerapfel.
Charlamovski.
Virginischer Rosenapfel.
September—Oktober.
Cludius' Herbstapfel.
Sommer-Zimmtapfel.
Sommer-Parmaine.
Langton's Sondersgleichen.
Gravensteiner.
Prinzenapfel.
Oktober—November.
Scharlachrothe Parmaine.
Rother Herbst-Calvill.
Kaiser Alexander.
Danziger Kantapfel.

November—Dezember.
Gelber Edelapfel.
Landsberger Reinette.
November—Februar.
Rother Winter-Taubenapfel.
Gelber Richard.
Muscat-Reinette.
Winter-Gold-Parmaine.
Gold-Reinette von Blenheim.
Englische Spital-Reinette.
Alantapfel.
Ananas-Reinette.
Röthliche Reinette.
November—März.
Goldzeugapfel.
Schmidtbergers rothe Reinette.
Scotts Reinette.
Gelber Bellefleur.
Harberts Reinette.
London-Pepping.
Dezember—März.
Deutscher Gold-Pepping.
Carmeliter-Reinette.
Orleans-Reinette.
Parkers Pepping.
Dezember—April.
Ribston-Pepping.
Pariser Rambour-Reinette.
Gaesdonker-Reinette.
Graue französische Reinette.
Januar—Mai.
Culons Reinette.
Königlicher Kurzstiel.
Boikenapfel.
Baumanns Reinette.
Februar—Juni.
Grosse Casseler Reinette.
Champagner Reinette.
Wirthschaftsfrüchte (Winterobst):
Rother Eiserapfel.
Grosser Bohnapfel.
Grüner Fürstenapfel.
Geflammter Cardinal.
Purpurrother Cousinot.

B. Birnen.

Baronsbirn. ††Winter. T. (Hdb. No. 256). Vorzügliche Kochbirn. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

Bergamotte, Rothe, *†††! Herbst. T. (Hdb. No. 37). Gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist fruchtbar und kommt in jedem Boden fort, wenn er nur nicht zu trocken ist.

Butterbirn, Amanlis', **† Sommer. T. (Hdb. No. 24). Sehr gute Frucht für den September, die aber teig wird. Der Baum wächst gut und kommt auch in jedem Boden fort.

Butterbirn, Bacheliers, ** Nov. T. (Hdb. No. 401). Sehr gute und schöne Tafelfrucht. Der fruchtbare Baum wächst kräftig.

Butterbirn, Blumenbachs, **!† Herbst. T. (Hdb. No. 60). Eine ganz vorzügliche Frucht für geschützte Lagen, die in jedem Boden gut fort kommt.

Butterbirn, Coloma's Herbst-, **† Herbst. N. (Hdb. No. 210). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Butterbirn, Clairgeau's, **! Herbst. T. (Hdb. No. 421). Vorzügliche Frucht für warme Lagen. Der Baum trägt sehr gut, auch im Sandboden und scheint nicht empfindlich zu sein.

Butterbirn, Diels, **! Winter T. (Hdb. No. 70). Vorzügliche grosse Tafelbirn. Der Baum wächst kräftig, ist gesund und sehr tragbar, verlangt aber der grossen Früchte wegen eine geschützte Lage.

Butterbirn, Gellert's = Hardy's Butterbirn, ** Oktober. T. (Hdb. No. 298). Der Baum wächst gut, ist gesund und selbst in freien Lagen recht fruchtbar.

Butterbirn, Grumkower, **†† Herbst. N. (Hdb. No. 62). Sie ist gegen Kälte nicht empfindlich und gedeihet im Norden recht gut. Der Baum ist in feuchtem Boden ungemein fruchtbar.

Butterbirn, Hardenponts Winter-, **!† Winter N. (Hdb. No. 73). Vorzügliche Frucht für etwas wärmere Lagen und nahrhaften frischen Boden.

Butterbirn, Holzfarbige, **!†† Herbst. T. (Hdb. No. 33). Sehr gute Frucht für Tafel und Haushalt. Der Baum ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

Butterbirn, Liegels Winter-, **!† Winter N. (Hdb. No. 74). Sehr gute Winterbirn, die selbst in weniger gutem Boden und in rauhen Lagen gedeiht.

Butterbirn, Napoleons, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 58). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum trägt reichlich und früh, auch im Sandboden, liebt aber warme Lagen.

Butterbirn, Six's, ** November. T. (Hdb. No. 425). Sehr gute Tafelfrucht. Der Baum wächst mässig und ist sehr tragbar.

Butterbirn, Weisse Herbst, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 43). In warmen Lagen und gutem Boden eine der vorzüglichsten Birnen.

Capiaumont, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 35). Eine der vorzüglichsten Birnen, die mit jedem Boden verlieb nimmt, gut trägt und gegen Kälte nicht empfindlich ist.

Christbirn, Williams, **† September. T. (Hdb. No. 191). Wenn zur rechten Zeit gepflückt, eine vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden.

Dechantsbirn, Rothe, **!†† Herbst. T. (Hdb. No. 48). Schöne Tafelfrucht, die sich selbst in ungünstigen Jahren gut ausbildet. Der Baum ist fruchtbar und kommt in jedem Boden gleich gut fort.

Dechantsbirn, Vereins-, **!† Oktober. T. (Hdb. No. 407). Vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst gut, ist fruchtbar und nicht empfindlich.

Dechantsbirn, Winter-, **† Winter. G. (Hdb. No. 77). Sie erreicht ihre Vollkommenheit nur in warmen geschützten Lagen.

Esperine, ** Herbst. T. (Hdb. No. 229). Schöne und gute Tafelfrucht, die ihre Ausbildung aber nur in warmen, geschützten Lagen erlangt.

Forellenbirn, **!† Winter. N. (Hdb. No. 67). Vorzügliche Tafelbirn, die sich hier überall bewährt hat. Der Baum wächst gut und ist tragbar, scheint aber etwas feuchten Boden zu lieben.

Gaishirtenbirn, Stuttgarter, **† Sommer. T. (Hdb. No. 12). Eine gute süddeutsche Sorte, die auch im Norden häufig angepflanzt wird.

Gute Graue, **††! G. (Hdb. No. 18). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum trägt gut, selbst in Sandboden und ist durchaus nicht empfindlich.

Gute Louise von Avranches, ** September. T. (Hdb. No 383). Eine vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Schönheit nicht genug empfohlen werden kann.

Jakobsbirn, Hannover'sche, †† Sommer. T. (Hdb. No. 83). Von den frühern Sorten eine der besten für den Markt. Der Baum trägt früh und reichlich, ist auch nicht empfindlich.

Herrnbirn, Esperens, **!† Oktober. T. (Hdb. No. 193). Eine der allerbesten Tafelbirnen. Der Baum ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, wenn er nicht allzu trocken ist.

Herzogin von Angoulême, ** Herbst, Winter. T. (Hdb. No. 66). In warmen Lagen und gutem Boden eine sehr gute, grosse Frucht. Der Baum treibt gut und ist sehr tragbar.

Hofrathsbirn, ** Herbst. (T. No. 227). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum trägt gut und gedeihet auch in Sandboden.

Josephine von Mecheln, **† T. (Hdb. No. 328). Mittelgrosse sehr edle und köstliche Tafelbirn für den Winter (Jan.—März). Der Baum ist sehr tragbar, wächst gut und ist nicht empfindlich.

Kamper Venus, †† Winter. G. (Hdb. No. 155). Sehr gute Wirthschaftsfrucht, die in jedem Boden gleich gut gedeihet.

Katzenkopf, Grosser, ††! Winter. N. (Hdb. No. 251). Eine sehr zu empfehlende Wirthschaftsfrucht. Der Baum wächst gut und trägt in kräftigem Boden sehr gut.

Köstliche von Charneu, **† Herbst. G. (Hdb. No. 41). Sie liebt guten, feuchten Boden, gedeihet auch im nördlichen Deutschland sehr gut.

Kuhfuss, ††! September G. (Hdb. No. 105). Vorzügliche Wirthschaftsfrucht, ausgezeichnet zu Compot.

Léon Grégoire, ** Winter. T. (Hdb. No. 515). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum wächst stark, ist auch im Sandboden sehr fruchtbar.

Madame Treyve, **! August, September. T. (Hdb. No. 544). Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, die sich bei vermehrter Anpflanzung auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken eignen dürfte. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

Marie Louise, **!† Herbst. T. (Hdb. No. 59). Vortreffliche Frucht. Baum in geschützten Lagen und warmem Boden recht fruchtbar.

Melonenbirn, Hellmanns, **† Herbst. T. (Hdb. No. 65). Baum gesund und fruchtbar. Die Frucht muss 8—10 Tage vor der Baumreife gepflückt werden.

Mundnetzbirn, Runde, **!† Sommer. G. (Hdb. No. 11). Eine der besten Sommerbirnen, die nicht empfindlich ist und auch im Sandboden gedeiht.

Neue Poiteau, ** November. T. (Hdb. No. 303). Sehr gute, grosse Tafelfrucht. Der Baum wächst kräftig und ist auch in nördlichen Gegenden nicht empfindlich.

Phillip Goes = Baronin von Mello, ** Oktober—Dezember. T. (Hdb. No. 415). Sehr gute Tafelfrucht. Der Baum wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden gleich gut.

Queenbirn, †† November, April. T. (Hdb. No. 528). Sehr gute Birne für die Wirthschaft. Der Baum wächst kräftig, trägt sehr reichlich und ist nicht empfindlich.

Regentin, **!† Winter G. (Hdb. No. 71). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum wächst gut und gedeihet im Süden wie im Norden, wenn nur die Lage etwas geschützt ist.

Schwesternbirn, **†† November. T. (Hdb. Nr. 310). Recht gute Tafelbirn. Der Baum wächst kräftig, ist fruchtbar und kommt auch in leichtem Sandboden gut fort.

Seckelbirn, **!† Herbst. T. (Hdb. No. 47). Gehört zu den besten Tafelfrüchten, ist nur etwas klein. Der Baum treibt schwach, trägt aber reichlich.

Sommerdorn, Punktirter, **††! Sommer. G. (Hdb. No. 23). Vorzügliche Frucht, die im Norden häufig angepflanzt ist, der Baum wächst gut und ist sehr tragbar.

Tafelbirn, Grüne, **†† Sommer. G. (Hdb. No. 90). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Sie gedeiht noch in nördlichen Gegenden und nimmt mit ungünstigem Boden vorlieb.

Winter-Nelis, **† Dezember G. (Hdb. No. 252). Köstliche Tafelbirn, die in jedem Boden gleich gut gedeiht.

Windsorbirn, *†† Aug., Sept. (Hdb. No. 95.) Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und in Bezug auf Boden nicht wählerisch.

Von den früher in Naumburg und Gotha empfohlenen Sorten wurden folgende nicht wieder gewählt:

Winter-Apothekerbirn, weil die Frucht nur selten ihre Vollkommenheit erlangt.

Wildling von Motte, weil der Baum an vielen Orten sich krank zeigt und wenig und schlechte Früchte brachte.

Deutsche Nationalbergamotte, weil ihr Geschmack in vielen Gegenden und Jahrgängen zu fad geblieben ist.

Nach der Reifzeit geordnet:

A. Tafelbirnen.

August.
- Windsorbirn.
- Runde Mundnetzbirn.

August, September.
- Stuttgarter Gaishirtenbirn.
- Gute Graue.
- Williams Christbirn.
- Grüne Tafelbirn.
- Hannover'sche Jakobsbirn.

September.
- Madame Treyve.
- Amanlis' Butterbirn.

September—Oktober.
- Punctirter Sommerdorn.
- Gellert's Butterbirn.
- Esperen's Herrnbirn.
- Holzfarbige Butterbirn.
- Esperine.

Oktober.
- Weisse Herbst-Butterbirn.
- Coloma's Herbst-Butterbirn.
- Gute Louise von Avranches.
- Capiaumont.
- Köstliche von Charneu.

Marie Louise.
Rothe Dechantsbirn.
Vereins-Dechantsbirn.
Hofrathsbirn.
Phillip Goes (Baronin v. Mello).
Hellmanns Melonenbirn.
Rothe Bergamotte.
Seckelsbirn.

Oktober—November.
Herzogin von Angoulême.
Napoleons Butterbirn.
Blumenbachs Butterbirn.
Schwesternbirn.
Clairgeaus Butterbirn.
Neue Poiteau.
Grumkower Butterbirn.

November.
Forellenbirn.
Liegels Winter-Butterbirn.
Diels Butterbirn.
Bacheliers Butterbirn.
Six's Butterbirn.

Dezember.
Hardenponts Winter-Butterbirn.
Regentin.
Winter-Nelis.

Dezember—Januar.
Léon Grégoire.

Januar—März.
Winter-Dechantsbirn.
Josephine von Mecheln.

B. **Kochbirnen.**

Grosser Katzenkopf.
Kuhfuss.
Kamper Venus.
Baronsbirn.
Queenbirn.

(Fortsetzung folgt. S. 130

Ueber das Absterben der Apfelbäume in Gemüsegärten.

Fast 25 Jahre lang musste ich die leidige Erfahrung machen, dass meine im Gemüsegarten gepflanzten älteren Apfelbäume nach und nach zu Grunde giengen, und dass selbst die jüngeren, von mir mit aller Sorgfalt nachgepflanzten trotz ihres im 1. und 2. Jahre an den Tag gelegten freudigen Gedeihens schon im dritten Jahr zu kränkeln anfiengen und von oben herab abstarben. Es trat dies bei den letztern namentlich dann ein, wenn im Frühjahre die Leitzweige eingekürzt wurden, indem dieselben alsdann keinen neuen Trieb mehr machten, sondern bloss noch kleine schmale Blättchen hervorbrachten. So gingen mir nach und nach eine Menge Apfelbäume zu Grunde, und es sind bis auf den heutigen Tag nur wenige stärkere Apfelbäume in meinem Garten zu finden, während bei dem tiefgründigen Boden die Birnbäume sich in ganz gutem Zustande

befinden und ein gesundes Wachsthum an den Tag legen. Die gleiche Wahrnehmung machte ich auch in mehreren andern Privatgärten.

Als mich vor mehreren Jahren Herr Apotheker Hoser aus Heilbronn in meinem Garten besuchte, fiel ihm diese Erscheinung sogleich auf, indem er äusserte: hier gedeihen die Birnbäume auch besser als die Apfelbäume. Derselbe hat sich auch in den Illustr. Monatsheften von 1868 über diese Wahrnehmung, die er an andern Orten ebenfalls gemacht hat, ausgesprochen und glaubt, dass der Grund hievon im Umarbeiten der Erde liege, wo die nicht in die Tiefe gehenden Wurzeln der Apfelbäume von den Arbeitern beschädigt and desshalb krank werden.

Es mag dieser Umstand zu der leidigen Erscheinung beitragen; aber der Hauptgrund wird er wohl nicht sein. Betrachten wir den Boden der Küchengärten, und von solchen ist hier bloss die Rede, etwas näher, so finden wir, dass derselbe in vielen Fällen ein ganz lockerer und leichter ist. Die Folge davon ist, dass bei heisser und trockener Witterung im Sommer der Boden zu sehr austrocknet und dass es daher den flachliegenden Wurzeln der Apfelbäume an der hinreichenden Nahrung fehlt. Hiedurch schrumpfen wohl die Saftgefässe ein, und sind bei dem im Frühjahr eintretenden neuen Leben nicht mehr im Stande, der Baumkrone den zum vollen Austreiben sämmtlicher Leitzweige nöthigen Saft zuzuführen. Es zeigt sich auch bei den nicht mehr austreibenden Zweigen, selbst so lange sie noch grün erscheinen, ein vollständiger Mangel an Saft; sie sind in Wirklichkeit vertrocknet und in kurzer Zeit hat der ganze Baum dasselbe Schicksal.

Ist der hier angeführte Grund richtig, so sind auch die Mittel dem Uebelstande abzuhelfen, bald gefunden. Es sind deren zwei: fleissiges Begiessen im Sommer, sodann beim Baumsatz Vermischung des leichten Gartenbodens mit schwereren, die Feuchtigkeit länger haltenden Bodenarten.

Was das erste Mittel betrifft, so ist das Begiessen der Obstbäume überhaupt und namentlich in trockenen Sommern auch von anderer Seite als ein vorzügliches Mittel zur Beförderung des Wachsthums und der Fruchtbarkeit der Obstbäume schon öfter empfohlen worden, und wird in dem in Frage stehenden Falle um so mehr zu beobachten sein.

In Beziehung auf das zweite Mittel habe ich zuerst in einem

fremden Privatgarten, wo ich der gleichen Erscheinung wegen zu Rathe gezogen worden bin, und erst in den letzten Jahren in meinem eigenen Garten erfreuliche Wahrnehmungen gemacht. Ich liess beim Baumsatz ziemlich weite Baumgruben machen und die zur Ausfüllung derselben nöthige Erde, theils mit Strassenerde, wie man sie an den Landstrassen aufgeschichtet findet, theils mit Lehm vermischen, so dass etwa $^2/_3$ Gartenerde und stark $^1/_3$ Zusatz genommen wurde. Dabei vermied ich in den ersten Jahren nach dem Baumsatz einen starken Schnitt der Leitzweige, die ich nur wenig einkürzte.

Auf diese Weise beuge ich dem Eintrocknen der Leitzweige und dem darauf folgenden Absterben der jungen Bäume vor und erziele nunmehr freudig wachsende und gesunde Apfelbäume.

Hall (Württemberg).

Oberlehrer Hausser.

Nachschrift. Es möchte das Erkranken so vieler Apfelbäume in Gemüsegärten auch mit von dem starken Düngen derselben herzuleiten sein, namentlich wenn frischer Dünger verwendet wird. Doch stellt sich in solchem Falle immer auch Brand und Krebs ein und erst in Folge dieser schlimmen Krankheiten dann die Gipfeldörre. L.

Noch Einiges über die neue Veredlungsart des Herrn Lehrer Pohl.

Ueber die in den pomologischen Monatsheften des vorigen Jahrgangs empfohlene Veredlungsart des Herrn Lehrer Pohl sind im zweiten und dritten Heft dieses Jahrgangs verschiedene Ansichten geltend gemacht worden; ich erlaube mir desshalb auch Einiges über diese neue höchst praktische Veredlungsart zu bemerken. Den ersten Versuch damit machte ich Mitte Juli mit Rosen, welche bei der seither angewendeten Oculation nicht lösten, die eingesetzten Augen sind sämmtlich angewachsen, die meisten entfalteten einen kräftigen Trieb und standen kaum 8 Wochen später in schönster Blüthe; in meiner Baumschule setzte ich voriges Frühjahr noch ziemlich spät 600 Stück Apfel- und Birnwildlinge, die noch gut angewachsen sind, im August konnte ich aber bei dem bisher angewendeten Oculiren eine grössere Anzahl davon nicht veredeln, weil sich die Rinde nicht löste, ich probirte nun auch hier diese neue Methode und zu meiner

Freude sind die meisten Augen sehr schön angewachsen; Ende September sogar veredelte ich noch auf diese Art ungefähr 100 Stück Rosen, welche sämmtlich gerathen sind; im Mai werde auch ich von den im Februar geschnittenen Zweigen nach genannter Methode Apfel- und Birnwildlinge veredeln und hoffe hievon besten Erfolg.

Est ist allerdings lästig, wie schon auf Seite 42 der Monatshefte dieses Jahrgangs bemerkt wurde, dass Baumwachs zu dieser Veredlungsart erforderlich ist und man desshalb auch mehr Zeit dazu verwenden muss, doch ist meiner Ansicht nach weder der Geldwerth des Baumwachses noch der durch das Verstreichen erforderliche Zeitaufwand von Bedeutung, um diese so praktische Veredlungsart ausser Acht zu lassen; ich glaube desshalb auch, dass überall die Anwendung dieser Methode bei nicht lösenden Wildlingen vom besten Erfolg sein werde.

Ilshofen O./A. Hall.

L. Schleicher.

Ein praktisches Copulirband.

Unter diesem Titel befindet sich im ersten Hefte d. J. eine Notiz, in der ein Copulirband empfohlen wird, welches wohl für Gartenfreunde und speciell für Gebrauch im Kleinen brauchbar sein mag. Aber für den der viel zu copuliren hat, etwa Tausende von Stämmen in einem Frühjahr, dem würde das Sammeln der Cigarrenbändchen doch wohl viel Mühe machen. Auch erfordert das Bestreichen der Bändchen sehr viel Zeit, was der Gärtner im Frühjahr doppelt zu berücksichtigen hat. Endlich ist es auch durchaus nothwendig, jedes dieser Bändchen bei Zeiten zu lösen, damit es nicht einwächst, sonst werden die Edelreiser sicher vom Winde abgebrochen. Dieses Lösen der Bändchen erfordert aber eben so viel Zeit, als das Copuliren selbst.

Ich möchte statt dessen ein anderes freilich längst bekanntes Copulirband empfehlen, das nicht neu aber immer noch zu wenig Anwendung findet, was seinen Grund darin hat, dass die Anwendung desselben einige Uebung im Wickeln erfordert. Ich wende es bei Veredlungen im Freien schon seit 20 Jahren mit bestem Erfolg an, so dass ich alle andern Versuche wieder einstellte. Dieses Band ist sehr leicht herzustellen. Man verschaffe sich recht gutes, zähes nicht zu steifes Papier,

am besten sogen. Büttenpapier, lege jeden einzelnen halben Bogen auf ein dazu passendes glattes Brett und bestreiche ihn mittelst eines Leimpinsels mit dem über schwachem Feuer geschmolzenen sogen. Christ'schen Baumwachs; dieses bereite ich aus 1 Theil gelben Wachs, ½ Theil gereinigtem Harz (weisses Pech), ½ Theil dicken Terpentin und ein wenig Leinöl oder Schweinefett. Letzterer Zusatz richtet sich nach dem beim Veredeln vorhandenen warmen oder kalten Wetter. Nachdem man soviel Bogen, wie zum Verbrauch des Tages erforderlich, bestrichen hat, nehme man jeden halben Bogen wieder einzeln auf ein weiches Brett und schneide ihn mit einem Messer in solche breite Streifen, wie man sie zu den zu copulirenden Stämmchen gebraucht.

Nach Verwendung eines solchen Bandes hat man nicht nöthig, dasselbe zu lösen, es zerplatzt zur Zeit von selbst und man erspart dadurch viel Zeit. Ich verwende dieses Band oder solche Papierstreifen auch beim Pfropfen mit dem Unterschiede, dass ich hier noch zur grössern Festigkeit einen Bastfaden umlege. Bei Zimmer-Veredlungen verwendete ich auch mit Vortheil „Kaltflüssiges Baumwachs" und Wollfäden.

Bonstedt.

Ein amerikanischer Obsthof.

Mit grosser Freude haben sicher Viele mit mir gehört, dass selbst in dem Goldlande Californien die Menschen anfangen, das Gold dort zu suchen, wo sie es in besserer, nützlicherer Form sicherer und mit nachhaltigem Segen graben können, als aus dem Flusssande. Einen Beweis dafür finde ich im „Garden" einer der gediegendsten und gelesensten englischen Gartenzeitschriften. Dort steht folgende Beschreibung des Obsthofes eines Hrn. Briggs zu Yubacity in Californien.

Der Boden des 85 Hectaren grossen Obsthofes besteht aus etwas sandiger angeschlemmter Erde, welche jährlich gepflügt wird. In demselben befinden sich 8000 Pfirsichbäume in 60 Varietäten, (die Hälfte der Stämme ist indess von Red May), 3000 Aprikosen in 12 Var., 4000 Kirschenb. in 12 Sorten, 7000 Pflaumenb. in 15 Sorten, 2000 Aepfelb. in nur 8 Sorten (sehr nachahmungs- und empfehlenswerth) 1000 Birnenb, meistens Bartlett, 1500 Mirobolan (Mirabellen) (Cherry Plums) und 150 von den frühen gelben Pflaumen. Endlich auch noch 1500 Wallnussbäume.

Das Terrain hat 17000 Dollars mit Gesammtausgabe für Bäume, Bearbeitung etc. etwas über 30,000 Dollars gekostet und ist jetzt zu 50,000 Dollar geschätzt.

Wie lange hätte Hr. Briggs Goldkörner suchen können, um solch eine Summe sein nennen zu können und wie viel angenehmer, sicher und viel nützlicher ist solch ein Obsthof als ein Schatz, dem die Diebe nachgraben!! Ortgies.

Die Cultur der Pfirsiche in Töpfen.

Die Cultur der Obstbäume in Töpfen hat viele Freunde und auch Gegner gefunden und wenn die dagegen erhobenen Gründe einigen Werth haben, so ist's sicher nicht sofern sie sich auf die Pfirsichen und Nectarinen beziehen.

Der erfahrene Obstbaumzüchter und Pomologe Rivers, der grosse Beförderer der Obstcultur in Töpfen, sagt in seinem Werke „the Orchard House" mit vollem Rechte: „Wenige Obstbäume gewähren in den Obsthäusern mehr Vergnügen und geben bessern Erfolg als eine gut gewählte Collektion von Pfirsichen und Nectarinen.

In der That sind diese Bäumchen während des Frühlings mit ihren Blüthen, und im Sommer mit ihren saftreichen Früchten reizend anzusehen.

Man cultivirt diese Bäume in Töpfen von 25 cm. Durchmesser in eben solcher Höhe; will man sich dieselben zu grösseren Dimensionen frei entwickeln lassen, so kann man noch weitere Geschirre von 0,30, 0,35, 0,40 m. Umfang nehmen; nur sorge man für guten Abzug; denn durch übermässige Feuchtigkeit werden die Blätter gelb und die Früchte bleiben geschmacklos. Sehr vortheilhaft ist, dass die Töpfe auch unten an der Seite Löcher haben, um das Austreten der Wurzeln zu erleichtern, wenn man sie während des Sommers bis zur halben Höhe einsenkt.

Die beste Erde für Pfirsiche in Töpfen ist eine Composition von $^1/_3$ guter Mistbeeterde (Terre franche) oder verrotteten Rasen und $^1/_2$ ganz zersetzter Compost. Man untersmicht dieselbe für jeden Topf mit einer handvoll fein zerstossener Knochen, es ist auch nicht ohne Nutzen auch noch etwas Holzasche beizufügen.

Unsere ersten Versuche in der Topfcultur von Pfirsichen waren nicht glücklich und viele Liebhaber empfinden jetzt noch das gleiche Missgeschick. Folgendes mag davon die Hauptursache sein.

Die in Baumschulen erzogenen Exemplare sind für diese Culturart wenig geeignet. Man muss Wildlinge oder höchstens mit schlafenden Augen versehene Stämmchen in 0,15—0,20 m. grosse Töpfe setzen. Auf diese Weise richten sich die beim Einpflanzen stark zurückgeschnittenen Wurzeln nach dem Raum, in dem sie leben müssen.

Im 2. Jahre setzt man den Pfirsichbaum in einen weit grössern Topf. Von Allen, welche Pfirsiche mit Erfolg cultiviren, ist wohl Keiner, welcher so vollkommen reussirt als Hr. Grégoire zu St. Nikolas. Dieser intelligente Gartenfreund hat Pfirsichenbäume, welche seit 14 Jahren in Töpfen stehen und alljährlich Früchte bringen.*)

Jährlich nimmt man die Bäume, sobald das Laub abgefallen ist, aus ihren Töpfen, verkleinert den Ballen nach allen Richtungen um 4—5 cent. und ersetzt die abgekratzte Erde mit solcher von obenangegebener Mischung. Nach dieser theilweisen Verpflanzung senkt man die Bäumchen bis an den Rand des Topfes in die Erde und bedeckt die Oberfläche mit einer guten Lage von Dünger.

Ortgies.

Rathschläge zur Vertilgung der Blutlaus.

Mitgetheilt vom Pomologischen Institut in Reutlingen.

Wenn die Blutlaus, kenntlich an dem weissen Flaum, der beim Zerdrücken trübroth färbt, sowie an den krebsartigen Anschwellungen und Auswüchsen, in deren Mitte ein weisser Flaum oder auch nur weisser Staub bemerklich ist, an einem Apfelbaum nachgewiesen ist, sind sofort bei jungen Bäumen und in Baumschulen alle kleineren damit behafteten Zweige wegzuschneiden und zu verbrennen. So weit man die Stellen an älteren Bäumen, wie an den Stämmen und Aesten jüngerer Bäume, an denen sich Kolonien dieses Insekts finden, erreichen kann, bürste man mit einer kleinen scharfen Bürste (Zahnbürsten und Nagelbürsten dienen hierzu am besten) trocken die Stelle gut aus und bestreiche oder bespritze dann diese Wunden oder die ganze Rinde mit einer der folgenden Flüssigkeiten:

1) Schwarze oder grüne Seife (Schmierseife) im warmen Wasser aufgelöst und zwar $^1/_2$ Kilo Seife auf 8 Liter Wasser;
2) Erdöl und Wasser, 1 Pfd. Erdöl auf 25 Pfd Wasser;
3) scharfer Essig, sei es welcher Art er wolle;

*) **Anmerkung des Uebersetzers. In Bremen gewinnt Herr Warnecken jährlich reiche Erndten, über 5000 Stück, von schon 2—3 Meter hohen Pfirsichbäumchen. Bei diesem Herrn sah ich sämmtliche Töpfe, in welchen Pfirsich und Aprikosen standen, mit Dung und Malzkeimen belegt. O.**

4) Tabakslauge, oder auch

5) scharfe Aschenlauge oder Natronlauge oder Kalkmilch,

6) Gaswasser aus Gasfabriken (aber ohne Theer, der häufig beigemischt ist),

7) ordinären Weingeist oder auch fuselhaltigen Branntwein.

Alle diese Flüssigkeiten dürfen aber nicht blos leicht aufgestrichen werden; sie würden, ausser Nro. 2 und 7 in solchem Falle so gut wie nichts helfen. Werden sie aber mittelst einer Bürste scharf eingerieben oder mittelst einer Handspritze (einer Hydronnette oder irgend einer anderen Art Spritze) in kräftigem Strahl an die Unterseite der Aeste oder an die Stämme, wo die Kolonien sich befinden, angespritzt, so wirken sie sämmtlich zerstörend für die Blutlaus und sind dabei, — wenn nicht gerade bei hellem Sonnenschein angewendet, — ganz unschädlich für den Baum.

Jüngst hat erst Superintendent Oberdieck einige stark mit der Blutlaus behaftete Spalierapfelbäume durch Bestreichen mit Petroleum und Wasser völlig von der Blutlaus befreit, ohne irgend welchen Nachtheil für die Bäume, und ein anderer Baumzüchter hat, nachdem er die Blutläuse durch scharfes Ausbürsten zerstört, ein Bestreichen der Wunden und Brutstellen mit stark mit Weingeist verdünntem kaltflüssigem Baumwachs als sehr probat gefunden. Leider haben wir fast keine natürlichen Feinde dieses Insekts, ausser dem kleinen Marienkäferchen oder etwa der grossen grünen Heuschrecke, welche aber nur wenig Abhülfe leisten können, denn die Insekten-fressenden Vögel verzehren wohl mitunter Blattläuse, aber niemals Blutläuse, wenigstens haben selbst sehr sorgfältige Beobachter davon nichts bemerken können.

Allein wenn auch bei jüngeren Obstbäumen, Spalieren und Pyramiden es möglich ist, die Blutläuse schnell und vollständig zu vertilgen, so ist eine völlige Zerstörung der Blutlauscolonien geradezu unausführbar oder wenigstens höchst umständlich bei grossen und älteren Obstbäumen.

Und doch sind es gerade die älteren Obstbäume, deren Erhaltung äusserst wichtig ist. Die Frage wie und ob hier zu helfen sei, ist daher eine Lebensfrage für unsern Obstbau.

Was zunächst die Möglichkeit anbetrifft, in der Krone grosser Bäume zu helfen, so ist dies nur beschränkt ausführbar. Man kann wohl, wenn man nur wenige Obstbäume hat, welche die leicht sichtbaren weissen Flocken zeigen, die behafteten Zweige mit der Raupenscheere abschneiden und verbrennen, allein bei grösserer Verbreitung des Insekts ist selbst dies Mittel nicht anzuwenden. In solchem Falle wird eine Verjüngung der Baumkrone und sorgfältige Reinigung der gebliebenen Asttheile und ihrer Zweige mit der Bürste noch möglich sein und es würde sich besonders die Verjüngung im September sehr empfehlen, wo die Kolonien gewöhnlich am entwickeltsten sind. Das Bespritzen solcher Bäume mit einer der angegebenen Lösungen, besonders mit

frischem Kalk- oder auch Gaswasser mit Hülfe einer Handfeuerspritze, wird als eines der noch am ersten wirksamen Mittel gegen die an den Aesten und Zweigen verbreiteten Blutläuse in Anwendung zu bringen sein.

Ein allgemein und besonders bei Hochstämmen anwendbares und nach mehrfachen Erfahrungen sehr wirksames, den Bäumen nicht nur nicht schädliches, sondern auch sehr nützliches und ihr Wachsthum förderndes Mittel, welches gar nicht genug zu empfehlen ist, ist folgendes: Man nehme im Spätherbst oder Winter (sofern der Boden offen ist) die Erde etwa 4' im Durchmesser um den Baum bis zu den Wurzeln weg und man wird an diesen Wurzeln, sofern der Baum die Blutlaus hat, gewöhnlich weisse Flocken, wie Schimmel von Pilzen aussehend, finden. Dies sind Blutläuse, die sich im Spätherbst zum Schutz in die Erde gezogen haben. Hier wird nun je nach der Grösse des Baumes um die alten Wurzeln herum 1—2 Giesskannen Kalkwasser oder Aschenlauge eingegossen und dann etwa 3 Centimeter hoch Kalk, natürlich gebrannter und zerfallener, oder auch abgelöschter, darüber gebreitet, worauf man die Erde wieder anhäufelt.

In der vom deutschen Pomologen-Verein an seine Mitglieder vertheilten Schrift „Der Obstschutz von Prof. Taschenberg" ist §. 68 angegeben, dass man um einen Baum, der bis in die Spitzen hinauf mit Blutläusen bedeckt war, um den Stamm herum auf den Boden eine 20 Centimeter hohe Lage von abgelöschtem Kalk, der sogar schon 2 Jahre auf einem Haufen gelegen hatte, in einem Umkreis von 50 Centimeter Durchmesser gebracht habe, und zwar im Juli des Jahres 1867, und im nächsten Jahre sei die Blutlaus nicht mehr zu bemerken gewesen. In jedem der zwei folgenden Jahre wurde dieses Mittel des Kalkaufstreuens wiederholt und bis 1870 hatte sich keine Spur des Feindes mehr gezeigt.

Es ist dieses letztere Mittel, das Kalken der Wurzeln, das bis jetzt als sicherste, bewährteste und am leichtesten anwendbare zu betrachten, und es verdient dasselbe daher recht allgemeine Anwendung.

Da man gar leicht durch Bäume oder auch Edelreiser selbst bei grosser Vorsicht doch die Blutlaus in seinen Garten einschleppen kann, so ist anzurathen, alle Reiser und jungen Apfelbäume aus Gegenden, wo sich die Blutlaus findet, die man in den Garten bringt, wenn auch in der Baumschule, woher die Bäume stammen, sich keine vorfinden, mit scharfer Seifenbrühe, aus Schmierseife (schwarzer oder grüner Seife) bereitet, abwaschen zu lassen; dies Mittel sichert ganz vollkommen. Bemerkt man allerdings die Blutlaus in Wunden und an kleinen Beulen, so sind solche Reiser oder junge Bäume entweder mit grösster Sorgfalt mittelst der Bürste zu reinigen oder aber am besten sofort zu verbrennen. Uebrigens wurde schon öfter die Erfahrung gemacht, welche auch jüngst von Belgien aus wieder bestätigt worden ist, dass gar oft von Blutläusen

angegriffene Bäume erstere verlieren, wenn sie in ein anderes Terrain verpflanzt werden.

Zwei leicht anwendbare, erprobte Mittel zur Verminderung und Vertilgung der Reblaus.

I. Wie aus allen Beobachtungen über das Vorkommen dieses schädlichen Insektes hervorgeht, sind es besonders die jungen Wurzeln und Wurzelzasern der Rebe, welche der Zerstörung, beziehungsweise dem Aussaugen durch genanntes Insekt ausgesetzt sind, wobei sich die Anschwellungen (Nodositäten) bilden, durch welche man am leichtesten das Vorhandensein der Reblaus nachweisen kann.

Es ist empfohlen worden zum Zweck der Anlockung der Rebläuse Weinrebenstecklinge (Fechser) zwischen die Rebstöcke zu stecken und diese dann zu entfernen, allein es ist weit einfacher und praktischer, wenn man folgendes Verfahren beobachtet: Man schneidet die Tragreben entsprechend lang und anstatt die Bögen, wie gewöhnlich an Pfähle zu heften, steckt man die Spitzen derselben etwa 30 Ctm. vom Stock entfernt, 20 Ctm. tief in die Erde, so dass dadurch hohe Bögen gebildet werden. Diese in die Erde gesteckten Spitzen machen, wie bekannt, sehr bald Wurzeln, während die Tragruthen sich wie gewöhnlich entwickeln und dann an die Pfähle leicht angeheftet werden müssen. Im Sommer werden die in die Erde gesteckten Spitzen der Reben abgeschnitten und dieselben mit ihren Wurzeln ausgegraben und sofort verbrannt. Es haben sich eine Menge Rebläuse an dieselben hingezogen, welche dadurch vertilgt werden. Auch abgeschnittene Rebstücke, die sonst verbrannt werden, kann man in einen Graben einlegen; diese bilden ebenfalls Wurzeln und können dann ausgehackt und mit den daran befindlichen Rebläusen vertilgt werden.

Wird dieses einfache ganz kostenlose Mittel mehrmals, z. B. 3 Jahre nach einander, angewendet, der Weinberg zugleich durch recht sorgfältige Bearbeitung und Düngung in guter Kraft erhalten, und die Stöcke dadurch befähigt, die verletzten Wurzeln immer durch neue zu ersetzen, so wird wenigstens die Rebe eine längere Periode erhalten bleiben und diese Krankheit überstehen, ohne dadurch stark zu leiden.

II. Zwischen je vier Rebstöcken werden mittelst eines Pfahleisens 60 Ctm. tiefe Löcher gestossen und sodann 2 Handvoll haselnussgrosse Stücke frisch gebrannten Aetzkalkes geschüttet, hierauf $^1/_{10}$ Liter einer kaltgesättigten wässerigen Lösung von schwefelsaurem Ammoniak, wie es zu Düngungszwecken gegenwärtig zu 12 fl. per 50 Kilogramm im Handel erscheint, gegossen und unmittelbar darauf das Loch mit einer Schaufel feuchten Bodens gut zugedeckt und verschlossen. In Folge der nun eintretenden Reaktion wird der Kalk

gelöscht, die heissen Wasser- und Ammoniakdämpfe treten in horizontaler Richtung an die erkrankten Wurzeln und tödten die Läuse, während der gebildete schwefelsaure Kalk (Gyps) als Düngmittel wirkt und so die Kosten des Verfahrens ziemlich ersetzt.

Umständlicher wenn gleich wirksamer hat sich der Phosphorwasserstoff bewiesen. In die auf obige Weise gestossenen Löcher werden eine Handvoll Aetzkalkstückchen geworfen, sodann etwa ein Fingerhutvoll gekörnten Phosphors aus einer Flasche geschüttet, hierauf wieder eine Handvoll Aetzkalk und schliesslich 2—3 Maass Wasser darauf geschüttet. Das Loch wird wie oben mit nassem Boden zugeworfen. Bald nach dem Verschlusse hört man schwache Detonationen im Boden in Folge der Entwickelung des gebildeten Phosphor-Wasserstoffgases, welches ganz entschieden die Laus tödtet, ohne dem Weinstocke im Geringsten zu schaden. Das letzte Product der Reaction, der phosphorsaure Kalk, ist wie bekannt ein Dungmittel von hohem Werthe für den Weinstock, wodurch derselbe, wenn erkrankt, wesentlich gestärkt wird, und auch die Unkosten der Procedur fast vollständig eingebracht werden. In einem Tage können 800 solcher Löcher beschickt werden.

Die in Klosterneuburg bei Wien mittelst dieser letztern Mittel, welche wir dem dortigen Chemiker Professor Dr. Rösler verdanken, im Monat Juni so behandelten mit der Reblaus behafteten Stöcke zeigten bei gleichzeitigem Freisein von Rebläusen ein sichtbares Erholen derselben. (Vergl. Bericht des Prof. A. Makowsky über Phylloxera.)

Von allen bis jetzt anempfohlenen Mitteln gegen die Reblaus sind die hier angeführten die, welche im Grossen ohne namhaften Aufwand auszuführen sind und welche richtig angewendet, einen sicheren Erfolg versprechen. Dass bei Eintritt des Uebels Alles geschehen muss, um den Rebstock zu kräftigen und dessen Wurzelthätigkeit zu steigern, ist für jeden Praktiker leicht erklärlich.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Illustrirter Rosengarten. Neue Folge. 1. Heft. Herausgegeben von Hofgärtner Lebl in Langenburg. Preis pro Heft 5 Mark.

Ein wundervoll ausgestattet und sehr gut gehaltenes Werk, welches allen Gartenfreunden aufs Wärmste zu empfehlen ist. Dasselbe enthält als Abbildungen die Rosen La France, Perle de Lyon, Louis von Houtte und Unique jeaune in vortrefflichen Abbildungen. Die Beispiele stammen aus der Rosengärtnerei von Deegen jun. in Köstritz und jedes Blatt ist ein Kunstwerk. Aber auch der Text ist sehr gut, wie es sich von dem sehr tüchtigen Hofgärtner Lebl, rühmlich bekannt als Redakteur der Illustrirten Gartenzeitung, nicht anders erwarten lässt. Wir empfehlen dieses Werk auf das Wärmste.

Dr. Ed. Lucas.

Von **Decaisnes Jardin Fruitier** du Museum ist die 116. und 117. Lieferung erschienen.

Dieselben enthalten folgende Erdbeersorten: Fr. americaine écarlate, unsere Scharlacherdbeere, Vicomtesse Héricart de Thury, eine sehr schöne grosse kugliche Beere, Fraisier Lucas, sehr grosse und vielbekannte vorzügliche ovale von de Jonghe erzogene Sorte, Ambrosia, eine brillante grosse Ananas Erdbeere, Marquerite, bekannte vorzüglich grosse umgekehrt kegelförmige Beere, Ananas blanc, unsere weisse Ananas Erdbeere, Lucida perfecta, sehr tragbare edle Frucht, Grosse Fraise blanche de Barnes, eine mehr als Barnes Bicton bekannte vortreffliche Ananas Erdbeere. Abb. und Beschreibungen sind wie im ganzen Werke vortrefflich.

L.

Annuaire de l'horticulture belge. Jahrbuch der belgischen Gärtnerei.

Unter diesem Titel ist so eben das erste Jahrbuch, der erste Kalender speciell für Gärtner und Gartenfreunde erschienen und ich schätze mich glücklich, dieses Werkchen aus voller Ueberzeugung auch meinen lieben französisch lesenden Landsleuten empfehlen zu können. Darf ich auch meiner Freude darüber Ausdruck geben, dass nur Deutsche hierin mit den Engländern und Franzosen den Belgiern vorangewesen sind; denn wir haben schon seit Jahren das pomologische Jahrbuch von unserem unermüdlich vorwärtsstrebenden Dr. Lucas und seit 2 Jahren den Rümplerschen Gartenkalender als gebotene Fortsetzung eines oder mehrerer früheren. Die Herrn Verfasser des belgischen Garten-Jahrbuchs wollen auf wenigen Seiten das bieten, was im Laufe des Jahres in Gartenschriften zerstreut, Neues, Interessantes, Gutes zu Tage befördert ist. Also: empfehlenswerthe Pflanzen, Früchte, Gemüse, neuere Culturverfahren resp. Verbesserung in Behandlung der Pflanzen im Garten, Zimmer und Gewächshaus, ausserdem geben sie das Verzeichniss sämmtlicher Gärtner und der Fabrikanten von Sachen, die für den Gärtner und Garten nothwendig oder nützlich sind. Im nächsten Hefte soll auch eine Liste der Namen von den bedeutendsten Liebhabern Belgiens, die gewiss Vielen sehr willkommen sein wird, enthalten sein. Eine sehr werthvolle Zugabe ist Lebensgeschichte und Portrait des Hr. Ed. de Ghellink de Walle, Praeses der königl. botanischen und landwirthschaftlichen Gesellschaft in Gent und Vorsitzender des belgischen Obstbau-Vereins, der mit Wort und Vorbild zur Hebung des Garten- und Feldbaus strebte. Den Schluss bildet die Angabe der in jedem Monate bei Gemüse- und Obstbaucultur vorzunehmenden Arbeiten. Neu ist mir, dass im Kalender nicht nur der Beginn des Austreibens des Laubes, wie der Blüthen verschiedener Pflanzen, die Reifzeit ihrer Früchte, die Zeit ihres Laubabfallens, sondern auch das Kommen und Gehen vieler Vögel, das Erscheinen von Schmetterlingen und manche andere Notizen beigefügt sind.

Sprechen auch schon die Namen der Verfasser für den Werth des Büchelchens, es sind die seit einer Reihe von Jahren, man kann in Wahrheit sagen an der Spitze des Fortschritts auf allen Gebieten des Gartenbaus, besonders der Obstbaum- und der Obstcultur in Belgien stehenden Herrn Fr. Burvenich, Ed. Pynaert, Em. Rodigas und H. J. van Hulle, Lehrer an der Staatsgärtnerlehranstalt zu Gent, so wird doch auch eine nähere Durchsicht des mannigfachen und reichen Inhalts jedem Gartenfreund das Büchlein sehr interessant erscheinen lassen.

Ortgies.

Ein Beitrag zur Kenntniss des Obstbaus in Rheinpreussen.

Diese für den bezeichneten Zweck höchst werthvolle kleine Brochure wurde von Dr. Günther in Düren verfasst und auf der Versammlung in Trier vertheilt. Dieselbe enthält nach einigen Vorbemerkungen Berichte über den Obstertrag 1873 von 21 obstbautreibenden Ortschaften, wo noch in Hannover die Erndte sehr gut, in zweien bei Aepfel und Birnen mittelgut, und in der Mehrzahl nur gering war. Dann sind die Sorten einzeln angeführt, welche an jeder der 21 Stationen Früchte lieferten und zwar in tabellarischer Form. Wir begegnen da allerdings ausser vielen gut benannten Sorten, noch manchen Lokalsorten, die in keinem Werke aufgeführt sind. Herr Dr. Günther, unser verehrtes Ausschussmitglied, hat sich durch diese Arbeit den Dank aller Obstzüchter Rheinpreussens verdient. Dr. E. L.

Jahresbericht über die Thätigkeit des Gartenbauvereins in Potsdam vom 1. Januar 1874 bis 1. Januar 1875.

Derselbe enthält wieder einen schönen Beweis der Thätigkeit des Vereins und der Strebsamkeit seiner Mitglieder. Es wurden 25 Sitzungen abgehalten, in denen 10 selbstständige Vorträge und Besprechungen über 26 verschiedene Artikel aus der periodischen Gartenbauliteratur gehalten wurden. Verstand ist Herr Inspektor H. Eichler. Die Verhandlungen müssen nach dem vorliegenden Bericht sehr interessant und lehrreich gewesen sein. L.

Allgemeines Illustrirtes Gartenbuch. Anleitung zum Gartenbau in seinem ganzen Umfange u. s. w. von H. Jäger, Grossh. Hofgarteninspektor in Eisenach, 3. verb. Auflage. Mit 256 Abb. Hannover und Leipzig, Verlag von Cohen und Risch, 6 Mark.

Wir haben beim Erscheinen der ersten Auflage 1868 dieses praktische ungemein reichhaltige Werk unseres vortrefflichen Freundes Jäger als eine erfreuliche Bereicherung unserer Gartenbauliteratur begrüsst und können uns nur freuen, dass das Gartenbau treibende Publikum das Buch so schätzt und kauft, dass jetzt schon die 3. Auflage zu erscheinen hatte. Es ist, wie Jäger in der Vorrede es selbst und zwar mit vollem Rechte sagt, ein vollständiger und zuverlässiger Führer in allen Zweigen des Gartenbaus. Unser Raum gestattet nicht speziell auf das Einzelne überzugehen, zumal in den 41 Bogen des Werkes ein so ungemein reicher Schatz aufgespeichert ist, wie es nur bei der concisen Schreibweise Jägers möglich war. Wir sind überzeugt, dass auch diese 3. Auflage viele Freunde finden und reichlichen Nutzen stiften werde. Dr. Ed. L.

Die Reblaus. Drei verschiedene Schriften sind in jüngster Zeit über dieses fatale Insekt erschienen, von denen uns 2 zur Besprechung vorliegen. Die eine Schrift ist von C. Dillmann in Stuttgart und bei Fehleisen in Reutlingen erschienen, die andere von Dr. Wittmack ist im Auftrag des Königl. preuss. Ministeriums für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten herausgegeben worden. Beide beschränken sich darauf uns mit der Natur des Insekts und mit dem durch denselben bereiteten Schaden näher bekannt zu machen, allein beide können praktisch verwendbare Mittel nicht angeben, da solcher damals noch kein einziges bekannt war. Das Wittmacksche Werkchen ist

kürzer und enthält recht gute Abbildungen über die Missformungen (Nodositäten) und Zerstörungen an den Wurzeln und ist durchaus empfehlenswerth. Das Schriftchen von Dillmann ist sehr hübsch und anziehend geschrieben, dürfte aber dennoch den Vorzug nicht verdienen. Beide Bücher erwähnen die Amerikanischen oder Labrusca Reben als solche, welche zum Theil der Krankheit Widerstand leisten. Ich muss sagen, dass ich von den Amerikanischen Sorten kein Heil für unsern Weinbau erwarten kann und dass ich das Vermehren unserer Reben auf Labrusca, wie es Dillmann anführt, schon deshalb nicht recht überall für praktisch halten kann, weil gepfropfte Reben gar zu gern abbrechen, auch die Edelreiser oder hier Edelreben immer doch eigene Wurzeln bilden, und also der Reblaus neue Nahrung bieten würden.

Dr. E. L.

Deutsche Landwirthschaftliche Presse. Die zweite Nr. der bei Wiegandt, Hempel und Parey in Berlin wöchentlich zwei Mal erscheinenden Deutschen Landwirthschaftlichen Presse liegt vor mit folgendem Inhalt: Dr. Friedenthal-Giessmannsdorf, der neue preussische Minister für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten (nebst Portrait). — Feuilleton: Unter den Linden (Schluss). — Der Bankgesetzentwurf. — Buckeye, Getreidemähmaschine mit Tafelrechen. (Nebst Abbildung). Das Ostfriesische Vieh in Bremen (nebst Abbildung). — Ueber Rennen (Schluss). — Volkswirthschaftliche Wochenschau. (Landw. Ministerium. Bankgesetzgebung. Grund- und Gebäudesteuer. Auswanderung. Klassensteuer). — Agrargesetzgebung. — Literatur. — Ausstellung. — Vereinsversammlungen. — Aus dem Vereinsleben. — Personalien. — Witterungsbericht. — Handel und Verkehr: Viehmarkt. Getreidebörse. Produkte (Eier, Butter, Provisionen, Hopfen). — Miscellen: Fischguano als Futtermittel. Dachdeckung. Weinhandel am Rhein. — Sprechsaal. — Aus der Redaktionsmappe. — Die Hauswirthschaft der Gegenwart aus naturwissenschaftlicher Praxis. Von Dr. H. Klencke. Der Abonnementspreis der in jeder Beziehung gut ausgestatteten Deutschen Landwirthschaftlichen Presse beträgt vierteljährlich $1^2/_3$ Thlr. Wir erlauben uns auf diese vortrefflich redigirte Zeitschrift empfehlend aufmerksam zu machen. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Etat für 1874/75, vom Vorstand und engeren Ausschuss festgestellt:

1) Cassenvorrath am vorigen Rechnungsabschluss pro 1. Oktober 1874	620 fl. 40 kr.	= Mark 1064. —
2) Activ-Ausstände aus voriger Rechnung 201 fl. 15 kr.	= Mark 345, davon einbringlich 178 fl. 50 kr.	= Mark 307. —
3) Beiträge von ca. 770 Mitgliedern 770 Thlr.	= 1347 fl. 30 kr.	= Mark 2310. —
	2147 fl. — kr.	= Mark 3681. —

Ausgaben.

1) Honorar für 2 Hefte des Illustrirten Handbuchs (früher beschlossen und bereits bezahlt).	287 fl. 35 kr.	= Mark 493. —
2) Für eine Vereinsgabe pro 1874/75	499 fl. 55 kr.	= Mark 857. —
3) Für den Pomologischen Garten in Mähringen	25 fl. 5 kr.	= Mark 43. —

4) Drucksachen, Circulare, Bericht über die Generalversammlung in Trier u. s. w.	124 fl. — kr. = Mark	214. —
5) Für die Bibliothek des Vereins 20 Thaler	35 fl. — kr. = Mark	60. —
6) Beiträge zu Reisen der Vorstandsmitglieder im Interesse des Vereins 100 Thaler	175 fl. — kr. = Mark	300. —
7) Auslagen für Porto	79 fl. 55 kr. = Mark	137. —
8) Gehalt des Cassiers	49 fl. 35 kr. = Mark	85. —
9) Zur Dielsstiftung	49 fl. 35 kr. = Mark	85. —
10) Zur Verfügung der Geschäftsführung (25 % der Beiträge §. 12 der Statuten)	336 fl. 35 kr. = Mark	577. —
11) Für Verschiedenes	24 fl. 39 kr. = Mark	42. 26.
	1687 fl. 30 kr. = Mark	2893. 76.

Bleibt Cassenvorrath 459 fl. 31 kr. = Mark 787. 74.

1) Mitglieder, welche früher eintraten, aber sich noch nicht in den Monatsheften verzeichnet fanden; einige dieser Herrn wurden aus Versehen in dem letzten Hauptverzeichnisse übergangen. Es sind dies folgende: Inspector Palandt in Hildesheim, Rittergutsbesitzer P. Mack in Althof-Ragnit, Baumschulbesitzer E. Schamal in Jungbunzlau, Obergärtner F. J. Pfister auf der Günthersburg bei Frankfurt a. M.

2) Neu eingetretene Mitglieder: Felderer, Dr., Advokat, Innsbruck. Gaucher, N., Baumschulbesitzer, Stuttgart. von Harbou, E., Dr. Med., Delmenhorst, Grossherz. Oldenburg. Hermes, A., Obergärtner, Schloss Dyck bei Glehn, Reg.-Bezirk Düsseldorf. Heinecke, Franz, Kunst- und Handelsgärtner, Schwachhausen b. Bremen. Horvath, Johann, Forstbeamter und Oeconom, Campina, Wallachei. von Kamecke, Gutsbesitzer, Lustebuhr bei Köslin a. d. Persante, Preussen. Klävemann, Dr., Stadtdirector, Varel, Grossherzogthum Oldenburg. Korolkow, Oberst im Generalstab, Taschkend in Mittelasien (Russland). Langendorf, Jacob, Gärtner auf Schloss Herten b. Recklingshausen, Westph. Prullage, J., Lehrer, Langwege bei Dinklage, Grossherz. Oldenburg. Reinhard, Kaufmann, Oehringen. Ritter, D. H., Lehrer, Ostrithum bei Wildershausen, Grossherz. Oldenburg. Svoboda, Nel. Fürstl. Rohan'scher Rechnungs-Revident, Svijau, Böhmen. Voigt, H., Garteninspector der Bergisch-Märkischen Bahn, Elberfeld. Geislingen, Ob.-A. Balingen, Verein für Obstbau im O.-A. Balingen. Alfred Busse, Baumschulbesitzer, Cannstatt. E. Bauck, Kunstgärtner, Hailer bei Meerholz, Provinz Hessen-Nassau. Peter Heusgen, Gutsbesitzer, Haus Muchhausen bei Wevelinghoven, Kreis Grevenbroich. Baron Miklos Kemeny, Telsö Szállàspatok, Ungarn. K. Köstler, Obergärtner, Hagensdorf, Saatzer Kreis, Böhmen. Hermann Rykens, Kunstgärtner bei Herrn Major von Teraschkowitz in Stanitza Tilliska, Kaukasus. Gartenbau-Verein Gelnhausen, Provinz Hessen-Nassau. Landwirth Dietrich Orb, Jean Ziegler, Landwirth, Westhofen, und August Wegmann, Kaufmann aus Westhofen, Rheinhessen. Dr. Julius Engelmann, Frankfurt a. M. H. Vollert, K. Preussischer Hofgärtner in Coblenz. Eichler, Kgl. Obergärtner in Sanssouci bei Potsdam. Obst- und Gartenbauverein Oldenburg. Hermann Ahlburg, Docent der Naturwissenschaft in Braunschweig. Freiherr von Thon Dittmar in Regens-

burg. Math. Mousel Sohn, geprüfter Baumzüchter und Wanderlehrer, Sandweiler bei Luxemburg. Gutsbesitzer G. Otto in Mammendorf bei Eichenbartleben.

Der **Beitrag für den Verein pro 1874/75 1 Thaler** = 3 Mark ist pränumerando zu entrichten. Es wird daher gebeten, diese fälligen Beiträge, soweit sie noch nicht entrichtet sind, in Bälde an den Cassier des Vereins, Herrn J. H. Maassen dahier, franco einzusenden, was am besten durch Posteinzahlung geschieht. Die Quittung folgt umgehend.

Mit dem 1. Oktober 1875 tritt die in Trier mit grosser Mehrheit beschlossene Erhöhung des Jahresbeitrages von 3 auf 5 Mark ein, und es ist wegen Stellung der Rechnung sehr erwünscht, wenn diejenigen Mitglieder, denen derselbe zu hoch ist, ihren Austritt im Lauf des Sommers anzeigen.

Die Vereinsgabe über die Krankheiten der Obstbäume — der zweite Theil des Obstschutzes — wird im Sommer 1876 zur Vertheilung kommen; die Vereinsgabe für 1875 wird binnen kurzem vertheilt werden.

Reutlingen, den 15. März 1875.

Dr. Ed. Lucas.

Die sämmtlichen Mitglieder des Vereins aus Braunschweig mit alleiniger Ausnahme des Garteninspektor Koch haben ohne Angabe des Grundes durch Herrn Landesöconomierath Griepenkerl ihren Austritt aus dem Pomologen-Verein erklärt. Wir bedauern diesen Verlust um so mehr, als die muthmassliche Ursache (Nichtankauf von noch vorhandenen Verhandlungen der Braunschweiger Versammlung) doch eigentlich keinen Grund zum Austritt geben sollte.

Von Herrn G. St. Techan in Hamburg wurde der Dielsstiftung ein gütiges Geschenk von 12 Rm. zugewiesen, für welchen Beitrag wir Namens des Vereins verbindlichst danken.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Enormes Gewicht und fabelhafter Preis von einem Dutzend Birnen „Belle Angevine" in Covent Garden market zu London. Unter den Gegenständen, welche bei Besuch dieses berühmten Marktes im vergangenen Dezember meine spezielle Aufmerksamkeit anzogen, waren 12 Birnen „Belle Angevine", welche zusammen 36 englische Pfund wogen und für den enormen Preis von 30 Pfund Sterling oder 600 Reichsmark zum Verkauf angeboten wurden. Dieselben kamen von der Insel Guernsey, wahrscheinlich aus dem Etablissement des Herrn Th. C. Bréhaut.

In mehreren Gartenschriften z. B. in der Revue horticole und Gardener's Monthly vom Januar 1875 findet man eine Beschreibung von 6 Birnen „Belle Angevine" des bereits genannten Herrn Bréhaut, deren eine 2,26 Kilogramm wog und einen Umfang von 50 Centimeter hatte. Es ist wahrscheinlich, dass unter den 12 Birnen, welche zu Covent Garden angeboten wurden, welche gewesen sind von den 6, wovon in den oben erwähnten Zeitschriften die Rede war. Wie dies auch sei, ich wollte hier nur auf den enormen Preis, für

welchen diese Birnen zu London zum Verkauf angeboten wurden, aufmerksam machen.

A. M. C. Jongkindt Coninck,
Kunst- und Handelsgärtnerei „Tottenham“
zu Dedemsvaart bei Zwolle, Niederlande.

Herbstschnitt. Wir können den Gärtnern, welche viele Bäume zu beschneiden haben, nicht dringend genug empfehlen, diese Arbeit nicht bis zum Frühjahr aufzuschieben. Der Herbstschnitt eignet sich vorzüglich für Gärtner, welche von einem Garten zum andern gehen; denn ein zu später Schnitt kann den Bäumen sehr nachtheilig werden. Wenn man gleich nach dem Laubabfall mit dem Schneiden beginnt, so thut man wohl und die Geschäfte des Gärtners werden besser vertheilt. In der letzten Zeit ist von einigen behauptet, dass der Schnitt des Weinstocks um diese Zeit selbst unendlich besser sei. Obwohl wir keine vergleichende Versuche angestellt haben, so wird es uns nicht schwer dieser Behauptung zuzustimmen.

Schneidet man im Herbste, so hat das blossgelegte Holz des Weinstocks Zeit zu trocknen und sich zusammenzuziehen, man weiss, dass es sich nicht überall vernarbt (cicatrise). Zudem was geschieht, wenn man rechtzeitig im Frühling schneidet (und selbst bei abnehmendem Monde! letzten Viertel!!)? Der Weinstock thränt zwar nicht im Augenblick des Schnitts, der Saft (das Wasser der Vegetation) läuft später aus den frischen Wunden.

Der Herbstschnitt kann desshalb bei allen Obstbäumen geschehen ausser den Pfirsichen, für welche wir — wenigstens für die im Freien stehenden — den Schnitt zu zwei verschiedenen Zeiten, vor dem Beginn der Vegetation und nach dem Fruchtansatz vorziehen.

Anmerkung des Uebersetzers. Kürzlich las ich in einer Gartenschrift, ich glaube des rheinischen Verb., wie Jemand durch vergleichende Versuche festgestellt hatte, dass dem Weinstocke das Thränen weder in seinem Wachsthume noch Fruchttragen nachtheilig sei, zumal wenn die Flüssigkeit auf die Erde fiele und so wieder von ihm aufgesogen würde. O.

Trockenes Obst aus Ungarn. Durch die Güte unseres verehrten Freundes, des Professors Th. Belke in Kesthely am Plattensee erhielten wir eine Probe von verschiedenen eingekochten und getrockneten Früchten, als Quitten, Melonen, Birnen, Prunellen, Weichseln, Pflaumen u. s. w. Diese Früchte waren ebenso schön und appetitlich zubereitet wie delicat. Eine Frau von Korcsmáros hat sie bereitet und verkauft sie dort. Ueber den Preis per Pfund ist mir nichts Näheres bekannt. Allein es verdienen diese schönen Obstprodukte mit allem Recht eine öffentliche Anerkennung und Empfehlung.

Dr. Ed. Lucas.

Zwischen dem 2. und 9. Mai 1875 wird die **Bayerische Gartenbaugesellschaft** in München im Königlichen Glaspalast eine allgemeine Blumenausstellung veranstalten, bei welcher auch für getriebene Früchte, Obstbäume und Werkzeuge Preise ausgesetzt sind. Diese durch ihre Reichhaltigkeit und Schönheit berühmt gewordenen Ausstellungen der Gartenbaugesellschaft in München sind ebenso schön und ästhetisch arrangirt als wissenschaftlich interessant.

L.

Im Jahre 1876 wird im Industriepalast in **Amsterdam** eine Internationale Ausstellung für Gartenbau abgehalten werden, an deren Spitze die bedeutendsten Namen stehen, welche jetzt schon für die Sache wirken. L.

Im September 1875 wird eine grosse Ausstellung für Ackerbau und die einschlägigen Gewerbe in **Trient** stattfinden. Der Präsident ist Herr Giacomo Giongo in Pergine in Südtirol. Das in italienischer Sprache verfasste sehr umfangreiche Programm ist mir leider nicht verständlich. L.

Die XXII. Ausstellung des **Bamberger Gartenbauvereins** findet im Monat April statt; es ist vorherrschend eine Blumen- und Gemüse-Ausstellung.

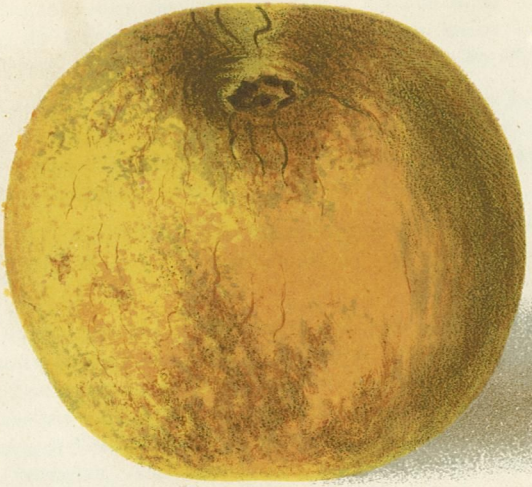
Vom 25. August bis 26. September d. J. soll in **Cöln** eine Internationale Gartenbau-Ausstellung unter dem Protectorat der deutschen Kaiserin und des deutschen Kronprinzen stattfinden, deren Programm wir in einem der nächsten Hefte mittheilen werden. Es ist von Cöln aus der Antrag gestellt, dass Seitens des Pomologen-Vereins diese Ausstellung, bei welcher besonders früher reifende Obstsorten, also namentlich auch Steinobst stark vertreten sein werden, zum Zweck der Berichtigung der Namen durch einige Pomologen beschickt werde.

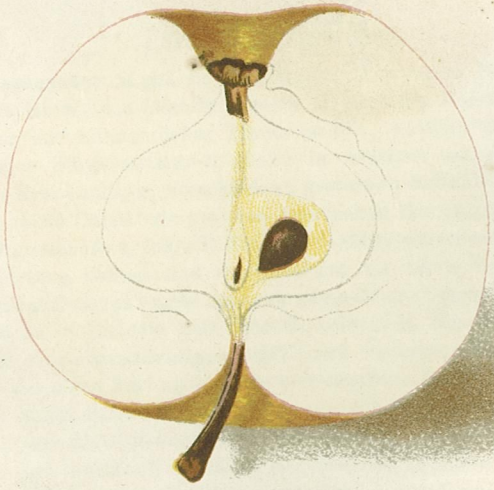
Personalnachrichten.

Bürgermeister Kehl in Arnstadt. Aus einem Brief an Dr. Lucas. Ein Ereigniss ist es, das jetzt in unserer Gegend die Herzen aller Obst- und Bienenzüchter mit schmerzlicher Trauer erfüllt, nämlich unser allverehrter, liebenswürdiger Bürgermeister A. Kehl in Arnstadt ist am Freitag sanft, nach kurzem Krankenlager, verschieden; gestern (6. Februar) Nachmittag habe ich ihm das letzte Geleit mit gegeben. Sie haben ihn jedenfalls gekannt und seine guten Eigenschaften, ich will deshalb darüber schweigen, aber vorzüglich wir Bienenzüchter liebten und verehrten ihn als einen Vater; nichts Neues durfte da auftauchen, es wurde bekannt gemacht und erprobt. Eberhardt wird Ihnen jedenfalls in nächster Zeit dasselbe schreiben. Der Arnstädter Obstbauverein hat in ihm einen tüchtigen Präsidenten verloren. Noch am 30. Januar d. J. hielt er uns einen Vortrag über die pomologische Regel: „Fabian Sebastian da fängt der Baum zu saften an!" Physiologisch wies er nach, was eigentlich der Saft sei, wie die Saftströmungen stattfänden, wo im Herbst und Winter der Saft sei und welche Umwandlungen derselbe erfahren habe. Mit Hülfe eines grossen Microscops haben wir denn verschiedene Holz- und Rindenstücke von Bäumen und Sträuchern beobachtet.

Bittstädt. J. A. Lencer.

Ordensverleihung. Am 6. März (Geburtstag des Königs) wurde dem Dr. Lucas das Ritterkreuz des Friedrichsordens von Sr. Majestät dem König von Württemberg gnädigst verliehen.





Hunt's grauue Reinette

(Hunt's Russet.)



Neue Birnsorte.

Prinz Woldemar.

Mit Abbildung.

Durch die Güte des Herrn Edw. F. Rahr in Aarhuus in Dänemark erhielt ich Früchte und Reiser dieser vortrefflichen Herbstbirn, welche dort aus dem Samen erzogen wurde. Die Frucht hat sehr grosse Aehnlichkeit mit Marie Louise, so dass ich anfangs überzeugt war, es sei diese bekannte Sorte, allein Herr Rahr versicherte, dass es ein Sämling sei und auch diese schöne und delicate neue Birnsorte bereits unter dem Namen Prinz Woldemar verbreitet werde.

Ich gebe hier nur diese kurze Notiz und möchte mir erlauben, an Herrn Edw. F. Rahr die ergebenste Bitte zu stellen, im nächsten Hefte über diese neue Birnsorte ausführlich zu berichten.

Die ersten vor 3 Jahren erhaltenen Früchte waren sehr schön und delicat; nach ihnen wurde diese Abbildung gefertigt.

Wir verdanken den dänischen Pomologen bereits mehrere vortreffliche neue und zugleich sehr dauerhafte Birnsorten und dieser Sämling ist gewiss weiterer Beachtung werth. Reifzeit vor Mitte Oktober.

Dr. Ed. L.

Hunt's graue Reinette.

Hunt's Russet.

Mit Abbildung.

Diese schöne und gute Frucht stammt aus Massachusets und zwar aus Concord. Downing führt die Sorte pag. 227 unter obigem englischen Namen auf, und sendete vor etwa 6 Jahren Reiser hieher. In Grösse und Ansehen hat diese Sorte, die hier im Muttergarten trug, wonach die Abbildung gefertigt wurde, mit van Mons Reinette Aehnlichkeit, ist aber weit fruchtbarer, dürfte indess in der Güte jener wenig nachstehen. Auch Downing sagt: „sehr guter oder einer der besten Aepfel". Der Baum ist früh tragbar und ist kräftig, von mässigem Wuchs und schön pyramidenförmig.

Die Grösse und Färbung der Frucht geht aus der Abbildung hervor. Der Kelch ist offen, das Fleisch ist gelblich weiss, fein-

körnig, zart, und von süsssäuerlichem edlem Reinettengeschmack. Der Apfel reift im Januar und hält bis April. Jedenfalls ist diese Sorte von sehr hervorragender Güte und verdient auch in unseren Gärten Beachtung.

Dr. Ed. L.

Altersschwache Obstsorten.

Immer mehr tritt es deutlich hervor, dass manche alte und sonst sehr geschätzte Obstsorten mehr und mehr die Zeichen einer zunehmenden Schwäche an sich tragen; solche Sorten nehmen an Fruchtbarkeit und Dauerhaftigkeit sichtlich ab, sie zeigen allerlei Krankheiten, namentlich bei Birnen den Schorf, bei Aepfeln das Abdorren der Zweigspitzen, Krebs u. s. w.

Dass diese Krankheits- und Schwächeerscheinungen nicht überall zu gleicher Zeit und in gleicher Stärke auftreten, ist wohl selbstverständlich. Allein es ist doch Pflicht des Pomologen, auf diesen Punkt sein Augenmerk zu richten und ich möchte daher freundlichst bitten, dass die Besitzer älterer Obstanlagen oder Pomologen, die in ihren Sortimenten auch die älteren Sorten cultiviren, auf diese zunehmenden Schwächezustände achten und ihre Beobachtungen der Redaction d. Bl. gefälligst mittheilen möchten. Rother Stettiner, Edelborsdorfer, Edelreinette, Weisser Winter-Calvill, Weisse und Graue Herbstbutterbirn, St. Germain, Wildling von Motte, Mannabirn sind z. B. Sorten, welche hier verschiedene Zeichen der inneren Schwäche zeigen.

Dr. Ed. L.

Beschreibendes Verzeichniss

der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- und Steinobst-Sorten.

(Schluss.)

C. Auswahl von 25 Sorten der besten und fruchtbarsten

Kirschen- und Weichselsorten.

I. Schwarze Herzkirschen.

Coburger Mai-Herzkirsche, **† 1. Woche der Kirschzeit. (Hdb. 2). Early purple Guigne in England. Ist unter den frühesten die beste. Für Tafel und Markt gleich schätzbar.

Knights frühe Herzkirsche, **†. Gleich nach den frühesten (Hdb. 111). Der Baum wächst gut und ist sehr fruchtbar.

Fromm's Herzkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 8). Für Tafel und Haushalt gleich gut. Zeichnet sich durch reiche Tragbarkeit aus.

Krügers schwarze Herzkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 10). Diese schätzbare Frucht verdient die allgemeinste Verbreitung. Baum wächst besonders kräftig und schön.

II. Schwarze Knorpelkirschen.

Hedelfinger Riesenkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 15). Zeichnet sich durch ihre Grösse und Güte aus.

Grosse schwarze Knorpelkirsche, **†† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 20). Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Grosse Germersdorfer, **† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 174). Zeichnet sich durch Tragbarkeit, Güte und Grösse der Frucht aus; auch der Baum wächst besonders kräftig.

Schneiders späte Knorpelkirsche, **†† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 178). Verdient wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

III. Bunte Herzkirschen.

Winklers weisse Herzkirsche, **†† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 26). Sehr gute Frucht, namentlich auch für den Markt.

Lucienkirsche, ** 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 29). Eine der besten und delikatesten Kirschen.

Eltonkirsche, **† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 28). Diese köstliche Frucht zeichnet sich durch Grösse und Tragbarkeit aus.

Runde marmorirte Süsskirsche, **† 4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 189). Lachend schöne Frucht, die sich durch guten Geschmack und reiche Fruchtbarkeit auszeichnet.

IV. Bunte Knorpelkirschen.

Grosse Prinzessinkirsche (Bigarreau Napoléon). **†† 4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 37). Allgemein bekannte, vortreffliche grosse Frucht für Tafel, Markt und Küche.

Büttners späte rothe Knorpelkirsche, **†† Ende der 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 82). Zeichnet sich durch Tragbarkeit, Grösse und Haltbarkeit am Baume aus.

V. und VI. Gelbe Herzkirschen und Knorpelkirschen.

Dönissens gelbe Knorpelkirsche, **† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 47). Sehr gute Tafelfrucht, Baum starkwüchsig und tragbar.

VII. Süssweichseln.

Rothe Maikirsche, **† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 50). Schätzbar für Tafel und Haushalt. Ebenso empfehlenswerth ist die Folgerkirsche, die mit der Rothen Maikirsche die grösste Aehnlichkeit hat und nur einige Tage später reift.

Rothe Muskateller, **† 3—4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 54). Grosse, fast runde delikate Kirsche. Baum sehr rasch wachsend und sehr fruchtbar.

VIII. Glaskirschen.

Spanische Glaskirsche, **† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 89). Grosse für Tafel und Haushalt sehr schätzbare, glattrunde Glaskirsche. Baum sehr tragbar.

Grosser Gobet, **† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 57). Für Tafel und Haushalt gleich gut; besonders ausgezeichnet zum Einmachen. Auf Weichsel wie Süsskirsche veredelt ist sie sehr tragbar.

IX. Weichseln.

Süsse Frühweichsel, *†† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 66). Werthvolle Kirsche für Tafel und Haushalt, die bei Regenwetter nicht leicht aufspringt.

Ostheimer Weichsel, **†† 4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 68). Allgemein bekannte gute Frucht, wohl die beste und fruchtbarste aller Weichselsorten.

Grosse lange Lothkirsche, *†† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 99). (Doppelte Schattenmorelle). Als Schattenkirsche allgemein beliebt und wohl die beste unter diesen. Baum raschwachsend und fast jährlich tragbar.

X. Amarellen.

Königliche Amarelle, **†† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 104). Sehr schöne, leichtrothe vortreffliche Amarelle. Baum sehr tragbar.

Späte Amarelle, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 108). Für Tafel und alle wirthschaftlichen Zwecke gleich gut.

XI. und XII. Halbkirschen und Halbweichseln.

Königin Hortensia, ** 4—5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 58). Vorzügliche Tafel- und Marktfrucht; eine der edelsten und schönsten Kirschen.

D. Auswahl von 25 Sorten der besten und fruchtbarsten Pflaumen- und Zwetschensorten.

I. Rundpflaumen, Damascenen.

Bunter Perdrigon, ** August (Hdb. 61). Vortreffliche grosse Tafelfrucht; Baum von mässigem Wuchs, äusserst fruchtbar.

Kirkes Pflaume, **† Anfang September (Hdb. 33). Bereits allgemein geschätzte, lösige, recht gute Tafel- und Marktfrucht; taugt auch zum Welken; Baum trägt reichlich.

Braunauer aprikosenartige Pflaume, **†† Anfang September (Hdb. 48). Für die Tafel sehr gut, getrocknet noch vorzüglicher als Hauszwetsche, Baum sehr gross und fruchtbar.

Lepine, **†† September (Hdb. 104). Mittelgrosse, lange haltbare Tafel- und Wirthschaftsfrucht; sehr gut zu Prunellen. Baum mässig gross, sehr fruchtbar.

II. Ovalpflaumen, Königspflaumen.

Königspflaume von Tours, **† Mitte August (Hdb. 70). Aeusserst tragbare, sehr angenehme Frucht, verlangt etwas feuchten Boden; der Baum hochwüchsig und sehr tragbar.

Esperens Goldpflaume, **† September (Hdb. 51). Schätzbar für Tafel und Markt.

Washington, ** September (Hdb. 75). Zeichnet sich durch Güte, Schönheit und Grösse aus.

Jefferson, ** September (Hdb. 62). Ganz vorzügliche Frucht, die sich durch Schönheit, Grösse und Geschmack auszeichnet.

III. Eierpflaumen.

Nienburger Eierpflaume, **† Mitte September (Hdb. 80). Grosse, sehr gute, schöne Tafel- und Marktfrucht, taugt nach Oberdieck auch zum Welken; der Baum äusserst tragbar.

Violette Jerusalemspflaume, **† Mitte Sept. (Hdb. 12). Gross, reichtragend, sehr gut für die Tafel und Küche.

IV. Edelpflaumen, Reineclauden.

Frühe Reineclaude, **† Mitte August (Hdb. 77). Gute Frucht, auch werthvoll durch ihre frühe Reife.

Grosse Reineclaude, **† August (Hdb. 58). Bekannte gute Sorte; Baum gedeiht überall und ist äusserst fruchtbar.

Althanns Reineclaude, **† Anfang September (Hdb. 253). Grosse, delikate, überaus schöne Frucht; Baum trägt reichlich.

Meroldts Reineclaude, **†† Mitte September (Hdb. 50). Höchst schätzbare Frucht, die sich durch guten Geschmack und Tragbarkeit auszeichnet.

V. Wachspflaumen, Mirabellen.

Rangheri's Mirabelle, **†† Mitte August (Hdb. 44). Vorzügliche, reichtragende, auch zum Welken zu empfehlende Frucht.

Gelbe Mirabelle, **†† Ende August (Hdb. 74). Zwar nicht gross, aber werthvoll für Tafel wie Küche.

VI. Zwetschen.

Hartwiss' gelbe Zwetsche, **† Anfang September (Hdb 15). Für Tafel und Haushalt sehr brauchbar. Mittelgrosse, sehr schöne, sehr gute und sehr reichtragende Zwetsche.

Fürst's Frühzwetsche, **†† Ende August—September (Hdb. 25). Werthvolle Frucht für Tafel und Haushalt. Ihr gleich zu stellen wäre Wangenheims- und die Esslinger Frühzwetsche.

Grosse Zuckerzwetsche, **†† Ende August (Hdb. 22). Schöne, grosse Frucht, für alle Zwecke gleich gut.

Italienische Zwetsche, **†† September (Hdb. 7). Für Küche und Haushalt gleich gut. Sehr grosse vorzügliche Zwetsche.

Hauszwetsche, **†† Oktober (Hdb. 8). Bekannte gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die jedenfalls zu den besten aller Sorten zählt. Der Baum liebt guten, in der Tiefe feuchten Boden.

VII. Halbzwetschen.

Biondecks Frühzwetsche, **†† Anfang August (Hdb. 134). Ist unter den grössern Frühpflaumen wohl die beste.

Violette Diaprée, **† Ende August (Hdb. 21). Werthvolle Frucht für alle Zwecke. Eine der tragbarsten Frühzwetschen.

Königin Victoria, **† Ende August (Hdb. 137). Sehr schöne, grosse Frucht, die in jedem Boden gut fortkommmt.

Frankfurter Pfirsichzwetsche, **† Mitte September (Hdb. 240). Sehr grosse, überaus schöne und sehr gute Halbzwetsche. Baum wächst gut und trägt in gutem Boden reichlich.

E. Aprikosen.

Auswahl von 10 der besten Sorten.

Aprikose von Nancy, **! August. Frucht ziemlich gross, Fleisch saftvoll, nie mehlig werdend.

Aprikose von Breda, **! August. Frucht sehr saftreich, von ananasartigem Geschmack, sehr tragreich und nie mehlig werdend.

Grosse Zuckeraprikose, **! August. Fleisch saftvoll, von vortrefflichem Geschmack, nie mehlig werdend.

Aprikose von Tours, ** August. Grundfarbe weiss, Sonnenseite goldgelb, Fleisch von süssem gewürzhaftem Geschmack.

Luizet's Aprikose, **! September. Fleisch von gewürztem, erhabenem Geschmack.

Wahre grosse Frühaprikose, **! Ende Juli. Fleisch goldgelb, saftvoll, gut von Geschmack.

Ambrosia Aprikose, ** August. Fleisch orangegelb, sehr saftreich, sehr grosse Frucht.

Ruhm von Pourtales, **! Juli. Vorzügliche frühe Frucht.

Andenken von Robertsau, **! August. Frucht gross, sehr gewürzhaft.

Moorpark, ** September. Bekannte gute Frucht.

F. Pfirsiche und Nectarinen.

Auswahl von 25 der besten in Nord- und Mitteldeutschland an warmen Spalierwänden gut gedeihenden Sorten.

Prachtvolle Aprikosenpfirsich, ** September. (Hdb. 56). Frucht gross, sehr gut, durch ihre späte Reifzeit angenehm.

Bollweiler Liebling, ** August (Hdb. 6). Frucht gross, in warmen Lagen fruchtbar und sehr schön.

Bourdine, ** September (Hdb. 45). Frucht sehr gut, Baum fruchtbar.

Brugnon von Feligny, ** Ende September. Verdient wegen ihrer köstlichen Früchte die allgemeinste Verbreitung.

Galand-Pfirsich, ** September. (Hdb. 30). Ausgezeichnete Pfirsich, die fruchtbar und nicht empfindlich ist.

Galande de Montreuil, ** September. Eine der allerbesten Sorten, die sehr fruchtbar und nicht empfindlich ist.

Königin der Obstgärten, ** September (Hdb. No. 48). Sehr schöne grosse Frucht; der Baum ist fruchtbar und nicht empfindlich.

Leopold I., **. Verdient wegen ihrer Grösse und Schönheit allgemeine Verbreitung. Verlangt warmen Standort, ist aber sehr fruchtbar.

Georg IV., ** September (Hdb. 31). Sehr schöne grosse Frucht, Baum sehr fruchtbar und nicht empfindlich.

Rothe Magdalenen Pfirsich, ** September (Hdb. 16). Frucht schön; Baum fruchtbar und nicht empfindlich.

Weisse Magdalenen Pfirsich, ** August (Hdb. 5). Mittelgrosse, recht gute Frucht.

Malta Pfirsich, ** September (Hdb. 39). Frucht gut; Baum in warmer Lage fruchtbar.

Frühe Mignon, ** August (Hdb. 4). Sehr werthvolle Frühpfirsich, Baum fruchtbar und nicht empfindlich.

Grosse Mignon-Pfirsich, ** September (Hdb. 21). Alte bekannte gute Frucht; Baum sehr fruchtbar und nicht empfindlich.

Elrüges Nectarine, ** September (Hdb. 79). Sehr gute fruchtbare Nectarine.

Prinzessin Marie von Württemberg, ** September (H. 35). Sehr gute und schöne Frucht; an warmen Lagen sehr fruchtbar.

Prinzessin von Wales, ** September. Frucht gross, Fleisch schmelzend; ist eine der grössten und schönsten Pfirsiche.

Früher Purpurpfirsich, ** September (Hdb. 18). Eine der besten Sorten für Norddeutschland; Baum tragbar und nicht empfindlich.

Schmidbergers Pfirsich, ** August (Hdb. 18). Eine der werthvollsten Frühpfirsiche.

Schöne von Doué, ** September (Hdb. 28). Sehr gute frühe Sorte, die sich auch hier bewährt hat.

Venusbrust, ** Oktober (Hdb. 52). Alte bekannte gute Sorte, die warme Lage verlangt.

Willermoz, ** September (Hdb. 54). Eine sehr gute Frucht; auch der Baum ist sehr fruchtbar.

Madame Gaujard, **! Wurde 1858 von Narcisse Gaujard gezogen. Frucht gut; eine der härtesten Varietäten, die sich sehr verbreiten wird.

Schöne von Vitry, ** September. Frucht von grosser Güte und Schönheit.

Schöne von Westland, September. Sehr schöne Frucht, die in Westland (Holland) vielfach angepflanzt und nach Haag, Amsterdam und England verschickt wird.

G. Wein.

Der Wein stand zwar nicht auf dem Programm der Trierer Versammlung, es wird aber sehr förderlich sein, wenn ich kurz die Sorten hier anführe, welche auf den früheren Versammlungen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurden. Gleichzeitig lasse ich eine Liste derjenigen Sorten folgen, welche sich theils zum Treiben, theils zur Bepflanzung der Talutmauern eignen, da dieselben eine grosse Rolle im Norden spielen und die Ansichten darüber noch sehr auseinander gehen.

In Gotha wurden von dem erfahrenen Oenologen Stadtrath Thränhardt in Naumburg folgende Sorten empfohlen:

I. für Pflanzungen, die keine besonders geschützte Lage haben und für welche keine sorgfältige Kultur des Bodens und der Behandlung angewendet werden kann:

1) Rother Gutedel.
2) Weisser Gutedel.
3) Blauer Portugieser (Oporto.)
4) Früher blauer Champagner.

II. Für Pflanzungen, die geschützte Lagen und guten Boden haben und wo sorgfältige Kultur angewendet werden kann:

5) Diamant Gutedel.
6) Muscat Gutedel.
7) Pariser Gutedel.
8) Früher Gutedel.
9) Seidentraube.
10) Früher Malinger.

III. Unter ähnlichen Verhältnissen, wie ad. II. sind noch zu empfehlen:

11) Früher Leipziger.
12) Früher rother Malvasier.
13) Blauer Blussard.
14) Rothstieliger Dolcedo.
15) Früher Burgunder.

In Braunschweig wurde die Frage: „Welche Tafeltrauben sind für den Anbau, namentlich in Norddeutschland zu empfehlen?“ von Thränhardt eingehend beantwortet und folgende Sorten empfohlen:

1) Der gewöhnliche Weisse oder Grüne Gutedel und
2) Der Rothe Gutedel, beides gute tragbare Tafeltrauben.

3) Muscat Gutedel. Er reift 8 Tage früher, als der gewöhnliche Gutedel. Die Traube ist gut von Geschmack, von grosser Süssigkeit, verlangt aber während der Blüthe warme Witterung.
4) Pariser Gutedel. Wird einige Tage früher reif, als der gewöhnliche Gutedel und hält sich länger.
5) Der Königsgutedel. Die Beeren färben sich schon roth, wenn sie aus der Blüthe kommen; die grossen Trauben halten sich lange.
6) Diamant Gutedel. Er verlangt einen humusreichen, kräftigen Boden. Beeren und Trauben sind gross, von vorzüglichem Geschmack. Während der Blüthe ist er empfindlich und wird bei nasskalter Witterung leicht zweiwüchsig.
7) Blauer Portugieser und
8) Blauer St. Laurent, beide reifen ziemlich früh und sind sehr gut von Geschmack.
9) Dolcedo du Po. Ausserordentlich süss und von grosser Tragbarkeit; er verlangt aber einen warmen Standort.
10) Jakobstraube. Sie reift zwar früh, hat aber kleine Beeren und keinen besondern Geschmack.
11) Früher schwarzer Champagner. Reichtragend, früh, aber wegen der dünnen Hülsen leicht faulend.

Wenn die genannten 11 Sorten bei günstigen Bodenverhältnissen und recht geschützter Lage in verschiedenen Gegenden von Norddeutschland noch freistehend am Pfahl kultivirt werden, ist es bei den nun folgenden Sorten nicht der Fall. Sie gehören an Spalier-Wände oder Mauern:

12) Der Frühe weisse Malvasier, (früher Leipziger). Die Traube ist grossbeerig, hat eine dünne Schale, reichen Saft und süssen Geschmack. In feuchten Herbsten wird er leicht faul.
13) Gelbe Seidentraube. Traube goldgelb, braungefleckt, von vortrefflichem Wohlgeschmack.
14) Früher Malinger. Eine der frühesten Sorten. Die Beeren und Trauben sind zwar nicht sehr gross, doch ausserordentlich süss; der Stock ist sehr tragbar.
15) Madelaine Angevine. Sie reift noch 8 Tage früher, als der Frühe Malinger. Die Beeren sind ziemlich gross und von vortrefflichem Geschmack.
16) Rother früher Malvasier. Trauben gross und schön gefärbt.

Von den Tafeltraubensorten, die in Norddeutschland nicht immer, aber doch in recht warmen Jahren ihre Reife erhalten, empfiehlt Oberdieck:

1) Weisser Muscateller.
2) Rother Muscateller.
3) Vanillentraube.
4) Blauer Trollinger, (Frankenthaler).
5) Madeleine royale.
6) Früher Muscateller von Saumur.
7) Blaue Isabelle.

Garten-Inspektor Koch in Braunschweig empfahl:

1) Madelaine Angevine.
2) Madelaine royale.
3) Früher Malinger.
4) Früher Muscateller von Saumur,

als die 4 frühesten Sorten. Hierauf folgen: a) weisse Trauben:

5) Diamant.
6) Früher Leipziger.
7) Chasselas superial.
8) Chasselas Vibert.
9) Alexander Gutedel.
10) Pariser Gutedel.

b) Traubensorten mit rothen Früchten:

1) Rother früher Malvasier.
2) Rother Krach-Gutedel.
3) Rothgaisler.
4) Rother spanischer Gutedel.
5) Chasselas Negrepont.

c) Mit schwarzen Trauben:

1) Blauer Rheingauer.
2) Oporto.
3) Blauer Portugieser.
4) Rothstieliger Dolcedo.
5) Schwarze Griechische Traube.

Nach Cammerrath Uhde ist Madeleine Angevine der Frühen Malinger bedeutend vorzuziehen, da sie noch einmal so gross wird und 8 Tage früher reift.

Für Talutmauern und zur Treiberei kann ich folgende Sorten besonders empfehlen:

1) Amber Cluster. Beere rundlich, oval, weiss, auf der Sonnenseite ambrafarbig; Fleich süss und saftig. Trägt sehr gut und ist eine der besten Frühsorten.
2) Buckland Sweet Water. Traube sehr gross und gut verzweigt. Beere rund, im reifen Zustande bernsteinfarbig; Fleisch saftig und sehr aromatisch. Eine vorzügliche Traube, die leicht und gut trägt.
3) Chaptal. Traube gross, etwas lang; Beere mittelgross von Bernsteinfarbe; Fleisch süss und saftig; ausserordentlich fruchtbar.
4) Canon Hall muscat. Traube gross, Beere rund; Fleisch saftig.

5) Duchesse of Buccleuch. Traube lang; Beere mittelgross, von blasser Bernsteinfarbe; eine wahrhaft delicate Traube.
6) Forster's white Seedling. Traube gross, Beere gross, rundlich, süss und aromatisch. Wuchs kräftig, sehr fruchtbar. Eine der allerbesten Sorten.
7) Golden Champion. Traube gross, gut verzweigt; Beere sehr gross, Geschmack gut. Die Traube ist empfindlich.
8) Muscateller von Alexandria. Traube gross, verzweigt; Beere gross, blassgelb, von ausgezeichnetem Muscatgeschmack. Hängt sehr lange und verlangt viel Wärme.
9) Chasselas Mammelon. Traube gross, sehr ästig und gut verzweigt. Frucht von vorzüglichem Geschmack.
10) Black Prince. Traube lang; Beere rundlich, blau. Fleisch saftig, von angenehmem Geschmack. Sehr fruchtbar.
11) Black Hamburgh. Traube gross, gut verzweigt; Beere gross, mit einem dichten, bläulich-schwarzen Reif bedeckt, (= Blauer Trollinger).
12) Hamburgh Mill Hill, (Champion). Traube gross und schön; Beere gross, etwas blass; Haut dünn, Fleisch saftig und süss.
13) Victoria Hambourgh. Aehnlich dem Black Hambourgh. Kräftig und tragbar; eine Traube ersten Ranges.
14) Royal Ascot. Traube gross; Fleisch fest, sehr saftig und aromatisch. Nicht empfindlich, sehr fruchtbar, verlangt aber viel Wärme.
15) Trentham black. Traube gross, Beere gross, oval; Fleisch sehr saftig und zuckerhaltig; verlangt viel Wärme.
16) Black Barbarossa. Traube sehr gross, zu den besten blauen Sorten gehörend.
17) Lady Downes Seedling. Dunkelblau, spät reifend, oft erst gegen Weihnachten.
18) Muscat Hamburgh. Beere von vorzüglichem Aroma, dunkelblau. Verlangt nach der Blüthe viel Wärme.

W. Lauche.

Ueber das weitere Beerenobst, Stachelbeeren, Johannisbeeren u. s. w. hatte der durch seine gediegenen Arbeiten über diese Obstgruppe bekannte Pomolog Hofgärtner Maurer in Jena die Güte, eine Auswahl der besten und zur Anpflanzung empfehlenswerthesten Sorten zusammen zu stellen, welche hier folgt.

Dr. E. L.

Auswahl des anerkannt besten Beerenobstes.

Stachelbeeren.

1) Rothe:

Alicant, kirschroth, gross, rundlich, behaart, I.*)
Bloodhound, purpurroth, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
Companion red, Hopleys, dunkelroth, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
Defiance, Leighs, dunkelpurpur, sehr gross, elliptisch, haarig I.
Drum major, Cololoughs, dunkelroth, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
Emperor, Smiths, dunkelroth, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
Jolly miner, kirschroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
Jolly printer, schmutzig kirschroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
London, dunkelroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
Lord Suffield, roth, sehr gross, rund, glatt, Ia.
Monstrueuse, hellroth, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
Printer, roth, sehr gross, lang, glatt, Ia.
Queen British, roth, sehr gross, länglich, gestreckt, behaart, Ia.
Queen Mab, Williamsons, kirschroth, gross, rund, behaart, Ia.
Rifleman, Graves, karminroth, sehr gross, rundlich, glatt, Ia.
Roaring lion, kirschroth, gross, elliptisch, glatt, Ia.
Royal Sorrester, kirschroth, gross, elliptisch, haarig, I.
Sämling von Maurer, roth, sehr gross, rund, behaart, Ia.
Twigem, Johns, hellroth, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
Victory, Rawlinsons, dunkelkirschroth, gross, rundlich, behaart, Ia.

2) Grüne:

Duke of Bedford, dunkelgrün, sehr gross, rundlich, glatt, I.
Early green, dunkelgrün, klein, rund, haarig, I.
Esmerald, Leighs, dunkelgrün, gross, elliptisch, wollig, Ia.
Glenton beauty, grün, sehr gross, lang, glatt, Ia.
Green willow, Johnsons, grasgrün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
Jolly angler, Collins, apfelgrün, sehr gross, rundlich, wollig, Ia.
Nettle green, Hopley's, hellapfelgrün, gross, elliptisch, haarig, Ia.
Sämling von Pansner, grün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
Smiling beauty, Beaumonts, grün, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
Sparcklet, Knights, apfelgrün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.

3) Gelbe:

Britannia, Leicesters, ochergelb, sehr gross, elliptisch, wollig, Ia.
Bumper, Thomps., trüb dunkelgelb, sehr gross, elliptisch, behaart, Ia.

*) I. = erste Qualität in der Güte und im Wohlgeschmack, Ia. allererste Qualität.

Golden crown, hellgelb, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
Prince of Orange, hellgelb, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
Smooth yellow, Ranslebens, grüngelb, sehr gross, elliptisch, wollig, Ia.
Smuggler, Buerdsills, hellgelb, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
Teazer, Prophets, dunkelgelb, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
Two to one, Wittackers, citronengelb, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
Yellow Lion, Wards, hochgelb, mittelgross, rundlich, haarig, Ia.
Yellow Seedling, ochergelb, gross, elliptisch, glatt, Ia.

4) Weisse:

Apollo, Gibstons, gelblichweiss, gross, rundlich, haarig, Ia.
Elisabeth, gelbweis, sehr gross, länglich, behaart, Ia.
Fleur de Lys, Hagyes, gelblichweiss, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
Hero of the north, weiss, sehr gross, lang, glatt, Ia.
Leveller, weiss, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
Queen Ann, Samps., grünlichweiss, sehr gross, eiförmig, wollig, Ia.
Queen Mary, Morri's, grünlichweiss, gross, elliptisch, wollig, Ia.
Sämling von Pansner, grünlichweiss, gross, rund, haarig, Ia.
Shanon, Hopleys, weiss, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
Tallyho, weiss, sehr gross, lang, glatt, Ia.

Johannisbeeren.

1) Rothe:

Caucasische, Traube lang, Beeren sehr gross, dunkelroth, glänzend, Ia.
Holländische, Traube lang, vollbeerig, Beere gross, hellroth, Ia.
Langtraubige, Traube sehr lang, locker, Beeren gross, hellroth, Ia.
Versailler, Traube lang, vollbeerig, Beeren gross, dunkelroth, I.

2) Rosafarbige:

Champagner, Traube kurz, gedrängt, Beere gross, blassroth, I.

3) Weisse:

Grossfrüchtige, Traube gross, gestreckt, Beere sehr gross, gelblichweiss, Ia.
Holländische, Traube gestreckt, bis 5 Zoll lang, Beeren sehr gross, weiss, Ia.

4) Schwarze:

Bangup, Traube kurz, vollbeerig, Beere sehr gross, schwarz, Ia.
Neapolitanische, Traube gross, vollbeerig, gedrängt, Beere gross, schwarz, Ia.

5) **Ambrafarbige:**

Ambrafarbige, Traube kurz, vollbeerig, Beere mittelgross, schmutzigbraungelb, II.

Himbeeren.

1) **Rothe:**

Carters fruchtbare, Frucht sehr gross, rundlich, dunkelroth, Ia.
Fastolff, Frucht sehr gross, rund, purpurroth, festfleischig, Ia.
Herrenhauser Königs-H., Frucht gross, lang, festfleischig, dunkelroth, Ia.
von Türks-H., Frucht sehr gross, rundlich, dunkelroth, festfleischig Ia.

2) **Gelbe:**

Antwerpener, Frucht gross, blassgelb, länglich, Ia.
Malteser, Frucht gross, rund, hellgelb, Ia

3) **Fleischfarbige:**

Brinkles orange, Frucht gross, rund, hellorangeroth, Ia.

4) **Zweimaltragende rothe:**

Rothe Merveille, Frucht gross, rund, dunkelroth, Ia.
Neue Fastolff, Frucht sehr gross, länglich, dunkelroth, Ia.

5) **Zweimaltragende gelbe:**

Neue gelbe Merveille, Frucht gross, rundlich, hellgelb, vorzüglich, Ia.

Jena, im März 1875. **H. Maurer.**

Van Mons Unbekannte.

Diese Birnensorte, die Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen von Herrn von Mons bekommen hat, wird in den pomologischen Notizen sehr gelobt. Dies veranlasste mich vor etwa 4 Jahren unter vielen andern Sorten auch diese Sorte von Herrn Oberdieck kommen zu lassen. Die Hardenponts Winterbutterbirne litt bei mir sehr am Absterben und Grindigwerden der Zweige, wesshalb ich diesen Baum mit der von Mons Unbekannten im Leitzweige umveredelte und die andern Zweige entfernte. Im Frühjahre 1874 hatte ich die Freude den Baum, der herrlich gewachsen war, zum ersten Male mit Blüthen bedeckt zu sehen. Die Früchte setzten gut an und bildeten sich schön aus. Es waren im October zwischen 60 und 70 Früchte auf

dem Baume. Einige der Anfangs Oct. abgenommenen Früchte reiften schon im December. Die andern, etwa am 20. Oct. abgenommenen, hielten sich bis Mitte Febr. 1875 ganz gut und waren von köstlichem Geschmacke und ganz schmelzend. Am 10. Febr. ging ich nach Grevenbroich, um Herrn Uhlhorn einige zur Probe zu bringen. Diese Birnensorte möchte ich allen im nördlichen Deutschland Wohnenden angelegentlichst zum Anpflanzen empfehlen wegen der vielen guten Eigenschaften. Hardenponts Winterbutterbirne und die Winterdechantsbirne leiden hier zu viel am Absterben und Grindigwerden der Zweige.

Hochneukirch, den 17. Februar 1875. Vahrenkamp.

Lade's späte Knorpelkirsche.

Am 10. September sah ich in Monrepos bei Geisenheim im Obstpark des Herrn Generalkonsul Lade den Mutterbaum der oben genannten Kirschensorte reich mit reifen und halbreifen Kirschen bedeckt. Es ist eine harte Süsskirsche etwa von dem Ansehen und der Grösse der Frühen schwarzen Maikirsche, angenehm und süss von Geschmack. Gegen meine Annahme, dass die Vögel einer so seltenen Frucht sehr nachstellen möchten, versicherte mir Herr Lade das Gegentheil.

Jäger.

Bewässerung der Standbäume an Gebäuden mit Dachrinnen durch das Dachwasser.

Gegen meine Gewohnheit, für verschiedene Zeitungen nie über denselben Stoff zu schreiben, bringe ich heute für die Pomologischen Monatshefte eine Mittheilung, welche ich in ähnlicher Weise (jedoch nicht gleichlautend) in Regels Gartenflora veröffentlicht habe, weil sie für die Leser besonderen Werth hat. Es betrifft die in der Ueberschrift bestimmt ausgedrückte Sache. Wer an ein Gebäude Obstbäume und Weinstöcke gepflanzt hat, wird auch schon die Erfahrung gemacht haben, dass die Standbäume durch Entziehung des Dachwassers sehr durch Trockenheit leiden, besonders in den ersten Jahren. Der Uebelstand ist natürlich in verschiedenen Lagen und Bodenverhältnissen verschieden, und es kann Plätze geben, wo die Wasserentziehung sehr nützlich wirkt.

Das einfache Mittel, die Standbäume, ohne eine Hand anzulegen, zu bewässern, besteht nun darin, dass man in dem Abfallrohr, 1 bis 2 Fuss über dem Boden, ein schwaches Rohr geneigt anbringt, welches das Wasser längs des ganzen Gebäudes durch an der Unterseite angebrachte Löcher auf der ganzen Mauerrabatte gleichmässig ausfliessen lässt, so dass bei jedem Regen das ganze Dachwasser zur Verwendung kommen kann. Die geringen Kosten, welche ein solches Rohr macht, können nicht in Betracht kommen. Wer eine Dachrinne mit Abfallrohr bezahlen kann, hat auch so viel, um noch eine Bewässerungsröhre machen zu lassen. Unter der Bewässerungsröhre muss am Fallrohr eine Klappe angebracht werden, welche erst geschlossen wird, wenn man die Bewässerung für nöthig hält. Das Dachwasser hat mehr düngende Eigenschaften, als anderes Regenwasser, weil darin der Koth zahlreicher Vögel, Tauben, Sperlinge, Bachstelzen und anderer Haus- und Hofvögel aufgelöst wird.

Jäger.

Ueber das Ausgraben von formirten älteren Obstbäumen.

Jedem Gartenbesitzer ist es aus eigener Erfahrung bekannt, wie nachlässig und oft auf ganz barbarische Art die Obstbäumchen aus den Baumschulen ausgegraben werden und es gibt im Verhältniss noch sehr viele Baumschulbesitzer, die auf das sorgfältige Ausgraben der zum Verkaufe bestimmten Obstbäume keinen besonderen Werth legen, obwohl dadurch das Anwachsen des Baumes und das Gedeihen desselben oft in Frage gestellt wird.

Besonders bei Bezug von formirten Obstbäumen bekommt man dann oft Bäume zugesendet, wo ganze starke Wurzeln abgehackt und beschädigt vorkommen; ich spreche hier ganz aus eigener Erfahrung, da ich aus renommirten Baumschulen-Etablissements derartig beschädigte Bäume zugesendet bekam; fragte man dann die Eigenthümer der Baumschulen, warum dieselben nicht sorgfältiger die Bäume ausgraben, so bekommt man meistens die Antwort, dass man eben nicht überall sein Auge haben kann, und man sich auf die Arbeiter nicht verlassen kann.

Ich erlaube mir nun eine Art des Ausgrabens von formirten Obstbäumen, sowie älterer Obstbäume, wenn letztere in Folge von

Veränderung im Garten oder aus anderen Ursachen umgesetzt werden müssen, mitzutheilen.

Bei dem auszugrabenden Baume bleibt die Baumscheibe, deren Durchmesser sich nach der Stärke des Baumes richtet, also $2^1/_2$ bis 4 Fuss betragen kann, vollständig unberührt und es wird um dieselbe der Boden in Form eines Grabens ausgeworfen, so dass der Baum mit einem Erdkegel stehen bleibt. Dieser Erdkegel lässt sich dann sehr leicht auflockern, ohne die Wurzeln zu beschädigen und der Baum kann auf diese Art mit einem vollständig gesunden, unbeschädigten Wurzelkranz herausgenommen werden, die über den Erdkegel, also in den Graben reichenden Wurzeln können mit der Baumscheibe abgenommen werden, wodurch das Gedeihen der Bäume nicht gehindert wird.

Es wird durch diese Art des Ausgrabens der Vortheil gewonnen, dass wenn der Gartenbesitzer oder Baumschulvorstand nicht selbst bei dem Ausgraben der Bäume zugegen sein kann, derselbe den betreffenden Arbeitern den zu belangenden Erdkegel markirt, und der Arbeiter nicht wie es häufig geschieht, gleich mit dem Spaten am Stamme der Bäume anfängt zu graben, und dadurch natürlicherweise alle feineren Wurzeln beschädigt und die Hauptwurzel absticht.

Da ich schon sehr oft Gelegenheit gehabt, derartig wurzelbeschädigte Obstbäume zu erhalten, als auch bei Ausgrabung von Wildbäumen aus Baumschulen und Wäldern immer dieses barbarische Vorgehen beobachtet und man sich dann wundert, wenn derartige ausgegrabene Bäume in Alleen und Anlagen gesetzt nicht fortkommen wollen, so kann ich die früher erwähnte Art des Ausgrabens der Bäume auf's Wärmste allen Gärtnern und Gartenfreunden empfehlen.

Julius Jablanczy.

Anm. Allerdings erhält man nicht selten Bäume mit sehr beschädigten Wurzeln zugesendet, doch nicht immer ist Nachlässigkeit der Arbeiter oder Mangel an Aufsicht Ursache. Wenn der Boden z. B. so ausgetrocknet war wie im Herbst 1874, so ist es ganz unmöglich die Bäume so sorgfältig, als wenn der Boden mässig feucht ist, aus der Erde zu bringen, auch wenn man die doppelte Zeit und Arbeit dazu anwendet. Die von Herrn Jablanczy empfohlene Art und Weise auszugraben, ist nicht neu und wird auch bei uns bei allen stärkeren Formbäumen angewendet, allein es ist gewiss gut, diese Methode wieder ins Gedächtniss zu rufen. Dr. L.

Pflanzt Erdbeeren!

Bei der Anlage des hiesigen Schulgartens suchte ich das Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden. Ich fasste desshalb meine Hauptgartenbeete nicht, wie es hier und da bei uns üblich, den Hauptgartenwegen entlang, mit Buxbaum, sondern mit Erdbeerpflanzen ein. Im ersten Jahre nach dieser Anpflanzung erhielt ich hiervon eine schwache Ernte, aber im zweiten Jahre einen Ertrag so gross, wie ich nicht ahnte. Ich hatte bei der Anlage meiner Pflanzung nicht daran gedacht, Erdbeeren zum Verkauf zu ziehen; ich hatte dieselbe nur gemacht, meine Familie mit dieser herrlichen Frucht versehen zu können. Aber die im zweiten Jahre erhaltene Masse Erdbeeren konnte der Consum meiner Haushaltung nicht bewältigen. Obgleich ich dazu grosse Massen verschenkte, so blieben noch grössere Massen sitzen, die verdorben wären, wenn ich sie nicht recht bald gepflückt hätte. Für zu schade haltend, die herrlichen Erdbeeren umkommen zu lassen und keinen Absatz für dieselben hier in der Nähe habend, versandte ich an einem Tage über hundert Maas derselben an Conditoren nach Elberfeld für den geringen Preis von nur drei Sgr. per Maas. Im folgenden Jahre erhielt ich wieder eine ebenso reiche Ernte. Ich kannte jetzt den Werth der Erdbeere und den Handel mit derselben besser, liess sie zum Verkauf in hiesigen Blättern annonciren und hatte bald mehr Absatz als Erdbeeren. In derselben Weise ging's seit zehn Jahren fort und brachte mir meine Erdbeerzucht ausser dem reichlichen Verbrauch der Beeren in meiner Familie durchschnittlich jährlich vierzig Thaler ein. Eigentliche Missernten sind mir noch keine vorgekommen, und in den Unglücksjahren im Obstbau von 1871—1873 gab mir 1872 die Erdbeere den Ertrag von sechzig Thalern. Ich bemerke, dass ich ausser der Einfassung der Hauptgartenbeete mit Erdbeerpflanzen, die in ihrer Länge auf beiden Seiten 150 Meter hat, noch $2^1/_2$ □Ruthen (à 144 □′) grosse Erdbeerbeete besitze, die diese Erträge lieferten.

In einem so reichen Ertrage der Erdbeerpflanze, wie ihn keine andere Obstgattung bei mir gibt und der vom Ertrage unseres Körner-, Futter- und Gemüsebaues nicht übertroffen wird, sehe ich einen mächtigen Hebel zur Hebung des Wohlstandes des Landmannes, besonders des Kleinackerers. Ich habe mich seit manchen Jahren bestrebt, der Erdbeerkultur hier im Bergischen die Verbreitung zu verschaffen, die sie wegen ihrer grossen Bedeutung verdient. Sie

hat sich hier auch in vielen Gärten eingebürgert, und in manchem beschränkten Garten eines unbemittelten Besitzers wird schon mancher Thaler an Erdbeeren gewonnen. Erdbeerfrüchte sind hier ein gesuchter Handelsartikel geworden, und wird die Erdbeere in hiesiger Gegend in der Erdbeerzeit beim Weine selten mehr vermisst.

Aber ihre Massenanpflanzung fehlt noch, nicht nur, um den Consum derselben in hiesiger Gegend noch mehr zu erhöhen, sondern auch den der grossen benachbarten Städte mit derselben hinreichend befriedigen zu können.

Damit aber die Erdbeerkultur auch anderwärts, sowohl im Kleinen wie im Grossen, Eingang und Verbreitung finde, erlaube ich mir, zu dem Vorhinmitgetheilten noch das Wesentlichste aus der von mir betriebenen Erdbeerzucht hier anzugeben.

Ich kultivire zum Verkauf hauptsächlich nur eine Erdbeersorte, eine Ananaserdbeere, von der mir leider der Name unbekannt ist. Sie ist zwar keine so feine Frucht, wie die Ed. Lucas, Jean Hachette, White Pine apple, Prince of Wales etc., sie ist aber immerhin gut zu nennen und wird in ihrer Fruchtbarkeit von keiner der vorhin erwähnten vorzüglichen Sorten hier bei mir übertroffen. Ihre Erträge sind ganz enorm und dabei besitzt sie noch die andere gute Eigenschaft, dass sie sehr lange auf derselben Stelle ausdauert und fruchtbar ist, während manche andere Sorte, wie z. B. die Mai-Queen, um einträglich zu bleiben, wenigstens alle drei Jahre frische Beete verlangt. Ich lege die Anpflanzung in kräftigen Boden in der Regel im Monat August an, sobald ich junge, starke, reichbewurzelte Pflanzen hiefür habe, setze als Einfassung der Gartenbeete die Pflanzen $^1/_3$ Meter, in den Beeten $^2/_3$ Meter von einander. Eine mit solchen Pflanzen in dieser Zeit gemachte Anlage gibt bei günstigen Witterungsverhältnissen schon im folgenden Sommer eine ziemlich gute Ernte. Ich dünge mit Cloakendünger aus meinen Schulgruben hauptsächlich gleich nach der Ernte Anfangs August und im Frühling beim Eintritt der Vegetation. Auch kurz vor oder in der Blüthe bei nasser Witterung wird noch eine Düngung mit demselben Dünger, aber in mit Wasser sehr verdünntem Zustande, vorgenommen. Bei trockener Zeit werden die Pflanzen vom Anfang der Blüthe bis zum Beginn der Reife der Beeren mit Wasser reichlich begossen. Bei den als Einfassung der Beete dienenden Pflanzen wird im Herbst beim Umspaten der Gartenbeete die Erde möglichst dicht von den Erdbeerstöcken fort-

genommen und durch neue Erde von den Beeten ersetzt, damit die Erdbeerpflanzen auch hierdurch frische Nahrung finden. Natürlich beseitige ich alles Unkraut und behacke die Pflanzen, besonders die der Beete, wenigstens zweimal im Jahr, im Frühling und nach der Ernte. Die Ranken entferne ich, sobald sie sich nur zeigen, damit der Pflanze alle Kraft zur Hervorbringung von Früchten erhalten bleibt. Haben die Beete ausgetragen, so lege ich neue an und zwar in Boden, in dem noch keine Erdbeeren gezogen wurden. Die ausgetragenen Einfassungen werfe ich aus, mache an der Stelle, wo sie gestanden, einen $^1/_3$ Meter tiefen und einen ebenso breiten Graben, fülle denselben mit Erde von den Gartenbeeten aus und setze hierin an die Stelle der alten Pflanzen neue Erdbeerpflanzen ein.

Das Laub der Erdbeerpflanzen zu deren Verjüngung nach der Ernte Anfangs August abzuschneiden, halte ich für nicht nothwendig. Ich habe hier vielfache Versuche angestellt, ob die abgeschnittenen Pflanzen reicher tragen, als die nicht geschnittenen, habe an einer Seite der Wege die Pflanzen der Einfassung geschoren, doch so, dass ziemlich lange Blattstiele blieben, die Pflanzen derselben an der gegenüber stehenden Seite unbeschnitten gelassen, habe aber keinen Unterschied in ihrer Fruchtbarkeit finden können. Da aber die unbeschnittenen Pflanzen vor dem Winter mehr Laub als die im August beschnittenen besitzen und hierdurch die Wurzelstöcke jener gegen Erfrieren geschützter sind als diese, so unterlasse ich das Abschneiden des Laubes jetzt ganz. Im nächsten Frühling werden jedoch alle dürren Blätter der nun unbeschnitten gelassenen Pflanzen sorgfältig entfernt.

Pflanzt Erdbeeren! Ich sehe die Erdbeerpflanze als eine grosse Wohlthäterin an. Als noch bis vor wenigen Jahren die Steigerung der Lehrergehälter an vielen Stellen mit der Steigerung der Preise fast aller Lebensbedürfnisse nicht gleichen Schritt hielt, da haben die Erträge meiner Erdbeeren dazu mitbeigetragen, meinen Familienbedürfnissen keine Einschränkung auferlegen zu müssen. Was aber die Erdbeere dem Einzelnen ist, das wird sie bei gleicher Cultur gewiss noch vielen Andern, ja ganzen Gemeinden werden. Das Dörfchen Staufenberg bei Rastatt in Baden ist durch seine Erdbeerkultur aus der Armuth herausgerissen und auf den Weg des Wohlstandes gebracht worden. Was uns die Gartenlaube über die grosse Nützlichkeit der Erdbeere im Jahrgang 1873 Seite 484 in dem Artikel „Die Vierlande des Schwarzwaldes“ mittheilt, dem

pflichte ich vollständig bei. Wenn da u. a. angegeben ist, dass der Ertrag eines Morgens Erdbeeren 16—20 Centner im Werthe von je 30—40 Gulden sei, so ist die Angabe nach den hier von mir erzielten Resultaten gar nicht zu hoch gegriffen. Und wenn da weiter gesagt ist: „Die Erdbeere ist unser Hort und Halt; sie hat in den fünfziger Jahren mehr als eine Familie Staufenberg's vom Untergange gerettet," ich bezweifle die Wahrheit auch dieser Worte nicht im Geringsten.

Witzhelden, Kr. Solingen, im Januar 1875.

C. Hesselmann,
Vorsteher der Obst- und Gartenbausection
der Lokal-Abth. Solingen.

Besondere Art Bäume zu pflanzen.

„Herr von Saint Paul auf Jäcknitz bei Zinten beobachtet bei der Pflanzung von Bäumen, gleichviel ob Obstbäume, Birken, Ahorn, Eschen, Linden etc. ein Verfahren, das allgemein bekannt zu werden verdient. Seit 20 Jahren hat derselbe diese Methode angewandt und dieselbe sich stets als ganz vorzüglich bewährt. Es werden nämlich gar keine Pflanzlöcher gegraben. Auf der Stelle, wo ein Baum stehen soll, wird ein starker Pfahl recht fest und tief eingetrieben, damit der daran zu befestigende Baum selbst durch den stärksten Wind nicht bewegt werden kann. Dann werden alle in die Tiefe strebenden Wurzeln rücksichtslos abgeschnitten. Nun wird der Baum passend an den Pfahl gestellt und die Wurzeln, ihrer früheren Lage entsprechend, auf das Sorgfältigste auseinander gebreitet. Ist das geschehen, so werden sie mit Kompost oder anderer guten Erde sorgfältig beschüttet und mit der Brause eingeschlemmt, wiederholt beschüttet und nochmals eingeschlemmt. Nachdem nun der Baum an den Pfahl festgebunden, werden recht grosse Rasenstücke, wie dieselben zum Belegen von Gräbern genommen werden und die natürlich bereit gehalten sein müssen, mit der Grasseite nach unten auf die Erde gedeckt und angedrückt. Spalten, durch welche Sonne und Wind eindringen könnten, dürfen nun und auch später nicht geduldet werden. Der Rasen muss gründlich und wiederholt durchnässt werden und damit ist die Pflanzung geschehen. Es erübrigt nur, die Rasenstücke ab und zu zu begiessen; dieselben halten übrigens die Feuchtigkeit lange fest."

Obige Mittheilung verdanken wir der Güte eines sehr tüchtigen Praktikers, des Herrn Obergärtner Sommermayer in Dönhoffstädt; derselbe bestätigt die vorzüglichen Erfolge der angeführten Methode. Wir glauben, dass dieselbe für Pflanzungen in flachgründigem Boden von grossem Werth ist, da hier die Wurzeln genöthigt werden, eine mehr schräge als senkrechte Richtung anzunehmen und ihnen der faulende Rasen Nahrung von oben bietet. Das Bedecken mit Rasen ist gewiss sehr förderlich, allein wenn man Dünger hat, so ist ein Belegen der Baumscheiben mit 2—3 Gabeln Mist doch am Ende noch billiger und praktischer. Dr. Ed. L.

Sehr schönes Obst aus Pommern.

Unser neues Mitglied des Pomologen-Vereins, Herr Rittergutsbesitzer v. Kameke in Lustebuhr bei Köslin an der Persante sendete eine ansehnliche und sehr schöne Collection von Obstsorten von dort zum Bestimmen ein. Die Früchte waren von seltener Ausbildung und Schönheit; es war besonders die Colomas Herbstbutterbirn von doppelter Grösse, wie wir sie sonst haben und wie sie das Handbuch darstellt, Grumkower Butterbirn von fast 1 Pfund Schwere, Danziger Kantapfel von der Grösse einer Canada Reinette u. s. w. Dabei war das Colorit sehr schön. Ich wurde dadurch veranlasst, Herrn v. Kameke um einige Mittheilungen über Boden und Standort dieser Obstsorten zu ersuchen. Derselbe war so gütig, mir die folgende Mittheilung zu machen, wofür ich Namens der Redaction den wärmsten Dank auszusprechen mir hier erlaube.

Dr. Ed. L.

Sämmtliche Obstbäume der übersandten Sorten sind Hochstämme und stehen in dem sogenannten Gemüsegarten, der regelmässig zur Hälfte jährlich abgedüngt wird, dagegen aber auch jährlich mit Gemüse und Naschobst völlig bebaut, nie ungenutzt liegt. Die natürliche Lage ist ein flacher Abhang nach Norden, 3—4 Morgen gross, durch Anpflanzungen und Gebäude theilweise gegen Winde geschützt, doch nicht genügend. Durch den Nordhang und den Schutz wird der Garten sehr empfindlich für Frost, der als Spätfrost im Frühjahr oder höhere Kältegrade im Winter sich sehr empfindlich bemerkbar macht und mir schon grossen Schaden gethan hat. — Die natürliche Bodenbeschaffenheit ist durch den langen Gemüsebau auf 2 Spatentiefe in einen milden humusreichen Gartenboden

verwandelt; ursprünglich ist es wohl ein leichterer lehmiger Sandboden gewesen. Der Untergrund ist sehr wechselnd und so verschieden, dass derselbe vom weissen Sande bis sterilen Lehm wechselt. — Die Grösse des Gartens beträgt ca. 3—4 Morgen. — Die Kolomabirne, über die Sie sich speziell aussprechen, steht insofern günstiger, da sie auf einem kleinen Südabhang steht, der tiefgründigen, milden, durchdüngten Boden hat. Gegen Nordwind ist die Birne geschützt, dagegen wenig gegen Ost- und Westwind. Ich besitze 2 Stämme, die denselben Stand haben und die ich vor 20 Jahren bezogen habe. Es sind die dankbarsten Obstbäume, die ich je gekannt habe; sie tragen bereits seit vielen Jahren und fast immer sehr reichlich. Früchte wie die übersandten Birnen sind keine Ausnahme oder Seltenheit, sondern kommen häufig vor. Leider hat einer der Bäume sehr stark durch Windbruch und Frost gelitten, so dass ich desswegen sehr besorgt bin.

v. Kameke.

Die beste Form für Obstbäume.

Mitgetheilt von Herrn Ortgies in Bremen.

Wenn die Cultur der Bäume in platten Formen als einfache und doppelte Spaliere, die an horizontal gezogenen Eisendräthen befestigt werden, nicht schon überall Mode geworden wäre, so könnten wir wenigstens versichern, dass diese die Cultur der Zukunft selbst einer sehr nahen Zukunft sein wird.

Bevor wir von der Form sprechen, welche für Obstbäume die geeignetste ist, wollen wir sagen, dass ein anderer Grundsatz der Baumzucht immer allgemeiner Anerkennung findet, nämlich die beständige Erneuerung der Leitäste — des ganzen Baugerüstes. Man hat viele Fehler, die durch den Schnitt auf die mangelhafte Entwicklung der an der Basis befindlichen Zweige beitrugen, beseitigt. Indess zeigt uns die Erfahrung von Tag zu Tag, dass, was man auch beginnen möge, nach Verlauf einer gewissen Zeit diese Theile unfruchtbar werden und dass das Zurückschneiden oder die Erneuerung eines grossen Theiles jeden Leitastes das einzige Mittel gegen diese Erschöpfung ist.

Wenn die Verjüngung des Baugerüstes, d. h. also die Verjüngung sämmtlicher Aeste, welche dem Baume die Form geben, künftig angewandt werden soll, so ist es auch sehr wichtig, für seine Bäume solche Formen zu wählen, welche diese Operation

leicht ertragen. Die 5armige Palmette (Lucas nennt sie Candelaberform) ist die Form, welche wir seit langer Zeit besonders empfehlen; desshalb fühlen wir uns auch jetzt bewogen, ihre Vorzüge zu zeigen, wie die Mittel anzugeben, sie gut herzustellen.

Zunächst sei bemerkt, dass man die Palmette mit aufrecht stehenden Aesten aus 3 bis 8 solcher Aeste bilden kann, indess wird es selten vortheilhaft sein, mehr als 5 Arme zu bilden. Die Aeste sollten 30 Ctm. von einander entfernt sein und während ihrer Heranbildung sind sie Sommer und Winter so zu ziehen, dass der Mitteltrieb am kürzesten, die beiden nächsten etwas länger und die untersten die längsten bleiben.

Diese Vorsichtsmassregel ist noch nicht immer genügend, um zu verhindern, dass die mittleren Zweige und Aeste zu sehr wachsen. Man muss oft zu kräftigen Mitteln greifen, um den Wuchs der Mitte zu schwächen, etwa durch jährliche Einschnitte an der Basis dieses Astes oder besser, indem man seine Ueppigkeit benutzt, ihn fruchtbar zu machen. Um dieses zu erreichen, oculirt man im August Fruchtknospen in denselben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass solche Augen von Zephirin Gregoire, Beurré Six, Beurré de Rance, Duchesse d'Angoulême die Uebertragung von einem Baume auf den andern am besten ertragen.

Diese in Frage stehende Form eignet sich vollkommen zum Verjüngen; es genügt dazu, die Aeste bis $^1/_3$ ihrer Länge zurückzuschneiden und dabei die Regeln des proportionellen Schnittes zu beobachten.

Falls der eine oder andere der Bäume keine guten Früchte brächte, so ist eine neue Veredlung durch Oculiren oder Pfropfen sehr leicht angebracht. Man schneidet das Exemplar wie für eine Verjüngung zurück. Will man dabei gern mehrere Sorten wählen, so geht das um so besser, wenn man nur eine richtige Auswahl trifft. Man setzt auf den Mittelast eine schwachtreibende Sorte, auf die folgenden eine Sorte von mittlerer Triebkraft, auf die äussersten eine sehr üppig treibende Sorte, z. B. Beurré Clairgeau, Bon Chretien Williams, Conseiller à la Cour, oder besser Beurré Giffart, Duchesse d'Angoulême, Beurré d'Amanlis, oder auch Josephine de Malines, Passe Colmar, Beurré d'Hardenpont etc.

Die Palmetten mit zurück- oder recht aufrecht gebogenen Aesten von geringerer und mittlerer Dimension, die Cultur am Contrespalier, das Verjüngen des Baugerüstes eines Baumes sind die drei grossen

Probleme, welche für den Erfolg der Obstkultur in den Gärten zu lösen sind. Das, was wir darüber sagten, wird genügen, um den dahin führenden Weg klar zu erkennen.

(Aus dem ersten Jahrbuche der belgischen Gärtnerei von Fr. Burvenich, E. Pynaert, Em. Rodigas, H. J. van Hulle.)

Die Einkürzungsmethode der Rebe im Sommer.

Von Pastor Mag. Thieme in Frohburg.

Schon vor länger als 50 Jahren sah Referent, dass Meister Winzer zur Arbeits-Ersparniss das übliche Geizen der Stöcke erst kurz vor und selbst während deren Blüthezeit vornahmen, dabei aber zugleich, wenn auch nicht gerade als Regel, sondern wie es ihm vorkam, nach Gutdünken und Launen die längern frischen Triebe einkürzten. Wohl wissend, dass manche Winzer nicht selten futtergierig mehr auf das Wohl ihrer Kühe, als auf das der, ihnen zur Pflege anvertrauten, Reben bedacht sind, erschien dieses Verfahren dem Schreiber dieses als ein tadelswerther Eingriff in die Entwicklungsperiode der Weinstöcke, doch zu seiner Verwunderung sah er nicht den erwarteten Nachtheil, sondern sogar Vortheile daraus hervorgehen. Später nahm er auch in hiesiger Gegend wahr, dass gewöhnliche Arbeiter, die als Nebenbeschäftigung und ohne besondere Kenntnisse von der Rebzucht Spalier-Weinstöcke behandelten, ebenfalls um deren Blüthezeit die jungen Triebe ohne Auswahl einkürzten, und zwar ebenfalls auffällig mit günstigem Erfolge. Sie thaten es auf Befragen eben aus keinem andern Grunde, als damit nichts umherhänge und die grüne Blätterwand des Spaliers ein gefälliges Aussehen erhalte; aber nach dieser vermeintlich gedankenlosen Misshandlung trugen die Stöcke nicht nur reichlich schöne Trauben, sondern sie befriedigten auch auf die Dauer und allen gehegten Befürchtungen zum Trotze in jeder Hinsicht und wo es nicht geschehen, kam diess nur auf Rechnung einer nicht klüglich gemässigten allzugrossen Tragbarkeit. Da wagte es endlich Schreiber dieses, wenn auch immer noch mit einigem Zagen, die gemachten Beobachtungen auch an den eignen Stöcken zu verwerthen und seine Versuche fielen nur zu seiner Zufriedenheit aus, ja sie brachten ganz überraschende Erfolge. Alle noch zurückgebliebenen Bedenken verscheuchten die Kunde, welche er von dem von einer gewissen Frau Leonhardt in Mannheim

beobachteten und allgemeines Aufsehen, selbst bei den erfahrensten Rebzüchtern, erregendem Verfahren durch das schon früher erwähnte classische Werk v. Babo's erhielt. Da dieses wohl nicht in den Händen aller Leser und er kaum im Stande sein dürfte, die Sommerverkürzung der grünen Rebschosse genauer zu beschreiben, als es dort geschieht, hält er eine wörtliche Wiedergabe der von Babo'schen, jedoch etwas abgekürzten Mittheilungen in folgendem wohl gerathen.

Es heisst nemlich daselbst Seite 245:

„C. Das Einkürzen vor der Blüthe.

Wenn schon bis jetzt diese Arbeit nicht so allgemein bekannt ist, als sie es zu sein verdient, so ist sie dennoch geeignet, in der Sommerbehandlung des Weinstocks eine förmliche Umänderung herbeizuführen. Das Verdienst, hierauf aufmerksam gemacht und grössere, dazu aufmunternde Versuche angeregt zu haben, gebührt der nun verstorbenen Frau Leonhardt in Mannheim. Wenn schon in wenigen, von hier entfernteren Weingegenden, das Einkürzen vor der Blüthe im Gebrauche ist, so scheint diese erfahrene Kennerin des Rebbaues hievon keine Notiz gehabt und ihr Vertrauen auf diese Methode mehr auf eigene Versuche und Erfahrungen gegründet zu haben. Gewiss aber ist, dass mehrere intelligente Weinbauverständige, wie Schams, Bronner etc. durch die bei derselben im Jahr 1838 geschehenen Erfolge überrascht, diese Methode aller Beachtung werth fanden, so wie Schams selbst, bei seiner Anwesenheit in Weinheim, sich sehr günstig darüber aussprach. Nach Frau Leonhardts Meinung werden durch dieses frühe Einkürzen die Geizen (Aberzähne) hervorgelockt, und nach deren vollendeten Ausbildung, da ihr Hervortreiben schon im Vorsommer stattfindet, auch die an den Haupttrieben befindlichen Augen, auf welche die Fruchtbarkeit für das künftige Jahr beruht, vollkommener ausgebildet, so dass, wenn sie im nächsten Frühling hervortreiben, sie viel sicherer und dabei mehr und grössere Gescheine bringen, als wo diese Aberzähne (von Frau Leonhardt Winkeltriebe genannt), entweder gar nicht oder später hervorkommen, wohl gar aus Unverstand abgebrochen werden. Bei einer im Frühlinge 1839 angestellten genauen Besichtigung ihrer Reben war deren grössere Fruchtbarkeit unverkennbar, und um so auffallender, als gerade in diesem Jahre die anders behandelten Weinstöcke einen geringen Ertrag versprachen, indem sie nur mit dünnen, fruchtlosen Augen antrieben, während die Reben der Frau Leonhardt dicke, mehrere Gescheine zeigende Sprossen trugen.

Hierdurch veranlasst, wurde diese Behandlung in Weinheim sogleich in mehreren Weinbergen versucht und wirklich zeigte sich ausser andern Annehmlichkeiten im Jahre 1840, eine gegen die anderen Rebstöcke erhöhte Fruchtbarkeit und ein verhältnissmässig reicher Herbst mit schönen, vollkommenen Trauben, wohingegen die Nachbarweinberge nur wenige oder verkrüppelte Trauben aufweisen konnten. Dieser Erfolg ward seither immer mehr und mehr beobachtet, wenn man sich auch in manchen Jahren nicht so streng an das Einkürzen kurz vor der Blüthe mehr hielt, sondern erst während und nach derselben einkürzte, so dass es auf die genaue Einhaltung der von Frau Leonhardt angegebenen Periode nicht so genau anzukommen scheint. Dagegen ist es wesentlich, dass die Wintertriebe nicht ausgebrochen, sondern später ebenfalls nur eingekürzt werden, wodurch die künftige Fruchtbarkeit schon desshalb sehr befördert werden muss, weil das künftige Tragauge nicht verletzt wird, wie diess bei dem Austreiben der Geiztriebe immer geschieht. — Ein weiterer Vortheil dieser Methode besteht in der Einfachheit der Behandlung der grünen Triebe im Sommer. Wenn die Schossen einmal eingekürzt sind, so treiben solche ihre Winkeltriebe. Diese hängen sich um den ganzen Stock herum, schützen die heranwachsenden Träubchen vor den sengenden Sonnenstrahlen, sowie vor etwaigem Hagel. In der nicht zu sehr dichten Laubdecke haben sie jedoch immer Licht genug, um sich auszubilden, und wenn sie herangewachsen sind und ein freieres Hängen ihnen zuträglich wird, ist gegen Ende des Augustes nichts weiter nöthig, als die Geizen einzukürzen (nicht auszubrechen) u. s. w. Nur bei sehr stark treibenden Reben dürfte ein mehrmaliges Einkürzen der Geizen nothwendig werden, wenn das erste wegen zu dichtem Ineinanderhängen derselben, und zu starker Deckung geschehen muss. Dass die Trauben vollkommen werden, im Blühen nicht so leicht abröhren, und früher zeitigen, ward schon früher bemerkt, sowie auch, dass man seit der Zeit der Einführung dieser Methode keinen Unterschied in der Qualität, sondern diese eher noch besser fand. Ob übrigens die Meinung der Frau Leonhardt richtig sei, dass diese Einkürzungsmethode die Rebstöcke auch vor mehreren Krankheiten schütze, müssen erst Versuche zeigen. Zum Voraus lässt sich kein Grund dafür anführen, wenn nicht vielleicht jener, dass durch das Einkürzen überhaupt eine neue Triebkraft im Stocke angeregt würde, welche ihn befähigte, etwaigen Anlässen zu Krankheiten leichter zu widerstehen. — Bei Allen ist es aber nöthig,

dass verständige, aufmerksame und mit der Schnittmethode ganz genau vertraute Männer das Einkürzen besorgen, sonst kann dadurch mehr Schaden als Nutzen gestiftet werden. Merkwürdig ist das schnelle Vorschreiten und Wachsen der Trauben nach dem Einkürzen. Diess zeigt sich auffallend, wenn man nach ungefähr 8 Tagen die auf die gewöhnliche Art behandelten Nachbarweinberge dagegen betrachtet, deren Traubenbeeren alsdann oft nur die halbe Grösse zeigen. Da die Schossen an den Reben nicht gleich lang wachsen, auch manche die andern an Ueppigkeit übertreffen, so lässt sich das Einkürzen nicht in einer einzigen Arbeit beschaffen, sondern man muss den Weinberg öfter durchgehen, um die nachwachsenden Loden, welche nach dem Abbrechen der ersten stärker nachtreiben, einzukürzen etc. — Frau Leonhardt hat das Verdienst, auf diese Methode aufmerksam gemacht und sie zur Sprache gebracht zu haben. Diese selbst fand indessen manche Gegner, welche jedoch mehr dem alten Vorurtheil huldigen, als dass sie ein Verfahren verdammen können, welches so sehr der Natur des Rebstocks gemäss ist."

Soweit von Babo. Das von ihm am Schluss hervorgehobene Naturgemässe der Leonhardtschen Methode springt zwar keineswegs in die Augen, denn sie erlaubt sich ziemlich gewaltsame Eingriffe in die Vegetation des Weinstocks. Doch hat sie einigermassen eine Analogie in der bei der Obstcultur mit Vortheil angewandten Pincirmethode und die Erfahrung legte bereits für ihre Anwendung bei einem sonst umsichtigen Verfahren ein günstiges Zeugniss ab, ja, lässt sie besonders für norddeutsche Verhältnisse höchst beachtenswerth erscheinen. Selbst bei der bis jetzt keineswegs erwiesenen Annahme, dass die Rebstöcke bei derselben, schon wegen der hervorgerufenen grössern Fruchtbarkeit, kein zu hohes Alter erreichen dürften, würde von ihrer allgemeinen Anwendung nicht abhalten können, da ja die öftere Erneuerung der Rebenpflanzungen für einen intelligenten Pfleger nichts Abschreckendes haben kann. Die Hauptaufgabe für den Rebenzüchter in nördlichen Lagen bleibt ja doch jedenfalls die Erzielung einer alljährigen reichlichen und sicher reifenden Traubenerndte, welche aber durch die Leonhardtsche Methode mehr als durch jede andere befördert wird.

Dass übrigens Frau Leonhardt und selbst der alte Herr von Babo noch falschen Anschauungen huldigen und mit Hülfe derselben die neue Methode zu begründen suchen, kann der Trefflichkeit dieser eben so wenig Eintrag thun, als dem Ruhme ihrer mehrge-

nannten Verbreiterin. Diese Irrthümer sind vom Schreiber dieses in dem vom Geize handelnden Abschnitte ausreichend beleuchtet und widerlegt worden. Es sind nemlich die Geiztriebe keineswegs für die nächstjährigen Fruchtaugen Saftzu-, sondern Saftableiter und müsste man nicht durch deren alsbaldiges Abbrechen ein vor- und daher unzeitiges Austreiben dieser befürchten, so könnte es ohne allen Schaden für die künftige Tragbarkeit geschehen. Dieser wohlbegründeten Befürchtung wegen sind aber die Geizsprossen wenigstens bis zur Abnahme der aufsteigenden Saftbewegung, d. i. also bis Ende August, soweit zu schonen, dass sie nöthigenfalls wohl eingekürzt, nicht aber ganz weggenommen werden. Bei Spalierreben, deren Vegetation ein guter Gartenboden und starke Düngung in der Regel sehr zu steigern pflegt, wird sich meist diese Einkürzung des Geizes höchst nöthig machen, weil der, nach zeitig geschehener Einkürzung sämmtlicher Reben mächtig hervorbrechende Geiz am Spalier, wo sich die Triebe nicht allseitig ausbreiten können, einen allzudichten die Träubchen erstickenden Blätterwust bildet. Auch die an dem Geize, zumal bei den von Natur sehr tragbaren Sorten, als z. B. Gutedel und Burgunder etc., sich entwickelnden Blüthen (Scheine), welche bald sich entfaltend und Beerchen (Herlinge) ansetzend, den Stock ohne Noth erschöpfen, müssen weggebrochen werden. Ja, der eingekürzte Geiz treibt nicht selten auf's Neue Geizsprossen und dann kann man mit dem Einstutzen, um Verwilderung abzuwenden, gar nicht fertig werden; es wächst, wie man zu sagen pflegt, bei einigermassen ausgedehnter Spalierrebenzucht die Arbeit über den Kopf. Daher möchte Schreiber dieses folgende Behandlung bei einer solchen vorschlagen. Man verkürze ganz kurz vor der Blüthe mit Ausnahme der zur künftigen Austreibung des Stocks bestimmten Reben (Leitreben) alle Sprossen, welche Trauben-Ansätze (Scheine) tragen, je dicht über deren zu oberst stehenden, so dass er nun die Spitze bildet. Macht ein ungewöhnlich reicher Fruchtansatz bei der Befürchtung, dadurch eine Erschöpfung des Stockes herbeizuführen, eine Verminderung der Scheine räthlich, so gilt dennoch dasselbe Gesetz der Einstutzung dicht über den obersten derselben und man wird darüber staunen, wie bald dieser alle andern tiefer stehenden überholt und der Reife zueilt. Die den Trauben so günstige Beschattung gewährt in kurzer Frist der nun kräftig hervorsprossende Geiz. Die Leitreben aber müssen natürlich, je nach der Kraft des Stockes, eine weniger starke Einkürzung erfahren. Der nach der-

selben überall erscheinende Geiz wird nun da, wo er nicht durch ein Blätter-Dickicht schadet, oder gar zu freche Schosse treibt, was an den Spitzen oft der Fall ist, unberührt gelassen und nur seiner sich an ihm bildenden Scheine beraubt. Denn man wolle doch ja nicht vergessen, dass die Blätter die Lungen der Pflanzen und daher sie es sind, welche die Kräftigung und Ausbreitung der Wurzeln und durch diese das fröhliche Gedeihen des ganzen Organismus befördern. Pflanzen zumal, welche so grosse Blätter treiben, als der Weinstock, mahnen uns zu besonderer Schonung: denn nicht umsonst hat die Natur sie so gross gemacht und ein jedes ist ein wichtiges Ernährungsorgan. Wo nun also eine zu dicht gewordene Belaubung die Befürchtung hervorruft, dass die Triebe darunter vergeilen und die Scheine verkümmern möchten, nehme man von dem Geize nicht mehr hinweg, als eben zur Lüftung des Dickichts nöthig ist. Ja selbst Ende August, wo doch die Blätter ihre Funktionen immer noch nicht ganz beendet haben, würde es eben ein Eingriff in dieselben sein, wenn man die Geiztriebe schon gänzlich entfernen wollte, man warte damit bis zum Abfall der Blätter und kürze nur, um den Sonnenstrahlen etwas mehr Zugang zu verschaffen, ohne jedoch die reifenden Trauben ganz bloss zu stellen. Dass die starken und verfolgten Geiztriebe im Spätherbste nicht wohl ausgebrochen, sondern mit dem Messer entfernt werden müssen, ist wohl etwas selbstverständliches.

Für den weniger in der Rebzucht Erfahrenen sei noch bemerkt, dass die Wirkung des Einkürzens vor der Blüthe in einer Hemmung des Safttriebes nach oben besteht, wodurch dieser veranlasst wird, die untern Augen der Sommertriebe mehr, als es sonst geschehen sein würde, zu kräftigen und zur Fruchtbarkeit auszubilden, ähnlich dem Erfolge, welchen man durch das wagerechte und noch tiefer geneigte Anheften der Fruchtreben im Frühjahre zu bewirken strebt. Abgesehen von andern Vortheilen des erstern Verfahrens, hat es vor letzterem eine geringere Mühwaltung voraus und dürfte es wohl in der Zukunft eine jede andere besiegende Methode in Norddeutschland werden. Dazu kommt noch, dass man bei demselben auch diejenigen Rebsorten, die in der Regel wenigstens im fruchtbaren Gartenboden, nur aus den höher an den Tragreben stehenden Augen Scheine zu entwickeln pflegen und desshalb die vielen Platz beanspruchende Bogrebenerziehung fordern, ebenfalls kürzer behandeln kann. Doch ob dieses wirklich der Fall ist, müssen erst noch fortgesetzte Versuche entscheiden.

Notizen über das Auftreten des Mehlthaues an den Birnbäumen

in den vereinigten Staaten von Nord-America und die daselbst angewendeten Massregeln.

Auf meiner Reise durch mehrere Staaten der nordamerikanischen Union im vorigen Jahre hatte ich Gelegenheit, in dieser neuen Welt die Bösartigkeit des Mehlthaues kennen zu lernen.

Der Mehlthau ist es, welcher in gewissen Distrikten von Nord-Amerika so arg auftritt, dass er an solchen Orten die Birncultur gänzlich darniederhält. — Im Staate New-York bekam ich die ersten von Mehlthau ziemlich stark behafteten Birnbäume in der Nähe von Schenectady und später in dem Orte Webster, einige Meilen von Rochester — dem amerikanischen Erfurt — entfernt, zu sehen. Michigan und Canada ist, soweit ich Birnenanpflanzungen gesehen und überhaupt mit diesen beiden Staaten bekannt geworden bin, nicht so arg von Mehlthau heimgesucht. In Canada ist, nebenbei gesagt, die Birnencultur in Folge der climatischen Verhältnisse des Nordens nicht so häufig; dort ist es der Apfelbaum, welcher unter den Obstbäumen besonders vorherrscht.

Kommt man nun aber etwas mehr nach Süden und Westen, so kann man andere Erfahrungen machen. In Illinois, dem prairiereichen Lande, haben die Obstzüchter schon mehr gegen Mehlthau zu kämpfen; diessbezüglich waren mir besonders die Baumgüter (Orchards) der Farmen zwischen den Städten Pana, Vandalia, Edgewood und Matoon, sowie auch die in der Gegend von Champaign an der Illinois Central Rail Road, bemerkenswerth. Auch in verschiedenen Bezirken von dem südwestlichen Indiana, von Nord- und Mittel-Arkansas, Südwest- und Mittel-Missouri, im nördlichen Texas, sowie auch fast durch den ganzen Staat Kansas ist der Mehlthau die Ursache einer recht fühlbaren Calamität in der Birncultur, Nebraska wird trotz allen den dort gemachten Anstrengungen noch für einige Zeit auf eine allgemein lohnende Birnen-Ernte verzichten müssen. In Jowa ist man zu der Ansicht gekommen, dass die Birn zur allgemeinen Anpflanzung im Staate nicht empfohlen werden könne; nur auf lehmigem Boden und bei ganz besonderer Pflege lässt sich ein ziemlich lohnender Ertrag erzielen. Soweit meine eigenen Erfahrungen! — Doch damit ist noch nicht abgeschlossen.

Berichte aus einzelnen Theilen von Ohio, aus den beiden Karolina-Staaten, Tennesee, Missisippi, Louisiana etc. lauten ebenfalls nicht viel besser. In Louisiana z. B. soll die Birne im Allgemeinen so gut wie gar nicht gedeihen.

Alle diese angegebenen Gegenden liegen mehr oder weniger in Prairien — Ebenen — oder doch nur schwach wellenartig hügeligen Länderstrecken, durch welche man mitunter viele Meilen weit zurücklegen kann, ohne an einen Baum, noch seltener aber an eine Waldung zu stossen; — es sind reine Naturwiesen, deren Gras nicht selten über Manneshöhe wächst und welche häufig einen Boden von lockerer humusreicher Beschaffenheit haben.

Infolge Mangels an Waldungen und ausgedehnteren Obstplantagen herrscht auf den Prairien stets ein schneller und zugleich schroffer unregelmässiger Temperaturwechsel, der ja, soweit uns bekannt ist, unheilbringend auf alle Organismen einwirkt. Im innigen Zusammenhange mit der Art und Weise des Temperaturwechsels ist auch der Wechsel der atmosphärischen Feuchtigkeit, so dass — wie wir in der Fire Creeck Prairie (südlich von dem kleinen Städtchen Lexington im nördlichen Missouri gelegen) die Erfahrung machten — sich ungeheuer schwere Gewitter entladen, begleitet von fürchterlichem Sturm und mit Ueberschwemmung drohenden Regengüssen, ohne dass wir eine Stunde lang vorher hätten eine Ahnung haben können von dem heftigen Auftreten dieses für das Leben der Menschen und Thiere mit Gefahr drohenden Phänomens.

Während sich so unerwartet und in kurzer Zeit colossale Wassermassen auf den Prairieländern ergiessen, vergehen sehr oft dann Wochen, ja unter Umständen auch Monate, ehe wieder einmal ein Tropfen Regenwasser die Fluren erquickt. Das sind Witterungsverhältnisse, die man mit Recht „extreme“ nennen kann und unter denen sich am schnellsten Ausschlags- und Pilzkrankheiten, wie Honig- und Mehlthau auf den Pflanzen, speciell aber auf dem Birnbaum, entwickeln.

Aus vorstehender Mittheilung ist zu ersehen, dass das Auftreten des Mehlthaus hier weiter nichts ist, als eine Folge des schroffen Temperaturwechsels, herbeigeführt durch allgemeinen Mangel an Waldungen und grösseren Baumpflanzungen, welche fähig wären, die Temperaturverhältnisse in ihrem Wechsel mehr zu regeln und angenehmer zu machen. Auch für die Gesundheit des Menschen könnten grosse Waldanlagen nur zu einem unschätzbaren Vortheile werden;

viele langwierige Krankheiten, die fast ausschliesslich in den Prairie- und in Sumpf-Gegenden so arg auftreten, wie z. B. das Kaltefieber, Gallenfieber etc. würden verschwinden, wenn die Luft reiner, von schädlichen Miasmen freier wäre. Ein englischer Missionär, der schon in Amerika viel gereist und mit den dortigen Verhältnissen vertraut war, stellte mir das Gedeihen des Birnbaumes als ein charakteristisches Zeichen für ein gesundes Klima hin, indem er sagte: „Die schönsten Aepfel- und Pfirsichbäume vermögen es nicht, mich für einen ständigen Aufenthalt unter ihrem Schatten zu bestimmen, wo der Birnbaum nicht gedeihet, mag auch ich es nicht versuchen, meinen Aufenthalt zu nehmen!"

Angesichts dieser traurigen Thatsache haben sich die amerikanischen Pomologen in ihrer Praxis sowohl als auch in ihrer Wissenschaft nicht müssig gezeigt. Die Erfahrungen der Praxis haben gelehrt, dass manche Birnensorten, wie z. B. die Beurré d'Anjou, Bloodgood, Mount Vernon, Souvenir du Congres, Marshall Wilder, Lawrence, Dearborn Seedling, Bartlett, Duchesse d'Angoulême, Seckel, Howell, Clapps Favorite, Vicar of Wakefield, Beurre superfin, Doyenne d'été der Mehlthau-Krankheit schwerer, andere dahingegen wieder leichter unterliegen und dass auch die Culturmethode einiges zur Fernhaltung der Krankheit mit beizutragen fähig sei. So weiss man jetzt, dass Birnbäume auf einem mit Gras oder Gemüse bebauten Lande stehend, seltener von Mehlthau befallen werden, während da, wo die Baumscheiben frei und nackt liegen, derselbe selten ausbleibt. Ferner empfiehlt man ein tiefes Pflanzen der Bäume, verschiedene Erdmischungen beim Auspflanzen um die Wurzel zu bringen u. s. f. Wie aber immer die Praxis sich auch bemühen mag, ihren Erfahrungen gemäss, die besten Mittel und Wege zur Erzielung eines lohnenden Ertrags anzuwenden, so erweisen sich dieselben leider dennoch als zu wirkungslos, um im Allgemeinen eine höhere Bedeutung zu erlangen. Die Männer der Wissenschaft empfehlen eine Massenanpflanzung von Bäumen, gleichgültig ob Wald oder Obstbäume und, wie sie es dem Landmanne empfehlen, so fordern sie auch gleichzeitig von der Staatsregierung, dass Letztere etwas für Erstere mit einzutreten suche und zwar nicht allein aus Erwerbs-, sondern auch aus Sanitäts-Rücksichten für die Bewohner des Landes.

Kansas und Nebraska, das sind die beiden Staaten, wo das Bäumepflanzen bis jetzt am thätigsten betrieben wird und wo die

Regierungen alljährlich eine bedeutende Summe Geldes dazu verwenden. Dass sich diese Staaten bald in Folge ihrer grossen Anstrengungen eines guten Erfolges erfreuen dürfen, ist zum Theil schon erwiesen und daher ausser Zweifel.

Schweinsburg in Sachsen.

O. R. Mehlhorn.

Zwei Mittel gegen Blutläuse.

Das einfachste und unschädlichste Mittel auch bei heissem Sonnenschein die Blutläuse zu vertilgen, ist: Ein Eimer Ammoniakwasser aus einer Gasfabrik mit 10 Eimer Wasser verdünnt, und eine Handspritze, um es anzubringen. Junge Bäume streiche man 2mal im Jahre mit fünffach verdünntem Ammoniakwasser an und die Läuse sind rein weg. Verdünntes Petroleum und Kalk greift immer die Rinde zu sehr an, ohne entsprechend zu nützen.

Subbelratherhof b. Ehrenfeld und Köln.

A. Schlösser.

Von einem Gartenbesitzer in Mannheim, der alle gegen die Blutlaus empfohlenen Mittel vergeblich angewendet hatte, wurde mir mitgetheilt, dass er zufällig darauf gekommen sei, die von der Blutlaus besessenen Stellen mit Sauerampferblättern einzureiben, worauf die Blutlaus in kürzester Zeit verschwunden ist. Wenn hier aus der Wirkung auf die Ursache geschlossen werden darf, so dürfte von der Anwendung der Oxalsäure, welche den wirkenden Bestandtheil der Sauerampferblätter bildet, der gleiche Erfolg zu erwarten sein. Ich möchte daher vorschlagen, mit ihr Versuche anzustellen.

Dresden, den 17. Februar 1875.

von Langsdorff.

Ueber Obsterträge.

Die Thüringischen Blätter für Feldbau etc. enthalten Betrachtungen über Erträge des Obstbaues in Thüringen und die Haltung der dortigen Bäume, welche sehr betrübend sind und wohl eine weitere Beleuchtung verdienen. Das genannte Blatt sagt in No. 25 d. J. 1874: „Gelegentlich einer versuchten Ermittlung über den

durchschnittlichen jährlichen Reinabwurf eines Obstbaums, kam ein landwirthschaftlicher Verein aus einer obstreichen und dem Obstbau nach Boden, Klima etc. günstigen Lage des Grossherzogthums (Weimar) zu dem Ergebniss, dass derselbe auf Grund aller Erhebungen nicht wohl über 2—3 Pfennige (!!!) zu veranschlagen sei. — Wie ist es möglich, dass man an so vielen Orten den Ertrag eines Obstbaums bis zu mehreren Gulden oder Thalern veranschlagt! Wir wollen nicht behaupten, damit für alle Fälle die alleinige Ursache zu bezeichnen, aber die wichtigste wird wohl doch in der Regel darin zu suchen sein, dass man es hier (bei höherem Reinertrag) mit wohlgepflegten, dort aber mit verwilderten, jeder bessern Pflege entbehrenden Obstanlagen zu thun hat. Durchwandert man z. B. das gepriesene Saalthal und andere obstreiche Lagen Thüringens, so begegnen wir zahlreichen Obstplantagen, Obstreihen und einzelnen Bäumen, welche dergestalt das Bild der Verwilderung bieten, dass der Eindruck kaum kläglicher sein kann."

Der mit F. unterzeichnete Referent knüpft nun an diese Angaben, ohne dieselben in Zweifel zu ziehen, wohlgemeinte Vorschläge zur Verbesserung, sucht die Ursachen des nichtigen Ertrags in Unkenntniss und alter schlechter Gewohnheit. Die vorgeschlagenen Mittel sind dieselben, welche überall zur Hebung des Obstbaues und zur Verwerthung des Obstes gemacht worden sind, deren Nutzen bei richtiger Befolgung auch nicht zweifelhaft ist.

Ich bin weit davon entfernt, die Behandlung der Obstbäume in Thüringen für musterhaft zu halten. Aber ist es möglich, sage ich, dass in einer Gegend, welche vor 1870 in guten Obstjahren für 400,000 Thlr. Zwetschen erzeugte, oder vielmehr getrocknet in den Handel brachte, desgleichen in manchen Jahren für 10—12,000 Thlr. Wallnüsse gewann, wo auf hiesigem Markt (in einer keineswegs obstreichen Gegend) durchschnittlich wöchentlich 1000—1200 Körbe Zwetschen frisch auf den Markt kamen und bis auf die letzte Frucht verkauft worden sind, wo ein Dorf 2 Meilen von hier an der Werra in Obstjahren für 3—4000 Thaler Kirschen verkauft, ist es nur möglich, dass in solchen Gegenden die Obstbäume so schlecht behandelt werden, dass die obengenannten lächerlichen Erträge herauskamen?

Nehmen wir an, es wäre nur der schlechte Zustand der Obstbäume an dem nichtigen Ertrage schuld, so ist doch eine Ertragserhöhung um das Doppelte gewiss bei allen Bodenarten sehr bedeutend zu nennen. Aber auch wenn der Ertrag durch Verbesserungen

sich zwanzigfach verbesserte, so würde immerhin noch das Einträglichste sein, die Obstbäume als Holz zu verwerthen, um dafür Weiden und andere Laubhölzer anzupflanzen.

Aber es ist nicht so: Der Verein, von dessen Namen und Ort ich keine Ahnung habe, muss sich geirrt haben, oder es hat ein Mitglied im Scherze den Ertrag auf 2 Pfennige angegeben, um damit die Geringfügigkeit des Ertrags nach dem für Thüringens Obstbäume so traurigen Winter 1870—71 recht drastisch auszudrücken. Herr F. (der Referent) versteht wahrscheinlich wenig von der Sache und sucht davon für die Hebung des Obstbaus Nutzen zu ziehen.

An dem Mangel von Absatz für das Obst und der Benutzung liegt es in Thüringen auch nicht. Von dem erträglichsten Obst, Zwetschen und Kirschen, bleibt nie etwas übrig, und es kann sogar zum Verkauf im frischen Zustande nicht genug geschafft werden. Man kauft um jeden Preis. Ebenso wird auch wenig Kernobst verderben. Was die Einträglichkeit der gezogenen Obstsorten betrifft, so sind zwar die besten Sorten noch nicht so allgemein wie wünschenswerth, aber im Allgemeinen kommt doch ziemlich gutes bis gutes Obst auf den Markt. Die bessere Qualität der Saalpflaumen ist nicht blos in der Gegend zu suchen, und es ist eine Täuschung, welche sich schon mehrere Beförderer der Obstzucht haben zu Schulden kommen lassen, dass die Thüringer Zwetschen, weil sie meist noch in Rauchdörren getrocknet werden, keinen Absatz hätten oder schlecht bezahlt würden. Wahr ist es, dass bei besserer Auswahl der Früchte und Anwendung rauchfreier Trockenöfen eine besser bezahlte Waare erzielt würde, aber in Oefen, welche mit Buchenholz geheizt werden, ist vom Rauchgeschmack wenig zu spüren. Die Saalpflaumen kosten gerade so viel wie die Böhmischen.

Schliesslich kann ich abermals die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, die oben angegebene Ertragsberechnung als einen Beweis für die Unzuverlässigkeit statistischer Aufnahmen in landwirthschaftlichen Dingen zu erklären, sollte ich auch nochmals den Zorn eines an der Unfehlbarkeit der Statistik Glaubenden auf mich laden. Denn dass eine solche Ertragsberechnung von einem Manne aufgestellt eine statistische ist, wird Niemand bezweifeln. Und so kann es kommen, dass nächstens in einem Buche oder in einer landwirthschaftlichen Abhandlung steht: In Thüringen bringt ein Obstbaum durchschnittlich 2—3 Pfennige ein. **Jäger.**

Obstausstellung in Warschau. Obsternte in der Gegend von Kieff 1874.

Aus einem Schreiben des Herrn Obergärtner Breitwieser in Holodki.

Ich war vom 3. bis zum 10. September unseres Styles in Warschau auf der Ausstellung, welche auch mit einer Obstausstellung verbunden war, an welcher ich mich ebenfalls betheiligte, mit Obst und Obstbäumen als Cultur, und wofür mir die silberne Medaille und ein Diplom zuerkannt wurde.

Schönsten Dank für die pomologischen Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten; dieselben kamen gerade zur rechten Zeit, damit ich Sicherheit mit meinen Sorten hatte, denn nichts ist für mich unangenehmer, als wenn ich die vielen falschen Namen sehe, welche auf den Obstausstellungen so häufig vorkommen, das war in Warschau leider auch der Fall. Drei Sammlungen, welche gut benannt waren, waren von Gebrüder Hoser, von Herrn Bartet, beide Handelsgärtner in Warschau und aus dem pomologischen Garten, welchem Herr Jankowsky vorsteht, ausgestellt; wenn auch oft in den anderen Sammlungen die Namen richtig waren, so waren sie doch so verstümmelt, dass man sich die Sorte denken musste.

Wir haben Gott sei Dank dieses Jahr 1874 eine recht schöne Obsternte, nur sind die Früchte nicht recht ausgebildet, was man der Hitze und der Trocknung zuschreiben muss, denn wir haben seit Ende Mai bis heute den 30. September keinen Regen gehabt, und dazu eine barbarische Hitze; das Thermometer stieg bis zu 34 Grad im Schatten, es war kaum zum Aushalten und das Begiessen nicht zu bestreiten.

Zum Glücke habe ich dieses Jahr in der Baumschule sehr weniges gepflanzt, doch was gepflanzt wurde, sieht jammervoll aus, besonders bei mir auf einer solchen Anhöhe, wo man auf 12 Klafter Tiefe erst Wasser gefunden, welches aber nicht einmal ausreichte für unsern häuslichen Gebrauch, weshalb auch der Brunnen wieder zugeschüttet werden musste.

Nun lieber Herr Doctor! wollen wir auf die vergangenjährige Missernte d. h. 1873 zurückkommen, worüber so verschiedenes auf dem Congresse in Wien gesprochen wurde; dieses Jahr bin ich der festen Ueberzeugung, dass die nächtlichen Reife den Blüthen der Obstbäume nicht so viel schaden, wie die zu lange

andauernde Blüthezeit, wie wir dieselbe im Frühjahr 1873 hatten, wo während 2 Wochen gerade in der Blüthezeit anhaltender Regen war, welcher den ganzen Blüthenstaub abschwemmte und die Bildung der jungen Frucht nicht zuliess, währenddem wir dieses Frühjahr den ganzen Mai hindurch fast keine Nacht vom Reifen verschont blieben, während die Bäume in vollster Blüthe standen, es war hier so bunt, dass man es nicht Reif nennen könnte, denn den 29. Mai bis 10. Juni hatten wir einen solchen Frost, dass bei mir die leeren Mistbeetfenster, welche auf der Erde lagen, sogar gefroren waren, und gerade damals standen unsere Kernobstbäume in vollster Blüthe, denn wir hatten ein ausserordentlich verspätetes Frühjahr; ich citire nur den 29. Mai als den letzten Frost, und trotzdem haben wir doch eine solche reiche Obsternte, und nicht nur strichweise, sondern im Allgemeinen, wie wir sie seit 6 Jahren nicht hatten, das ist übrigens gut, denn die Früchte hätten meiner Ansicht nach sonst nicht reif werden können; wir haben hier z. B. erst vor einer Woche die letzten Früchte von der Reine Claude dorée gegessen, währenddem dieselben in einem Normaljahre gewöhnlich im halben August reif sind, und so könnte ich noch viele Beispiele anführen. Von Steinobst haben wir übrigens wie fast überall eine Mittelernte gehabt, wiewohl die Bäume gut angesetzt hatten; als aber die Hitze kam, da fiel die grössere Hälfte der Früchte ab.

W. Breitwieser.

Was kann das Schullehrerseminar thun, um die zukünftigen Volksschullehrer zu befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken.

Dass der Volksschullehrer vermöge seiner Stellung in der Gemeinde vielfache Gelegenheit hat, durch Belehrung, Vorgang und Beispiel für Verbesserung der Obstkultur zu wirken, wird Niemand in Abrede stellen. Aus diesem Grunde haben die Landesregierungen bei ihren Bemühungen um die Hebung des Obstbaues in der Regel auch die Mitwirkung der Volksschullehrer in Anspruch genommen und zu diesem Zwecke an den pomologischen Instituten Extrakurse für schon angestellte Lehrer eingerichtet oder dieselben durch Wanderlehrer im Obstbau unterweisen lassen, auch hier und da Lehrer für hervorragende Leistungen im Obstbau prämiirt und in neuerer

Zeit die Schullehrerseminare mit grösseren Gärten ausgestattet, in welchen die Seminarzöglinge practischen Unterricht im Obst- und Gartenbau erhalten. Meistens ist jedoch die hier empfangene Unterweisung sehr mangelhaft und ungenügend und desshalb sei mir in Nachfolgendem der Versuch gestattet, die in der Ueberschrift aufgeworfene Frage zu beantworten.

I. Will das Seminar erfolgreich für Verbreitung einer guten Obstkultur wirken, so sorge es vor allen Dingen dafür, dass der Unterricht im Obst- und Gartenbau sich in den Händen eines Sachverständigen befindet. Am Besten wird es immer sein, wenn einer der ordentlichen Seminarlehrer, wenn möglich derjenige, dem der Unterricht in den Naturwissenschaften obliegt, auch die Unterweisung im Obstbau ertheilen kann. Im Fall keiner der ordentlichen Seminarlehrer den Unterricht im Obst- und Gartenbau übernehmen kann, sollte man dazu unter den Lehrern des Orts, in welchem das Seminar sich befindet, eine geeignete Persönlichkeit zu gewinnen suchen, die die nöthige Zeit und Lust und Liebe zur Sache hat. Ist man genöthigt, den Unterricht einem Nichtlehrer zu übertragen, so sollte man aus allgemein erziehlichen Rücksichten wenigstens Niemanden dazu wählen, der in seiner allgemeinen Bildung hinter den Zöglingen des Seminars steht. Da es unbedingt nöthig ist, dass der Lehrer im Obst- und Gartenbau seinen Unterrichtsgegenstand allseitig beherrsche, so wird es sich in den allermeisten Fällen empfehlen, dass derselbe vorher durch den Besuch einer bewährten Lehranstalt seine Kenntnisse im Obst- und Gartenbau erweitere und sich daselbst theoretisch und practisch vorbilde. Um die betreffende Persönlichkeit mit der nöthigen Autorität auszustatten, wäre ihr der Charakter eines Seminarlehrers beizulegen, ihr auch Sitz und Stimme im Lehrer-Collegium einzuräumen.

Was speciell den Unterricht im Obstbau betrifft, so müsste sich derselbe über Obstbaumzucht, Obstbaumpflege, Obstbenutzung und Sortenkunde erstrecken und wäre demselben ein bewährter Leitfaden zu Grunde zu legen, der in den Händen der Seminaristen sein müsste. Als solcher möchte zu empfehlen sein:

„Die Lehre vom Obstbau auf einfache Gesetze zurückgeführt von Lucas und Medicus." Stuttgart, 5. Auflage, oder auch Dr. Lucas' „Kurze Anleitung zur Obstkultur", Stuttgart, 4. Auflage.

II. Soll der Unterricht im Obstbau die künftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so trage das Seminar für einen zweckentsprechenden Lehrapparat Sorge. Dass die zur Obstkultur erforderlichen Instrumente und Werkzeuge, als: Spaten, Hauen, Hacken, Harken, Garten- und Veredlungsmesser, Baum- und Raupenscheeren, Baumsägen, Pfropfeisen, Gaisfuss, Astputzer, Baumbürsten, Baumspritzen, Leitern, Obsthaken, Obstbrecher etc. in hinreichender Anzahl und in neuer und verbesserter Form in natura vorhanden sein müssen, ist selbstverständlich. Das Seminar sorge ausserdem für Abbildungen und Modelle der Veredlungsarten, zum Baumschnitt, der Geräthe und Werkzeuge zur Obstbenutzung, für naturgetreue Abbildungen und Durchschnittszeichnungen der verschiedenen Obstsorten, sei wo möglich im Besitz der Arnoldischen Früchte aus Compositionsmasse, welche Sammlung bis jetzt 250 in Form und Farbe naturgetreue Nachbildungen von Obstsorten umfasst und fortgesetzt wird und so das Sortenstudium selbst dann ermöglicht, wenn keine frischen Früchte vorhanden sind. Die Seminar-Bibliothek enthalte ausserdem eine Auswahl bewährter Schriften über Obstbau, Obstkunde, Obstbenutzung etc. für Lehrer und Schüler zum Nachschlagen und zur Erweiterung ihrer Kenntnisse in diesen Gegenständen.

Soll der Unterricht im Obstbau die künftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so gehe dabei Theorie und Praxis Hand in Hand. Die Lehre von der Obstkultur ist eine durch und durch praktische Wissenschaft, die sich nur durch Experimentiren und Belehrung durch Thatsachen erlernen lässt. Durch die Betonung der Praxis soll aber keineswegs die Theorie ferngehalten werden und als etwas Ueberflüssiges gelten. Wollte man sich blos auf die handwerksmässige Einübung der beim Obstbau vorkommenden Manipulationen beschränken, wollte man z. B. das Beschneiden der Baumkronen nach der Schablone üben, ohne nach „warum und weil“ zu fragen, so würde man damit die angehenden Lehrer höchstens zu brauchbaren Baumwärtern heranbilden, sie aber nimmermehr befähigen, für Verbreitung einer guten Obstkultur erfolgreich zu wirken. Aber so sehr das Studium der Theorie zu betonen ist, so wahr ist es auch, dass die Praxis die Vorläuferin und die stete Begleiterin der Theorie sein muss. Wie der Begriff aus der Anschauung, so muss die Theorie aus der Praxis hervorwachsen. So wenig der Handwerker oder Künstler einer Grossstadt

durch blosse Vorlesungen über Agrikultur zu einem Oekonomen wird, so wenig wird ein Mensch durch ausschliesslichen Betrieb der Theorie des Obstbaues und der Sortenkunde zu einem Obstbaumzüchter und Pomologen. Praxis und Theorie müssen auch hier, wie in vielen anderen Unterrichtsdisciplinen des Seminars, Hand in Hand gehen und bei allem, was praktisch geübt wird, muss das Warum und Weil erörtert, das Verständniss vermittelt werden.

IV. Soll der Unterricht im Obstbau die zukünftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so sei das Seminar im Besitze eines grösseren geeigneten Gartens, der den Seminaristen als Uebungsfeld zu dienen hat. Der Lehrer im Obst- und Gartenbau hat selbstverständlich die Oberaufsicht über denselben zu führen, speciell die Bewirthschaftung der für die Seminaristen bestimmten Versuchsfelder zu leiten und die Pflege der Obstbäume in demselben zu übernehmen.

Der Seminargarten enthalte:

1) eine Baumschule, in welcher die Zöglinge practisch üben, was ihnen über die Anlage der Baumschule, Anzucht der Obstwildlinge, über Veredlung, Schnitt, Bildung der verschiedenen Baumformen, Erziehung der einzelnen Obstarten u. s. w. vorgetragen worden ist. In ihr werden vorzugsweise die Sorten veredelt und gezogen, die sich im Seminarbezirke durch Güte, Tragbarkeit und Gesundheit bewährt haben und desshalb im Seminargarten als Standbäume vorhanden sind. Da die Baumschule des Seminars den Zweck hat, für die Zöglinge als praktisches Uebungsfeld in der Ostbaumzucht zu dienen und es nicht darauf ankommen kann, aus ihr grossen pecuniären Gewinn zu ziehen, so gebe man die in ihr gewonnenen Bäume in erster Linie an frühere Seminarzöglinge und an Lehrer des Seminarbezirks zu sehr mässigen Preisen ab. Veredlungsreiser sollten aber den Lehrern des Seminarbezirks unentgeltlich zur Verfügung stehen.

2) Der Seminargarten sei ein Obstmustergarten d. h. er enthalte eine Anzahl tragbarer Obstbäume in den gebräuchlichsten Formen in mustergültigen Exemplaren und wenn möglich in verschiedenen Lebensaltern resp. auf verschiedenen Entwickelungsstufen. An ihnen lernen die zukünftigen Volksschullehrer die Baumpflege. Hier lernen sie den Baumsatz, die Bildung der verschiedenen Baumformen, das Beschneiden der Baumkronen, hier werden sie practisch geübt in der Behandlung kranker und unfruchtbarer Bäume, in Ausputzen,

Verjüngen und Umpfropfen alter Bäume und was damit zusammenhängt und hierher gehört.

3) Der Seminargarten sei aber auch ein Obstmuttergarten, er enthalte:

a) diejenigen Obstsorten, welche sich im Seminarbezirke durch Güte, wirthschaftlichen Werth, Tragbarkeit und Gesundheit bereits bewährt haben, in Standbäumen und in ihm befinden sich

b) sogenannte Probe- und Sortenbäume, auf denen anerkannt werthvolle neuere und ältere Sorten für den Seminarbezirk und seine klimatischen und Bodenverhältnisse in Bezug auf Güte der Frucht und Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes geprüft werden. Die Mutter- und Sortenbäume liefern zugleich die Veredlungsreiser und für die specielle Pomologie die natürlichen Probefrüchte. An ihnen lernt der zukünftige Volksschullehrer in Baum und Frucht die Sorten kennen, auf deren vorzugsweise Verbreitung er späterhin sein Augenmerk zu richten hat.

V. Als wesentliches Förderungsmittel in der Sortenkunde möchten sich alljährlich wiederkehrende für die Dauer der Obsternte permanente Obstausstellungen empfehlen, die im Seminare selbst und zunächst für die Zöglinge desselben zu veranstalten sind, deren Besichtigung man aber auch anderen Personen, die sich für Obstkultur interessiren, besonders Lehrern des Seminarbezirks gestatten sollte. Alle zur Schau gestellten Früchte müssten mit ihren pomologischen Namen, am Besten auf Papierstreifen geschrieben, die mittelst Gummi arabicum an den Früchten selbst befestigt sind, genau bezeichnet, die Ausstellung selbst aber müsste nach einem bewährten pomologischen Systeme geordnet sein. In erster Linie benutze man dazu die Früchte des Seminargartens, zur Vervollständigung der Ausstellung seien aber auch solche Obstsorten aus anderen Gärten willkommen, die das Seminar selbst nicht hat, und da denke ich mir, dass besonders die Zöglinge des Seminars, wenn man es sonst verstanden hat, sie für Obstbau und Sortenkunde zu interessiren, bemüht sein werden, aus ihrer Heimath eine Menge Früchte zur Stelle zu schaffen, die aber erst in die Ausstellung gelangen, nachdem sie vom Gartenbaulehrer genau bestimmt und in oben angegebener Weise mit ihrem pomologischen Namen beschrieben worden sind. Diese Ausstellungen werden in erster Linie die Seminaristen in der Sortenkunde ungemein fördern, dann aber auch für die Pomologie überhaupt von einigem Nutzen sein. Herr Superintendent

Oberdieck schrieb mir unterm 16. December v. J.: „Ich bin schon lange der Ansicht, dass in Deutschland noch viele werthvolle Sorten existiren, die dem Pomologen noch nicht bekannt geworden sind," und wir alle werden dem Altmeister der deutschen Pomologie darin beistimmen. Da meine ich nun, dass Obstausstellungen, wie ich sie oben für Seminarien in Vorschlag gebracht habe, wesentlich dazu beitragen werden, schätzbare Localsorten aufzufinden. Unter den für die Ausstellungen von auswärts eingehenden Früchten werden gewiss manche sein, die eine allgemeinere Verbreitung verdienen, bisher aber den Pomologen entgangen sind.

Nach einigen Jahren werden nahezu sämmtliche Obstsorten, die sich im Seminarbezirke finden, auf diesen Ausstellungen vertreten gewesen sein. Hat man nun über jede fremde Sorte mit Sachkenntniss genau Buch geführt, kurze Notizen über Standort, Baumform, Boden, Gesundheit, Tragbarkeit, Reifezeit, Güte und Werth für Tafel, Haushalt und Obstmarkt etc. gesammelt, von bisher unbekannten werthvollen Früchten Beschreibung und Zeichnung gefertigt, so wird man nach und nach zu einer eingehenden Kenntniss vom Obstbau und den Obstsorten des Seminarbezirks kommen und wenn man in allen Seminarien unseres Vaterlandes in gleicher Weise vorginge, so würden dadurch Zwecke und Aufgaben wesentlich gefördert werden, die ja auch der deutsche Pomologenverein zu den seinigen gemacht hat nach § 2 seiner Satzungen, der da lautet: „Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie und Obstkultur, sowie besonders die Ermittelung der in Deutschland angebauten Obstsorten und die Feststellung allgemein giltiger richtiger Namen für dieselben."

VI. Soll der Unterricht im Obst- und Gartenbau recht fruchtbringend werden, so versäume der Lehrer nicht, seine Schüler auf Spaziergängen und grösseren Excursionen, die vom Seminare unternommen werden, auf die Obsterträge, Obstsorten und die Beschaffenheit der Obstpflanzungen an Strassen, in Plantagen und Gärten aufmerksam zu machen und sie bei Gelegenheit in rationell betriebene Obstbaumschulen und in zweckmässig angelegte und gut gepflegte Obstgärten zu führen. Er verschaffe ihnen, wo irgend Gelegenheit dazu da ist, den Eintritt in Obst- und Gartenbau-Ausstellungen und ermögliche ihnen den Besuch von Obstdarren und anderen Anstalten zur Verwerthung des Obstes (zur Bereitung von Obstmuss, Obstgelée, Obstsyrup, Obstwein etc.), um von deren Einrichtung nähere

Kenntniss zu nehmen. Der Seminarlehrer für Obst- und Gartenbau suche die Bekanntschaft und trete in Verbindung mit anderen Personen des Seminarbezirks, die sich hervorragend mit Obstbau und Obstkunde beschäftigen und für Hebung der Obstkultur thätig sind. Das Schullehrerseminar unterstütze überhaupt mit seinen Kräften alle Bestrebungen in seinem Bezirke, die darauf gerichtet sind, Obst- und Gartenbau zu fördern, durch Abgabe von neueren und älteren bewährten Obstsorten in Reisern und jungen Bäumen, durch Beitritt zu den Obst- und Gartenbauvereinen, durch thätigen Antheil seines Gartenbaulehrers an den Verhandlungen derselben, durch mustergiltige Behandlung des Seminargartens, durch gelegentliche Demonstrationen in demselben auch vor Nichtseminaristen und durch Betheiligung mit den Erzeugnissen des Seminargartens an allen Obst- und Gartenausstellungen im Seminarbezirke.

Schwanebeck, den 25. Februar 1875.

C. Beucke,
Organist und Volksschullehrer.

Pomologische Reisenotizen vom Herbst 1874.

Briefliche Mittheilung von Herrn Obergärtner Lieb in Palmyra in der Ukraine.

Auf meinen Kreuz- und Querzügen habe ich mein Auge natürlich auch nach dem Gebiete des Obstbaues gerichtet, und viel Gutes, aber auch viel Schlechtes zu sehen Gelegenheit gehabt. Im Bregenzerwalde wunderte und freute ich mich, Obstbäume in guter Kultur, bis zum Brechen beladen, in einer Höhe von 3—4000′ ü. d. Meer anzutreffen. Ein starker Gegensatz zum Obstbau in dem für solchen so günstigen, herrlichen Lahnthale, wo ich gerade nur Ausgezeichnetes vermuthete, als Frucht von Diels Wirken; meist aber Pflanzungen fand, die blos unsern hiesigen, schlechten an die Seite gestellt werden könnten! Ebenso schien mir im schönen Schwabenland stellenweise der Obstbau sehr vernachlässigt zu sein. Z. B. wie sehen die Bäume längs der Bahn von Geisslingen bis Esslingen aus?! Wer Liebe zur Sache hat, muss durch derartigen Anblick unangenehm berührt werden. Alle meine Beobachtungen zusammen genommen zeigten mir, ohne mir schmeicheln zu wollen, dass meine hiesigen Kulturen, die mit ganz andern Missständen zu kämpfen hatten und haben, von Sachverständigen ein günstiges Zeugniss er-

halten würden. Mit welcher Freude wurde ich überrascht, als ich nach meiner Heimkunft Musterung hielt. Welch ein Obstsegen! Alles hing (mit Oberdieck zu sprechen) „klettenvoll." Alle Obstarten von Kirsche bis Traube ergaben die reichste Ernte; dabei das schlechte Frühjahr, wieder von Juli bis Ende September eine grässliche Hitze ohne Regen und dennoch wenig Fallobst. Birnen von feinern Sorten, die mir nach schlimmen Wintern noch am Leben blieben, trugen die schönst ausgebildeten Früchte, trotz der schrecklichsten Dürre! Trauben, die grünen und gelben Sorten, bekamen den bräunlichen, rostigen Anflug, wie ich es sonst nur an den griechischen und Smyrner Früchten zu sehen bekam. Schade, dass ich die Ausstellung in Trier nicht beschicken konnte. Vom Olga Nicolajewna Borsdorfer werde ich Ihnen etwas später eine Abbildung senden; dieses bleibt in guten und schlechten Obstjahren der lobenswertheste Apfel und ist ein wahrer Gewinn für unsere Obstkultur.

Gute Obsternten von preiswürdigeren Früchten, als man hier gewöhnlich kultivirt, werden das Meiste zur Hebung des Obstbaues hier beitragen. Ich spüre solches schon an den eingelaufenen Baumbestellungen.

Sommerfrüchte waren wieder spottbillig, weil in jedem Garten dreiviertel Frühsorten stehen; gutes Herbst- und Winterobst hatte trotz der Masse einen schönen Preis: es zahlen mir z. B. die Händler das 1000 Gold-Parmainen u. dergl. Sorten mit 20 Rubel. Das überwinterte Obst wird im Frühjahr das Doppelte und Dreifache kosten.

Da meine jungen Pflanzungen nun in ein gewisses Alter kommen und sich in verschiedenen Lagen vertheilt befinden, die Bäume gesund und kräftig sind, so kann ich von nun an auf öftere Wiederholung reicher Ernten hoffen, somit hoffen, dass das angewendete Kapital seinen Nutzen abwirft.

Die Vegetation bei Poti im Kaukasus.

(Aus einem Schreiben des Obergärtner Roessler daselbst).

Vielleicht hat es für Sie Interesse zu erfahren, welche Sachen bei uns hier im freien Lande bisher überwinterten: Citronen, Pomeranzen, Nerium splendens, Kennedyen, Buddleja Lindleyana u. a., Agaven, Yuccas, Araucarien; diese Pflanzen mit etwas wenigem Schutz.

Ohne Schutz: Begonien, buntblättrige, niedrige (weil hier die Erde nie einfriert) Bambusa, Russelia juncea, Clerodendron Kaempferi und fragrans, Georginen, Verbenen, alle Asclepias, Verbena triphylla, die meisten australischen Acacien, Magnolia grandiflora und alle Cypressen, Thuja, Juniperus, Callytris und Pinus-Sorten, welche wir in Töpfen in nördlichen Lagen halten müssen, Camelien, Rhododendron und gefüllt blühende Pelargonien. Aus diesen erwähnten Gewächsen werden Sie ersehen, welche Pflanzen man hier im Freien anbauen kann. Die Wälder haben wegen den darin vorhandenen Schlingpflanzen — der verschiedensten Lonicera, Periploca, Clematis, Calistegia, Ampelopsis, verschiedenen wilden aber geniessbaren Wein — einer Sorte Sassaparilla und der Schwarzen grossbeerigen Brombeere (welche hier wahrhaft riesenhaft wächst und den Wald auf manchen Stellen undurchdringlich macht). Alle diese Schlingpflanzen und andere geben den Wäldern ein wahrhaft tropisches Ansehen. Wildwachsend in den Wäldern kommen hier vor, ausser den bereits erwähnten Pflanzen, soweit ich in der kurzen Zeit, dass ich hier im Kaukasus bin, gesehen und gefunden: verschiedene schöne Farn, (auch eine Art Baumfarn, sie wirft die Wedel ab, in meinem Garten habe ich einige mit 8 Zoll langen Stämmen), Prunus Lauro-Cerasus, Laurus nobilis, Buxus arborescens, Taxodium, Ilex aquifolium, Ruscus Hippoglossum (wird hier zu Besen für Geschäfte, Stallungen und Garten verbraucht), mehrere Sorten geniessbarer Feigen (und zwar in Unmasse), Süsse Kastanien, Rhododendron ponticum, Azalea pontica, Ligustrum, Quitten, Mispeln und Cornelkirschen, Grosse türkische Nüsse und Haselnüsse, ich habe in meiner Baumschule Wallnüsse, welche Früchte von der Grösse eines Hühnereies geben, und Haselnüsse, grösser als die bei uns gekannten Trepizont-Nüsse, Mispeln von der Grösse eines grossen Apfels, schöne schmackhafte Frucht mit prachtvollen grossen decorativen Blättern, Quitten mit riesigen Früchten bis zu 2 Pfund Schwere, auch eine Art Aepfel, welche in frühester Jugend schon schöne, grosse Früchte tragen soll. Der Baum wird nie höher als 1 Meter, sobald die Bäumchen tragen, werde ich Ihnen über diese Sorte Mittheilungen machen. Ich erhielt diese Sorte erst vorigen Herbst. Die Bäumchen sind alle wurzelecht. Ueberhaupt ziehe ich hier Sachen aus Stecklingen, von denen man im Norden nicht glaubt, dass es möglich sei. So vermehre ich aus Stecklingen geradezu im freien Lande, ohne allen Schutz oder Bedeckung oder Schatten geben — alle Jahre oben ge-

nannte Pflanzen und Blumen. Citronen, Oleander, Myrten, Prunus, Laurocerasus wachsen von ziemlich starkem Holz so leicht an, wie in Europa die Weiden, alle Cypressen, Thuja und Cryptomerien wachsen hier ohne Schutz oder Bedeckung aus Stecklingen im Monat August geschnitten und geradezu aufs Beet gesteckt; solche Sachen finden Sie bei mir in Masse — aber auch Laub abwerfende nordische Bäume habe ich schon aus Stecklingen erzogen. So z. B. wachsen hier alle Weichseln aus Stecklingen von altem Holz, viele edle Birnen-Sorten, mehrere Sorten Pflaumen, besonders Reineclauden, Aepfel von jungem weichem Holze, die Spitze Ende Juli abgeschnitten, machen im Freien gesteckt nach 6 Wochen Wurzeln und so verschiedene andere Arten, auch fast alle Gattungen von Rosen ob Provinz- oder Remontant-Rosen, alle machen hier Wurzeln. Dies ist allerdings eine Folge des hier in Poti herrschenden milden Climas und nicht überall hier im Kaukasus mag dies der Fall sein.

Der Garten des Rittergutes zu St. Matthias bei Trier.

Das schöne Besitzthum des Herrn Job von Nell, eines sehr eifrigen Förderers der Obst- und Weincultur, war schon von der Zeit der Kloster-Herren (Benedictiner) her mit vielerlei Anlagen bedacht, und ist besonders durch seine springenden Wasser bekannt.

Als das Gut in den Jahren 1801 bis 1803 in den Besitz des Herrn von Nell aus Trier kam, wurde dem Garten eine besondere Aufmerksamkeit zugewandt und die Blumen- sowie Gemüse-Zucht vorzüglich gepflegt. Es wurde ausserdem eine grosse ausgedehnte Baumschule angelegt, welche lange Zeit die einzige berühmte Baumschule in der Gegend geblieben ist, deren Producte sich über alle Theile des ganzen Regierungsbezirks Trier verbreitet haben.

Diese Baumschule, aus welcher so mancher gute Wein- und Trankapfel hervorgegangen, ist, bis auf den Selbstgebrauch für's Gut, eingegangen. Aus ihr stammt unter andern der hier so häufig angepflanzte und sehr geschätzte Rothholzapfel, wie noch notorisch nachgewiesen werden kann. Der allererste Mutterbaum, derzeit noch auf dem Gute in schönster Pracht prangend, hat eine Stammhöhe von 12 Fuss und einen Durchmesser von 14 Zoll, einen Kronendurchmesser von 23 Fuss, und bezweifle ich, ob irgendwo noch ein

ähnlicher Baum seiner Abstammung zu sehen sein wird. Es ist gewiss ein Sämling gewesen, dessen vorzügliche Güte von dem damaligen Gärtner, sowie von dem Herrn Dechant Devora (Director des früher hier bestandenen Schullehrer-Seminariums) erkannt und desshalb dann im Grossen in der Baumschule cultivirt wurde, von welcher aus er sich in die obstbauenden Gemeinden eingebürgert hat. Da indess die Baumschulen der hiesigen Handelsgärtner sich inzwischen sehr emporgeschwungen haben, und daher diese Baumschule nicht mehr ein Bedürfniss für die hiesige Gegend ist, so verlegte sich der jetzige Besitzer des Rittergutes mehr auf den feinern Obstbau und die jezt verlangte Formirung der Tafelobstbäume. Es bestehen die Quadrate des Gartens aus den edelsten Sorten von Aepfel- und Birnenbäumen. Das Sortiment in St. Mathias auf der Ausstellung in Trier 1874 war eines der schönsten und bestcultivirten.

Leider hat der schreckliche Frost vom 8. und 9. Dezember 1872 diesen Obstbäumen sehr hart zugesetzt, wesshalb dieselben sehr stark beschnitten werden mussten. Ebenso sind die Pfirsich-Spaliere, sowie die Cordons damals total erfroren. Auf den Rabatten stehen die Mirabellen, Reine-Clauden, Pflaumen und Zwetschen in Kugel- oder in Kessel-Form.

Der Gemüsebau des Gartens wird nur für den Hausgebrauch betrieben.

Die Treibhäuser bestehen in einem wohlgeordneten Warmhause, in welchem die interessantesten Blattpflanzen vertreten sind; ferner in dem Camelien-Hause, in welchem sehr grosse und schöne Exemplare von allen Farben zu sehen sind; in einer bedeutenden Orangerie, welche in ihren schönen hochstämmigen 20 Exemplaren Citrus fast alle Species vertritt; ausserdem in einem bedeutenden Kalthause, in welchem die vielen Topfgewächse aufbewahrt werden, die im Frühlinge zu den Gruppen, Parterres und Teppichbeeten dienen.

Der grosse Baumgarten besteht aus reichlich tragenden hochstämmigen älteren Aepfel-, Birnen- und Kirschenbäumen. Besonders sind darin vertreten die Borsdorfer, Gravensteiner, Grau-Reinetten, Reinette von Canada, — von Birnen die Graue Herbstbutterbirn.

Auf dem Rittergut besteht auch eine sehr ausgedehnte Anpflanzung von Obstbäumen, die in guten Jahren an 80 bis 100 Fuder Trank liefern.

Die Lage des Gartens ist eine überaus reizende; sie gewährt eine herrliche Rundsicht u. Uebersicht über Trier und dessen schöne Umgebungen.

Mögen reisende Pomologen, welche Trier besuchen, auch einen Besuch des Herrn Rittergutsbesitzer J. v. Nell und seiner schönen und ausgedehnten Besitzungen, Gärten, Weinberge u. s. w. nicht versäumen. Dr. Ed. L.

Exkursion der Zöglinge der Kaadener Ackerbauschule in die obstreichste Gegend Böhmens.

Von Herrn Pfarrer C. Fischer in Kaaden.

Es gibt gegenwärtig noch in der Landwirthschaft einen Gegenstand, in welchem man noch ziemlich unwissend ist und daher noch sehr irrationell verfährt. Es ist diess die Obstbaumzucht, gerade ein sehr wichtiger Zweig der Landwirthschaft. Es ist zu bedauern, dass die landwirthschaftlichen Lehranstalten diesen Gegenstand entweder gar nicht, oder nur sehr stiefmütterlich behandeln. Mit letzterem Ausdruck bezeichnete mir ein absolvirter Zögling der Ackerbauschule den erhaltenen Unterricht in der Obstbaumzucht, welcher eben in eine Lage kam, wo er diesen Unterricht ertheilen sollte und mich brieflich ersuchte, ihm doch ein bewährtes Buch über die Obstbaumzucht anzuempfehlen.

Den Fehler einer stiefmütterlichen Behandlung der Lehre der Obstbaumzucht scheint die Kaadener Ackerbauschule vermeiden zu wollen. Sie hat einen eigenen Lehrer für die Obstbaumzucht; der Unterricht wird nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch betrieben und die Zöglinge erhalten nach abgelegter Prüfung auch ein Zeugniss über ihre erlangten Kenntnisse in der Obstbaumzucht.

Um die Zöglinge für die so nützliche, ja nothwendige Bethätigung im Zweige der Obstbaumzucht zu gewinnen und ihren Eifer für dieselbe in ihrem künftigen Berufe anzuregen, unternimmt der Lehrer der Obstbaumzucht an der Kaadener Ackerbauschule mit seinen Zöglingen Exkursionen in jene Gegenden, welche sich durch die Obstbaumzucht auszeichnen. Bei diesen Exkursionen erhalten sie in dem, was sie sehen und hören, die sicherste und unwiderlegbare Ueberzeugung von dem sehr hohen Werthe des Betriebes der Obstbaumzucht.

Die Kaadener Ackerbauschule ist so glücklich in ihrer nächsten Nähe, etwa in der Entfernung von 2 Stunden eine Gegend zu finden, welche sich durch einen glänzenden Betrieb der Obstbaumzucht

auszeichnet, sowohl durch ihre Lage als auch durch ihre eifrigen und intelligenten Förderer der Obstbaumzucht.

Die Lage der Gegend ist für die Obstbaumzucht sehr günstig; sie liegt am Fusse des Erzgebirges, welches sie schützend vor rauhen Winden gegen Nordwesten umgibt und von seinen etwas häufigeren Niederschlägen ihr einen guten Theil zukommen lässt. Dazu befinden sich noch in dieser Gegend einige grössere Teiche, zur Fischzucht benützt und kleine fliessende Gewässer, welche dem Obstbaum genügende Feuchte geben, deren Mangel so manche andere Gegend als den grössten Feind der Obstbaumzucht anklagt. Der Boden besteht zwar meistens aus verwittertem Gneis, ist aber tiefgründig genug für die Bewurzelung des Obstbaumes. Es gedeihen hier Apfel-, Birn-, Kirsch- und Zwetschenbäume; die Kirschbäume befinden sich mehr am Saume des Erzgebirges, wo der Boden etwas geringer und weniger tiefgründig ist. Unter den Obstbäumen befinden sich hier und dort auch Waldbäume theils einzeln, theils in Gruppen. Fünf von einander nicht weit entfernte Dörfer haben fast alle ihre Fluren mit Obstbäumen besetzt. Es sind diess die Dörfer Hagensdorf, Sosau, Malbau, Grün und Plossdorf. Man kömmt hier in einen grossen, ununterbrochenen Obstgarten mit sehr üppigstehenden Bäumen, welche zum Theil sehr edle Früchte tragen. Der Verkauf derselben lässt nichts zu wünschen übrig, da der nächste Nachbar Sachsen ist und der grösste Theil des Obstes wegen seiner Güte selbst auf der schiffbaren Elbe in das weite Ausland nach Berlin, Petersburg, Hamburg etc. versendet wird. Obgleich die meisten Obstbäume noch sehr jung sind, so bezieht doch die Domäne jetzt schon eine Einnahme von 12,000 fl.

Die Obstbaumzucht ist hier nicht stehen geblieben in ihrer Ausbreitung, sondern macht gegenwärtig noch grosse Fortschritte, theils in der Zahl der Obstbäume, theils in der Kultur der edelsten Sorten. Hierin ist ausserordentlich thätig Se. Excellenz der Herr Graf Wolkenstein, der Besitzer der Domäne Hagensdorf. Beim Antritte der Domäne fand er ungefähr nur 6,000 Obstbäume auf derselben vor, er hat es bisher weit über 70,000 Obstbäume gebracht, er erhält nicht nur diese Zahl im Bestande, sondern vermehrt sie noch jährlich um Tausende, indem er die öde liegenden Strecken in wahre Musterobstgärten verwandelt. Seinem Beispiele folgen aber auch die nächsten, umliegenden, oben genannten Dörfer.

Den Grund zur hiesigen so starken Obstbaumzucht legte wohl ein französischer Gärtner, welcher zu Ende des vorigen Jahrhunderts

wegen der Revolution auswanderte und auf der Domäne Hagensdorf eine Anstellung fand. Von ihm rühren sehr viele, edle Sorten her; an vielen Bäumen hängen noch jetzt die blechernen Tafeln mit lesbarer Schrift der Namen der Sorten. Der gegenwärtige Besitzer der Domäne Hagensdorf ist so glücklich an Herrn Köstler einen der strebsamsten Obstbaumzüchter gefunden zu haben, welcher die vielen Pläne zur Anlegung von neuen Obstgärten mit bestem Erfolge ausführt, wozu die schon vorhandene, grosse Baumschule gegenwärtig bis auf eine Area von 6 Jochen vergrössert wurde. Immer ist er bestrebt die neuesten und besten Obstsorten aus allen Gegenden herbeizuschaffen und selbe vorher zu prüfen, ob sie auch für die Gegend passen.

Der Lehrer der Obstbaumzucht an der Kaadener Ackerbauschule, Herr Siegel, beschloss seine Zöglinge nach Hagensdorf zu führen, um ihnen eine Obstbaumzucht als Muster zu zeigen. Kaum hatte der eifrigste Obstbaumfreund, Se. Excellenz der Herr Graf Wolkenstein erfahren, was man beschlossen habe, so erkundigte er sich alsogleich bei dem Direktor der Ackerbauschule, an welchem Tage die Exkursion vorgenommen werde, um für den Empfang und die belehrende Führung zu sorgen, wozu der Gärtner bestimmt wurde. Dieser hatte zugleich für eine wahrhaft gräfliche Bewirthung zu sorgen. Nachdem wir ein Frühstück, bestehend aus Wein sammt Imbiss erhalten hatten, gingen wir, geführt vom Gärtner durch beinahe vier Stunden von Garten zu Garten, durch welche Zeit derselbe immer von Obstbaumzucht sprach. Er machte uns auf jeden, sehr tragbaren Obstbaum aufmerksam und bezeichnete seine Sorte, welche der Kultur vorzugsweise werth ist; auch erfuhren wir von ihm, welcher Gartenbesitzer besondere Aufmerksamkeit seiner Obstbaumzucht zuwendet oder darin nachlässig oder unwissend ist; denn es gab schöne und schlechte Obstgärten. Wir hörten von ihm so manche Rathschläge für die Obstbaumzucht.

Bei dem kleinen Grundbesitzer fanden wir die Obstbäume sehr eng gesetzt. Die Reihen waren von einander nur 10 Schritte entfernt und so auch die Bäume an den Reihen, so dass die Bäume mit ihren Kronen ein Dach über dem Boden bildeten; dennoch wuchs sehr schönes Getreide darunter, so dass die Kleingrundbesitzer jährlich zwei Ernten von ihrem Grunde erhalten. Mancher soll für Obst allein nicht selten bis 600 fl. erhalten.

Der Gärtner führte uns nun auch zu einem grossen Mustergarten,

welchen S. Excellenz auf einem sehr sterilen Boden mit einer Area von 26 Jochen anlegen liess, auf welchem 2,600 Obstbäumchen in der schönsten Ordnung und zweckmässigsten Entfernung der Bäume von einander stehen. Bereits ahmen die Kleingrundbesitzer bei einer neuen Anlage von Obstgärten diesem Beispiele nach. Bei diesem grossen Mustergarten machten wir lange Halt, indem uns der Gärtner dabei einen etwas längeren Vortrag über Anlegung eines Obstgartens hielt. Er erzählte uns vorher, welche mühevolle Arbeit die Ausrottung des elenden Eichengestrüppes auf dem sterilen, einem Steinbruche ähnlichen Terrain und die Anlegung von Baumgruben erforderte. Letztere wurden 1 Klafter im Durchmesser und $^1/_2$ Klafter tief gemacht. Manche Grube erforderte einen ganzen Tag Arbeit zweier Personen. Hier und da mussten die Steine sogar mit Pulver gesprengt werden. Zum Glück enthielt das ganze Terrain sehr horizontal zerklüftete Steine, sehr tauglich zu Bausteinen, von denen über 100 Klafter von Baulustigen weggeführt wurden. Wir mochten uns hinstellen, wo wir wollten, stellte sich uns eine ziemlich breite Allee dar, in welcher zwischen einem Apfel- und Birnbaum immer ein Zwetschenbaum stand, welcher seinen Nachbarn nach 20 bis 30 Jahren Raum machte zur Ausbreitung ihrer Kronen. Der Gärtner theilte uns auch noch einen sehr nachahmungswerthen Kunstgriff mit, wie man für junge Bäumchen die so nothwendige Winterfeuchte bis zum Herbst erhalten könne. Nach dem Setzen der 2,600 Bäumchen im Herbste folgte ein sehr trockener Sommer. Der Herr Graf glaubte die meisten Bäumchen würden verdorren. Zum Begiessen war in der Nähe kein Wasser. Der Gärtner hatte aber im Herbste eine Vorsorge getroffen, welche sich sehr bewährt hatte. Er entfernte die Erde etwas von dem Stämmchen, damit die Winterfeuchte mehr eindringen könne, im Frühjahr häufelte er aber die Erde wieder an die Stämmchen an; so fand sich die Winterfeuchte noch im folgenden Herbst vor, wie Schreiber dieser Zeilen sich überzeugte.

Nachdem wir alle die vielen Gärten durchwandert hatten, kehrten wir wieder zurück in den Park der Domäne Hagensdorf, welcher das Schöne mit dem Nützlichen verband, indem er auch zugleich Gemüse- und Obstgarten und Baumschule war. Hier fanden wir die Mutterstämme der edelsten Obstsorten aller Gattungen, welche ihre Namen auf Porzellantäfelchen trugen und in grösster Ueppigkeit da standen; die Mauern waren mit Wein, Aprikosen und Pfirschen überzogen. Im Parke fanden wir auch eine grössere Tafel mit aus

Kernen gezogenen Zwetschenbäumchen im schönsten Wuchse; auch eine Bienenkolonie fehlte nicht von einigen zwanzig Wohnungen, welche alle von oben bis unten mit Honig angefüllt waren. Alles dieses Nützliche war so vertheilt, dass es dem Ansehen des Parkes keinen Eintrag that, ja die Zöglinge blieben beim Eintritte in den Park stehen, erstaunt über die Schönheit desselben.

Vom Parke weg wanderten wir in die Baumschule, welche in der Nähe gelegen war und nun bis auf 6 Joch vergrössert wurde. Nun gieng es von da weiter fort durch lauter herrschaftliche Obstgärten mit wahrhaft riesigen Bäumen.

Es war nun Mittag herangekommen, noch eine dreistündige Wanderung. Die Zöglinge fühlten sich sehr ermüdet und von Hunger geplagt, besonders da sie früh dem Weine stark zugesprochen hatten. Es war unmöglich die grossen Kirschplantagen am Fusse des Erzgebirges zu besuchen, welche die edelsten Sorten enthielten; doch erzählte uns der Gärtner noch etwas sehr Bemerkenswerthes. Der Boden für die Kirschenplantagen ist sehr schlecht, da früher auf demselben Birkengestrüppe stand. Die Aeste der Bäume fingen an zu kränkeln und zu verdorren. Der sehr eifrige Direktor der Domäne versuchte aber diesem Uebelstande abzuhelfen. Der Boden der Plantagen wurde stark gedüngt und tief gepflügt und was an den Bäumen krank und verdorrt war, entfernt. Die Bäume erholten sich wieder und ihr Erträgniss vermehrte sich um Tausende von Gulden. Es fehlte hier sicher an Nahrungsstoffen und an Zutritt von der athmosphärischen Luft.

Der Gärtner zeigte auch auf ein nahes Dorf, Plossdorf hin, das in einem Thale lag; von Süden und Norden von Anhöhen eingeschlossen, merkwürdig dadurch, dass es alle seine Fluren mit Kirschen besetzt hatte. Von weitem betrachtet, sah man diese Bäume von der Grösse von älteren Birn- und Apfelbäumen mit ringsherum ausgebreiteten, zur Erde herabhängenden Kronen. Es sind diese Kirschbäume ohne Veredlung emporgezogen worden, tragen aber alle Früchte von bedeutender Grösse, welche einen guten Handelsartikel liefern. Diese Kirschbäume sollen bis in ihr hohes Alter kerngesund und ihre Früchte ziemlich gewürzhaft sein. In neuerer Zeit hat man aber daselbst angefangen, die Kirschbäume zu veredeln, durch welche Operation man aber kränkliche, kurz dauernde Bäume von geringerer Grösse erhielt. Unter 10 unveredelten Kirschbäumen soll gewöhnlich nur ein Baum mit schlechteren Früchten anzutreffen sein.

Nach diesen vielen Erklärungen über Obstbaumzucht in der ganzen Gegend führte uns der Gärtner auf einen Hügel, welcher mit vielen Eichen bedeckt war und auf dem sich eine Restauration befand mit Eiskellern. Hier war gut sein; denn wir wurden hier auf Anordnung Sr. Excellenz des Herrn Grafen Wolkenstein mit mehreren warmen Speisen und dem besten Biere bewirthet. Alles war in reichster Fülle: Kalbsbraten mit Bisquitkartoffeln und Gurkensalat, gewelgte Würsteln mit Kreen. Viele Toaste wurden auf das Wohl der gräflichen Familie ausgebracht, wobei noch des Gärtners nicht vergessen wurde, welcher sich so viel Mühe gab mit Führung der Zöglinge und mit Vorträgen über Obstbaumzucht unter der ganzen weiten Wanderung und sich selbst bei der Bewirthung als dienstbarer Geist zeigte. Wir waren unser 24 Gäste. Sein Auge spähte überall umher, wo etwa etwas mangeln dürfte, um alsogleich das Mangelnde herbeizuschaffen.

Bis 7 Uhr unterhielten sich die Zöglinge bei Bier und mit Kegelschieben und brachen dann den Heimweg wieder an mit dem Bewusstsein, nicht nur einen sehr lehrreichen, sondern auch einen überaus vergnügten Tag verbracht zu haben, welcher nicht so leicht aus ihrem Gedächtniss schwinden und nachhaltende Wirkung auf ihren künftigen Beruf haben wird.

Sie sahen hier, wie eine ziemlich weite Gegend durch die Obstbaumzucht die grösste, ländliche Verschönerung erhielt, durch welche das Auge höchst angenehm berührt wird, sondern auch der Wohlstand der Bewohner gesteigert werden kann, indem man 2 Ernten vom Boden gewinnt. Ein so lebendes Bild der Obstbaumzucht kann bei den Zöglingen nicht ohne tiefen Eindruck bleiben, sondern muss sie auch zum Eifer für die praktische Obstbaumzucht anregen, was nur zu wünschen ist, da überall für die Obstbaumzucht noch viel zu thun ist und die Kenntnisse dazu noch sehr fehlen. Gewiss werden nun die Zöglinge sich bestreben, diese Kenntnisse sich zu erwerben und sie in weiteren Kreisen zu verbreiten.

Pomologisches aus der Wallachei.

Im Westen des Burzenländer Gebirgskreises liegt Sirizba, ein stattlich ungarisches Dorf von 2,000 Seelen.

Unmittelbar an diese Gemeinde von sächsischem Gepräge legte ich vor 22 Jahren einen 600□ Klafter grossen Garten mit 100

gekauften, veredelten Aepfel- und Birnbäumchen an; einige Jahre später auch eine Pflanzschule. Nach 8 Jahren fingen die Bäume an auszutrocknen, weil der Untergrund zu compact, steinigt, so dass ich den Garten aufgeben musste."

Dessenungeachtet gab ich den Vorsatz, einmal einen schönen und grossen Garten zu besitzen, nicht auf. Mit 600 in diesem Garten selbstgezogenen Bäumchen pflanzte ich 3,500 Schritte von der Gemeinde, im Westen 1,000 Schritte von einem östlich liegenden Bergabhang, der mit Eichen bestockt ist, einen zweiten 6,400□ Klafter grossen Garten, der sich bis jetzt auf 16,500□ Klafter vergrössert hat. Die Erde ist ein leichter, lehmiger, ausgesogener Waldboden. Als ich 1859 diesen Grund zuerst aufackerte, fand ich dort ausser dem Teufelsbart keine bessere Grasart unter dem vom Vieh verbissenen Birken- und Eichengestrüppe.

Die 3 ersten Jahre ging unter beständiger Düngung mit Asche Alles gut, im vierten, — 1864 verlor ich durch Spätfröste sämmtliche Apricosen, $^2/_3$ von den Reineclauden, ausserdem hatten die Birnbäumchen theilweise gelitten, unter diesen am stärksten unsere seit undenklichen Zeiten hier einheimischen Sommerbergamotten, von dieser Sorte hatte ich in einem Quadrat 4 Standbäume von gleichem Alter, Wuchs und gleicher Stärke, 3 waren bis auf die Wurzel erfroren, einer vegetirt bis heute, trägt jedes Jahr bald mehr, bald weniger. Hätte ich zufälligerweise nur die 3 Bäumchen gesetzt, die erfroren waren, so wäre ich auf den Glauben gekommen, dass in meiner neuen Baumkolonie diese Birn nicht aufkommt. Seit der Zeit habe ich noch manchen Bergamottenbaum gesetzt und sie kamen gleich ihren Stammgenossen im Burzenland auch bei mir ganz gut fort, nur reift sie in meinem Garten als Sommerbirn, für den Kronstädter Platz um 14 Tage zu spät. So geht's nun aber mit allen meinen Obstsorten, wesswegen ich auch zur Wiener Welt-Ausstellung um 14 Tage zu spät eintraf.

Zur Erleichterung der Arbeiten beim Abklauben und Einkelleren des Obstes setze ich die Standbäume von einer Sorte in einfache, oder doppelte Reihen und wenn deren viele in grössere Quadrate beisammen und da hat sich oft der Fall ereignet, dass mir von 4 bis 8—20—40—80 Standbäumen von einer Sorte einige von den jährlich eintretenden Spätfrösten mehr oder weniger mitgenommen wurden.

Ich suchte für die Bäume gegen diesen unbarmherzigen, heimisch gewordenen Spätfrost Schutz, der doch nicht so schlimm ist, um

nicht andererseits auch zu nützen, (da diese Spätfröste bei uns den viel gefürchteten Maikäfern in den letzten 3 Jahren so ziemlich den Garaus gemacht haben) und fand ihn im folgenden für Bäume und Obst so heilsamen Recepte.

Gegen Ende Februar mache ich mich über den seit September angesammelten strohigen Stalldung, verführe ihn je nachdem mit Schlitten oder Wagen und lege ihn in einer Spanne weiten Entfernung vom Baum, je nach der Stärke des Baumes in Form eines Meter breiten, 10 bis 15 Centimeter dicken Mistring um den Baum, auf welchen Ring es dann noch oft schneit und regnet. Trotzdem, dass nun der Schnee auf diesen strohigen Mistringen am ersten schmilzt, so gefriert die Nacht über die Nässe in der Mistschichte so, dass sie in dem Schattenschutze des Ringes bei Tage nicht leicht aufthaut, am wenigsten aber die unter diesem Kreis liegende, gefrorene Erde. Dieses Verfahren hält die Bäume in einem nicht geschützten Garten um 8 bis 10 Tage mit dem Trieb zurück. Obwohl nun die Spätfröste noch nicht vorüber sind, so treffen sie die Bäume in weniger vorgeschrittenem Safttrieb, können mithin als weniger entwickelt, desto stärkere Kälte ertragen. Eine Hauptrolle bei den Spätfrösten spielen die Windzüge in heitern Nächten, die den Bäumen durch die Rindeporen, sowie mir durch das Kleidungstuch dringen, nicht so durch die Stiefel, wenn sie gross genug sind, um einen guten, warmhaltenden Flanelllappen einzustiefeln, da friert man doch wenigstens an den Füssen nicht. Nachdem ich nun den Bäumen keine Kleider geben konnte, so gab ich ihnen im Dung eine Decke, die die Eigenschaft besitzt, die Einflüsse schneidiger Windzüge in heitern Nächten zu mässigen. Jeder Baum selbst von einer und derselben Art scheint mir ein besonderes Naturell zu haben, das zum Theil in der Lage, wo der Baum steht, am Boden und in seiner Zucht begründet ist; trifft nun ein schneidiger Windzug in heiterer Frühjahrsnacht einen Baum von schwachem Naturell plötzlich, so leidet er ganz gewiss, kommen die Luftströmungen nur allmälig, so gewöhnt er sich daran, ohne Schaden zu leiden. Dass die Windzüge nicht überall und von höchst ungleicher Art sind, sieht man an halb- oder ganz gefrorenen Bäumen in einem Quadrat von gleicher Art, am besten sieht man diese Luftzüge im Sommer, wo sie oft einzelne Baumreihen fast zu Boden drücken, während die 3 Klafter weit entfernte, andere Reihe kaum vom Winde berührt wird.

Die Stärke der Widerstandsfähigkeit eines Baumes, wie seiner

Früchte gegen die Spätfröste in nicht geschützter Lage beruht mehr oder weniger auf der Pflege des Baumes und nicht alle Bäume, die der plötzliche Windzug in kalten Nächten trifft, erfrieren, je nach des Baumes Naturell.

Wie der strohige Dung auf jährlich 3 Mal aufgerissener Erde um den Baum auf sein Wachsthum wie auf die vollkommene Ausbildung seiner Früchte direkt und indirekt wirkt, dadurch, dass er in heissen Tagen die Erde um den Baum feucht erhält und schliesslich auch dem herabfallenden Obste eine weiche Fallesstätte giebt, ist eben so alt wie neu.

Unter die besonders mit grösserem Obst behangenen Bäume, wo der strohige Dung sich verloren hat, gebe ich 4 Wochen vor der Obstreife eine dünne Schichte Stroh und lege einige Tage, bis es sich setzt und vom Wind nicht mehr aufgehoben wird, Hölzer darauf, damit das herabfallende Obst, wenn nicht während dem Fallen auf einem Aste, sich auch auf der Erde nicht anschlägt und somit für die Einkellerung von Werth gemacht wird.

Campina, 15. März 1875.

Johann Horvath.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln im Jahre 1875. Das unterzeichnete General-Comité hat sich die Aufgabe gestellt, vom 25. August bis 26. September d. J. in den durch Hinzuziehung angränzender Grundstücke bedeutend erweiterten Anlagen der FLORA eine Grosse internationale Gartenbau-Ausstellung abzuhalten und haben Ihre Majestät die Kaiserin und Königin, als hohe Protectorin der FLORA, so wie Seine Kaiserliche und Königliche Hoheit der Kronprinz allergnädigst geruht, das Protectorat über diese Ausstellung zu übernehmen. Verhandlungen wegen Ernennung von Commissären Seitens der auswärtigen Regierungen sind bereits von dem Königlichen Ministerium für landwirthschaftliche Angelegenheiten eingeleitet worden. Wir richten nunmehr an alle Interessenten des In- und Auslandes die Einladung zu einer recht zahlreichen Betheiligung und hoffen, dass dieses Unternehmen in den weitesten Kreisen allgemeinen Anklang finden werde. Die Ausstellung wird alle Pflanzen und Producte des Gartenbaues (mit Ausnahme von Weinreben und Trauben, welche mit Rücksicht auf eine mögliche Einschleppung der Reblaus ausgeschlossen sind), ferner Geräthe, Maschinen, Baulichkeiten, so wie alle sonstigen Gegenstände umfassen, welche für das Wesen und die Entwickelung des Gartenbaues von Einfluss sind, und zwar in folgenden Abtheilungen:

I. Gärtnerei: a) Gewächshauspflanzen; b) Freilandpflanzen; c) Obstbäume und Obststräucher; d) Abgeschnittene und getrocknete Blumen.

II. Producte des Gartenbaues, und zwar: a) Früchte, frische, getrocknete und conservirte; b) Erzeugnisse des Pflanzensaftes und der Pflanzenfaser, als: Weine, Biere, Liqueure, Oele, Harze, Gummi, Farbstoffe, Hanf, Flachs, Baumwolle, Zucker, Stärke etc., so wie Fabricate daraus; c) Bienenzucht und deren Erzeugnisse; d) Gemüse: frische, getrocknete und conservirte; e) Sämereien aller Art.

III. Garten-Architektur, und zwar: a) Pläne zu Garten- und Park-Anlagen aller Art; b) Gewächshäuser aller Art, deren Heizungs-, Lüftungs-, Schatten- und Deck-Vorrichtungen; c) Gartenhäuser, Verandas, Lauben, Gartenzelte, Marquisen, so wie Fussböden in Plättchen, Mosaik, Cement, Asphalt oder anderem Material; d) Gartenmöbel; e) Brücken, Anfahrten, Teichboote, Volièren, Schwanen-, Enten-Häuschen u. dergl.; f) Wegebau! g) Felsen-Tunnel- und Grotten-Bauten, Terrarien und Aquarien; h) Einfriedigungen, Gartenthore und Spaliere in den verschiedensten Materialien; i) Entwürfe und Pläne der sub b bis h verzeichneten Constructionen nebst Kostenanschlägen.

IV. Garten-Ornamentik, und zwar: a) Springbrunnen- und Springbrunnen-Aufsätze; b) Statuen, Vasen, Urnen, Postamente aller Art und in den verschiedensten Materialien; c) Einfassungen für Wege, Rabatten und Blumenbeete; d) Blumenkörbe, Stellagen, Blumen-Kronleuchter, Ampeln und Panorama-Kugeln; e) Gartenbeleuchtungs-Gegenstände aller Art.

V. Garten-Geräthe und Maschinen, und zwar: a) Pumpwerke, Dampf-, Gas-, Petroleum- und Luft-Maschinen, Turbinen, so wie andere Motoren, welche in Garten-Anlagen verwendet werden können; b) Abyssinische und andere Brunnen, Wasserleitungs-Röhren für Garten-Anlagen, Berieselungs-Apparate, Hydranten, Schläuche, Flankir-Röhren, Wasser- und Jauche-Wagen, Gartenspritzen und Giesskannen; c) Bearbeitungs-Utensilien, wie Spaten, Hacken, Rechen etc.; d) Schneidewerkzeuge und Rasen-Mähmaschinen; e) Pflanzen-Transportwagen, Karren und Tragen; f) Blumentöpfe, Pflanzen-Etiquetten, Stäbe, Nummerhölzer, Bouquet-Schachteln, Bouquet-Manchetten etc.; g) Mess-, Nivellir- und Zeichen-Utensilien.

VI. Gärtnerische Sammlungen, und zwar: a) Holz- und Samen-Sammlungen; b) Käfer-, Insekten- und Schmetterlings-Sammlungen mit den dazu gehörigen Larven und Raupen, welche dem Gartenbau nützlich oder schädlich sind.

VII. Künstliche Früchte, Blumen und Pflanzen: a) Künstliche Früchte im Einzelnen und in Collectionen; b) Bouquets und Guirlanden; c) Pflanzen und Blumen aller Art.

VIII. Garten-Literatur: a) Werke, welche die gärtnerischen Hülfswissenschaften betreffen; b) Werke über Landschaftsgärtnerei; c) Werke über Pflanzen-Cultur, Obst- und Gemüsebau.

Gegenstände, welche bereits durch Kauf in die zweite Hand übergegangen sind, können gleichfalls zur Ausstellung zugelassen werden, doch wird bei Einsendung derselben eine genaue Bezeichnung des Namens und Wohnortes des betreffenden Fabricanten gewünscht. Das Comité wird sich bemühen,

den Ausstellern in jedweder Beziehung alle Schwierigkeiten aus dem Wege zu räumen, und speciell den Verkehr nach allen Richtungen hin zu erleichtern suchen. Es sind demnach mit den betreffenden Eisenbahn- und Dampfschiff-fahrts-Gesellschaften bereits Verhandlungen angeknüpft worden, um für die zur Ausstellung gebrachten Gegenstände ermässigte Frachttarife zu erhalten, und hoffen wir gleichzeitig die Verhandlungen wegen Zoll-Erleichterungen zu einem für die Interessenten günstigen Abschluss zu bringen. Die Resultate werden denselben möglichst frühzeitig bekannt gemacht werden. Die Preis-richter werden aus renommirten, unparteiischen Sachverständigen des In- und Auslandes gewählt und wird das Comité die nöthigen Vorbereitungen treffen, damit die eingesandten Maschinen während der Ausstellungsdauer in Betrieb gesetzt werden können. Ein Betrag von 135,000 Reichsmark ist zum Ankauf und demnächstiger Verloosung von ausgestellten Gegenständen in Aussicht genommen worden, und bitten wir demnach die Herren Aussteller, bei An-meldung der Ausstellungs-Gegenstände gefälligst anzugeben, ob und zu welchen Preisen dieselben verkäuflich sind. Sodann ersuchen wir die betreffenden Herren, die folgenden allgemeinen Bedingungen gefälligst beachten zu wollen: 1) Die Ausstellung beginnt mit dem 25. August und endigt mit dem 26. September 1875. 2) Verpflichten sich die Aussteller bei Einsendung ihrer Pro-ducte, solche der Ausstellung während der Dauer derselben zu belassen, so wie innerhalb 8 Tagen nach Schluss hinwegzunehmen. 3) Alle Gegenstände, deren Conservirung dies nöthig machen sollte, werden an möglichst geschützten Orten untergebracht. 4) Die Anmeldung der auszustellenden Gegen-stände muss spätestens bis zum 20. Julia. c. erfolgt sein. 5) Blumen und Früchte werden in 2 Serien zur Ausstellung gelangen, die erste Serie vom 25. August bis 10. September, die zweite Serie vom 11. bis 26. September. 6) Die von der Preis-Jury zu bestimmenden Prämien bestehen in Geldpreisen, Medaillen aus Gold, Silber und Bronze, so wie in ehrender Erwähnung. 7) Nach Schluss der Ausstellung wird ein freiwilliger, öffentlicher Verkauf derjenigen Objecte Statt finden, welche von den Ausstellern hierzu bestimmt werden. 8) Ein Standgeld wird nicht erhoben und im Uebrigen auf die Special-Be-dingungen verwiesen, welche auf Verlangen durch die Actien-Gesellschaft Flora ertheilt werden, an welche auch alle Anmeldungen, sowie sonstige An-fragen franko zu richten sind.

Das General-Comité für die Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln: von Kummer, Ehren-Vorsitzender, General der Infanterie. Freiherr Ed. von Oppenheim, Vorsitzender, K. K. Oesterreichisch-Ungarischer General-Consul. Bachem, Oberbürgermeister. von Bernuth, Regierungs-Präsident. Bürgers, Handelskammer-Präsident. Dr. Claessen, General-Director. Devens, Polizei-Präsident. Dr. Dünkelberg, Director der landwirthsch. Akademie in Poppelsdorf. Eich, Bürgermeister. Esser II., Advokat-Anwalt. Gilbert, Director der Colonia. R. Heuser, Stadtrath. von Kaufmann-Asser, Rittergutsbesitzer. Kyll, Stadtrath. E. Langen, Stadtrath. G. Luchtenberg, Kaufmann. Maserath, Geheimer Regierungs-rath. Mewissen, Geheimer Commercienrath, Präsident der Rheinischen Eisenbahn. A. Neven-Du Mont, Kaufmann. J. Nieprascbk, Director der Flora. Freiherr Abraham von Oppenheim, Banquier und Geh.

Commercienrath. Dag. Oppenheim, Geheimer Regierungsrath und Präsident der Cöln-Mindener Eisenbahn. H. Pfeiffer, Stadtrath. von Rath, Präsident des landwirthschaftlichen Vereins der Rheinprovinz. A. vom Rath, Banquier. A. Rautenstrauch, Königlich Belgischer Consul. Schotte, Major und Ingenieur vom Platz. J. Seidlitz, Rentner. Weyer, Stadtbaumeister. Weygold, Director des landw. Vereins Cöln. von Wittgenstein, Landrath.

Ausstellung von Lehrmitteln für den landwirthschaftlichen Unterricht vom 4. bis einschliesslich 12. September 1875, veranstaltet in den Räumen der landwirthschaftlichen Lehranstalt „Francisco-Josephinum" in Mödling. Die Ausstellung selbst zerfällt in zwei Abtheilungen. I. Die Ausstellung als solche. A. Der allgemeine Theil derselben umfasst: a. Statuten, Programme, Lehrpläne, Statistik, Geschichte etc. von Lehranstalten. b. Eine möglichst vollständige Sammlung landwirthschaftlicher Fachblätter. c. Literatur, Bibliotheken, Lehrbücher. d. Situations- und Baupläne etc. e. Allgemeine Bedürfnisse beim Unterrichte: Tafeln, Bänke, Demonstrations-Tische etc. B. Die specielle Ausstellung und zwar geordnet nach den einzelnen Fächern des Unterrichts und innerhalb dieser wieder nach den drei Kategorien des landwirthschaftlichen Unterrichts, umfasst nachfolgende Gruppen: Gruppe 1. Mineralogie, Geognosie und Bodenkunde. Gruppe 2. Physik und Meteorologie. Gruppe 3. Chemie und Technologie. Gruppe 4. Botanik, Pflanzenproduktionslehre. Gruppe 5. Forstwirthschaft. Gruppe 6. Gemüse, Wein- und Obstbau; Geräthe, Modelle, Apparate, Wandtafeln. Gruppe 7. Zoologie, Thierproductionslehre. Gruppe 8. Geräthekunde. Gruppe 9. Apparate für Feldmessen. Gruppe 10. Organisations- und Güterverwaltungslehre. II. Vorträge und Demonstrationen. Die P. T. Aussteller, welche über ihre Ausstellungsobjekte Vorträge oder Demonstrationen abzuhalten gewillt sind, wollen das Curatorium des „Francisco-Josephinum" in Mödling längstens bis 20. August l. J. in Kenntniss setzen. Die Ausstellungsgegenstände werden von einem aus Fachmännern zusammengesetzten Preisgerichte beurtheilt und preiswürdige Objecte mit Staats- und Vereins-Medaillen prämiirt.

Mödling (nächst Wien) den 12. April 1875.

Das Curatorium der landwirthschaftl. Lehranstalt „Francisco-Josephinum" in Mödling.

Weinversteigerung in Trier. Die am 23. April hierselbst stattgefundene Weinversteigerung des Gräflich von Kesselstatt'schen Majorates hat ein so glänzendes, unerhörtes Resultat ergeben, dass die Annalen unserer Stadt nichts Aehnliches aufzuweisen haben. Es wurde bei den besseren Proben nicht mehr mit einem Thaler, sondern mit Hunderten aufgeboten. Das Resultat war folgendes: Piesporter 1874er, 25 Fuder: Davon gingen nur 2 Fuder unter dem Preise von 400 Thlr. und nur 1 Fuder unter 600 Thlr. über. Für die übrigen Nummern wurden folgende Preise erzielt: 705 und 715 Thlr., dann 830 und 845 Thlr., hierauf für 1 Fuder 905 Thlr., ferner 1,000, 1,050, 1,120, 1,135, 1,210, 1,290, 1,300, 1,375, 1,500, 1,525, 1,560, 1,620, 1,645 und schliesslich 1,800 Thlr., zusammen 26,962 Thlr., Durchschnittspreis 1078 Thlr. Josefshöfer

1874er, 19 Fuder, welche zu folgenden Preisen erstanden wurden: 505, 705, zwei Fuder zu je 715, dann 860, 965, 995, 1,180, 1,280, 1,355, 1,390, 1,400, 1,420, 1,470, 1,540, 1,660, 1,715, 1,760 und 1,820 Thlr., zusammen 23,480 Thlr. Durchschnittspreis 1,233 Thlr. Osseler 1874er, 16 Fuder, 285 bis 570 Thlr. per Fuder, im Ganzen 5,327 Thlr., Mittelpreis 332 Thlr. Löseniche 1874er, 5 Fuder, 470 bis 530 Thlr., zusammen 2,535 Thlr., im Durchschnitt 507 Thlr. Der Gesammt-Erlös dieser denkwürdigen Weinversteigerung beziffert sich, (ohne das Aufgeld von 1 Sgr. per Thlr.) auf die Summe von 58,638 Thlr.

„Der Weinbau", eine neue Zeitschrift für Weinbau, Weinbehandlung und Weinhandel erscheint vom 15. April ab in 14tägigen Nummern, von denen am 1. und 15. eines jeden Monats eine ausgegeben wird und ist durch alle Buchhandlungen und Postanstalten zu beziehen. Die Abonnementsgebühr beträgt für das ganze Jahr 10 Mark und für das halbe Jahr 5 Mark. Den Mitgliedern des Deutschen Weinbauvereins wird die Zeitschrift zum ermässigten Preis von 6 Mark pro Jahr und 3 Mark pro halbes Jahr nur von der Verlagshandlung geliefert. Herausgeber ist Dr. A. Blankenhorn und Redacteur Dr. J. Moritz, zwei Namen, welche für die neue Zeitschrift die besten Hoffnungen und Aussichten erwecken müssen.

Unterberkowic, 25. März. **(Fürst Josef von Lobkowic, Herzog von Raudnitz etc., etc.** †) Aus einem Soldaten, aus einem Hofmanne wurde ein Oekonom, einer der vorzüglichsten. Stolz auf seine Wirthschaft, betheiligte er sich persönlich an derselben; tagtäglich seine Besitzungen durchreitend, alles inspicirend. Dadurch erklärt sich auch, dass er sich für den Weinbau so interessirte, dass er grosse Summen zum Verbessern alter, zur Anlage neuer Weingärten opferte. Zur Ausführung seines grossen Werkes suchte und fand er einen Rathgeber in dem k. k. Sektionsrath Dr. Schmidt. Vereint mit ihm zeigte er der Welt, dass Böhmen auch im Weinbau eine der ersten Stellungen einnimmt. Schroffe Felsen, wüste Abhänge wurden durch sein Streben in Paradiese verwandelt. Die Leute schlugen die Hände zusammen über dieser „Wirthschaft", die buntesten Gerüchte bekam man zu hören; gelacht wurde über erfrierende Trauben, über kochenden Wein und man lispelte schon, es werde des Fürsten Ruin sein. Aber der Fürst hielt aus und erlebte Weine, die dem ächtesten Burgunder nicht nachstehen; mit seinem „Labin" hat er das Seltenste und Feinste dem Publikum übergeben. — Heute pilgert ein Jeder hierher, um die Wunder zu sehen, um den böhmischen Weinbau kennen zu lernen. Heute ist kein Zweifel mehr, dass Böhmen sich wieder zu jener Grösse im Weinbau erheben wird, welche es vor Jahrhunderten schon inne hatte. (Deutsche Weinzeitung, Nro. 10. 1875.)

Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung. Von den künstlichen Düngern, welche in der letzten Zeit zu uns gekommen sind, nimmt die Kalkpoudrette gewiss eine der bedeutendsten Stellen ein, denn sie hat sich sowohl als ein kräftiger, als auch als ein sehr schnell wirkender Dünger gezeigt, der sogar den Guano und andere schnell lösliche Düngerarten übertrifft. Vorgenannter Dünger besteht hauptsächlich aus den werthvollsten Bestandtheilen der Latrinen, welchen noch ungelöschter, gebrannter, zu Staub

zerfallener Kalk zum Trocknen zugesetzt wird. Kalk hat für die Gärten und den Ackerbau denselben Werth, wie die Steinkohle für die Industrie. Die Poudrette bereitet man auf folgende Weise: man errichtet unterhalb des Abtritts einen Behälter, in dem hinreichender Platz für die Düngerstoffe und für den zuzusetzenden Kalk ist. Ebenso können andere Stoffe, z. B. Asche, Sägemehl, sowie alle Gegenstände, die die Eigenschaft besitzen, die flüssigen Excremente, die es in den Latrinen gibt, leicht aufzunehmen und festzuhalten, dazu verwendet werden. Die Stoffe, die man nun in den Behälter gegeben hat, müssen schnell und stark umgerührt werden und dies um so mehr, wenn mehrere Abtritte in einen Behälter einmünden. Das Umrühren geschieht am besten mit einem Rechen mit Eisenzähnen. Kann man die Poudrette wegen der grossen Masse mit dem Eisenrechen nicht mehr gut umarbeiten, so nimmt man dieselbe heraus, bringt sie an einen trockenen Ort, wo kein Regen zukommen kann, arbeitet das ganze noch einmal durch, setzt die Masse auf Haufen und lässt sie hier eine Gährung durchmachen. Auf diesen Haufen lässt man die Poudrette bis zu ihrer Benutzung liegen und erst kurz vorher wird sie zu Pulver gestossen. Besonders gute Wirkung zeigt die Kalkpoudrette auf Thonboden angewendet, den sie lockern hilft, aber auch auf jedem andern Boden, dem mineralische und vegetabilische Düngstoffe fehlen, wird sie mit Vortheil verwendet. Jeder, der schon Kalkpoudrette angewendet hat, wird sich entsinnen, dass sie in Bezug auf ihre treibenden Stoffe völlig mit dem Guano gleichkommt und durch die Zusetzung von Kalk noch eine länger anhaltende Wirkung erhält. Nach den in Schweden über die Wirkung der Kalkpoudrette gemachten Erfahrungen hat sich folgende Anwendung am praktischsten bewiesen: 1) auf schwerem Boden soll man die Kalkpoudrette einige Tage vor der Bepflanzung oder vor dem Besäen anwenden und sie noch vorher durch Eineggen oder Einhacken mit dem Boden in Verbindung bringen. 2) Für Kartoffeln kann die Poudrette in kleineren Portionen in die Stufen oder Gruben gestreut und auch hier mit dem Boden vermengt werden. 3) Auf Wiesen, Grasland und Getreide säe man die Kalkpoudrette am besten bei Zeiten im Frühjahr, wenn man noch Regen zu erwarten hat, aber noch besser im Herbst aus. Nach dem Ueberstreuen ist beim Beginnen der Vegetation das Gras dicht, stark und dunkelgrün. 4) Bei Obstbäumen, Beerensträuchern und holzartigen Gartenpflanzen gräbt man die Poudrette im Herbst in der Nähe der Wurzeln ein; diess hat einen starken Wuchs, reiche Blüthe und grosse Fruchtbarkeit zur Folge. Auch für krautartige Gartenpflanzen hat diese Poudrette gute Wirkung gezeigt. Man vermischt diesen Dünger mit der Erde, in welche die einjährigen Gewächse gepflanzt werden sollen; bei zweijährigen Pflanzen gräbt man ihn im Frühjahr wieder um die Stöcke ein. Bei Blumengewächsen soll man, wenn kleine, reichblühende Pflanzen, z. B. die niedern Zwergarten, gewünscht werden, die Poudrette nicht anwenden, da sonst die Pflanzen schnell ausarten und sich ganz unnormal bilden, also aus Zwergarten gewöhnliche Arten werden. Bei uns in Schweden ist diese Poudrette schon sehr verbreitet und zeigte bei ihrer richtigen Anwendung immer ausgezeichnete Erfolge; ich glaube auch, dass sie beim Gebrauche in Deutschland von ebenso guter Wirkung sein werde.

Gustav Carlsson.

Aus einem Briefe des Herrn Högfeldt, Landschaftsgärtner an der K. Schwed. Staatseisenbahn, früherer Zögling des Pomol. Instituts. Ich arrangire an jeder Eisenbahnstation ein kleines Gärtchen in landwirthschaftlichem Style und daneben auch, wenn es möglich ist, einen kleinen Obst- und Gemüsegarten für den Stationsinspector. Alle diese Gärten, auf einer Strecke von 70 Meilen und 40 Stationen, habe ich nachzusehen und dafür zu sorgen, dass sie alle immer in Ordnung sind. Die Gartenarbeiten vollführen die an den Stationen angestellten Leute, die feineren und eigentlichen Culturarbeiten, (Veredeln, Beschneiden der Rosen und jungen Bäume etc.) sind meine Sache. Ich habe ein stehendes Billet 2. Klasse, mit welchem ich jeden Zug benutzen kann. Während des Sommers komme ich wenig nach Alingäs, meiner jetzigen Heimath, einer kleinen Stadt von 2,000 Einwohnern. Hier ist eine Baumschule angelegt, sowie ein 50′ langes Gewächshaus gebaut worden, letzteres um Gruppenpflanzen überwintern und vermehren zu können. Die Baumschule, welche jetzt etwa 20 württ. Morgen umfasst, dient für Obst- wie Ziergehölze. Um für die Gärtchen an den Stationen hinreichend Düngung zu haben, wird bei den Abtritten von deren Inhalt Poudrette gemacht und zwar einfach dadurch, dass ein- oder zweimal täglich ungelöschter Kalk über den Latrineninhalt hingestreut wird. Hierdurch wird letzterer getrocknet und zugleich der üble Geruch zum grössten Theil entfernt. Mit vorher gelöschtem Kalke geht das Trocknen der flüssigen Latrintheile zu langsam.

Diese Verfahrungsart ist noch lange nicht bei uns in Schweden allgemein verbreitet, aber sie macht bedeutende Fortschritte und wenn die Leute einmal daran gewöhnt sind, finden sie dieselbe so vortheilhaft, dass sie diese Poudrettebereitung nicht wieder aufgeben.

Diese beiden Mittheilungen sind von grossem Interesse für alle Zweige des Gartenbaues; man erhält einen vortrefflichen Dünger und es wird zugleich der Geruch der Abtritte fast ganz weggeschafft. Der so bereitete Dünger ist sofort von den Pflanzen aufzunehmen und es gelangen die Düngstoffe hier zu ihrer vollen Wirksamkeit, während bei der Desinficirung mit Eisenvitriol ein grosser Theil der düngenden Bestandtheile in einen sehr schwer löslichen Zustand gebracht wird. Möchte recht vielfache Anwendung von dieser Düngerbereitung gemacht werden. L.

Personalnotiz.

Der Vorstand der Sektion für Obst- und Weinbau der k. k. Landw. Gesellschaft in Wien, Hauptmann Ludwig, wurde zum Major befördert.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Die Vereinsgabe pro 1874/75 „Beiträge zur Hebung der Obstcultur von Oberdieck und Lucas II. Band“ wird bis etwa in 3 Wochen an alle Mitglieder, welche ihren Jahresbeitrag entrichtet, franco versendet. Solche, die noch im Rückstand sind, erhalten das Buch unter Nachnahme des Betrags. **Dr. Ed. Lucas.**





Rothe Magdalenen-Pfirsich.

Rothe Magdalenenpfirsich.

Madeleine rouge. Duh.

Mit Abbildung.

Diese schöne Frucht reift bei uns gewöhnlich schon Anfang September, sogar in warmen Lagen schon Ende des August und ist durch ihr gutes Gedeihen, ihre Tragbarkeit, Güte und Schönheit jedenfalls eine der besseren unserer Frühpfirsiche.

Die syst. Beschreibung derselben giebt das Illustr. Handbuch unter Nr. 16 des 20. Heftes.

Unser bedeutendster Pfirsichcultivateur in Württemberg, der Hofgärtner Müller in Cannstadt sagt über die Rothe Magdalene: „diese Pfirsich hat sich bei mir als eine der dauerhaftesten und leichtest cultivirbaren gezeigt; sie ist an kalten Mauern noch tragbar und ebenso auch, wenn auf Mandeln veredelt, in trocknen Böden zu empfehlen."

Decaisne sagt auch, dass die Früchte dieser allbekannten Sorte mit zu den besten gezählt werden.

Sehr häufig kommt in neuerer Zeit diese Pfirsich als Madeleine de Courson vor. Dieser Name gilt nach Willermoz u. a. nur als Synonym. Allein es scheint, dass es doch eine wahre Madel. de Courson giebt, die nach Dec. nur oft mit der Rothen Magdalene verwechselt wird.

Mortillet nennt die Sorte Mad. de Courson und giebt Mad. rouge (de Duhamel) als Synoyme an. Derselbe knüpft an die Beschreibung dieser Sorte pag. 106 folgende interessante Unterhaltung.

„Es ist Zeit, mein lieber Leon, Ihre Frage zu beantworten, warum der Madeleine rouge, (der Paysanne der älteren Schrifsteller,) der Name Madeleine de Courson, welchen ihr noch einige Gärtner geben, nicht behalten wurde. Meinerseits frage ich Sie, da diese Frucht vor der Benennung Madeleine de Courson schon bekannt war, warum man ihr einen älteren Namen wegnimmt, um ihr einen neueren beizulegen.

Leon: Es scheint mir, dass ich folgendes darauf antworten kann: weil die meisten neueren Schriftsteller die Namen Ma-

deleine rouge, Paysanne und Madeleine de Courson als synonym ansehen.

Nach meiner Ansicht ist dies unrichtig und da wir wirklich mehrere Varietäten unter diesen vielfachen Benennungen finden, so scheint es mir nothwendig, jeder Varietät eine besondere Benennung zu geben und so viel als möglich die erworbenen Namen beizubehalten, nämlich der ältesten Varietät den ältesten Namen und der neueren den neuesten zu lassen.

Ich kann noch als Hauptgrund hinzufügen, dass der Name Madeleine de Courson der am meisten verbreitete und bekannte ist. Es schien mir besser, ihn der sie am meisten verdienenden Varietät beizulegen, nämlich derjenigen, zu deren Cultur ich besonders anrathen werde. Wenn ich mit einem Worte diese drei Varietäten zu bezeichnen hätte, so würde ich sagen: Madeleine Paysanne ist gut, die Grosse Madeleine ist sehr gut und die Madeleine de Courson ist ausgezeichnet. Dieses erklärt Ihnen, warum die Schriftsteller, welche diese drei Varietäten als synonym ansehen, so weit in ihren Meinungen über die Beschaffenheit dieser Frucht aus einander gehen. Warum der eine sagt, dass die Blüthen sehr intensiv gefärbt sind und der andere, dass sie blassroth sind u. s. w., kommt daher, dass sie von verschiedenen Formen sprechen, welche sie alle unter einen und denselben Namen zusammenfassen.

Wenn Sie noch mehrere Einzelheiten wünschen, so füge ich hinzu, dass unsere Paysanne aus den Baumschulen des Herrn André Leroy kommt, welcher sie verkauft unter dem Namen Madeleine de Courson, dass die Grosse Madeleine aus der Baumschule des Herrn Jacquement—Bonnefond kommt, welcher sie unter den Namen, welchen ich ihr behalten habe, verkauft, und dass ich endlich die dritte — Madeleine rouge — auf einem alten Spalier, gepflanzt 1841, angetroffen habe. Die Bäume waren vom verstorbenen Roudet-Corneille geliefert.

Willermoz beschreibt im VI. Theile der Pomologie de France die Rothe Magdalene und sagt von ihr: „Diese gute und schöne Pfirsich, welche noch nicht genug verbreitet sei, reife am 25. Aug. bis 10. Sept. Der Baum wird ausschliesslich an Spalier cultivirt; er verlangt anfangs wegen seines kräftigen Wuchses einen etwas langen Schnitt, später hält man ihn kürzer. Diese Sorte verlangt eine sonnige Lage, aber geschützt und vor den heftigen Südwest-

winden, die oft die Blüthen in ihrer Entwicklung verderben, weshalb einige Autoren diese Sorte nicht als sehr fruchtbar anerkennen wollen."

Jedenfalls ist unsere Rothe Magdalene eine der edelsten und schönsten Frühpfirsiche.

Dr. Ed. Lucas.

Anzeige des vorläufigen Abschlusses des Illustrirten Handbuches der Obstkunde.

Von Oberdieck.

Damit der nachstehende Aufsatz richtig aufgefasst werde, muss ich demselben zunächst eine kurze Vorbemerkung voranschicken. Der Aufsatz wurde schon im December 1874 concipirt, und hatte ich gegen Hrn. Dr. Lucas den Wunsch ausgesprochen, dass dieser Aufsatz schon in den 2 ersten Heften der Pomologischen Monatshefte erscheinen möchte, in dem ich es besonders versucht habe, ein paar, mir durchaus nicht begründet erscheinende Ausstellungen an dem Illustrirten Handbuche der Obstkunde zu widerlegen, die einer weiteren günstigen Aufnahme dieses Werkes leicht hinderlich sein könnten, wenn sie nicht erst als unbegründet erwiesen wurden. Erst in einem späteren Hefte der Pomologischen Monatshefte sollte dann die Einladung zur Subscription auf einen beabsichtigten Supplementband zum Handbuche der Obstkunde erscheinen. Durch ein Missverständniss ist gerade dieser letztgedachte Aufsatz zuerst und schon p. 93 der Pomologischen Monatshefte erschienen. Bisher haben sich, in Folge dieses Aufsatzes, noch nicht so viele Subscribenten zu dem beabsichtigten Supplementbande gefunden, dass ein Gesuch an die Regierungen gestellt werden könnte, den Rest der erforderlichen Kosten auf Staatsmittel zu übernehmen. Möglich hat dies mit seinen Grund darin, dass der nachstehende Aufsatz nicht zuerst erschienen ist, im Inhaltsverzeichnisse des betreffenden Heftes auch nicht besonders auf ihn hingewiesen ist, und Mancher die Einladung zur Subscription etwa übersehen hat. Wäre das etwa der Fall, so möchte ich bitten, den p. 93 der Monatshefte sich findenden Aufsatz noch nachträglich einzusehen, und wenn Jemand noch weiter zur Subscription sich veranlasst sehen sollte, dies mir durch eine Correspondenzkarte anzuzeigen. Wenn die Einladung zur Subscription auch von Hrn. Professor Koch mit der Erklärung mitunterzeichnet ist, dass wenn er auch

den in der Einladung ausgesprochenen Argumenten nicht beistimme, er doch den von mir ausgearbeiteten Supplementband zum Abschlusse des Illustrirten Handbuches der Obstkunde für durchaus nothwendig halte, so wird ja etwa diese Erklärung, für die ich Namens der Pomologie bestens danke, mit beitragen, dem Supplementbande noch weitere Subscribenten zuzuwenden. Ist das aber auch nicht der Fall, so glaube ich es doch dem Hrn. Verleger schuldig zu sein, auch den nachstehenden Aufsatz noch mit erscheinen zu lassen, der etwa doch wenigstens dazu beitragen wird, dem Herrn Verleger noch weitere Abnehmer des Handbuches der Obstkunde, wie es jetzt vorliegt, zu verschaffen. Ich lasse den Aufsatz nun folgen, wie er im December 1874 concipirt wurde.

Das seit 1859 in Heften erscheinende Illustrirte Handbuch der Obstkunde ist im Jahre 1874, mit dem so eben vollendeten 8. Bande, zu einem vorläufigen Abschlusse gekommen, der nöthig wurde, weil die letzten Lieferungen des Handbuches, obwohl diese an wissenschaftlicher Vollendung gegen die früheren Lieferungen noch wieder gewonnen hatten, die den Buchhändler wenigstens schadenfreihaltende Abnahme nicht mehr gefunden hatten. Zu dem 7. Bande fehlte bisher noch immer das beabsichtigte Heft über Nüsse, und da kein, dieser Obstgattung genügend kundiger Pomologe sich gefunden hat, der geneigt gewesen wäre, die Bearbeitung des Heftes zu übernehmen, ist jetzt an dessen Stelle noch ein Heft Kirschen und Pflaumen getreten, zu dem ich das Manuscript fertig hatte, und in dem nicht bloss viele sehr werthvolle Sorten, und an Pflaumen auch viele solche Sorten gegeben worden sind, die auch für den Haushalt, namentlich zum Trocknen, besonderen Werth haben, sondern durch deren Hinzunahme auch erst die Zahl der beschriebenen Steinobstsorten in ein genügend angemessenes Verhältniss zu den gegebenen Kernobstsorten gesetzt ist, und das Handbuch dadurch mehr als ein, für sich abgerundetes Ganze betrachtet werden kann. Den schon früher fertigen und ausgegebenen 2 ersten Heften des 8. Bandes ist noch ein von mir ausgearbeitetes Generalregister über das ganze Werk beigegeben, durch welches das Werk für die Besitzer erst recht brauchbar wird, und in welches ich noch manche Berichtigungen hinsichtlich des im Handbuche Vorkommenden, sowie nicht wenige Verweisungen auf Abbildungen und Beschreibungen in neueren guten Obstwerken, die zur Zeit der Beschreibung der betreffenden Sorte im Handbuche, noch nicht erschienen waren, hin-

zugefügt und das Werk dadurch bereichert habe. Dem 8. Bande ist auch noch ein Vorwort der Redaktion beigegeben worden, durch welches eine richtige Beurtheilung des Werkes, (so auch eine Erklärung, warum das Werk nicht schon schneller, als geschehen ist, vollendet werden konnte) und eine richtige Benutzung desselben, so wie ein leichteres Zurechtfinden in demselben, dürfte gefördert werden.

Wenn ich mir nun erlaube, das vorläufig abgeschlossene Werk meinerseits anzuzeigen, und dessen Anschaffung überhaupt und besonders denjenigen, die schon einen Theil des Werkes besitzen, warm zu empfehlen, so glaube ich, dabei nicht fürchten zu dürfen, missvertanden zu werden und bereits von solcher Seite bekannt zu sein, dass nicht etwa Ehrgeiz oder Gewinnsucht meine Empfehlung leite, (die bei einem, so viele Mühe und Zeit erfordernden, trotz der theuren Holzschnitte, verhältnissmässig wohlfeil gegebenen und den Autoren gering bezahlten Werke, ihre Rechnung nicht finden konnten), sondern nur die volle Ueberzeugung, dass erst die möglichst weite Verbreitung eines, gute Obstbeschreibungen gebenden Werkes und eine recht fleissige Benutzung desselben in mehrmals wiederholter Vergleichung der von einer Obstsorte erbauten Früchte mit der Beschreibung der betreffenden Sorte, dahin führe, gewiss darüber zu werden, ob man auch die rechte Sorte erhalten habe, so dass dieses Werk mithin ein nothwendiges Bedürfniss sei, wenn der Obstbau in Deutschland sich wirklich so heben soll, dass rationelle Pflanzungen möglich werden, die erst den möglichst grossen Ertrag geben können. Meinerseits habe ich Opfer und Mühe für die Herstellung des Handbuches nicht gescheut. Ich glaubte hoffen zu dürfen, dass auch andere deutsche Pomologen für die Hebung des Obstbaus, als eines der wichtigsten Culturzweige, Mühe und Arbeit nicht scheuen und die Sache recht ernst angreifen würden, zumal bei einer so schwierigen Wissenschaft als die Pomologie, in der gute und genügend zahlreiche Erfahrungen weit schwieriger und langsamer gewonnen werden, als bei Ackerbau und Viehzucht, die dennoch auch nur erst durch anhaltende und ausdauernde Forschungen und Experimente recht vieler wackeren Männer zu derjenigen Höhe und Vollendung gelangt sind, auf der Ackerbau und Viehzucht jetzt stehen.

Das Illustrirte Handbuch verbreitete sich Anfangs weit und fand allseitigen Beifall. Hr. Baron von Bose zu Emmaburg, der in der Monatsschrift mehrmals etwas daran bemängelte, (was sich

meistens widerlegen liess, welche Ausstellungen aber den Werth des Werkes nicht verringerten, da auf dem jetzigen Standpunkte der Pomologie und unserer Erfahrungen über das Obst, ein vollkommenes und von Irrungen und Mängeln ganz freies Werk noch gar nicht gegeben werden kann), erklärte jedoch gern, dass das Handbuch das beste Werk sei, welches man in dieser Branche jetzt habe. Erst nachdem das Handbuch die nöthige Abnahme nicht mehr fand, wurden einzelne Stimmen laut, dass das an, bei Abfassung des Werkes gemachten Fehlern liege, und eine zu geringe Abnahme nicht wohl habe ausbleiben können. Namentlich hat Hr. Professor Koch aus Berlin in einer, zunächst für die Versammlung in Trier verfassten Conception, die nachher in den Monatsheften erschienen ist, auf ein paar bei dem Handbuche gemachte Fehler hingewiesen. Man muss das Urtheil eines ruhigen Denkers achten, aber ich fürchte nicht, ihn zu offendiren, wenn ich dem an dem Handbuche Getadelten nicht beistimmen kann und glaube, er würde sein Urtheil wohl nicht gefällt haben, wenn er an einem Werke, wie das vorliegende, selbst mitgearbeitet hätte. Er bemerkt zunächst, dass das Handbuch die nöthige Abnahme, bei längerer Fortsetzung, habe verlieren müssen, weil es zu theuer sei, um auch von Unbemittelten angeschafft werden zu können, (da die Ausgabe sich durch 15 Jahre hindurchzog, hätte immerhin selbst mancher Unbemittelte es sich anschaffen können), und die Zahl eigentlicher Pomologen, die es sich anschafften, zu gering sei. — Es ist das ja allerdings eine ziemlich allgemeine Erfahrung, dass wissenschaftliche Werke, die eine Mehrzahl von Bänden erfordern, mit der Zeit die nöthige Abnahme allermeist nicht mehr finden, und so scheint z. B. auch der treffliche Verger des Hrn. Mas, dem ich eine lange Fortsetzung gewünscht hätte, schon einzugehen, da seit Ostern 1874 mir nur Register und keine weiteren Hefte zugegangen sind. Aber, wie ich auf der einen Seite gehofft habe, dass deutsche Pomologen es an der nöthigen Theilnahme bei dem auf der Versammlung zu Gotha, (1857) von deutschen Pomologen, beschlossenen Handbuche nicht würden fehlen lassen, wenn das Werk als ein, für Förderung der Pomologie und des Obstbaus nothwendiges erkannt worden sei, so würde, wenn man nach der gedachten Erfahrung immer gehen wollte, denn doch die Folgerung sich nothwendig ergeben, dass man namentlich über den Obstbau, den man in Deutschland theils noch nicht für eben so wichtig hält, als den Ackerbau, wissenschaftliche und die Obstkunde wirklich fördernde Werke

gar nie anfangen dürfe, die Obstkunde also, und damit auch der Obstbau überhaupt, für immer verurtheilt sei, auf der Stufe einer traurigen Mittelmässigkeit stehen zu bleiben und die Obstwissenschaft sich eigentlich nur im Kreise herumzudrehen habe, ohne je recht vorwärts zu kommen. Ich darf annehmen, unsere Pomologen werden das nicht wollen und wer den Zweck will, muss auch die Mittel nicht scheuen. Es würde aber gewiss eine Theilnahme selbst Unbemittelter gar nicht nöthig sein, um dem Handbuche die genügende Abnahme zu sichern, wenn, ausser den eigentlichen Pomologen, auch alle gebildeten und wohlhabenden Obstfreunde, die grössere Obstpflanzungen haben, z. B. grössere Gutsbesitzer, wenn auch zunächst nur zur Benutzung durch ihren Gärtner, es sich anschafften, wobei die Kosten durch immer mehr ermöglichte rationelle Pflanzungen, ja schon durch die Kenntniss des Gärtners, wann jede gute Tafelbirne am passendsten zu brechen sei, um schmelzend und delikat zu werden, sich reichlich bezahlt machen würden. So viel ich habe sehen können, besitzen nicht wenige Gutsbesitzer, die reiche Pflanzungen haben, das Werk noch nicht und meinen, das sei nur Sache der eigentlichen Pomologen. — Als 2ter Fehler, der bei Abfassung des Handbuches gemacht sei, hebt Hr. Professor Koch hervor, dass es zu viele Beschreibungen von ziemlich werthlosen Sorten enthalte, die das Werk nur schädlich vertheuert hätten, die man lieber hätte weglassen sollen, um sie mit der Zeit todt zu schweigen und aus dem Obstbau zu verdrängen. Auch Hr. Dr. Lucas äussert in einer, dem gedachten Aufsatze des Hrn. Professors Koch hinzugefügten Bemerkung, dass nicht allgemein, sondern nur von Jahn dieser Fehler gemacht sei. Ich muss auch dem entgegentreten und glaube, dass das Handbuch gar nicht anders habe ausfallen können, als wie es vorliegt, zumal die Zahl der aufzunehmenden Sorten, sich auch gar nicht nach einem vorher festgesetzten Plane bestimmen, sondern nur so geben liess, wie die Redaktoren weiter arbeiteten und passende Früchte, zur Anfertigung der zuzugebenden Figuren, gewinnen konnten, ja die, bei Beginn des Werkes, die neueren, im Handbuche theils schon erschienenen Sorten, noch weniger, die später erst zahlreich erzogenen noch gar nicht selbst kannten, so dass ihre Obstkenntniss mit der Zeit sich immer erweiterte. Ich muss auch bezweifeln, dass man wirklich wenig werthvolle Sorten damit würde haben aus dem Obstbau entfernen können, wenn man sie in ein massgebend sein sollendes Werk nicht mit

aufnahm. Diesen Zweck auf die gedachte Weise zu erreichen, ist schon darum nicht möglich, weil die Besitzer grosser Baumschulen, die den Bedarf der sehr grossen Mehrzahl der Obstpflanzer liefern, sich bis heute allermeistens nach den Forschungen der Pomologen noch wenig richten, sich vielmehr ihre meist sehr sortenreichen Sortimente nach den Rücksichten zusammensetzen, nach welchen sie die meiste Abnahme ihrer herangezogenen Stämme hoffen und dabei immer hauptsächlich das Neue und Neueste aufnehmen und zur Anpflanzung empfehlen, — während auf der anderen Seite die grosse Mehrzahl der Obstpflanzer zu der Einsicht längst noch nicht gelangt ist, dass es, um guten Obstertrag zu haben, nicht gleichgültig sei, welche Sorten man pflanze. Auch das würde nicht helfen, wenn man zu wenig werthvolle Sorten, anstatt volle Beschreibungen davon zu geben, als solche nur namhaft machte; denn das könnte nur helfen, wenn schon anzunehmen wäre, dass die Baumschulen jede Sorte immer richtig benannt abgäben, und die Obstpflanzer sie richtig benannt besässen oder die Namen, wirklich richtig benannt erhaltener Sorten sich zu conserviren suchten, von welchem Ziele man noch sehr weit entfernt ist. — Wenn aber Jahn, so wie ich, auch manche, besonders neuere, Birnensorten in das Werk mit aufgenommen haben, denen als Werthbezeichnung nur * oder † oder *† beigesetzt werden konnte, so kann man das nur für sehr heilsam halten, um den mit den neueren Sorten getriebenen, vollständigen Schwindel etwas abzuschwächen, über dem ältere, theils bessere und namentlich grössere Stämme gebende, alt werdende und in ein paar Jahrhunderten doch die reichsten Obsterträge gebende Sorten immer mehr ganz vernachlässigt werden. Der Verfasser eines obstbeschreibenden Werkes muss gewiss aufnehmen, was noch im Schwunge ist, von anderen Autoren empfohlen wird und selbst in Deutschland sich schon mehr verbreitet hat, und dahin gehören die eben gedachten Sorten mit geringer Werthbezeichnung. Ich gehe eben, wie ich gerade das Werk aufschlage, die erste Lieferung des 5. Bandes des Handbuches durch, und da finde ich von Sorten, deren Beschreibung etwa wohl hätte wegbleiben können, höchstens die von mir beschriebene Reymenans, die ich aufnahm, weil sie immer noch nicht zu den schon verdrängten Früchten gehört, und ich im Handbuche gern möglichst die von Diel schon beschriebenen und auch in seinem Cataloge wieder aufgeführten Früchte vereinigen wollte, zumal Diel (und in seiner Lokalität gewiss nicht mit Unrecht) die Sorte als eine werth-

volle, spät reifende Frucht lobt, und etwa noch die von Jahn beschriebene Bolarmud, die sich wenig verbreitet hat und die Knechtchensbirn. Winter-Ambrette, Tresor und St. Lezin sind in Norddeutschland wohl sehr entbehrlich, haben aber als früher berühmte Früchte, für die Wissenschaft einen historischen Werth, und sind auch in Süddeutschland und noch mehr in Frankreich schon besser. Die Schönste Winterbirn, der Jahn nur ein † beifügt, konnte füglich die Note †† bekommen. Neue Marie Louise ist wohl überall wenig werthvoll, war aber schon darum mit aufzunehmen, weil in Belgien und Frankreich Irrungen über das, was Marie Louise nova sei, vorkommen und auch die Marie Louise von Duquesne meist so heisst. Die übrigen neueren, mit geringen Werthzeichen bezeichneten Sorten sind immer noch vielfältig empfohlen und auch schon häufig nach Deutschland gelangt. Daneben muss der, ein Werk wie das hier fragliche, liefernde Pomologe, je mehr unsere Erfahrungen über das Obst sich ausdehnen und zahlreicher werden, es immer mehr anerkennen, dass er sich noch gar nicht für berechtigt halten dürfe, über zu geringen Werth einer Sorte definitiv abzusprechen, wenn diese in seinem Boden und Lage, oder in dem Boden aus dem er Früchte zur Beschreibung entnahm, nur geringen Werth hatten, da sie immer ihre Lokalitäten behalten, wo sie wirklich werthvoll sind. Die in dem gedachten Hefte von mir aufgeführte und nach meinen wiederholten Erfahrungen in Nienburg nur mit *† bezeichnete Grüne Sommerbutterbirn habe ich nachher in Herrnhausen in grosser Vollkommenheit und weit mehr Güte, auch reich tragend, öfter gesehen und auch Hr Garteninspektor Borchers machte mich auf sie, als eine Frucht aufmerksam, die die allgemeinste Verbreitung verdiene, wo das Urtheil aber wieder etwas lokal war. Die Langstielige Blanquette, der Jahn auch nur ein *† beigiebt, ist in Jeinsen obwohl reichtragend, doch klein und schlecht und in Sulingen fand ich in ihr eine reich und früh tragende, wohl etwas kleine, aber delikate Tafelbirn. Jahn setzt nach, zur Beschreibung aus Leroy's Collektion in Berlin entnommenen Früchten, der Butterbirn von Wetteren ein **† bei; in Jeinsen habe ich sie, nach wiederholtem Tragen, als für Norddeutschland schlecht, in den Pomologischen Notizen bezeichnet und habe 1874, und gerade in einem recht trockenen Jahre, wo fast alle Butterbirnen schlecht waren und selbst eine Napoleon klein und eine traurige Butterbirn blieb, die erst 6. Nov. gebrochene Butterbirn von Wetteren, auf volltragendem Probezweige,

in schöner Vollkommenheit und Grösse geerndtet, die auch im Dez. schon mehrere, mindestens halbschmelzende, sehr gut schmeckende Exemplare hatte, die gar nicht merklich körnig waren. Wie weit ist also die Obstkunde, die ja in etwas genaueren Forschungen allerdings noch sehr jungen Datums ist, von der Vollendung jetzt noch entfernt, wenn selbst das Urtheil desselben Pomologen in demselben Boden sich so ändert, wenn er 12—15 Jahre länger eine Sorte beobachtet hat. Oder wollen wir etwa die, nicht gerade in demselben Hefte stehende Haller Rothbirn und die Rainbirn aus dem Handbuche verweisen, die doch für den Obstbau im Grossen wohl mehr Werth haben, als manche gerühmte Tafelbirn, — oder die St. Germain, die in 49 Lokalitäten gegen eine schlecht und zu steinig, oft ein Steinklumpen ist, da sie doch in der fünfzigsten, ihr recht passenden Lokalität, (feuchter, am liebsten etwas leichter, fruchtbarer Boden), immer eine der delikatesten Tafelbirnen bleibt? — Nur so viel muss zugegeben werden, dass die Herausgeber, besonders in den ersteren Bänden wohl immer einige Obstsorten aus dem Handbuche weggelassen hätten, wenn der Verleger, (der die, für ein Werk, das gar nicht auf Lieferung geschrieben werden konnte, nicht passende Bedingung aufgenommen hatte, erst nach vollendetem Bande Zahlung zu erhalten) nicht immer auf Vollendung eines Bandes getrieben hätte, so dass einzelne Früchte mit aufgenommen wurden, um nur die Zahl an Sorten für ein weiteres Heft wieder voll zu machen. Ich will deren Zahl höchstens auf 50, ja meinetwegen selbst auf 100 rechnen, was wäre denn dadurch an Kosten des Handbuchs mehr gespart worden, als ein Gulden? — Werke wie das hier vorliegende, können ihrer Natur nach nicht für einige Thaler gegeben werden und sind sie zur Hebung des Obstbaus nöthig, so müssen alle, die sich dafür interessiren, sich mitbestreben, die Kosten herbeizuschaffen. Die Zeitgenossen Diels haben sein Werk, das auf 27 Lieferungen kam und nur durch seinen frühen Tod unterbrochen wurde und das ich im Buchhandel (als vergriffen) nicht mehr bekommen konnte und es alt für 36 Mark kaufte, auch nicht fallen lassen.

Ein recht wohlfeiles, nicht ganz 1 Thaler kostendes Werk, das alle gebildeten Obstpflanzer besitzen sollten und sie schon leiten könnte, habe ich in den „Pomologischon Notizen, nach langjährigen, eigenen Erfahrungen zusammengestellt", (Stuttgart bei Ulmer 1868) geliefert. Das suche man immer mehr in die Hände gebildeter Obst-

liebhaber zu bringen, sie werden gegen Sortenkenntniss bald nicht mehr gleichgültig sein, und sich vielleicht auch das Handbuch anschaffen. Der einzig sichere Weg, um zu ausgebreiteter richtiger Sortenkenntniss zu gelangen, bleibt, nach meiner, früher schon geäusserten, vollen Ueberzeugung der, dass es 1) grössere, unter allgemeinem Schutze und Aufsicht gehaltene, pomologische Pflanzungen geben muss, zu denen man Reiser aus möglichst zuverlässigen Quellen genommen hat, und in welchen Pflanzungen die Richtigkeit jedes Namens noch immer weiter nachgeprüft ist, so dass Jeder mag hoffen können, aus solchen Anstalten richtig benannte Reiser und Früchte zu erhalten. Solche Anstalten liegen in den neuerdings gegründeten, meist mit einer Lehranstalt im Obstbau verbundenen, pomologischen Gärten nun ja wohl schon 4 vor, und man darf hoffen, dass die Leiter dieser Anstalten auch alle Anstrengung machen werden, den rechten Namen jeder Sorte auch zu erhalten, was ja in botanischen Gärten nie fehlt. Dann 2) dass ein gutes Werk mit zahlreichen, genauen und mehr ausgeführten Obstbeschreibungen, (blosse kurze Charakteristik jeder Sorte leitet nicht sicher genug,) dem jetzigen Stande des, so gewaltig mit Sorten bereicherten Obstbaus angemessen, vorliegt, und weite Verbreitung findet, durch dessen fleissigen Gebrauch, in wiederholter Vergleichung der von einer benannt erhaltenen Sorte erbauten Früchte mit der zugehörenden Beschreibung, der Besitzer guter Pflanzungen, Probebäume, etc. die Ueberzeugung zu gewinnen sucht, jede Sorte auch unter rechtem Namen zu besitzen und bleibende Erfahrungen über ihren Werth in einer besonderen Lokalität, machen kann. Abweichungen von der Beschreibung, die sich bei erster Vergleichung einer Sorte etwa finden, fallen nachher etwa weg, oder werden als nur von der Lokalität herrührend, nach und nach erkannt, und bei unter Namen bezogenen Reisern werden etwa vorgefallene Reiserverwechslungen sich bald, durch auffallende Abweichungen von der Beschreibung, kenntlich machen, da es sehr unwahrscheinlich ist, dass eine Reiserverwechslung gerade auf eine, sehr ähnliche, auf die zugehörende Beschreibung wohl passende Sorte sollte hingefallen sein. Nur so habe ich selbst meine Obstkenntniss gewonnen, und gehen viele diesen Weg, so werden wir vielleicht auch schon in 30 bis 50 Jahren dahin kommen, definitiv ein weniger zahlreiches Sortiment zu wählen, das zu allgemeiner Anpflanzung könnte empfohlen werden, welche Empfehlungen jetzt wohl schon sehr zu beachten sind, aber für jetzt noch keine Gewissheit eines allseitigen, guten Erfolges geben.

Im Interesse des Obstbaus selbst wiederhole ich daher nochmals die Bitte, dem Handbuche wieder die Beachtung zuzuwenden, die es Anfangs so reich fand, dessen frühere Bände etwa auch von dem Verleger zu ermässigtem Preise jetzt abgegeben werden. Nach der Zahl der Sorten, die in ihm enthalten sind, und in dem auch schon recht viele neuere Früchte sich finden, kann es, als dem Bedürfniss so einigermassen genügend, angesehen werden; völlig genügend ist es indess, bei dem so sehr grossen Reichthume gerühmter und theils auch wirklich, selbst in Deutschland sehr werthvoller, neuerdings in der alten und neuen Welt erzogener Sorten nicht, und haben daher auch eigentliche Pomologen lebhaft eine Fortsetzung des Werkes in einem Supplementbande gewünscht, zu dem das von von mir ausgearbeitete Manuskript fertig ist. Hr. Verlagsbuchhändler und Kaiserl. Rath Gerold in Wien hatte schon, bei Mitunterzeichnung der Einladung zur Subscription auf einen Supplementband, brieflich gewünscht, dass, wo möglich, noch zwei Supplementbände erscheinen möchten, und wiederholte er, als er vor ein paar Wochen mich mit seinem Besuche erfreute, diese Erklärung um so mehr, nachdem ich mit ihm das Inhaltsverzeichniss der in den Supplementband aufzunehmenden Sorten durchgegangen hatte, wo er besonders bei den meisten Birnen, (allermeistens neuere Sorten) sagte, dass er diese, sehr werthvollen Sorten in seinen Pflanzungen gleichfalls besitze. Einen zweiten Supplementband meinerseits noch auszuarbeiten würde mir indess, bei meinem Alter von 81 Jahren, und da ich jährlich genöthigt sein kann, Jeinsen zu verlassen und meine Pflanzungen dann nicht mehr benutzen kann, nicht möglich sein, und werden mit dem beabsichtigten, einen Supplementbande doch auch ziemlich die wichtigsten, jetzt bekannten Sorten in dem Handbuche versammelt sein, so dass es genügend zur Hebung des Obstbaues einwirken könnte.

Jeinsen im Dezember 1874.

Oberdieck.

Ueber die Erziehung neuer Obstsorten nach der Methode von M. Arsène Sannier.

Herr Sannier sendet uns heute einen sehr wichtigen Aufsatz über die Erziehung neuer Kernobstsorten, und besonders über den Birnbaum. Wir werden uns nicht bei jenem Theile des

Aufsatzes von H. Sannier, den wir als ein Vorwort betrachten, aufhalten: es sind allgemeine Betrachtungen über Gartenbau und dessen Nutzen.

Wie alle Erfinder eines neuen Systems, fängt H. Sannier an, die gewöhnlich verwendeten Methoden zu studiren, er zeigt deren Fehler. Nach seiner Meinung sät man die Kernobstsamen ohne Rücksicht; man veredelt willkürlich auf Quitte oder Birnwildling, man lässt den jungen Bäumen alle Aeste oder zieht sie nach Massgabe der Laune zu Pyramiden und Spalieren.

Herr Sannier bekennt offenherzig, dass er selbst im Finstern herumgetappt sei.

Im Anfang gründete er seine Hoffnung auf die Cultur der senkrechten und Oblique-Guirlandebäume, und auf diese Weise bildete er im Anfang seine Aepfel- und Birnbäume, allein er bemerkte bald, dass das der richtige Weg nicht war.

Gegenwärtig ist H. Sannier mittelst seines Systems im Stande, den Werth seiner Sämlinge längstens nach fünf bis sieben Jahren festzustellen.

Unser tüchtiger Baumzüchter sagt: „Das erste was man in Betracht nehmen soll, ist Samen zu nehmen von Früchten, welche vollkommen befruchtet worden sind und welche von Bäumen herkommen, welche entfernt waren von schlechten Varietäten und von degenerirten Gattungen;“ dann sagt der Schreiber: „Jeder Baum, der von ungefähr befruchtet worden ist mit dem Pollen eines degenerirten Baums, gibt immer Samen, welche leicht entartende Pflanzen erzeugen.“

H. Sannier wählt demnach seine Samen sehr sorgfältig aus. Nach der Ernte sät er sie, d. h. gerade nach deren Reife. Das Säen findet statt in kleine Blumentöpfe, von 9—10 cm. Durchmesser, in die folgende Erdmischung:

Lauberde oder Gartenerde ($^4/_5$ des Ganzen) dazu $^1/_5$ Lehm und etwas gesiebten Holzkohlenstaub, Russ, Holzasche, Kalkstaub.

Alles gut gemischt und gesiebt.

Man sät nachher in jeden Topf ein oder mehrere Kerne, stellt die Töpfe in einen Mistbeetkasten, um sie gegen den Frost zu schützen. Im Frühjahr, wenn die Kerne anfangen zu wachsen, gibt man Luft und giesst nach Massgabe. Am Ende April nimmt man die Fenster ab, lässt den ganzen Sommer hindurch die Glaskasten offen, begiesst oft und zuweilen mit Dungguss.

Mitte November nimmt man die besten Pflanzen aus den Töpfen und pflanzt sie auf gut zugerichteten Boden; schlechte Pflanzen wirft man weg.

Die schwächeren topft man um in Töpfe von 12—15 cm. Durchmesser, in oben genannte Erdmischung. Diese Töpfe werden auf ein Beet eingegraben. Diese Pflanzen sowie die gepflanzten bedürfen nur zeitweise reines Wasser und Dungguss. Dadurch bekommt man das zweite oder dritte Jahr Pflanzen von $1^1/_2$—2 m Höhe. Im November des zweiten Jahres behandelt man sie auf folgende Weise: man macht 35 cm von den Bäumchen entfernt zirkelrunde Gruben und schneidet alle Wurzeln, welche über die Gruben hinaus gehen, ab. Nachher gräbt man sie mit dem Ballen aus und pflanzt sie aber gleich wieder auf dieselbe Stelle. Hiedurch entsteht eine grosse Menge von Faserwurzeln und dadurch reducirt man das Wachsthum und begünstigt das Blühen. Der so behandelte Birnbaum muss an einen Pfahl befestigt werden und alle am Stamm stehende Seitentriebe muss man pinciren.

Um bald gute neue Sorten an Aepfel- und Birnbäumen zu erproben, braucht man nur die Bildung von vielen Faserwurzeln zu veranlassen.

Mittelst dieser Methode ist es nicht selten, in 6—7 Jahren nach dem Säen die ersten Früchte zu haben, während auf Quitte veredelte Birnbäume, welche als Oblique-Guirlandenbäume gezogen sind, seit 1863 (sie waren damals schon 11 Jahr!!) noch keine Früchte getragen hatten. Durch die folgende Weise kann man noch eher und zwar am spätesten nach 5 Jahren Früchte bekommen. Man schneidet nämlich die Sämlinge im zweiten Jahre ab und benutzt sie als Edelreiser; man veredelt sie auf 2,33 m hohe Birnwildlinge. Ein oder zwei Jahre später hat man Blüthen.

(Aus den Briefen der Gesellschaft für Landwirthschaft, Industrie und Handel zu Rouen.)

Anm. H. Sannier hat seit mehreren Jahren und auch heuer wieder eine Menge neuer Obstsorten von zum Theil hohem Werthe in den Handel gebracht. Was er über seine Erziehung neuer Sorten sagt, ist wohl nichts Neues, aber sicher etwas sehr Zweckmässiges und verdient daher die Beachtung der deutschen Pomologen.

Dr. Ed. L.

Neues System für die Eintheilung der Traubensorten.

Bei Gelegenheit einer im hiesigen Institut den vergangenen Herbst stattgehabten Ausstellung derjenigen Sorten des hiesigen Sortiments, welche trotz des Spätfrostes am 28. April 1874 noch Trauben lieferten (im Ganzen 125 Sorten) stellte ich mir auch die Aufgabe, diese Sorten nach einem übersichtlichen und klaren leicht anwendbaren System zusammenzustellen. Ich hatte schon im vorigen Winter, als ein früherer Besucher der Klosterneuburger Weinbauschule hier war, Herr Kontak aus Agram, durch diesen eine Zusammenstellung von Traubensorten nach einem von mir entworfenen künstlichen System machen lassen. Dieselbe wurde nun mit einigen Abänderungen angewendet und hat sich folgendes System als praktisch und leicht anwendbar erwiesen.

Ich bemerke hier ausdrücklich, dass die bekannteren Ampelographen die von mir angewendeten Unterscheidungsmerkmale meist auch schon gebrauchten, allein in anderer Anordnung und Gliederung. Auch gelang es mir nicht nach den andern Systemen die verschiedenen Sorten leicht und gut unterzubringen und einzuordnen.

Es liegt mir vollständig fern, diese 2 neuen Systeme für die allgemeine Ampelographie zur Anwendung zu empfehlen; möge immerhin das Babo'sche System festgehalten werden, allein für die Eintheilung der Tafeltrauben möchten doch unsere neuere Systeme einige Beachtung verdienen.

Als Eintheilungsmerkmale wurden festgehalten:

A. **Die Form der Beeren:** rundbeerige, ovalbeerige, langbeerige.

B. **Die Farbe der Beeren:** grüne, gelbe, graue, rothe, blaue Beeren.

C. **Die Grösse der Beeren:** grosse, mittelgrosse, kleine Beeren.

D. **Die Reifzeit:** frühreife, mittelreife, spätreife Trauben.

Aus diesen Merkmalen ergibt sich A. folgendes **künstliches Traubensystem:**

Kl. I. Rundbeerige grüne Trauben z. B. Grüner Sylvaner, Vanilletraube.

II. „ gelbe „ „ Pariser Gutedel, Calbreser.

III.	Rundbeerige	graue	Trauben	z. B.	Ruländer, Grauer Tokayer.
IV.	„	rothe	„	„	Candolle, Rother Gutedel.
V.	„	blaue	„	„	Blauer Elbling, Blauer Trollinger.
VI.	Ovalbeerige	grüne	„	„	Napoleons Gutedel. Grosse Perltraube.
VII.	„	gelbe	„	„	Gelber Malvasier, Gelber Trollinger.
VIII.	„	graue	„	„	Gewürz-Traminer.
IX.	„	rothe	„	„	Olivier de Serres.
X.	„	blaue	„	„	Muscat Trollinger, Halaper Muscattraube.
XI.	Langbeerige	grüne	„	„	Weisse Cornelkirschtr. Weisser Cornichon.
XII.	„	gelbe	„	„	Gelbe Cornelkirschtr., Bouchereau.
XIII.	„	graue	„		fehlen noch.
XIV.	„	rothe	„	„	Spanischer Morillon.
XV.	„	blaue	„	„	Blauer Burdelaer.

Jede dieser 15 Klassen zerfällt in 3 Ordnungen:

1. grossbeerige, 2. mittelbeerige, 3. kleinbeerige.

Jede Ordnung zerfällt in 3 Unterordnungen:

a. frühreife, b. mittelfrühe, c. spätreife.

Hienach erhält jede Sorte 3 Zeichen z. B.:

Grüner Sylvaner I, 2, b.	Früher Malinger VII, 2 a.
Muscat Trollinger X, 1, c.	Blauer Trollinger V, 1, b (c).
Halaper Muscattraube X, 1, b.	Pariser Gutedel II, 2, a.

Nach diesem sehr einfachen und übersichtlichen System kommen in den Unterordnungen die Trauben nach ihrer Reifzeit zusammen, innerhalb der Ordnungen nach der Grösse der Beeren und durch die Klassen sind die gleichfarbigen und gleichgestalteten Beeren vereinigt.

Ich kann versichern, dass die Einreihung der Sammlung von 125 Sorten ohne allen Zwang und sehr leicht zu bewerkstelligen

war und dass sich auch Anfänger sehr schnell in dieses System hineinarbeiteten.

Allein, wie wir bei allen Obstsorten jetzt 2 Systeme und zwar ein künstliches oder Formensytem und ein natürliches auf innere Merkmale basirtes, haben, welche einander ergänzen und unterstützen, so habe ich auch sogleich ein zweites Traubensystem nach inneren Merkmalen, also ein Natürliches System aufgestellt.

Für dieselbe gelten als Unterscheidungsmerkmale folgende:

A. der Geschmack der Beeren: gewürzte, süsse, muskirte süsse, rein süsse, weinig süsse, gewürzt weinige, wässrig süsse.

B. Die Consistenz des Fleisches: Safttrauben, Fleischtrauben.

C. Die Zeit der Reife: frühe, mittelfrühe, späte Trauben.

Es bilden sich danach 6 Familien mit je 2 Ordnungen und mit je 3 Unterordnungen:

I. Gewürztrauben, solche süsse Trauben, welche ein ausgesprochenes erhabenes Aroma oder Gewürz haben, welches aber nicht muskirt sein darf.

II. Muscattrauben, solche süsse Trauben, welche ein ausgesprochenes Muscatgewürz (Muskatellergeschmack) haben.

II. Süssedeltrauben, rein süsse, sehr gute Trauben ohne ausgesprochenes Gewürz.

IV. Weinedeltrauben, süsse Trauben mit weinigem Beigeschmack.

IV. Weinbergtrauben, gewürzte oder muskirte Trauben, deren Geschmack sie nicht eigentlich zu Tafeltrauben und zum Rohgenuss geeignet macht.

VI. Markttrauben, gewöhnliche, nur durch Farbe oder Grösse ausgezeichnete Trauben von geringem Wohlgeschmack, wie sie nicht selten in Weingegenden auf den Markt kommen.

Jede dieser 6 Klassen zerfällt in 2 Ordnungen: 1. mit saftigen, 2. mit fleischigen Beeren. Die Unterordungen sind wie bei dem andern Systeme, durch die Reifzeit bestimmt a. frühe, b. mittelfrühe, c. späte Trauben. — Beispiele:

Vanilletraube I, 1, b. Gelber Krachgutedel III, 2 b.
Basilicum I, 1, b. Weisser Riessling V 1, b (c).
Muskateller von Seaumur II, 1 a, Früher Leipziger VI 1, a.

Eine unparteiische Prüfung dieser Systeme Seitens erfahrener Oenologen wäre mir sehr angenehm. **Dr. Ed. Lucas.**

Das Erfrieren der Pflanzen.

Von Herrn Dr. Otto Ule.

(Aus der Zeitschrift die Natur von Ule und Müller 1874.)

Die allergewöhnlichsten Erscheinungen sind oft die allerräthselhaftesten. Von jeher hat man die Kälte als eine feindliche Macht betrachtet und dass sie Thiere und Pflanzen zu tödten vermag, erscheint den Laien so selbstverständlich, dass er gar nicht darüber nachdenkt. Dem Physiologen aber erscheint die Sache durchaus nicht so einfach, ihm genügt die blosse Thatsache nicht, er will sie auch erklären, will wissen, wie diese Tödtung geschieht, welche Organe etwa verändert, gelähmt oder zerstört werden, deren Thätigkeit das Leben bedingt. Bei einiger Aufmerksamkeit treten auch dem Laien Erscheinungen in den Wirkungen des Frostes entgegen, die ihn befremden und seinen Glauben an die Einfachheit dieser Wirkung stören müssen.

Zunächst ist beim Erfrieren der Pflanzen durchaus nicht immer an eine Temperatur zu denken, bei welcher das Wasser gefriert.

Es gibt zarte Pflanzen wie einige Begonia-Arten, deren Blätter fleckig werden und faulen, wenn sie eine Zeit lang einer Temperatur von + 5 ° C. ausgesetzt sind. Bei andern Pflanzen tritt zwar bei solchen niedrigen Temperaturen nicht der Tod ein, aber sie hören auf zu wachsen, erholen sich jedoch bei eintretender grösserer Wärme wieder vollständig, um ungestört weiter zu wachsen. Das Befremdendste aber ist, was wir freilich in jedem Herbste zu beobachten Gelegenheit haben, dass Pflanzen steif gefroren und spröde wie Glas sein können und doch nach dem Aufthauen weiter zu wachsen im Stande sind. Das Gefrieren der Pflanzen oder das theilweise Erstarren ihres Wassers zu Eis ist also keineswegs gleichbedeutend mit dem Erfrieren derselben und eben so wenig eine Ursache des Erfrierens, sondern nur eine häufig dieses begleitende Erscheinung.

Das Erfrieren beruht in Wirklichkeit offenbar auf einer Störung der chemischen Thätigkeit im Innern der Pflanze. Ist die nöthige Wärme nicht mehr vorhanden, um gewisse Stoffverbindungen herzustellen, so tritt zunächst eine Ernährungsstörung an denjenigen Punkten des Gewebes ein, an welchen die Stoffbildung stattfinden soll und diese veranlasst nun wieder andere Störungen, die endlich den Tod der Pflanze herbeiführen. Ganz besonders kommt dabei das Protoplasma in Betracht, dessen Stillstand bei zu geringer Wärme

ein Zurückziehen des Primordialschlauches von der Zellenwandung zur Folge hat, womit dann die Vermittelung zwischen Zellinnerem und Zellwand aufgehoben ist und die Zelle zu Grunde gehen muss. Ist bei solchem Vorgange die Temperatur des Pflanzentheils zugleich soweit gesunken, dass Wasser zu Eis erstarrt, so schiessen auf der Aussenseite der Zellenhaut kleine Eiskrystalle an. Diese Krystalle werden immer grösser, indem sich an ihrer Basis immer mehr aus der Zellenwand heraustretendes Wasser in Eis verwandelt. Schliesslich sind sämmtliche feine Eisprismen zu einer Eiskruste vereinigt. Da die Zellenwand den erlittenen Wasserverlust zu decken suchte, indem sie aus dem Zellinhalt neue Wassermengen aufnahm, so ist der Protoplasmakörper der Zelle wasserärmer geworden, und diese Wasserarmuth in Verbindung mit der Zusammenziehung durch die Kälte kann einen solchen Grad erreichen, dass die einzelnen Molecüle der Zellwand und das Protoplasma dauernd in ihrer Gleichgewichtslage gestört, sich auf eine Weise umlagern, die keine Lebensthätigkeit mehr gestattet. Die Wandung der durch Frost getödteten Zelle leistet dann keinen Widerstand mehr gegen den Druck des Zellensaftes und lässt diesen allmälig ausfliessen. In Berührung mit der Luft geht derselbe in Zersetzung über, die Zelle selbst fällt zusammen und der erfrorene Pflanzentheil erscheint welk und vertrocknet oder verfault schnell. Blätter bräunen sich und werden endlich schwarz, in Folge einer Humification, wie Göppert sagt. Auch in den Markstrahlenzellen der Stämme, wenn diese bei starker Kälte wegen ungleicher Zusammenziehung ihrer Holzlagen bis über den Markcylinder hinaus gespalten werden, tritt eine solche Veränderung ein. Bei der fächerförmigen Verbreitung der Markstrahlen entstehen dann anfangs oft eigenthümlich gestaltete Figuren im Innern der Stämme. Da aber Risse nie verwachsen, sondern nur äusserlich überwallt werden, so folgt später auch eine Zersetzung der Holzfasern und Gefässe und eine wirkliche Humusbildung. Dass noch andere chemische Veränderungen in Folge des Frostes eintreten können, beweist die Umwandlung des Stärkemehls in Zucker bei gefrorenen Kartoffeln. Der heraustretende Zellensaft aber, welcher die Fäulniss in der erfrorenen Pflanze einleitet, dringt nicht etwa durch Risse der Zellwand, die der Frost veranlasst hätte, sondern durch die bereits vorhandenen kleinen Zwischenräume, die sogenannten Molecularinterstitien hervor. Allerdings kann in einem erfrorenen Pflanzentheile das Gewebe durch das Eis in einzelnen

Gruppen zersprengt werden, so dass die Oberhautzellen förmlich von dem darunter liegenden Parenchym abgehoben erscheinen! aber ein wirkliches Zerreissen der Zellen durch das Gefrieren des Wassers findet nicht statt. Die noch immer häufig von Praktikern ausgesprochene Ansicht, dass der Frost die Pflanze durch Zerreissen der Zellen tödte, ist also eine durchaus irrige.

Nicht unter allen Umständen bewirkt die Temperaturerniedrigung sofort den Tod der Pflanze. Der störende Einfluss muss erst einen gewissen Grad erreicht haben, bevor er eine bleibende Umlagerung der Molecule des Protoplasmas oder der Zellwand oder mit anderen Worten eine chemische oder physikalische Veränderung der organisirten Gebilde veranlasst. War dieser Grund nicht erreicht, so können bei allmäligem Steigen der Temperatur die gestörten Organe wieder zu ihren gewohnten Funktionen zurückkehren. Wenn die Zellwand sich allmälig wieder erwärmt, so kann das auf derselben entstandene Eis langsam schmelzen und das dadurch gebildete Wasser von der Zellwand wieder aufgenommen, dem Protoplasma wieder zugeführt und so die frühere physikalische Konstitution desselben wieder hergestellt werden, so dass es seine chemische Thätigkeit wieder beginnen kann. Thaut freilich die Eiskruste der Zelle schneller auf, als die Zellwand im Stande ist das entstehende Wasser aufzunehmen, so dringt der Wasserüberfluss in die Zwischenräume, und die Pflanzentheile erhalten dann jenes transparente Ansehen, das wir an erfrorenen Blättern kennen.

Derselbe Kältegrad kann also bei derselben Pflanze das eine Mal unschädlich, das andere Mal tödtlich wirken, je nachdem das Aufthauen allmälig oder plötzlich erfolgt. Schon wenn man gefrorene Blätter oder krautartige Stengel mit der warmen Hand anfasst, kann ein zu schnelles Aufthauen eintreten, und die Berührungsstellen werden dann schwarz und sterben ab. Nach manchem schneearmen Winter findet man ganze Rübenfelder erfroren mit Ausnahme der an den Furchen befindlichen Pflanzen und diese blieben offenbar nur dadurch erhalten, dass ein feiner Schneestaub an sie angeweht wurde, der freilich die Temperatur-Erniedrigung nicht abhalten, wohl aber das plötzliche Aufthauen verhindern konnte. Darauf dürfte sich überhaupt die wohlthätige Wirkung der Schneedecke in vielen Fällen beschränken. Dicke Schneelagen indess können auch den Pflanzen einen unmittelbaren Schutz gewähren, indem sie als schlechte Wärmeleiter das Eindringen des Frostes in

den Boden verhindern. Göppert glaubt sogar die Erhaltung der Vegetation in den Polarländern und auf unsern Hochgebirgen vorzugsweise aus diesem Schutze erklären zu müssen. Die höchsten Kältegrade, die man bisher aus den Polarländern kennt, werden von Kane und Mc. Lure angegeben; jener erlebte $43^1/_2{}^0$, dieser 47^0 R. Dennoch fand man bis zum 82^0 noch eine üppige Vegetation, freilich nur krautartige Gewächse. Die Baumgränze liegt in viel niedrigeren Breiten. Der nördlichste Wald der Erde, der aus sibirischen Lärchen gebildet wird, findet sich im Taimyrlande unter $72^1/_2{}^0$ n. Breite; in Europa kommt der nördlichste Wald unter 70, in Nordamerika zwischen 68 und 69^0 vor. Nur Kryptogamen, die auf den über dem Schnee hervorragenden Stämmen der Bäume vegetiren, einige Arten von Pilzen und Laub- und Lebermoosen und zahlreiche Arten von Flechten, sowie die Blätter der Koniferen haben die ganze Strenge jeder winterlichen Temperatur zu erfahren, nicht aber der untere Theil der Stämme mit ihren im Boden haftenden Wurzeln, die sich unter dem Schutze der Schneedecke befinden. Kane fand nun bei einer Temperatur von 27^0 R. im Schnee in einer Tiefe von 2 Fuss nur noch 17^0, in einer Tiefe von 4 Fus 13^0 und in einer Tiefe von 8 Fuss nur 2^0, 6, so dass die Temperatur des Bodens wohl nur 1^0 betragen konnte. Göppert hat im Februar 1871 ähnliche Beobachtungen angestellt. Nach drei der kältesten Tage, an denen die Kälte bis 20^0 und 21^0 erreicht hatte, fand er unter der 4 Zoll hohen Schneedecke noch eine Temperatur von 5 bis 6^0, im Boden bei 4 Zoll Tiefe sogar nur 2^0 und bei 12 Zoll Tiefe vollends 0^0. Göppert schliesst aus diesen Beobachtungen, dass in jenen hohen Breiten und sicher auch auf unsern Hochalpen die gesammte auf das Wurzelleben beschränkte Vegetation nur einem sehr geringen Kältegrade ausgesetzt sei, da der bald nach Beendigung der Vegetation fallende Schnee den Boden durch Verhinderung der Strahlung vor zu grosser Erkältung, so wie vor dem Eindringen allzuniedriger und wechselnder Temperatur schütze.

Schnelle und starke Temperaturschwankungen sind ganz besonders schädlich für die Pflanzen. Selbst wenn sie sich über dem Gefrierpunkt halten, bleiben sie nicht wirkungslos. In dem schnell eintretenden Steigen oder Sinken der Temperatur folgt auch, wie Sachs in seinem Lehrbuch der Botanik nachweist, eine Steigerung oder Herabstimmung des Wachsthums. Schädlich aber werden diese Schwankungen erst, wenn sie sich in kurzer Zeit mehrmals wieder-

holen. Göppert brachte Wolfsmilchpflanzen (Euphorbia Lathyris) aus einer Temperatur von — 4° in ein Zimmer von + 18°. Die durch den Frost mit ihrer Spitze nach abwärts gebogenen, an den Stengel angelegten Blätter erhoben sich alsbald und nahmen ihre normale wagrechte Stellung wieder an. Dieser Versuch wurde innerhalb 2 Tagen 5 mal wiederholt, und immer war der Erfolg derselbe. Erst am dritten Tage begann das Aufrichten der Blätter nachzulassen und nach 8 Tagen waren die Pflanzen todt. Hier wurde also in Folge wiederholter Einwirkung geringer Frostgrade eine Pflanze vernichtet, die im Freien unbedeckt — 10 bis 12° längere Zeit hindurch ohne Nachtheil aushält. Aehnliche Resultate ergaben die Versuche mit andern Pflanzen. Wenig empfindliche Pflanzen, wie Lamium purpureum, Senecio vulgaris etc., ertrugen 5—6mal schnellen Wechsel von Gefrieren (bei 4°) und Aufthauen, aber nicht öfter. Daraus erklärt sich wohl auch die Wahrnehmung, dass geringere Kältegrade an manchen Orten Pflanzen tödten, die gleichzeitig an anderen Orten mit mehr gleichbleibender Temperatur viel grössere Kälte ertragen. Noch ein anderer Umstand, auf welchen Göppert aufmerksam macht, ist geeignet, den Widerspruch zu erklären, der darin zu liegen scheint, dass bisweilen geringe Frostgrade Pflanzen tödten, die gewöhnlich viel stärkerer Kälte trotzen. Es kommt nämlich darauf an, in welchen Verhältnissen sich die Pflanzen vor dem Eintritt des Frostes befunden haben. Unser gewöhnliches Kreuzkraut (Senecio vulgaris) und das Wegerispengras (Poa annua) sind sehr harte Pflanzen. Göppert brachte Töpfe mit diesen Pflanzen, die bereits eine Kälte von — 9° überstanden hatten, 15 Tage lang in ein Gewächshaus von + 12 bis 18°. Als sie dann einer Kälte von 7° ausgesetzt wurden, erfroren sie, während andere Exemplare dieser Pflanzen, die im Freien geblieben waren, sich bei schnellem Aufthauen unverletzt zeigten. Die getödteten Pflanzen waren also durch den Aufenthalt im Warmhause verzärtelt worden. Aehnliche Beobachtungen will man auch bereits in der Landwirthschaft gemacht haben. So sollen französische Getreidevarietäten durchschnittlich weit mehr dem Froste erliegen, als von Preussen oder Schlesien stammende Sorten; die längere Kultur in einem Lande mit milden Wintern hat also jene Varietäten weniger widerstandsfähig gemacht.

Ganz besonders einflussreich ist die Dauer der Frosteinwirkung. Pflanzen wärmerer Klimate ertragen bisweilen eine Kälte von 2 bis

3°, wenn diese nur kurze Zeit einwirkt, sterben aber plötzlich, wenn eine Kälte von nur 1° 24 bis 48 Stunden anhält. Ebenso lehrt die Erfahrung, dass starke Winde den schädlichen Einfluss niedriger Temperaturen erhöhen. Wahrscheinlich beruht dies auf der stärkern Verdunstung des Eises in bewegter Luft. Dass das Eis in gefrornen Pflanzentheilen verdunstet, hat Göppert durch Wägungen nachgewiesen. Durch die Verdunstung wird aber der Pflanze Wärme entzogen, und die stärkere Abkühlung tödtet sie, während geschützt stehende Pflanzen lebend bleiben. Auch das häufig vorkommende strichweise Erfrieren der Saaten dürfte aus dieser Wirkung des Windes zu erklären sein.

Am wenigsten leiden im Allgemeinen durch die Kälte solche Pflanzen und Pflanzentheile, die sich in einer Ruheperiode ihres Wachsthums befinden. Trockne Samen können bedeutende Kältegrade ohne Gefahr überdauern, während angekeimte Samen bei geringem Frost zu Grund gehen.

Das grösste Räthsel bleibt aber jedenfalls die verschiedene Empfänglichkeit der Gewächse für den nachtheiligen Einfluss der Kälte je nach der Individualität. Jede Pflanze macht ihre speciellen Ansprüche an die Temperatur; bei jeder erreichen die einzelnen Lebensakte ihre grösste Energie bei einer andern Temperatur; für jede sind andere Frostgrade nöthig, um dem Leben ein Ziel zu setzen. Selbst verschiedene Theile derselben Pflanze zeigen oft ein solches individuelles Verhalten. Göppert hat beobachtet, dass bei manchen Pflanzen die jüngeren, bei anderen die älteren Blätter zuerst dem Frost erliegen. Eine Gewöhnung an höhere Kältegrade findet darum sicher nicht statt. Pflanzen, die in ihrem Vaterlande keinen Frost erfahren, können wir auch niemals bei uns an die Ertragung desselben gewöhnen, also wahrhaft acclimatisiren. Blätter und Stengel der Georginen erfrieren stets bei — 1° bis 2°, obschon diese Pflanze seit fast 60 Jahren unsere Gärten ziert. Die aus Indien stammenden Bohnen erfrieren in Oberitalien noch stets, obgleich sie mindestens seit dem Anfange unserer Zeitrechnung dort kultivirt wurden. Selbst an den mit Ortswechsel veränderten Eintritt der Jahreszeiten gewöhnen sich die Pflanzen nicht. Süd-Pensylvanien, woher unsere Acazie (Robinia Pseudacacia) stammt, hat ein späteres Frühjahr und einen späteren Winter als wir. Desswegen schlägt die Acazie auch bei uns noch trotz der vorangegangenen Frühlingswärme später aus als unsere Laubbäume, vegetirt aber auch länger als

diese und verliert ihre Blätter meist erst durch Frost, bevor sie ihren Vegetationscylus vollendet hat. Deshalb erfriert sie auch häufig bei uns, während sie in ihrem Vaterlande viel höhere Kältegrade ohne Nachtheil erträgt.

In neuester Zeit hat Dönhoff in Orsoy es versucht, eine Erklärung für dieses verschiedene Verhalten der Pflanzen gegen den Frost zu finden. Er macht darauf aufmerksam, dass die Säfte von Schmetterlingspuppen, die im Freien überwintern, bei der strengsten Kälte flüssig bleiben, dass aber, wenn man eine solche Puppe bei 10° R. durchschneidet, beide Hälften sofort zu einer steinharten Masse zusammenfrieren. Er erinnert ferner daran, dass auch die Säfte von Pflanzen, die nicht erfrieren, flüssig bleiben, dass ein Kohlblatt biegsam bleibt, während nass gefrorenes Leinen zerbricht, dass die Blätter des Braunkohls, wenn man sie in der Kälte zerstampft, sofort zu Eis gefrieren, dass, wenn man eine Kohlrippe zerschneidet, man aus derselben kein Wasser auspressen kann, weil sie schon durch das Zerschneiden gefriert. Um dieses Flüssigbleiben der wässerigen Flüssigkeiten in den Geweben von Thieren und Pflanzen zu erklären, zieht Dönhoff zwei fernstehende physikalische Thatsachen herbei. Die eine ist die, dass, wenn man auf eine Glasplatte Schwefelblumen dünn ausstreut und dieselben über einer Flamme zum Schmelzen bringt, beim Erkalten zuerst die grösseren Massen erstarren, während die kleineren Theilchen noch bei gewöhnlicher Temperatur flüssig bleiben, also um mehr als 100 Grad unter ihren Schmelzpunkt abgekühlt werden können, ohne zu erstarren. Die andere Erscheinung ist die, dass bei — 13° R. man vollkommen ausgebildete Eiskrystalle an den Nadeln der Fichten findet, welche bewiesen, dass die Nebeltheilchen noch bei — 13° flüssig gewesen sein müssen und erst bei der Berührung der Fichtennadeln erstarrt sein können. Aus diesen Thatsachen will Dönhof ableiten, dass die wässerigen Flüssigkeiten in Thier- und Pflanzenzellen darum nicht gefrieren, weil diese Zellen sehr klein sind und dass darum Pflanzen um so leichter erfrieren müssen, je grösser ihre Zellen sind. Danach müssten alle südlichen, unsern Winter nicht aushaltenden Pflanzen grosse Zellen haben, und da man doch von unzweckmässigen Einrichtungen in der Natur nicht mehr reden kann, wäre anzunehmen, dass niedere Temperaturen nothwendig auch die Bildung kleiner Zellen bedingen. Auch diese Erklärung, welche immerhin das Unerklärliche nur auf ein anderes Gebiet das Physikalische ver-

schieben würde, ist nicht richtig. Wir müssen also dabei bleiben, dass die uns so wohl bekannte Erscheinung des Erfrierens der Pflanzen wissenschaftlich noch immer die räthselhaftesten Vorgänge in sich schliesst.

Vertilgung der Spannraupe.

In Folge des allmähligen Ueberhandnehmens der Spannraupe, welche unsere Obstbäume so schwer schädigt, dass dieselben immer weniger Frucht tragen, ja selbst nach und nach absterben, und nachdem die Vertilgung dieses Spanners durch Fangen deren Schmetterlinge auf den sogenannten Theerringen am Wirksamsten geschehen kann, hat der Tessthaler landwirthschaftliche Fortbildungs-Verein die Kenntniss der geeignetsten Anwendung dieses Theerringes und die Verbreitung dessen angestrebt, und Herr Carl Pohl, Obergärtner in Blauda, einen diesbezüglichen Vortrag im Vereine abgehalten, dessen Inhalt in nachfolgender Kürze lautet:

„Zum Fangen und Vertilgen des Frostnachtschmetterlings legt man Mitte oder gegen Ende des Monats Oktober 4 Zoll breite Papierbänder, welche oben und unten mit Spagat oder Draht an einer glatten Stelle der Obstbaumstämme fest und gleichmässig angebunden werden, vorzugsweise an Apfelbäume an, denn diese werden von dem Frostspanner am Meisten heimgesucht; das Papier kann, zur Ersparung und damit das betreffende Klebemittel, Brumata-Leim, nicht zu stark in selbes eindringt, zuvor mit verdünntem Tischlerleim bestrichen werden. Um nun genau den Beginn des Aufkriechens am Stamme vom Frostnachtschmetterlinge zu beobachten, bestreicht man von den angelegten Papierbändern sogleich 2 oder 3 mit dem zur Verfügung habenden Klebemittel, halte selbe durch wiederholten Anstrich klebrig und sobald sich die ersten kleinen flügellosen den Spinnen ähnliche Weibchen dieses Spanners am Klebestoff gefangen vorfinden, was in unserer Gegend gewöhnlich Ende Oktober der Fall ist, trägt man sogleich das vorhandene Klebmittel auf alle anderen angelegten Bänder auf. Eine Hauptbedingung ist, dass die Bänder in der Fangzeit jederzeit gut klebrig sind. Geschieht der Anstrich mit Steinkohlentheer, so muss derselbe wegen seiner kurzen Klebrigkeitsdauer täglich erneuert werden. Andere Klebemittel sind zu kostspielig, denn man braucht auf 30 bis 35 mittelstarke Bäume zu einmaligem Anstrich 1 und ein halbes Seidl Klebstoff. Neuerer Zeit bereite ich einen Brumata-Leim, welcher

in einem kürzlich von Dr. Taschenberg herausgegebenen Buche über Obstschutz sich angegeben findet und welchen ich bereits versucht habe. Die Klebrigkeitsdauer dessen erhält sich gut 8 Tage und auch länger, die Bereitung dessen kommt auch verhältnissmässig billig zu stehen, jedoch ist die Selbsterzeugung desselben etwas umständlich und es empfiehlt sich desshalb gleich in grösserem Quantum anzufertigen. Der Anstrich muss so lange erhalten bleiben, so lange das Aufkriechen des Insektes aus der Erde am Stamme hinauf dauert, was sich je nach der Witterung durch 4—5 Wochen erstreckt. Angesichts der grossartigen Verheerungen seit einigen Jahren durch den Spanner und der gewissen Gleichgiltigkeit gegen deren Vertilgung, mit der man dem völligen Ruin der Obstkultur entgegen sieht, wäre anzustreben, dass die Vernichtung aller Obstschädiger, vorzüglich des Frostnachtspanners, zum Gesetze erhoben werde."

Herr Pohl erklärt sich ferner bereit, sowohl das Rezept seines angewendeten Brumata-Leims mitzutheilen, als auch die Beschaffung des fertigen Leimes über Ersuchen und bestimmte Bestellung bis längstens Ende August gegen Kostenpreis oder billiges Entgeld zu besorgen.

Der Verein kann demnach die allgemeine und allseitige Anwendung dieses wirksamen Mittels, wodurch Tausende von Weibchen dieser Spannraupe sammt deren Brut in einem Jahre vernichtet werden, zum Schutze unserer gedeihlichen und einträglichen Obstbaumzucht angelegentlichst empfehlen, weist zugleich aber auch darauf hin, den insektenfressenden Vögeln und eifrigen Vertilgern dieses Spanners steten, wirksamen Schutz angedeihen zu lassen.

Ullersdorf, am 30. Juni 1874.

Die Vereinsleitung des Thessthaler landwirthschaftl. Fortbildungs-Vereines.

Literatur.

Arnoldis Obstkabinet. Von diesem immer regelmässig fortschreitenden schönen und verdienstvollen Unternehmen erschien jüngst die 43. Lieferung.

Diese enthielt in sehr guten naturgetreuen Nachbildungen folgende Sorten: **Wagener Apfel, Oberdiecks Reinette**, beide sehr charakteristisch dargestellt, **Pomphelies Reinette**, sehr schönes Exemplar; **Kleiner Langstiel, Broom Park Birn** und die **Pfirsich Prinz Eugen von Savoyen.**

Die Beschreibungen werden, da der sehr tüchtige thüringische Pomolog

Pfarrer Koch, welcher sie seither lieferte, sehr leidend ist, einstweilen von Oberdieck und dem Unterzeichneten in gleicher Weise wie sie Koch gab, angefertigt werden. Dr. Ed. L.

Der Obstbau als Unterrichtsgegenstand in der Volksschule. Für die Schulen des Herzogthums Gotha bearbeitet von J. A. Lenzer, Lehrer in Bittstädt. 38 S. 8. 50 Pfg.

Ein kleines recht practisches Büchlein, welches zwar keine vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht und Baumpflege enthält, aber doch alles Wichtigere bringt und es nach der Zeitfolge der Arbeiten klar und fasslich schildert. Möge das Büchlein in den Schulen recht vielfache Verbreitung finden, wozu der sehr billige Preis auch wesentlich mit beitragen wird. Dr. Ed. Lucas.

Jardin fruitier de Museum par J. Decaisne. 118 und 119 Lieferung. Dieselben enthalten folgende Erdbeersorten: Belle de Soeaux, eine sehr grosse, lebhaft rothe, stumpfkegelförmige, sehr schöne Erdbeere; Rubis, ebenfalls gross und sehr schön; Sämling von Nicaise; Sir Joseph Paxton, eine grosse und sehr schöne unregelmässig geformte sehr gute Frucht; Carolina superba, eine fast grosse schöne Beere mit eingezogenem Halse; Admiral Dundas, sehr grosse oft kegelförmige oft breitabgestumpfte und hahnenkammartige schöne Frucht; Downton, eine Scharlacherdbeere und als solche mittelgross und früh reif; Fragaria monophylla Duch., die einblättrige Erdbeere, nur eine botanische Rarität, Victoria Trollop sehr grosse rundherzförmige vorzügliche Beere. Die Abbildungen sind wieder unübertrefflich schön. Dr. Ed. L.

Bericht über die Thätigkeit des Land- und Forstwirthschaftlichen Bezirk-Vereins in Friedland 1874. Am 27. Sept. fand die erste Bezirksausstellung statt, welche von 500 Ausstellern mit über 2000 Obstnummern beschickt war. Dieselbe wurde zahlreich besucht und es wurde von Kennern dem dort erzielten Obst alle Anerkennung gezollt. Die pomologische Section des Vereins hielt 5 Sitzungen, in welchen vorzüglich über die Anlegung und den Betrieb einer grösseren Bezirksbaumschule und über die erwähnte Obstausstellung berathen wurde. Ein recht interessanter Aufsatz von K. Helbig über die Bedeutung einer einheitlichen Benennung der Obstsorten schliesst den Bericht. Der Friedländer Verein ist Mitglied des deutschen Pomologen-Vereins und sandte im Herbst 1874 eine Collection von 224 Obstsorten zur Bestimmung ein.

Guide arboricole aux cours publics de taille et aux ecoles normales et primaires par H. J. van Hulle, Hortulanus, Professeur etc. 2. Edit. avec nombreuses Figures. Gand. 1875, 276 p. 8.

Dieses vortreffliche Werk des nicht nur in Belgien, sondern auch bei uns hochgeachteten Verfassers verdient alle Beachtung und die wärmste Empfehlung. Klarheit der Gedanken und Präcision des Ausdrucks sind Eigenschaften dieser Schrift, die sie als Lehrbuch besonders geeignet machen.

Wir können hier auf das Werk nicht näher eingehen, zumal doch nur ein kleiner Leserkreis in Deutschland die französische und belgische Literatur zu halten und zu studiren pflegt, allein wir wollen gerne zugestehen, dass van Hulles Werk in Hinsicht des Baumschnittes, da es besonders auf dem neuesten Standpunkt steht, auch für uns höchst lesenswerth ist. Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Herrn Joseph Brobecker, Kunstgärtner in Gyongyos, Ungarn. Hr. Freiherr von Staff-Reitzenstein in Conradsreuth bei Hof, Bayern. Landwirthschaftliches Kasino in Jüchen, Reg.-Bez. Düsseldorf. Geheime Ober-Regierungsrath Heyder in Berlin (war in Folge unrichtiger Anzeige als ausgetreten betrachtet worden und ist dem Verein von Neuem beigetreten).

Zu der Cölner Internationalen Ausstellung wird der deutsche Pomologen-Verein mehrere seiner Mitglieder zur Prüfung und Besichtigung der ausgestellten Obstsorten abordnen.

Todes-Anzeigen.

Der Geheime Hofrath Dr. von Balling ist am 21. Mai in Bad Kissingen gestorben. Er war ein kenntnissreicher und eifriger Pomolog und cultivirte grosse Sortimente, die er aus den besten Quellen bezog, in seinen Gärten. Unser Pomologenverein hat an ihm eines seiner ältesten und treuesten Mitglieder verloren.

Der langjährige Vorstand des Gartenbauvereins in Cassel Herr Apotheker Johann Georg Gläßner ist am 24. Mai 1875 von seinem langen Leiden durch den Tod erlöst worden. Der Pomologenverein verliert an ihm ein sehr eifriges Mitglied und der Gartenbau überhaupt einen seiner unermüdlichsten Vorkämpfer für den Fortschritt und die wissenschaftliche Richtung dieser Cultur.

J. B. v. Fogolari. Am 8. d. M. erlitt der hiesige Verein einen schweren Verlust durch das plötzliche Hinscheiden des Herrn von Fogolari, welcher seit dem Bestande von landwirthschaftlichen oder Gartenbauverbindungen denselben während seines Aufenthaltes in Bozen als eifriges Mitglied angehörte.

Er widmete sich mit Vorliebe der Gartenkunst, der Cultur von Florens und Pomonens Kindern. Bei den in den Fünfziger Jahren abgehaltenen Blumen- und Früchteausstellungen war er sowie auch später im Jahre 1867 und 1872 eine ungemein thätige, unverdrossen arbeitende Kraft in den bestellten Comites. Aber auch bei der Zusammenstellung von Collektionen, wo es galt, dem Bozner Obste Ruf zu erwerben, am Weltmarkt, bei den Ausstellungen zu Paris, Namur, Berlin war er unermüdet thätig, wobei seine Lokalkenntnisse, mit denen er jede Birne, jeden Apfel aus seinem Verstecke hervorzulocken wusste, unschätzbar waren.

Ein grosser Theil der Erfolge von Hamburg (1869) und Wien (1873) ist Fogolari's Verdienst, der wochenlang Tag und Nacht arbeitete, Cataloge verfasste, sonderte, verpackte, kurz jeder Mühe, jeder Arbeit sich unterzog, um zum Gelingen des Unternehmens beizutragen. Die Weltausstellung brachte ihm denn auch die Medaille für Mitarbeiter ein, sowie noch letzthin seiner Betheiligung an der Frühjahrsausstellung der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, wobei er eine Suite von überwintertem Obst zur Schau stellte, die Gesellschaftsmedaille als Anerkennung erwarb, deren Zutheilung er leider nicht mehr erlebte.

Als Ausschuss im Verein arbeitete er für Seidenzucht mehrere Jahre, leitete in dem von ihm unentgeltlich zur Verfügung gestellten Lokale, die Aufzuchten, sowie er vorher, so lange die Handels- und Gewerbekammer im Abgange eines Vereins sich mit der Seidenzucht zur Gewinnung gesunder Grains befasste, auch dieser Aufgabe, sowie der Untersuchung des Seidensamens an der Samenprüfungsanstalt in Bozen unterzog und als Vertreter derselben Kammer im Jahre 1868 sich an der Seidenbauenquête in Wien betheiligte.

Es war ihm diese Thätigkeit erlaubt, nachdem er vorzüglich wegen körperlichen Leidens das Geschäft veräusserte, und somit seine Zeit den gemeinnützigen Zwecken widmen durfte.

Noch in den letzten Wochen mit der Uebersetzung des umfangreichen Programmes der Trientiner Regionalausstellung beschäftigt, für welche er sich äusserst lebhaft interessirte und seine Mitwirkung freudig zusagte, erfolgte Samstag Abends am 8. Mai im Garten nach einem plötzlich eintretenden Unwohlsein, kurz darauf das unerwartete Ende; er wurde 66 Jahre alt.

Dem treuen Mitgliede, dem thätigen Ausschusse, dem liebenswürdigen Manne widmet der Verein dankbar diese Zeilen als Nachruf!

Der Landwirthschafts- und Gartenbau-Verein in Bozen.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln im Jahre 1875. Auf dem Ausstellungsfelde schreiten die Arbeiten rüstig voran. Die grosse Blumen- und Früchte-Halle ist fast vollendet und die Maschinenhalle wird gleichfalls in kurzer Zeit fertig gestellt sein. Die Fundamentirungen für die auszustellenden Warm- und Kalthäuser, deren bis jetzt 8 angemeldet sind, sind fast beendet, so dass der Aufbau demnächst erfolgen kann. Die Abtheilung des grossen neuen Feldes neben den Anlagen der Flora in Beete für Rosen und Blumen, überhaupt Freilandpflanzen ist bewirkt, der Boden bearbeitet und vorbereitet. Manche Felder sind bereits bepflanzt und mit Vergnügen konstatiren wir, dass die Anpflanzungen sich eines kräftigen Wachsthums erfreuen. Den Samen für die Rasenfelder hat uns das berühmte Haus Carter und Comp. in London geliefert.

Das landwirthschaftliche Ministerium in Preussen stellt uns 2 grosse goldene und 4 silberne Staatsmedaillen zur Verfügung.

Die Regierungen von Anhalt, Baden und Sachsen-Weimar wirken durch die resp. Organe für die Ausstellung und werden durch Kommissäre, die bereits ernannt sind, vertreten sein.

Auch die Dänische Regierung hat sich des Unternehmens lebhaft angenommen und steht eine starke Betheiligung der Interessenten Dänemarks in Aussicht.

Die Staatsbahnen bewilligen fast ohne Ausnahme eine Frachtermässigung von 50%, die meisten Privatbahnen und Dampfschiffsunternehmungen desgleichen.

Ein grosses Interesse zeigt sich auch für die Ausstellung fossiler Pflanzen. Bergbehörden, Vereine, Private und Regierungen haben ihre Betheiligung zugesagt. Der Ordnung dieser Abtheilung unterzieht sich Hr. Prof. Dr. Andrae in Bonn.

Architektur und Ornamentik werden von den berühmtesten Firmen des In- und Auslandes vertreten sein.

Ebenso reichhaltig erfolgen die Anmeldungen für Maschinen, und dem Fachmann wie dem Liebhaber wird die Ausstellung manche neue Erfindung bieten. Nähere Mittheilungen hierüber müssen wir uns selbstverständlich versagen.

Wir sind im Begriffe, die Preisrichter im Verein mit dem landwirthschaftlichen Ministerium für die Ausstellung zu ernennen und hoffen in kurzer Zeit dieselben bezeichnen und den Interessenten den Beweis liefern zu können, dass die Wahl auf bewährte Sachverständige gefallen ist.

Der illustrirte Führer durch die Ausstellung sowie Catalog, welche demnächst in 50,000 Exemplaren erscheinen werden, ist der Firma Rudolf Mosse hier übertragen, während das Haus Joh. Bellstedt in Bremen die kontraktliche Ausführung sämmtlicher Baulichkeiten übernommen hat.

Die Nachrichten von Belgien und Frankreich, welche Kollektiv-Ausstellungen veranstalten, lauten überaus günstig und werden wir bereits in Kurzem in der Lage sein, einen ausführlichen Bericht über die in Paris durch das französische Commissariat geschehenen umfassenden Vorbereitungen zu erstatten.

Cöln Ende May 1875.

Das Executiv-Comite.

Unterzeichnetem ging jüngst folgende Zuschrift zu, die hier mitgetheilt wird.

Dr. Ed. Lucas.

Ihre geschätzte Zuschrift vom 27. v. M., an Herrn Direktor Niepraschk adressirt, brachte uns die erwünschte Mittheilung, dass der Vorstand des Deutschen Pomologischen Vereins unsern Antrag wegen der Ernennung einer Obstprüfungskommission genehmigt hat und dass Sie, sowie die Herren Superintendent Oberdieck oder Inspektor Palandt und Garteninspektor Lauche in Potsdam bestimmt sind, zu diesem Zwecke unsere Ausstellung zu besuchen.

Wir werden die Herrn, welche im Interesse des gemeinnützigen Unternehmens, sich einer so schwierigen Arbeit unterziehen wollen, sr. Zt. hier mit Freuden willkommen heissen.

Die Ausstellung von Früchten, namentlich von Frühobst beginnt gleich mit den Eröffnungstagen am 25. August und sind dafür, wie aus dem Programm erhellt, zwei Serien vorgesehen, vom 25. August bis 10. Sept. und 11. bis 25. Sept. respective dauernd. Es wird wohl angehen, frisches Obst zu jeder Zeit während der Ausstellung auszustellen, die Jury wird aber für jede Serie in den ersten Tagen zusammentreten müssen.

Das General-Comité.

Die 5. grosse **Ausstellung des Verbandes rheinischer Gartenbauvereine** findet am 4.—12. Sept. in der Geigerschen Halle in **Carlsruhe** statt. Die einzusendenden Gegenstände, wozu Jeder beitragen kann,

müssen den 2. Sept. in Carlsruhe eingetroffen sein und sind an die Ausstellungscommission in der Geigerschen Halle in Carlsruhe zu senden. Die Fracht der ausstellungswürdigen Gegenstände übernimmt die Ausstellungskasse, allein jeder Aussteller muss seine Pflanzen oder Früchte selbst ausstellen, eine Bestimmung, welche wohl Manche vom Ausstellen abhalten dürfte und welche bei Obstausstellungen sonst nicht üblich ist. Zugleich wird ein Congress deutscher Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker in Carlsruhe abgehalten werden. Anmeldungen von Fragen zur Berathung und von Theilnehmern überhaupt sind an Herrn Rechnungsrath Kölitz, Sophienstr. Nro. 31 in Carlsruhe zu richten.

In **Trient** wird vom 9.—23. September eine grosse **Landwirthschaftliche** und **Gewerbliche Regional-Ausstellung** stattfinden, über welche ein sehr ausführliches Programm erschienen ist. Alle Producte der gesammten Landwirthschafts- und Gartencultur sind zugelassen, dazu die Producte der Seidezucht u. s. w., Geräthe. Sehr zahlreiche Preise sind ausgesetzt und es dürfte die Beschickung eine zahlreiche und sehr vielseitige werden, weshalb der Besuch dieser grossen Ausstellung gewiss lohnend sein wird. Programme sind von Herrn G. Giongo, Präsident der Landwirthschaftsgesellschaft, sowie vom Comitate centrale per la Expositione Regionale d'Agriculture e delle Industrie attinenti in Trient, zu erhalten.

Vom 25. September bis 3. October findet in **Colmar** die Ausstellung des Weinbaucongresses, worüber eine besondere Instruction erschienen ist, welche durch den 1. Präsidenten des deutschen Weinbauvereins, Herrn Dr. A. Blankenhorn in Carlsruhe, zu beziehen ist, statt.

Vom 9.—15. October 1875 wird in **Tettnang** (Württemberg) die Versammlung des deutschen Hopfenbauvereins und eine Ausstellung von Hopfen, Obst und div. landwirthschaftlichen Producten stattfinden. Anfragen sind zu richten an den Vorstand des dortigen Landw. Vereins Herrn Oberamtmann Hölldampf in Tettnang.

Am 19. September findet in **Gent** (Belgien) die Ausstellung des Pomologischen Congresses statt, welche gewiss höchst interessant werden dürfte.

Unterlenningen, OA. Kirchheim. Am 24. Mai, dem Geburtstag Linnés, fand die erste Prüfung der Zöglinge der hier neu gegründeten landwirthschaftlichen Gartenbauschule statt. Das pomologische Institut in Reutlingen hat ein dicht am Ort gelegenes kleines Landgut zu diesem Zwecke angekauft und betreibt nun darauf Obstkultur (die Baumschulen zählen bereits über 20,000 Bäume), Hopfenbau, Weincultur und Gemüsebau. Sechs Zöglinge sind hier und zwar 4 aus Württemberg, 1 aus Bayern und 1 aus der Schweiz. Mehr als diese Zahl sollen vorläufig nicht aufgenommen werden. Die Prüfung wurde theilweise von dem Verwalter und Lehrer der jungen Leute, Hrn. Biedermann, theils von Hrn. Dr. Lucas selbst, abgehalten und es war sehr erfreulich zu sehen, mit welchem Verständniss die Fragen über Obstbaumzucht und Obstbaumpflege beantwortet wurden. Der Prüfung wohnten Herr Pfarrer Moser, der Hr. Schultheiss und zwei Gemeinderäthe von hier bei. Ueber den Zweck der Anstalt ist zu bemerken, dass bei der starken Nachfrage nach im pomologischen Institut in Reutlingen gebildeten Zöglingen es sich zeigte, dass

besonders in einer Richtung den Anforderungen nicht oder nur selten genügt werden konnte. Es waren dies Gärtner, welche für grössere Oeconomien oder kleinere Landgüter gesucht wurden, welche dort neben Obstbau entweder blos den gewöhnlichen Gemüsebau oder dazu auch Hopfenbau und in manchen Fällen zugleich auch Weinbau gut verstehen sollten, um diese Kulturen sämmtlich, oder doch theilweise, bei mässigen Ansprüchen auszuführen oder als Vorarbeiter zu leiten. Diesem Mangel abzuhelfen, ist die Aufgabe der als Filialanstalt des Instituts neu gegründeten landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen. (Schwäb. Merkur, 27. Mai 1875.)

Der Klosterneuburger Versuchsweingarten ausgerodet. Die ausgedehnten, mit Recht in den önologischen Fachkreisen als einzig dastehenden Versuchsweingärten (17 Joch = 30 Morgen gross) der k. k. önologischen Anstalt Klosterneuburg, welche auch vielen Lesern der Monatshefte noch von der Exursion des internationalen Pomologen-Congresses in Wien im Juli 1872, gewiss noch in freundlichem Andenken sein werden, sind theilweise schon ausgerodet, werden aber in Folge des starken Auftretens des Phyloxera vastatrix (Reblaus) vollständig ausgehauen werden müssen.

Es ist dies gewiss eine sehr traurige Nachricht, wenn man bedenkt, dass diese schönen Pflanzungen 14 Jahre rastlose, mit bedeutenden materiellen Mittel verbundene Arbeit kostete, und gerade dieses Jahr diese Anstalt zur Landes-Anstalt, mit erweitertem Lehrplan erhoben wurde.

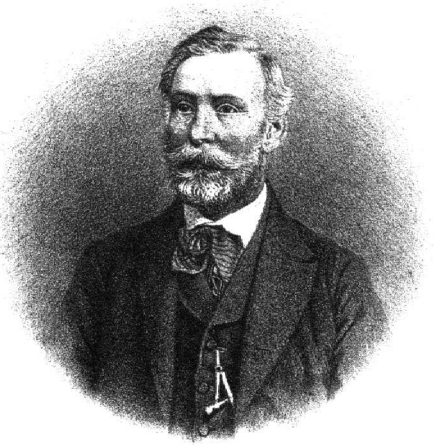
Es verursachte dem Schreiber dieser Zeilen ein eigenes beklemmendes Gefühl im Herbste v. J. die noch üppig dastehenden Rebpflanzungen zu sehen, bei welchen doch schon der verhängnisvolle mit Kalk angestrichene Stecken sichtbar war, als Zeichen, dass auch hier die Phylloxera schon eingenistet und ein kaum mit dem freien Auge sichtbares Thierchen hier sein verheerendes Wesen in einer Tiefe von oft mehreren Schuhen trieb.

Ob die Phylloxera wirklich durch amerikanische Rebsorten importirt, wie die jetzige allgemeine Annahme ist, oder aber vielleicht seit Jahren schon bei uns ihr verderbendes Wesen treibt, wie ein neuerdings in Reyny bei Genf constatirter Fall, wo in einem Weingarten die Phylloxera zum Ausbruche kam, wo keine fremden Rebsorten eingeführt wurden, bleibt den weiteren wissenschaftlichen Forschungen vorbehalten. Julius Jablancy.

Druckfehler-Berichtigung.

Im vorigen Doppelhefte blieben in der Correktur folgende Druckfehler stehen: S. 154 Z. 8 von oben: „dass Meister Winzer“ statt „dass Meissner Winzer“. S. 156 Z. 12 von oben: „dass die Wintertriebe“ statt „Winkeltriebe.“ S. 159 Z. 20 von oben: „verfolgten“ statt „verholzten“ S. 159 Z. 8 von unten: „eine jede andere besiegende Methode“ statt „eine, jede andere besiegende, Methode.“

Das neu redigirte Programm mit Statuten des Pomologischen Instituts in Reutlingen (gültig vom 1. Juni 1875 an) ist eben erschienen und wird fr. und gratis versendet durch **Dr. Ed. Lucas.**



G. L. Gillemot

G. L. Gillemot,

Obergärtner in Klein-Magendorf auf der Insel Schütt in Ungarn.

Mit Porträt.

Auf dem Pomologischen Congress in Wien trat ein sehr intelligent aussehender Herr zu mir, reichte mir die Hand und stellte sich mir als einen langjährigen Correspondenten und einen, von mir sehr geschätzten, Freund vor. Er war etwas spät gekommen und ich hatte daher noch nicht Gelegenheit gehabt, ihn kennen zu lernen. Es war der Obergärtner Herr Gillemot. Dem Leser dieser Bl. ist der Genannte durch mehrere umfassende Arbeiten als tüchtiger Praktiker bekannt; ich lernte ihn nun auch als erfahrenen Pomologen kennen. Als solcher wirkt er jetzt auf dem herrlichen Terrain der Insel Schütt mit grossem Eifer; er hat einen grossen Obstmuttergarten angelegt, cultivirt und studirt eine Menge Obstsorten, welche er aus der besten Quelle jährlich noch vervollständigt und wir dürfen seinem Wirken gewiss in jeder Hinsicht alle Anerkennung zollen.

Auf meine Bitte, die ich vor einem Jahre etwa an ihn richtete, mir doch über sein früheres Wirken Einiges mitzutheilen, schrieb er mir folgendes in seiner kurzen charakteristischen Redeweise:

Meine Biographie ist eine sehr kurze: den 18. Dezember 1813 erblickte ich in Hessen-Kassel das Licht der Welt. Durch die damaligen Kriegsverhältnisse und den Tod meines Vaters kam ich, 7 Jahre alt, mit meiner Mutter nach Dresden. Ich genoss dort auf Bürgerschulen und Gymnasium vortrefflichen Schulunterricht. — 1828 kam ich als Gärtnerlehrling in den sog. Prinz Maximilians-Garten. Nach vollendeter Lehrzeit machte ich eine grössere Streife durch ganz Deutschland und kam dann auf Elisensruhe jezt „Liebig“ als Gehilfe. Zwei Jahre später conditionirte ich in Prag im Salm-Raifferscheit'schen Garten. Abermals 2 Jahre später im Baron Hügel'schen Garten und sonst einigen und abermals 2 Jahre später gelangte ich nach Ungarn, wo ich später als Obergärtner bedienstet wurde und zumeist Landschaftsgärtnerei und Blumenzucht betrieb. Erst spät fand ich besondern Wohlgefallen an der Obstbaumzucht und betreibe dieselbe fort nach aller Möglichkeit. Dass ich durch Einführungen von vielen Obstsorten, Bäumen und Sträuchern, Ungarn nur genutzt habe, können auch Sie bezeugen. Ich fand

mich in meinem Stande stets glücklich und zufrieden und mein selbstgeschaffener Wahlspruch war und bleibt: „Mit der Natur Hand in Hand Gutes für Gegenwart und Zukunft zu wirken, bringt uns der ewigen Seligkeit zum nächsten.“

Gewiss ein schöner Wahlspruch! Möge unserm geehrten Freund, welchem man seine 62 Jahre wahrlich nicht ansieht, noch recht lange vergönnt sein, getreu seinem Wahlspruch für die Pomologie und Obstcultur wie seither zu nützen und zu wirken.

Dr. Ed. Lucas.

Prinz Waldemar.

(Vergl. Pomol. Monatshefte, Mai—Juni Heft).

Die Birne Prinz Waldemar (nicht Woldemar) ist vor etwa 25 Jahren aus Kernaussaat entstanden, in dem Garten des jetzt verstorbenen Handelsgärtners Jensen in Helsingör am Sunde, welche Gärtnerei von seinem Sohne Herrn A. E. Jensen fortgesetzt wird, und wo der Mutterbaum noch an der nämlichen Stelle steht.

Der verstorbene Jensen besass keine eigentliche Pflanzschule, hatte aber ungefähr 200 Birnenwildlinge gepflanzt, die er selbst aus auserlesenen Kernen erzogen hatte. Diese Wildlinge wurden nach dem damaligen Gebrauch erst zu hohen Stämmen herangezogen und dann im Gipfel veredelt, (oculirt). Die Bäume mussten also mehrere Jahre lang stehen, ehe sie die nöthige Grösse erreichten, und dieses hatte zur Folge, dass, als Jensen vor 20—25 Jahren die letzten dieser Bäume oculiren wollte, darunter sich einer fand, welcher diese Birne trug, die ausgezeichnet zu werden versprach, wie es sich denn auch später ergab, und dieser Baum wurde daher nicht veredelt.

Es sind seither viele Bäume mit dieser Birnsorte veredelt worden und in dem Garten des Herrn Jensen finden sich allein schon davon 12 tragbare Bäume.

Die Birn hat mit Marie Louise einige Aehnlichkeit, ist aber doch von dieser darin verschieden, dass die Frucht grösser wird und die Gestalt von der Marie Louise etwas abweicht, dass sie früher reift, sich in unserm Klima noch einmal so gut entwickelt und länger hält.

Charakter: Tafelfrucht ersten Rangs.

Frucht: gross, länglich, meistens auf der einen Seite am Stiele etwas uneben und beulig.

Stiel: Meistens ein wenig krumm, sitzt in einer kleinen Vertiefung.

Kelch: klein und etwas platt.

Schale: dünn, auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite gelblich.

Fleisch: fein, weiss, schmelzend, von süssem aromatischem Geschmack.

Kernhaus: unbedeutend, beinahe ohne Kern.

Reifzeit: ungefähr Mitte October, haltbar bis Mitte November.

Wachsthum: stark, die Aeste meistens herabhängend, doch hat Herr Jensen auch mehrere gerade wachsende Pyramidenbäume. Der Baum trägt gewöhnlich an verlängerten, wohl gar langen Fruchtruthen; die Blätter sind eiförmig mit schwachem wellenförmigem Rande.

Prinz Waldemar war ohne Namen bis vor zwei Jahren, als Herr Jensen sie nach dem jüngsten Sohne unseres Königs zu nennen beschloss.

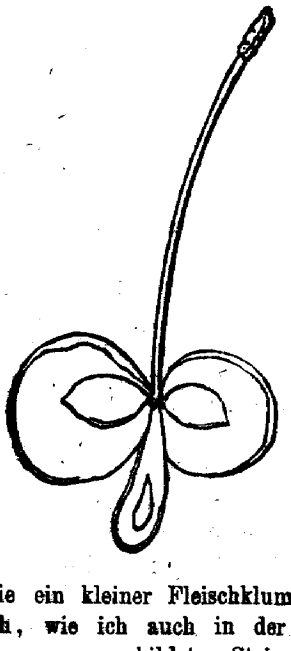
Aarhuus, den 3. Juli 1875.

Hdw. F. Rahr.

Wir sagen Herrn Rahr besten Dank, dass er unserer in Nr. 5 d. Bl. an ihn gerichtete Bitte so freundlich zu entsprechen die Güte hatte.

Die Red.

Missbildung einer Weichsel.



Eine sonderbare Missbildung einer gewöhnlichen Weichsel erhielt ich dieser Tage, wovon ich hier eine Zeichnung beifüge..

Zwei gut ausgebildete Früchte sassen an einem Stiele rechts und links; in der Mitte aber war eine dritte Frucht, welche länglich und beulenförmig, wie ein kleiner Fleischklumpen dahing. Beim Durchschnitte fand ich, wie ich auch in der Zeichnung angebe, die beiden vollkommen ausgebildeten Steine am Stielende zu beiden Seiten sitzen,

in der 3. Frucht war ein kleiner unausgebildeter länglicher Stein, welcher in gar keinem Zusammenhange mit dem wahren Stiele sass, sondern nur durch einen Fleischklumpen mit dem Stiele verbunden war. So sorgfältig ich auch den Querschnitt machte, ich konnte eben keinen Zusammenhang wahrnehmen.

Bei Steinfrüchten sah ich eine ähnliche Missbildung noch nicht.

Kesthely, 2. Juli 1875.

Th. Belke.

Die Früchte, welche zur Cultur vorgezogen werden sollten.

(Aus dem Bulletin d'Arboriculture Juni 1875 mitgetheilt von Herrn Ortgies in Bremen.)

In der festen Voraussetzung, dass ein gewiegter Sachkundiger die deutschen Pomologen und Obstfreunde auf die grossen Festtage aufmerksam macht, welche durch die Genter Gartenbau-Gesellschaft für nächsten September vorbereitet werden, Festtage, bei welchen die competentesten Männer, die ausgezeichnetsten Pomologen Europas sich dort versammeln, um ihre Kenntnisse auszutauschen und zu helfen, dass die so wichtige Obstcultur mehr Freunde, und grössere Ausbreitung finde und rationeller betrieben werde, begnüge ich mich auf einen der wichtigen Punkte hinzuweisen, welche das Programm für die dann zugleich projektirte internationale Obstausstellung als nachahmungswerthes Beispiel aufstellt.

Ich wähle gerade diesen um so lieber, weil der Hr. Prof. Van Hulle, Dirigent des botanischen Gartens in Gent, darüber ganz aus meinem Herzen und meiner Seele in demselben Juniheft des Bulletin, welche auch das interessante Programm enthält, folgendes mittheilt.

Unter den Preisaufgaben für die nächste Obstausstellung befindet sich eine, welche eine Auswahl einer beschränkten Anzahl der besten Birnen für jeden Monat des Jahres fordert. Derselbe Gegenstand wird wahrscheinlich auch dem Pomologischen Congress, der dann gleichzeitig stattfindet (die Pomologische Gesellschaft in Frankreich wird dort gemeinschaftlich mit den belgischen Vereinen ihre 17. Sitzung halten) unterbreitet werden.

Wir betrachten diese Frage als eine der nützlichsten. Jedermann ist damit einverstanden, dass die Zahl der Obstsorten für die Cultur zu gross sei, dass es im Interesse der Züchter wie der Consumenten ist, dieselbe zu reduciren. Dieses ist zumal bei den Birnen nöthig, denn wie ist bei dem Obstfreund eine Auswahl unter den 2000 Varietäten, welche unsere Cataloge führen, und die der Baumzüchter folglich haben muss, zu treffen? Wäre es nicht viel einfacher, wenn man von diesen 2000 Varietäten, wo vielleicht hunderte kaum bemerkenswerthe Unterschiede bieten, 50 oder höchstens 75 bezeichnen könnte, welche für die verschiedenen Jahreszeiten, wie für die verschiedenen Erziehungsformen die empfehlenswerthesten sind? In dieser Hinsicht kann wohl kein Zweifel herrschen.

Wir wissen zwar, dass Baltet und andere sich damit beschäftigt haben, die „guten Birnen" zu bezeichnen und noch kürzlich sprach Buchetet in diesem Bulletin von den zu verwerfenden Früchten*). Ist man aber schon zu einer bemerkenswerthen Vereinfachung gekommen? Wir glauben es nicht. Dieses beweist, dass diese, obwohl sehr gewünschte, Reform schwer zu realisiren bleibt. Das kommt, wie Buchetet mit Recht bemerkt, daher, dass man sich fragt: Was wird aus dem Garten eines solchen Gartenfreundes, der nun diese auszurangirenden Früchte gerade cultivirt. Was wird man von der Liste, welche Hr. X. in seinem Werke empfohlen hat, von den Varietäten, welche Hr. Y. in seiner Vorlesung hervorhob, denken, und die Baumschulen des Hrn. Z., müssen sie nicht zu Wildbaumschulen werden, die nächstes Jahr nur Baumpfähle liefern, wenn man so viele solcher Varietäten als „verwerfliche" bezeichnet?"

Ja gewiss, wenn man diesen Titel zu verwerfende Früchte beibehält, so werden viele Leute unrechtmässiger Weise erschrecken, wenn sie glauben, dass es sich darum handelt, diese enorme Menge von Varietäten aus der Cultur zu verbannen und zwar mit Recht, wenn solches der Fall sein sollte.

Aber es kann so nicht sein, weil man niemals Unwissenheit, Vorurtheil und Partheilichkeit auszurotten vermag. Uebrigens ist

*) Ueber dasselbe Thema sprach Inspektor Palandt mit grosser Wärme auf dem 6. Pomologen-Congress zu Braunschweig und fand vielseitigen Anklang.

ja auch gar nicht gesagt, dass eine Frucht zu verwerfen ist, wenn sie nicht als eine vorzugsweise zu empfehlende bezeichnet werden kann. Es scheint uns, dass stets weit mehr Varietäten von Früchten kultivirt werden, als nöthig ist.

Da indess alle Männer, welche sich mit Obstbaumzucht und Pomologie beschäftigen, es als ihre fortwährende Pflicht ansehen müssen, die Listen der empfehlenswerthesten Früchte zu vereinfachen, so theilen wir hier ein Mittel mit, das uns praktisch erscheint, um ein günstiges Resultat zu erreichen.

Wir würden vorschlagen, dass man jährlich von jetzt bis 1880 in allen Ländern Europas, wo die Cultur der Birnen lohnend ist, und auf allen pomologischen Ausstellungen, welche dort gehalten werden, etwa die Lösung folgender Preisaufgaben forderte: Welches sind

Die	2	besten	Varietäten	für	den	Monat Juli
„	3	„	„	„	„	„ Aug.
„	6	„	„	„	„	„ Sept.
„	9	„	„	„	„	„ Oct.
„	8	„	„	„	„	„ Nov.
„	8	„	„	„	„	„ Dec.
„	6	„	„	„	„	„ Jan.
„	3	„	„	„	„	„ Febr.
„	3	„	„	„	„	„ März.
„	2	„	„	„	„	„ April.

Alle Jahr müsste man die Namen der ausgewählten Varietäten veröffentlichen und nichts stände im Wege, dass jährlich auch ein Congress diese Varietäten zu prüfen begönne. Die Entscheidung würde indess erst 1880 oder 1881 gefällt. Dann machte man einen Generalauszug von allen den genannten Varietäten, welche während der 5 Jahre hintereinander empfohlen worden sind. Wir wissen zwar, dass man dann gewiss statt den von uns gewünschten 50—75 Varietäten, 300—400 haben wird. Aber das ist nicht schlimm, denn wenn wir auch annehmen, dass sich unter dieser Zahl manche befinden werden, welche durchaus keinen Werth haben und dass andere wirklich werthvolle nicht genügend repräsentirt waren, so bleibt es doch wahr, dass die Mehrzahl, dass selbst alle Varietäten, welche am meisten und auf den grössten Ausstellungen vertreten waren, diejenigen sein werden, welche das grösste Recht auf

Beachtung haben, sei es für jedes Land insbesondere, sei es für Europa im Allgemeinen.

Nehmen wir an, dass 300 Varietäten gleichsam mit Ehren aus diesem Wettstreit hervorgegangen sind, so ist's alsdann Sache des Congresses durch Prüfung und Discussion, diese Zahl 300 bis auf die von uns proponirte Zahl von 50—75, zurückzuführen. Diese Arbeit dauerte gewiss keine Ewigkeit und man gelangte dann zu einem Resultate, das, ohne vollkommen zu sein, doch Jedermann genügen würde. Dann könnten auch die Obstbaumzüchter, indem sie die ausgewählten Sorten in ihren Catalogen mit fetter Schrift auszeichneten, die Aufmerksamkeit des Publikums auf dieselben hinlenken. Dieses würde dann bald keine der andern Sorten mehr verlangen und so würden diese unzähligen Varietäten nach und nach durch die Macht der Umstände verschwinden und zwar ohne irgend Jemands Empfindlichkeit zu verletzen.

Wir wissen nicht, ob unsere Idee Beifall findet. Im Bejahungsfalls müsste ein einzelner Mann bezeichnet werden, alle Listen zu empfangen, und daraus am Schlusse der 5 Jahre also 1880 ein Gesammtbild aufzustellen. Wir brauchten kaum beizufügen, dass wir uns dieser interessanten Arbeit bereitwilligst unterziehen würden.

H. J. Van Hulle.

Nachschrift. Es ist gewiss interessant, dass unsere sehr geehrten Freunde und Collegen in Belgien denselben Weg gehen, welchen die deutsche Pomologie seit dem Naumburger Pomologischen Congress 1853 verfolgte, nemlich die Zahl der überall cultivirten Obstsorten durch eine entsprechende Auswahl der besten und nutzbarsten, fast überall gut gedeihenden Sorten zu vermindern. Der hier vorgeschlagene Weg ist indess practischer und sicherer zu einem bestimmten Ziele führend, als der welcher auf unseren pomologischen Versammlungen eingeschlagen wurde. Eine Sorte, welche in 5 auf einander folgenden Jahren von verschiedenen Pomologen als besonders empfehlenswerth hingestellt wird, ist dies ganz sicher.

Mir scheint aber, dass eine Art Vorarbeit besonders noch angestrebt werden solle, nemlich die, dass durch 10 der bedeutendsten Pomologen, welche in verschiedenen Gegenden, wenigstens theilweise, wohnen, etwa 100 der bis jetzt anerkannt besten Sorten von Birnen genannt und zusammengestellt würden. Die 5 Congresse würden sich mehr an diese Primawahl halten können, wenn sie auch nicht

beschränkt wären, in der Zufügung noch anderer Sorten. Wir dürfen mit grossem Interesse auf diesen pomologischen Congress in Gent blicken.

Dr. E. L.

Harberts Reinette als Strassenbaum.

An der Kunststrasse von Moringen (wo ich 27 Jahre gewohnt) nach Hardegsen stehen etwa dreissig Bäume der gedachten Reinette.

Der überaus starke Baum dieser Sorte wächst nicht sowohl in die Höhe, als vielmehr nach allen Seiten hin in die Breite, so dass die abstehenden Zweige nothwendig über die Strasse hinaus hängen müssen. Bei der Mächtigkeit, welche diese Stämme haben, ist es mir sehr zweifelhaft, ob die Krone durch Ausputzen und Ausschneiden hochkugelig hätte gebildet werden können.

Die Früchte erreichen, wenigstens in der Provinz Göttingen, eine ausserordentliche Grösse; viele diejenige der grössten Pfundäpfel. Bei einer den Winden ausgesetzten Lage also werden die Aepfel von den Herbststürmen grösstentheils herabgeworfen.

Da nun auf der im v. J. zu Trier stattgefundenen Versammlung der Pomologen diese Sorte unbedingt und allgemein für Strassenpflanzungen empfohlen worden, habe ich geglaubt, die vorstehenden Bemerkungen beim Bepflanzen der Landstrassen mit dieser Sorte zur Berücksichtigung empfehlen zu müssen.

Hannover im Juni 1875.

von Hinüber,
Oberamtsrichter a. D.

Nachschrift der Red. Wir müssen dankbar sein für den hinsichtlich der Harberts Reinette gegebenen Wink. Aber so wenig wir in Württemberg den Luikenapfel mit seinen hängenden Aesten von den Landstrassen verbannen möchten, scheint mir auch die sehr wuchshafte, ungleich stärkeres Holz treibende und gar nicht empfindliche Harberts-Reinette als Strassenbaum nicht zu verachten zu sein. So grosse Früchte, wie sich in jener Gegend bilden, liefert die Harberts-Reinette nicht allenthalben und daher wird auch die Gefahr des Abwerfens nicht überall die gleiche sein. Uebrigens stelle ich, da mir grosse erwachsene Bäume dieses Apfels (ausser in die Krone gepfropften) nicht näher bekannt sind, an unsere verehrten pomologischen Freunde in Braunschweig und Hannover, wo diese Sorte

viel vorkommt, die Bitte, sich in d. Bl. über die hier berührten Fehler des Baumes der Harberts Reinette nach ihren Erfahrungen zu äussern; bei der Berathung über die Auswahl der besten Strassenbäume erhob sich gegen die Harberts Reinette nicht der geringste Einwurf und namentlich stimmten die anwesenden Pomologen aus Norddeutschland ganz entschieden für diesen Baum.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber den Obstbau Japans.

(Mitgetheilt von Hrn. Ortgies in Bremen.)

In dem neunten Report des Ministeriums des Ackerbaus der Vereinigten Staaten von Nordamerika giebt der frühere Minister einen Bericht über die Landwirthschaft Japans, welchem ich folgendes entnehme, hoffend, dass es für viele geschätzte Leser der Pomologischen Monatshefte von Interesse ist aus diesem Lande, das sich erst seit Kurzem dem allgemeinen Verkehre erschlossen hat, Näheres über die Betreibung der Obstbaumzucht zu erfahren.

Die frühere Abgeschlossenheit Japans verhinderte auch die Einführung besserer Früchte. Isolirt wie die Japanesen waren, begnügten sie sich mit einem halben Dutzend Arten von untergeordnetem Werthe. Orangen, Limonen, Weintrauben, Dattelpflaumen, (Diospyrus Lotus), Birnen und einige Brombeeren, alle, mit Ausnahme einer Orangenart und einer Traube nur von mittelmässiger Qualität, war alles was sie hatten. Die Japanesen besizen eine wunderbare Geschicklichkeit in der Anzucht von Zwergobstbäumen. Alle Arten werden in Zwergformen ohne Beeinträchtigung der Grösse der Früchte erzogen. Ich denke unsere Obstzüchter könnten in dieser Hinsicht noch viel von den Japanesen lernen.

Ich habe ganze Acker von nur 4—6′ hohen Obstbäumen gesehen. Die Bäume waren in Reihen gepflanzt und hatten gleichen Abstand. In der Höhe, bis zu welcher die Japaner die Bäume zu ziehen wünschen, ist von schmalen Bambusstäben über das ganze Feld ein Gitterwerk hergerichtet; sobald die Zweige des Birnbaums über das Lattenwerk hinausreichen, werden sie angebunden und genöthigt horizontal fortzuwachsen und werden mit hänfenen Bändern an die Stäbe angebunden und ihr Wuchs so begrenzt.

Beim ersten Blick gleicht solch ein Obstgarten einem Weingut. Der Wind kann die Bäume nicht erschüttern und weder den Blüthen

noch den Erüchten schaden. Die vollkommenste Art und Weise, die neuen Triebe zu leiten und gegenseitig im Wuchs zu ordnen, ist dort so eingeführt, dass der Saft des Baumes anstatt durch überflüssige neue Zweige consumirt zu werden, zum Wachsen und zur Vervollkommnung der Früchte geleitet wird.

Wenn die durch das Kaitakushi Departement nun neu eingeführten Früchte überall in Japan verbreitet sein werden, wird Japan eines der besten Obstländer der Welt werden, denn alles was dazu erforderlich, ist dort vorhanden: Boden, Klima und eine Geschicklichkeit im Erziehen von Zwergbäumen, wie man sie in keinem anderen Lande trifft. —

Nachschrift. Weitere Nachrichten über die Massregeln, welche man in Japan anwendet, um diese Holzzweige im Wuchs so zu bändigen, dass sie bald und reichlich tragen, wäre gewiss von grossem Interesse. Es scheint doch, dass ausser dem horizontalen Anbinden an das über den Bäumen sich hinziehende Bambusgestell noch andere Verfahren in Anwendung kommen, um den Zustand, wie er oben geschildert ist, hervorzubringen.

Dr. Ed. L.

Ueber das neue Mittel gegen die Weinlaus.

In dem Augenblick, wo die von dem berühmten Chemiker Dumas gemachten Mittheilungen über die Mittel gegen die Phylloxera so lebhaft besprochen werden, dürfte es nicht minder wichtig sein, auch das von Professor Zöller in Wien soeben empfohlene Mittel gegen den Feind so schnell wie möglich zur allgemeinen Kenntniss zu bringen. Nach Dumas soll dem Boden Kaliumsulfocarbonat einverleibt werden, welcher Schwefelwasserstoff und Schwefelkohlenstoff entwickelt. Die in Frankreich angestellten Versuche über die grosse Wirksamkeit der Kaliumsulfocarbonate, gegenüber dem fertigen Schwefelkohlenstoff sind natürlich nur auf die leichte Verbreitbarkeit dieses sehr löslichen Salzes im Boden zurückzuführen, da hiedurch um alle Bodentheile eine Atmosphäre von Schwefelkohlenstoff sich verbreitet.

Dem gleichzeitig auftretenden Schwefelwasserstoff misst Dumas keine schädliche Wirkung für die Weinstöcke bei, obgleich zahlreiche Versuche ergeben, dass dieses Gas häufig geradezu tödtlich auf die Pflanzenwurzeln wirkt.

Wahrscheinlich liegt der Grund, wesshalb Dumas eine schädliche Beeinflussung nicht beobachtete, darin, dass der Sauerstoff des Bodens den Schwefelwasserstoff ziemlich rasch zerstört.

Wir kommen nun zu den von Professor Zöller in Wien gemachten und der Academie mitgetheilten Versuchen, welche das von Dumas angegebene Verhalten des Kaliumsulfocarbonat bestätigen, allein sie führen zur Kenntniss einer anderen Verbindung, welche im Boden gleichfalls den Phylloxera tödtenden Schwefelkohlenstoff, ohne den für die Pflanze giftigen Schwefelwasserstoff entwickelt. Während ausserdem der Kaliumsulfocarbonat schwierig darstellbar ist, und in Folge dessen sein Preis sich sehr hoch stellt, ist die von Prof. Zöller in Anwendung gebrachte Verbindung mit Leichtigkeit vollkommen rein und sehr billig zu erhalten.

Die fragliche Verbindung ist das xanthogensaure Kalium. Kommt dieses Salz in wässerige Lösung mit dem Boden in Berührung, so tritt nach einiger Zeit feiner Schwefelkohlenstoff auf. Rascher und intensiver geschieht dies, wenn das Salz mit Boden gemischt und dann Superphosphat zugeführt wird.

Die nach der Anfeuchtung beginnende Schwefelkohlenstoffentwicklung dauert je nach der Menge der Salze tagelang. Am zweckmässigsten ist es daher, das Salz in Verbindung mit Superphosphat anzuwenden, und zwar kann die Mischung von xanthogensaurem Kalium, Erde und Superphosphat, im trocknen Zustande ausgestreut oder viel besser untergebracht werden.

Die atmosphärischen Niederschläge bewirken sodann die Umsetzung, wobei gleichzeitig die Weinstöcke zu ihrer Kräftigung eine Kali- und Phosphorsäure Quelle im Boden finden. —

Die zweckmässigste Verwendung des Salzes würde so geschehen, dass man es mit der gleichen bis doppelten Menge Superphosphat und mit einer beliebig grossen Quantität Erde gut verreibt, um eine grösstmöglichste Vertheilung zu erzielen und dann im Umkreise um die betreffende Pflanze so viel der Mischung unmittelbar an die Wurzeln bringt, dass auf einen Quadratfuss $^1/_2$—$1^1/_2$ Gramm kommen, je nach der Zartheit der Pflanzen. Hierauf wird die Pflanze mit der ausgegrabenen Erde bedeckt und gut begossen.

So weit die Angaben des Hrn. Prof. Zöller, bekanntlich einer der hervorragendsten Schüler Liebigs, welcher auch längere Zeit am pflanzenphysiologischen Institut des Münchener botanischen Gartens thätig war, und mit dem der Schreiber dieser

Zeilen vielfach bei Gelegenheit der im Garten gemachten Versuche, welche allgemeine Anerkennung gefunden haben, zu thun hatte. Vom praktischen Standpunkte aus betrachtet, tritt wohl die Schwierigkeit hervor, in gewissen Tiefen, die ja bei den Weinstöcken je nach den Bodenverhältnissen ausserordentlich variirt, die Schwefelkohlenstoffentwicklung zur Geltung zu bringen, und nachdem eine theilweise Verbreitung im Boden diese Feinde nicht zur Ausrottung bringen wird, sind die Bedenken für das Allgemeine sicherlich nicht ohne Grund.

Im Uebrigen ist nicht zu übersehen, dass der Boden auf diese Weise eine Kali-Düngung gewissermassen erhält, die für die Fruchtbarkeit des Bodens, der gerade in diesem Punkte sehr in Anspruch genommen wird, höchst wichtig ist.

Nachdem dies angedeutete Mittel zur Vertreibung des fraglichen Insektes verwendet wird, ist wohl kaum zu zweifeln, dass dasselbe auch für andere Insekten denselben Zweck erreicht, und da wir so glücklich sind, die Phylloxera nicht zu kennen, anderseits aber in unseren Pflanzen-Kulturen umringt sind von Feinden aller Art, habe ich mir das xanthogensaure Kali bereits verschafft, damit Versuche nach allen Richtungen gemacht werden sollen, in der Erwartung hierüber bald Ausführliches mittheilen zu können.

München, 16. Juli 1875.

Max Kolb.

Neues Verfahren zur Vertilgung der Blutläuse.

In vorigem Herbst machte der Lehrer Herr C. Becker in Jüterbog darauf aufmerksam, dass vielleicht durch seinen bekannten Brumataleim die Blutlaus zu vertilgen sei. Bisher hatte ich vergeblich verschiedene Mittel angewendet, um meine etwa 12jährigen hochstämmigen Aepfelbäume, die alle mit diesem Ungeziefer behaftet waren, sowie mehrere Apfelcordons von denselben zu befreien.

Nachdem ich in vorigem Herbst beobachtet hatte, dass die in grosser Masse an einem Apfelcordon befindlichen Blutläuse nach einigen Frostnächten verschwunden waren und ich auch an den Hochstämmen nichts mehr davon entdecken konnte, glaubte ich es bestätigt zu finden, dass diese Thiere im Winter an die Wurzel des Baumes gehen, um im Frühjahr ihre Wanderung nach dem oberen Theil desselben wieder zu beginnen. Um dies zu verhindern, machte ich im Frühjahr oder

vielmehr noch vor Schluss des Winters Papierringe um die Bäume und bestrich dieselben mit Brumataleim. Bei nochmaliger Untersuchung der Bäume fand ich scheinbar vertrocknete Blutläuse unter der Rinde an der Südseite der Bäume, welche ich leider bei mikroskopischer Untersuchung als noch lebend erkennen musste und die Hoffnung verlor, dieses Insekt durch die Brumataleimringe von den Bäumen abzuhalten. Es zeigte sich dann auch nach Eintritt der warmen Witterung am Stamm in den von Rinde blossgelegten Ritzen und an den Stellen, wo Aeste abgeschnitten waren, der weisse Flaum, aber doch nur in beschränktem Masse. Ich nahm nun einen kleinen Pinsel und überstrich alle Stellen, wo ich den weissen Flaum entdecken konnte, sowie überhaupt alle Stellen, wo Aeste entfernt worden waren, mit genanntem Brumataleim. Jede Woche revidirte ich sämmtliche Bäume und wo ich noch eine Stelle mit Blutläusen entdeckte, wurde sie mit Leim überstrichen; hierbei machte ich die Beobachtung, dass an eine mit Leim überstrichene Stelle sich keine Blutlaus mehr festgesetzt hatte, auch habe ich bemerkt, dass die Wanderung der Blutläuse in die oberen Zweige erst im späten Frühjahr geschieht und man dieselbe verhindern kann, wenn man zeitig und sorgfältig mit dem Bestreichen des Brumataleims beginnt.

Das Endresultat meiner Bemühungen in vorgedachter Weise ist die vollständige Vertilgung dieser so höchst schädlichen Thiere. An meinen Obstbäumen, die noch voriges Jahr in sehr starkem Masse damit behaftet waren, ist jetzt nicht mehr eine Spur zu sehen. Ein Apfelcordon, der in Folge der Blutlaus dem Eingehen nahe war, ist heute vollständig davon befreit und treibt sehr üppig.

Cementfabrik bei Obercassel, den 20. Juli 1875.

A. Hennicke.

Mittel gegen die Blutlaus.

Herr Obstbau-Wanderlehrer Mader in Bozen hat in den jetzt von ihm redigirten sehr viel interessante Abhandlungen enthaltenden Mittheilungen des Landwirthschafts- und Gartenbauvereins in Bozen als ein sehr erprobtes und leicht anwendbares Mittel gegen die Blutlaus die Carbolsäure in 70—80facher Verdünnung mit Wasser gefunden. Wir geben in Folgendem den auch sonst sehr interessanten Artikel mit besonderer Genehmigung des Herrn Autor hier wieder.

Die Blutlaus und ihr Auftreten im Vereinsgebiet des Landwirthschafts- und Gartenbau-Vereines.

(Auszug eines Vortrags des Obstbau-Wanderlehrers Mader.)

So gross auch die Zahl der Obstbaumfeinde schien, so blieb es doch der jetzigen Generation vorbehalten, einen weitern kennen zu lernen, nämlich die Blutlaus.

Uebereinstimmenden Aussagen zur Folge stammt das Insect aus Nordamerika, von wo es vor circa 100 Jahren auch nach Europa, besonders nach England verschleppt wurde. Die Verbreitung blieb nicht beschränkt auf England, sondern das Insect war auch bald in Frankreich und Deutschland bekannt, auch wir in Oesterreich, speziell hier in Südtirol sind endlich auch so unglückliche Besitzer dieser Thiere geworden.

Wie lange die Blutlaus schon in hiesiger Gegend ansässig ist, ist wohl schwer nachzuweisen, doch dürfte die Einführung und Verbreitung hauptsächlich in jene Zeit fallen, wo die Obstcultur überhaupt erst ihre volle Wichtigkeit erhielt, also in jene Zeit, wo die Traubenkrankheit die Rebcultur so sehr beeinträchtigte und sich vermehrte Aufmerksamkeit dem Obstbau zuwandte. Wahrscheinlich wurde die Blutlaus durch Bäume oder Edelreiser aus dem Auslande mit denselben verschleppt und hat sich seither an vielen Orten festgesetzt.

Ueber das Thier liegen verschiedene Beschreibungen vor, doch hat es vielfach den Anschein, als ob dieselben doch mehr oder weniger zu sehr von der Lebensart der übrigen Pflanzenlausarten abgeleitet sind und bei der Blutlaus doch Ausnahmen stattfinden könnten.

Der bekannte Entomologe Hochwürden P. Vinzenz Gredler war so freundlich die Laus zu untersuchen und deren Beschreibung zu übernehmen, die zwar in den meisten Punkten mit der vom Ackerbauministerium veröffentlichten Instruktion übereinstimmt, jedoch ausserdem ganz schätzenswerthe Bemerkungen enthält. Ich lasse dieselbe wörtlich folgen:

„Gestalt: Breit spindelförmig, indem die 3 Brustringe und ebenso die 3 ersten Hinterleibsringe (der 3. am breitesten) allmählig und gleichmässig sich erweiternd unmittelbar an einander anschliessen. Die Seitenränder der Hinterleibsringe sind unmerklich abgesetzt; der Rücken ist ohne Honigröhren und ohne Höcker. Die Haut ringsum chagrinartig. Die Augen weit zurück, schwarz, fast gestielt

hervorgequollen, jedoch klein. Die Fühler 6gliedrig, die ersten 2 Glieder verdickt, das 3. am längsten.

Farbe: Veränderlich; junge Thiere aber viel heller, lebhaft orange, ältere berusst, röthlich braun, mehr weniger silberfarben bepudert. Fühler, Rüssel und Beine blasser, schmutzig wachsgelb. An den Fühlern sind die beiden ersten Glieder, am Rüssel die Spitze*), an den Beinen Hüfte, Knie (geringelt) und Fusstarsen meist dunkler.

Grösse: Nahezu eine Linie (2 Millimeter). Bisher (20. April) nur ungeflügelte Exemplare." **)

Die Vermehrung der Blutläuse ist eine ganz ungeheure, wie die der meisten Blattläuse, indem sowohl die aus den im Herbste gelegten Eiern ausgekrochenen als auch die überwinterten Blutläuse parthenogenetisch lebendige Junge zur Welt bringen.

Während des Sommers tritt die Laus geflügelt auf, begattet sich und es erfolgt im Herbste, nachdem die Geburten immer seltener werden, die Ablage von 30—40 rothen kleinen Eiern.

Das Vorhandensein solcher rother Eier an Apfelbäumen ist übrigens durchaus kein Beweis für das Vorhandensein der Blutlaus, wenn nicht auch andere Spuren z. B. Wucherungen etc. zu bemerken sind. Es hat dies vielfach Missgriffe veranlasst, und die spätere Entwicklung vieler solcher rother Eier hat dies bestätigt, denn statt der Blutlaus entpuppte sich die rothe Erdmilbe als Inhalt, was auch von P. Gredler gefunden wurde. Vielleicht haben wir mit der rothen Erdmilbe einen Gegner der Laus gefunden (Schluss folgt.)

*) Bei einigen Individuen (nicht bei allen wahrzunehmen) läuft dieser in eine haarfeine Borste aus. P. Gredler.

**) Wie bei andern Rindenläusen mag auch bei der Blutlaus Entstehungswechsel (Heterogenie) walten, d. h. eine schlanke und geflügelte Sommergeneration und eine flügellose Herbst- und Frühlingsgeneration abwechseln. In diesem Falle wären auch vorliegende Individuen überwinterte, nicht schon aus Eiern entwickelte. Dagegen waren bereits parthenogenetisch (lebendig geborene) Junge um diese Zeit schon zahlreich und sah ich alte Thiere solche gebären, während sie unter dem Microscope lagen. P. Gredler.

Herr Landwirthschaftslehrer Arnold in Bitburg empfiehlt als sehr probat gegen die Blutlaus wiederholt hochgradigen Weingeist, mit dem die betreffenden Stellen bestrichen werden.

Bedeutender Obstertrag eines Kirschbaumes.

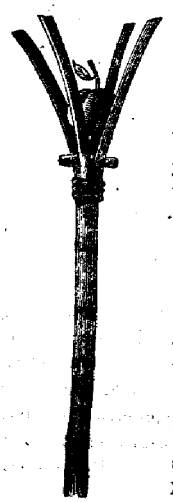
Tischardt bei Nürtingen (Württemberg). Ein Kirschenbaum des Philipp Lutz dahier lieferte beim Ablesen seiner Frucht 900 Pfund Kirschen. Es dürfte dies den Beweis liefern, wie reich der Kirschensegen immerhin noch im Neuffener Thale trotz des theilweisen Ausfalls gewesen ist. (N. W.)

Nimmt man an, dass das Pfund Kirschen überall in der ganzen Gegend mit 5—7 kr. verkauft wurde und nehmen wir nur rein (nach Abzug der Erntekosten) 10 Pfg. per Pfund, so ergibt sich ein Erlös von 90 Mark, ein Ertrag, wie er gewiss selten genug ist.

Dr. Ed. Lucas.

Beschreibung eines einfachen Obstpflückers.

Derselbe besteht aus einer je nach Bedürfniss kürzern oder längern Stange aus Weiden- oder irgend einer Holzart, welche sich leicht spalten lässt, ohne zu splittern. Dieselbe wird an ihrem obern Ende $^1/_2$ Fuss tief kreuzweise gespalten, und die vier auf diese Weise entstehenden Enden werden durch Keilchen, welche am untern Ende des Spaltrisses dazwischen geklemmt werden, soweit auseinander gespreizt, dass ein Apfel oder Birn bequem Platz darin findet. Um ein weiteres Reissen der Spaltrisse zu verhindern, wird kurz unterhalb des letzten Keilchens ein starker Bindfaden, ein Blech- oder Drahtring um die Stange befestigt.



Es kann mit diesem Obstpflücker zwar immer nur eine Frucht abgenommen werden; indessen wird dieser Uebelstand einigermassen dadurch wieder ausgeglichen, dass er (der Obstbrecher) sich rasch, leicht und bequem selbst zwischen dicht belaubtem Geäst handhaben lässt, ohne Zweige abzubrechen oder sich selbst darin zu verwickeln. Ausserdem giebt die Frucht, welche, wenn sie gehörig baumreif ist, der geringsten Drehung der Stange nach und gelangt so unbeschädigt in unsere Hände. Auch ist dieses Instrument seiner leichten und billigen Herstellung wegen jedem Gartenbesitzer, der nicht sehr viel Obstbäume hat, zu empfehlen. Meinem Vater, welcher dasselbe einst bei einem Spaziergang anwenden sah, gefiel

dasselbe so, dass er es seit dieser Zeit selbst jährlich zur Abnahme seiner kleinen Obsterndte verwendete.

Halle a. S.

L. Richter, Kunstgärtner.

Uebersicht der im Jahre 1875 im Vereinsgebiet zu erwartenden Obsternte.

Der Landwirthschafts- und Gartenbau-Verein hat im Laufe des Frühjahres in die verschiedenen Hauptobstgegenden Circulare entsendet, um eine Uebersicht der in diesem Jahre zu erwartenden Obsterndte zu erhalten.

Das Ergebniss der Antworten ist in Folgendem zusammengestellt:

1. Erträge des Apfelbaumes:

Gute: 3, in Klausen, Schlanders und Latsch.
Mittelgute: 3, in Gufidaun, Latzfons, Neumarkt.
Geringe: 7, in Bozen, Auer, Montan, Ueberetsch, Lana, Mais, Meran.

2. Erträge des Birnbaumes:

Sehr gute: 3, Lana, Schlanders und Eirs.
Gute: 6, Bozen, Auer, Ueberetsch, Montan, Meran, Latzfons.
Mittelgute: 2, Neumarkt, Klausen.
Geringe: 3, Gufidaun, Mais, Latsch.

3. Erträge des Zwetschenbaumes:

Gute: 3, Schlanders, Meran, Klausen.
Mittelgute: 4, Mais, Auer, Montan, Bozen.
Geringe: 6, Gufidaun, Ueberetsch, Lana, Neumarkt, Latzfons, Latsch.

4. Erträge des Aprikosenbaumes:

Sehr gute: 2, Schlanders, Latsch.
Gute: 4, Eirs, Mais, Ueberetsch, Lana.
Mittelgute: 3, Bozen, Klausen, Montan.
Geringe: 2, Neumarkt, Latzfons.
Fehlt ganz: 1, Meran.

5. Erträge des Pfirsichbaumes:

Sehr gute: 2, Bozen, Lana.
Gute: 5, Gufidaun, Mais, Montan, Latzfons, Klausen.
Mittelgut: 4, Schlanders, Ueberetsch, Meran, Neumarkt.
Geringe: 1, Auer.

6. Erträge des Kirschbaumes:

Sehr gut: 1, Eirs.
Gute: 9, Bozen, Klausen, Latzfons, Neumarkt, Montan, Lana, Meran, Mais, Schlanders.
Mittelgute: 1, Ueberetsch.
Geringe: 2, Gufidaun, Auer.

7. Erträge des Nussbaumes.

Sehr gute: 1, Lana.
Gute: 4, Meran, Montan, Neumarkt, Klausen.
Mittelgute: 1 Mais.
Geringe: 4, Schlanders, Ueberetsch, Gufidaun, Latzfons.
Fehlt ganz: 3, Bozen, Auer, Eirs, (wegen Maikäferfrass).

8. Erträge des Kastanienbaumes:

(Insoweit als es sich bis jetzt feststellen liess.)

Sehr gute: 2, Meran, Neumarkt.
Gute: 3, Lana, Montan, Klausen.
Mittelgute: 2, Schlanders, Mais.
Geringe: 1, Gufidaun.

Nach diesen Erhebungen stellt sich die diesjährige Obsternte für die einzelnen Obstarten im deutschen Südtirol im Allgemeinen wie folgt:

Aepfel, gering bis mittelgut,
Birnen, mittelgut bis gut,
Zwetschen, gering bis mittelgut,
Aprikosen (Marillen), mittelgut bis gut,
Pfirsiche, mittelgut bis gut,
Kirschen, mittelgut bis gut,
Nüsse, mittelgut,
Kastanien, mittelgut bis gut.

Das Jahr 1875 wird nach diesen Zusammenstellungen als ein mittelgutes Obstjahr zu bezeichnen sein.

Wir theilen diesen Separat-Abdruck aus der Mittheilung Nr. 12 des Landw. und Gartenbauvereins in Bozen mit, da er als Muster

für andere Vereine, welche sich über den zu hoffenden Obstertrag in allen Orten des Bezirkes genaue Nachricht verschaffen wollen, dienen kann.

Dr. E. L.

Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen.

Nach gefälligen brieflichen Mittheilungen des Herrn Otto Lämmerhirt in Obergorbitz bei Dresden.

Im Laufe des Winters hat sich für das Königreich Sachsen ein Landesobstbau-Verein constituirt. Von dem Gesichtspunkt ausgehend, dass nur durch straffe Centralisation zur Hebung unseres sehr darniederliegenden Obstbaus etwas geschehen kann, wurde mit der Bildung eines solchen Vereins vorgegangen, wobei uns die Erfahrungen, die unser jetziger Herr Generalsecretär und Landesculturrath, der so überaus rührige Herr von Langsdorff in Süddeutschland und der Schweiz gemacht hatte, trefflich zu statten kamen. Dadurch, dass ein sehr einflussreicher Mann, Herr Kammerherr von Friesen auf Rotha mit eben so grosser Liebe zur Sache, als Opferwilligkeit an die Spitze getreten, lässt sich hoffen, dass etwas Tüchtiges erreicht werden kann. Vorläufig habe ich das Amt eines Geschäftsführers und Redacteurs der vom Verein herauszugebenden Zeitschrift übernommen, hoffend, es wird sich, wenn die Organisation wird durchgeführt sein, eine tüchtige Kraft dazu finden, welche der guten Sache mehr Zeit widmen kann, als mir dies bei meinem Geschäfte möglich ist.

Die Bildung der Bezirksvereine geschieht nach Abgrenzung der Amtshauptmannschaftlichen Verwaltungsbezirke, deren Sachsen 25 besitzt, von denen schon 5 bestehen, und 5 andere augenblicklich vorbereitet werden.

Welch Bedürfniss in Sachsen ein solcher Verein gewesen, geht aus der schon vorhandenen Mitgliederzahl hervor, denn die schon bestehenden 5 Bezirksvereine Dresden, Leipzig, Borna, Chemnitz und Zwickau haben zusammen 209 persönliche Mitglieder und 63 Corporationen; zu letzteren zählen Communen, landw. Vereine, sowie die schon bestandenen Gartenbau-Vereine.

Ein Hauptaugenmerk richtet der Verein auf Ausbildung von Baumwärtern, und es wurden in diesem Frühjahr in Obergorbitz 10 junge Leute ausgebildet. Leider besitzt der Verein noch kein

eigenes Besitzthum, hofft aber durch Zuschuss der hohen Staatsregierung bald in den Stand gesetzt zu sein, eine grössere Anstalt zu errichten, um auch die Chausseenwärter weiter in der Baumpflege unterweisen zu können.

Was nun unsere Zeitschrift, welche jedes Mitglied für seinen Beitrag (6 Mark) frei erhält, anbetrifft, so hoffe ich, wird es mit der Zeit möglich werden, auch tüchtige Mitarbeiter heranzuziehen, so bald der Verein über mehr Mittel verfügen kann, es hält auch sehr schwer, gerade für einen so verschiedenen Leserkreis, in welchem der grösste Grundbesitz Sachsens, aber auch der kleine Landwirth vertreten ist, das Richtige zu treffen.

Obergorbitz bei Dresden. O. Lämmerhirt.

Nachschrift. Durch die Güte des Herrn Kammerherrn Major von Friesen erhielt ich die ersten Nummern der Sächsischen Obstbauzeitung in 3 Zweimonatheften. Dieselben enthalten viel Interessantes und Lehrreiches; wir werden später darüber berichten. Zugleich erhielt der Unterzeichnete auch die Satzungen des Landes-Obstbauvereins und Muster-Satzungen für Bezirksvereine des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen.

Der Jahresbeitrag ist 6 Mark. Die Bezirksvereine zahlen für jedes Mitglied 3 Mark an den Landesverein und hierdurch erhält jedes Mitglied ein kostenfreies Exemplar des Vereinsblattes. Dasselbe enthält jährlich (nach dem 1. Semester zu beurtheilen) 7—8 Bogen gr. 8. Es wird nun zur Bildung von Bezirksvereinen, welche in ihrer freien Wirksamkeit unbeschränkt sind, aufgefordert, und es können mehrere derselben, wenn es erforderlich zu Kreisverbänden zusammentreten. Ein Landesauschuss durch die Bezirksvereine gewählt, leitet nebst einem Directorium den Verein und es ist §. 11 die Wirksamkeit dieser Stelle als eine ziemlich umfassende und weitgehende festgestellt; sie soll z. B. gemeinnützige Anstalten gründen wie Bibliotheken, Obstmuttergärten, Obstbaumschulen, Obstbauschulen, Baumwärterkurse u. s. w., Gutachten abgeben an den Landesculturrath und die Königl. Staatsregierung u. s. w. Das Bureau besteht aus einem Präsidenten und dessen Stellvertreter, einem Geschäftsführer und dies ist zugleich das Directorium, der erstere wird honorirt. §. 14 enthält nur noch insbesondere die Wirksamkeit des Directoriums. §. 19 handelt von Abänderung der Statuten. Wenn $^1/_5$ der Bezirksvereine

einen Antrag hierauf stellen, so muss dieser der Generalversammlung zum Beschluss vorgelegt werden. Tritt die Mehrheit der Bezirksvereine in der Generalversammlung dem Antrag bei, so hat der Landesausschuss die Abänderung vorzunehmen.

Wir müssen zugestehen, dass diese Statuten uns in jeder Hinsicht sehr practisch und das Vereinsleben fördernd erscheinen; auch die Mustersatzungen für die Bezirksvereine verdienen alle Anerkennung. Enthalten sie doch auch unter §. 18 Wirkungskreis des Vorstandes sub Nro. 6: Verbreitung der richtigen durch den Deutschen Pomologenverein festgestellten Obstnamen und sub Nro. 8: Regelmässige Berichte über den Stand des Obstbaus im Bezirk u. s. w.

Wünschen wir dem neugegründeten Vereine, unter seinem vortrefflichen Präsidenten und tüchtigen Geschäftsführer ein rechtes erspriessliches Wirken für Hebung und Förderung der Pomologie und Obstcultur in dem schönen Sachsen.

Dr. Ed. Lucas.

Die Waldbäume und Sträucher Louisianas,

für die pomologischen Monatshefte geschrieben von Dr. Schaffranek, Pfarrer in Carrolton, La.

Die Natur ist die lebendige Gottesoffenbarung; ihre Gesetze zu studiren sollte nicht nur die Aufgabe der Gebildeten, sondern Aller sein, es stände dann bei weitem besser mit dem Wohle der gesammten Menschheit. Wer nur andächtig ihre geheime Werkstatt betritt, wer ihres Herzens Pulsschlage aufmerksam lauscht, wird gar bald ihre geheime Sprache verstehen. Jedes Pflänzchen steigert unser Interesse und der Wald erscheint uns gar bald wie ein grosses Volk deutsamer Charaktere. Jeder einzelne Baum zeigt sich uns in seiner Wurzel-, Stamm-, Ast-, Zweig- und Laubbildung wie er ist, ohne Falsch und Schminke.

Da es mir nun in meiner früheren Stellung als Sekretär und Curator der Akademie der Wissenschaften in New-Orleans vergönnt war, Louisiana nach allen Dimensionen hin kennen zu lernen, so werde ich, um mein gegebenes Versprechen zu erfüllen, das in kurzer Uebersicht wiedergeben, was ich zu beobachten Gelegenheit hatte.

Ich beginne mit jener Pflanzenfamilie, welche unter den Waldbäumen am wenigsten vollkommenen Blüthenbau aufweisen kann und

gleichzeitig die wenigsten Genera in unserem Staate besitzt, ich meine eben die Nadelhölzer, Coniferae.

Der Boden Louisianas, meistentheils aus Niederungen, angeschwemmtem Lande, Sümpfen und Morästen bestehend, erhebt sich in den seltensten Fällen bis zu einer Höhe von 150 Fuss über dem Wasserspiegel. Wir werden es daher mit vielen durstigen Seelen des Pflanzenreichs zu thun haben.

Kein Wald vermag unsere Stimmung mehr zu motiviren, als der bald düstere, bald hoffnungsreiche Nadelwald. Der gewöhnlichste über ganz Louisiana zwischen dem 30. und 32. Breitegrade verbreitete Nadelbaum, ist unstreitig Taxodium distichum Richard, die zweizeilige Ceder, hier Cypresse genannt. Tritt man aber in die grossen von Taxodium gebildeten Waldungen ein, so überfällt einen ein unwillkürliches Beben. Unheimlich erscheint sein Dunkel — wir erinnern uns, dass hier der ungesundeste Platz ist, — dass hier Fieberluft uns umgibt, Sumpf- und gelbes Fieber von hier aus oft genug ihre verderblichen Kriegszüge gegen die Menschheit unternahmen. Der Boden selbst ist trügerisch, eine üppig grünende Moosdecke, eine herrliche Grasfläche verbirgt bisweilen ein jähes Grab dem Wanderer. Und dennoch ziehen die Jünger der Natur auch nach diesen Regionen hin — der Wissenschaft muss manches Opfer gebracht werden, denn:

> Was da gnädig bedeckt wird mit Nacht und Grauen
> Das wollen die Jünger der Isis erschauen!

Man fürchtet sich nicht vor den Millionen Musquitos, die ihre Kriegsgesänge ertönen lassen, vor diesen Proletariern der Insektenwelt, die dem Menschen in der That das Blut aussaugen; nicht vor den zu unsern Füssen sich windenden oder auf niedrigem Gebüsch lauernden heimtückischen Schlangen, nicht vor den Aligators, selbst wenn sie als schlanke hoffnungsvolle Jünglinge von 12—16 Fuss Körperlänge sich zeigen und vor Verwunderung Auge und Rachen öffnen; an derartige Kleinigkeiten muss man sich eben gewöhnen, wenn man praktische Naturstudien machen will.

Die Cypressensümpfe haben gewöhnlich das niedere Land zwischen dem Fusse des wellenförmigen Landes und der Flüsse in Besitz. Sie standen und stehen wohl heute noch in üblem Rufe. Je mehr aber die Urbarmachung des Landes um sich greift, desto mehr verschwinden die Sümpfe und desto günstiger wird sich der Gesundheitszustand in Louisiana gestalten.

Taxodium distichum erreicht in Louisiana eine Höhe von 70 bis 100 Fuss, während in Mexico Stämme von 120—130 Fuss Länge gefunden werden, die einen Durchmesser von 25—30 Fuss nachweisen. Bei Trockenlegung verschiedener Sumpfländereien, bei Anlegung und Ausgrabungen neuer Kanäle fand man öfters Cypressenstumpfen 14—16 Fuss unterhalb des Erdbodens vor, die dem forschenden Auge zwischen 5—6000 Jahresringe nachwiesen und somit manch alte wurmstichige Theorie vollständig über den Haufen warfen. Betrachten wir den Baum genauer, so finden wir, dass sich aus schwulstiger Fusswurzel der walzenförmige mit dunkelrothbrauner tiefrissiger Rinde bekleidete Stamm erhebt. Seine Aeste streben fast rechtwinkelig vom Stamme ab und die einzelnen Zweige sind mit zweireihigen, abstehenden, sehr kleinen, linienförmigen Blättern umgeben. Bei genauerer Beobachtung ergiebt es sich, dass die äussersten Zweigspitzen gerade wie bei Pinus canadensis Mich sich nach Osten neigen. Die glatten, einem Zuckerhut ähnlichen Auswüchse an den weit verzweigten Wurzeln, bilden eine eigenthümliche Erscheinung. Am interessantesten fand ich diese Auswüchse in einigen kleineren Seen, wenige Meilen landeinwärts von Red River in Bossier, Caddo und De Soto Parish, also fast an der äussersten nordwestlichen Grenze des Staates Louisiana. Diese Seen sind fast nicht tiefer als 5 Fuss und dabei wasserklar. In denselben haben nur die zuckerhutähnlichen Auswüchse sich ringförmig vereinigt und aus ihrer Mitte strebt ein verhältnissmässig schwächlicher Stamm empor. Besonders ausgezeichnet fand ich dieses bizarre Spiel der Natur am Bodeausee und Bistineausee; hier waren die Bäume wahre Niederlassungen der Sommerenten Anas sponsa geworden, während sich auf dem Boden eine ganze Schaar wohlgepanzerter Aligators süssen Träumereien überliess.

Die Rinde des Baumes, obwohl Tannin enthaltend, wird nicht benutzt; dagegen liefert der Stamm ein sehr geschätztes Bauholz. Unter der Rinde fand ich nicht selten folgende Insekten: Aulonium parabellipipedum Say, sowie Hypophlaeus paralellus Lac, während unter dem verfaulten Holze und unter der verfaulten Rinde hier und da Valgus squamiger Lec sich häuslich niedergelassen hatte.

Seines herrlichen Wuchses wegen findet man diesen prachtvollen Baum mit Thuja occidentalis Linn, Juniperus virginiana L., Acaucaria excelsa Ait. hin und wieder in den Gärten in und um New-Orleans.

Obwohl Taxodium, wie bereits gesagt in ganz Louisiana sich niedergelassen hat, haben Pinus taeda L., sowie Pinus rigida Miller sich nur in einzelnen Parishes (Grafschaften) angesiedelt. Ihre Ansiedelungen erstrecken sich von dem Gestade des Lake Maurepas in nordwestlicher Richtung bis zum Amita Flusse, verfolgt denselben in seiner westlichen und nördlichen Richtung, zieht sich östlich von East Baton Rouge Parish durch St. Helena Parish, Rangipaho und Washington Parish, wendet sich von hier südlich und vollendet ihre fast kreisförmige Ausdehnung in St. Thammang Parish. Beide sind stattliche Nadelbäume, ihr pyramidaler Wuchs verleiht der Gegend manchen Reiz.

Pinus rigida Miller hier Pitch Pine genannt, erreicht eine Höhe von 50—70 Fuss, hat eine sehr rauhe rissige Borke, zu drei stehende lange dünne Nadeln, eiförmige beisammenstehende 2—3½ Zoll lange Zapfen, deren Schuppen mit zurückgebogenen Stacheln versehen sind. Die Blattscheide ist abgekürzt.

Pinus Taeda L. die dreinadliche Fichte, hier Loblolly Pine genannt, erreicht 70—100 Fuss Höhe, hat 6—10 Zoll lange zu drei stehende Nadeln, abwärts gebogene längliche Zapfen mit kurzen eingebogenen Dornen. Die Blattscheide ist verlängert. Ihr dunkelrothbrauner Stamm zeigt sich in vorgerückterem Alter schuppig aufgerissen, die zähen Aeste neigen sich fast stumpfwinklich vom Stamme ab, dem Boden zu, oft genug sich unter und mit einander verschlingend. Schädlich sind diesen Bäumen die Larven von Calcophora liberta Harris und Dierca punctulata Titch, indem sie das Holz stark angreifen. In dem abgestorbenen Holze verschiedener Stumpfen fand ich die Larve von Ancylochira striata, während in den stärkeren Wurzelausläufern Passalus cornutus Fabr., ein fleissig arbeitendes und furchtbar zerstörungssüchtiges Glied aus der Familie Lucanidae meine ganze Aufmerksamkeit auf sich zog.

Indem wir die Nadelhölzer Lousianas kennen gelernt haben, wenden wir uns nun zu den Laubhölzern.

(Schluss folgt.)

Literatur.

Festschrift für den Trierschen Pomologen- und Oenologencongress über die Förderung des Obstbaus und der Alleenpflanzungen im Regierungsbezirk Trier, von Otto Beck, königlicher Regierungs- und Departementsrath für die Landescultur. Zugleich VI. Jahrgang der land- und volkswirthschaftlichen Tagesfragen. Trier 1874, Lintz'scher Verlag, 1 Thlr.

Diese den Mitgliedern des Congresses gewidmete Festschrift wurde vom Verfasser an einzelne Congressmitglieder als Geschenk vertheilt, unter denen auch der Schreiber dieses war; sie an alle Mitglieder, wenigstens alle auswärtige zu vertheilen scheint es, haben die Mittel nicht zugereicht, obschon es natürlich Manchem leid gethan haben mag, diese in der That werthvolle und interessante Schrift nicht erhalten zu haben.

Das sehr lesenswerthe Buch ist eigentlich eine Sammlung von Berichten, Anordnungen und Aufsätzen in Bezug auf Obstcultur und Anpflanzung der Landstrassen im Allgemeinen und enthält ausserdem in seinem VIII. Abschnitt Schilderungen über den Stand der Obstkultur in den verschiedenen Kreisen des Regierungsbezirks Trier. Wir werden noch Gelegenheit haben speciell auf Einzelnes aus dieser Schrift einzugehen. Dr. Ed. L.

The Fruit Manual, containing the descriptions, synonymes and classification of the fruits and fruit trees of Great Britain, with 101 engravings of the best varieties, by Robert Hogg, Pomological Director of the Royal Horticultural Society. IV. edition, London, Journal of Horticulture Office, 1875.

Das hier bezeichnete Werk ist bereits, bei seinen ersteren Ausgaben noch in klein Octav, in unserer pomologischen Zeitschrift, mit Empfehlung, es sich anzuschaffen, angezeigt worden, zumal der Herr Verfasser schon durch sein werthvolles Werk, The British Pomology, Tom I, the apple und andere Werke, sich um die Obstkunde und den Obstbau sehr verdient gemacht hatte. So eben ist nun eine vierte, sehr vermehrte und bereicherte Ausgabe des gedachten Werkes in Octav, 600 Seiten stark erschienen, auf die, die deutschen Pomologen bestens aufmerksam zu machen, ich nicht unterlassen will. Sich das Werk anzuschaffen ist um so räthlicher, da in letzterer Zeit in England, meines Wissens, eigentlich beschreibende, pomologische Werke, ausser dem schon gedachten Hogg'schen Werke über Aepfel, nicht erschienen sind und man über die in England gebauten Sorten aus den anderen Obstklassen, durch diess Werk die besten, neueren Nachrichten erhält. Jeder aufgeführten Obstsorte ist eine kurze Charakteristik, (oft noch etwas ausführlicher, als in den früheren Ausgaben), beigegeben, nebst den vorzüglichsten in England, Frankreich, Belgien und Amerika vorkommenden Synonymen, denen öfter auch in Deutschland vorkommende Synonyme beigegeben sind. Auch die den besten Sorten von Aepfeln und Birnen beigegebenen Figuren sind gut und zutreffend; einen sehr erhöheten Werth erhält aber auch die neue Ausgabe durch die, sehr vielen aufgeführten Sorten beigegebenen Bemerkungen und Notizen, theils geschichtlicher Art, (z. B. über den Erzieher, Zeit und Ort der Erziehung einer Sorte, Datum der Einführung einer Sorte in England etc.), theils kritischer Art, in welcher letzten Hinsicht ich nur specieller hinweisen will auf die guten und bündigen Expositionen, die er bei dem englischen Goldpepping, (pag. 60 des Manuals), dem Rothen Kentischen Pepping, (pag. 78) und die Winter Parmäne, (pag. 159; nach Reisern, die ich von Urbanek, Dittrich und direct von der Londoner Societät erhielt, in Wuchs der Sorte und Frucht völlig identisch mit unserer Carmeliterreinette) und an anderen Orten über die Frage gegeben hat, ob die Behauptung neuerer Pomologen, namentlich eines Esq. Knight in England und v. Mons in Belgien gegründet seien, dass

die älteren Sorten sich bereits überlebt hätten, altersschwach und dadurch mit vielen Fehlern behaftet geworden seien und bald ganz eingehen würden, indem wenige Sorten ein Alter von 200 Jahren überdauern könnten und wobei jedes auf einen jungen Stamm aufgesetzte Reis doch nur eine Fortsetzung und Verlängerung der ursprünglich aus einem Kerne erzogenen Sorte sei und die sich schon zeigenden Altersschwächen auf den neu erzogenen Stamm nur fortpflanze, weshalb die älteren Sorten durch Kernsaaten zu regeneriren seien, die dann wieder eine geraume Zeit gesund und ohne Fehler fortwachsen würden. Wir verdanken dem, wohl hauptsächlich aus Anlass dieser irrigen Theorie entstandenen Eifer in Erziehung neuer Sorten, recht viele unserer jetzt vorhandenen, besten und delicatesten Sorten; das Ungegründete der gedachten Theorie erweist sich aber schon durch jetzt bereits sehr zahlreiche Erfahrungen, dass auch ganz neuerlichst erst erzogene Sorten in einem Boden, der für sie nicht recht passt, an denselben Fehlern leiden, die Knight und v. Mons als Altersschwächen betrachteten. Maria von Nantes, Hardenponts Winterbutterbirn und gar manche andere Sorten neueren Ursprunges leiden in meinem jetzigen Boden eben so stark an Grind, als die älteren Sorten Wildling von Motte, Römische Schmalzbirn, und Beurré blanc, während andere, ohne Zweifel schon sehr alte Sorten, (z. B. Kuhfuss, Rainbirn), in meinem Boden kerngesund und jugendlich kräftig wachsen, auch sehr reich tragen. Ribston-Pepping leidet in meinem jetzigen Boden viel an Krebs und trägt alljährlich sehr wenig; Capiaumont, Susanne und Liegels Winterbutterbirn lassen die Früchte bei mir jährlich vor der eingetretenen Baumreife schon fallen, woran sie in feuchterem, ihnen zusagendem Boden gar nicht denken und wie viele, in passenderem Boden delicate, neuere Birnen, z. B. Regentin, Köstliche von Charneu etc., leiden in meinem Boden an dem Fehler, dass sie nicht schmelzend werden, zu steinig sind etc., was Knight und v. Mons bei der St. Germain und anderen alten Sorten lediglich als Folge des Alters betrachteten. Hogg bemerkt, dass Knight in seinem Boden in Herefordshire allerdings viel Mängel an dem Engl. Goldpepping mit Grund bemerklich gemacht habe, dass aber nicht wenige Stämme dieser alten Sorte in England existirten, die in einem ihr zusagenden Boden an den von Knight gerügten Fehlern nicht litten, vielmehr noch immer mit jugendlicher Kraft und Gesundheit wüchsen und recht reich tragbar seien. Ueber den Kentish Pippin habe schon Mortimer, fast hundert Jahre vor Knights Theorie, ganz ähnlich als Knight geklagt; die Sorte werde aber noch jetzt in England als recht gesund und sehr tragbar, sehr viel gebaut. Die Winter Pearmain sei wohl die älteste englische Apfelsorte und komme schon um 1200 in Schriften vor, entwickele aber noch gar keine Altersschwäche und unsere Carmeliter Reinette ist ja auch in Gotha zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen worden, während ich ihr in meinem jetzigen Boden den Fehler nachsagen muss, dass sie nicht genügend tragbar sei. Der Weisse Kentische Pepping war in meinem Garten in Nienburg eine recht schätzbare Frucht und noch mehr pries ihre Güte mit Recht Herr Rentmeister Woltmann in Zeven, der mir Früchte sandte, während dieselbe Sorte in Jeinsen sehr stark an Krebs leidet und kleine, weit weniger gute Früchte bringt, dagegen in Schulenburg, (½ Stunde von hier), in demselben, aber mehr feuchten Lehmboden wieder

sehr schätzbar ist. Es kommt also nur darauf an, bei jeder Sorte den Boden zu erforschen, der ihr besonders zusagt, so leidet sie sogleich nicht mehr an Altersschwäche. Das Unbegründete der von Knight und v. Mons angenommenen Hypothese erweist sich aber auch schon dadurch, dass nicht wenige Baumarten, die seit Jahrtausenden hauptsächlich, ja selbst ausschliesslich aus Stecklingen erzogen wurden, also nur Verlängerungen des ursprünglichen Stammes der Sorte sind, (z. B. unsere Korbweiden, gewöhnliche Weide, deutsche und Italienische Pappeln, Linden, Weinstöcke), noch immer jugendlich kräftig wachsen. Eine neuere Preisschrift über die Lebensdauer der Gewächse lässt freilich die Italienischen Pappeln in England, durch Altersschwäche, schon ganz ausgestorben sein, wo indess wohl noch genug Stämme davon leben werden, wie man auch gleich in meiner Nähe, z. B. bei Calenberg viele, gewaltig grosse, alte, kerngesunde Italienische Pappeln sehen kann, die noch lange nicht daran denken, nur in den individuellen Stämmen, in denen sie hier existiren, die Welt bald zu verlassen. Am gründlichsten wird die gedachte Theorie wohl durch die Erwägung widerlegt, dass bei Gewächsen, jedes Auge ebenso gut ein Junges ist, als der Kern aus einer Frucht und jeder Stamm einer Obstsorte, den wir durch Aufsetzen eines Auges oder einiger Augen von einem Sommertriebe auf einen, aus Kernen erzogenen Wildling erziehen, völlig ebenso als ein Junges zu betrachten ist, als ein, ohne Veredlung, aus einem Kerne erzogener Stamm.

Um noch ein paar einzelne Bemerkungen aus dem hier besprochenen Werke zu geben, so möchte man daraus, dass Hogg neben der Autumn Bergamote, (pag. 368), in der ich nach Beschreibung der Sorte, die Diel'sche Rothe Bergamotte gesucht habe, (die im Hannoverschen, wohin sie wohl aus England kam, recht häufig als Herbstbergamotte vorkommt), noch eine Bergamote rouge, (pag. 383), aufführt, bei der er sich auf Diels Rothe Bergamotte bezieht, schliessen, dass beide Sorten doch etwa nicht identisch seien. Indess kommt es doch häufig vor, dass auch sorgfältige Autoren 2 identische Sorten, deren Identität sie noch nicht erkannt haben, noch neben einander aufführen. — Unter den Kirschen bleibt Hogg bei der Behauptung, dass die Flemish, (nach dem Londoner Cataloge nach Synonymen, Reifzeit etc., wohl offenbar unser Grosser Gobet), wie sie in Kent neben der Kentish, (unserer Königlichen Amarelle), viel gebaut werde, vom Grossen Gobet ganz verschieden sei. Die Kentish und Flemish seien sehr ähnlich, unterscheiden sich aber dadurch, dass die Flemish sich weniger mit den Zweigen hänge, etwas kleiner sei und um 8 Tage später reife. Ich erhielt beide Sorten von der Societät in London und waren beide allerdings in Frucht sehr ähnlich, (so dass ich schon glaubte, statt der Flemish, nochmals die Kentish erhalten zu haben). Den Unterschied beider Sorten in Grösse und Reifzeit konnte ich aber bei öfterem Tragen nicht finden. Es ist daher wohl wahrscheinlich, dass Hogg die rechte Flemish, wie sie der Verfasser des Londoner Catalogs hatte, nicht kennt und nur die Kentish in Kent irrig auch als Flemish vorkommt.

Sollte ich bei dem Werke noch auf einen kleinen Mangel hinweisen, der aber bei englischen Werken überhaupt oft vorkommt, so wäre es der, dass man mehr suchen möchte, wenn mehrere Sorten unter demselben oder zu ähnlichem Namen vorkommen, um Verwechslungen zu verhüten, sie durch ein

beigefügtes Beiwort zu unterscheiden. So kommen als Autumn Bergamote und Bergamote d'automne, welches ganz derselbe Name, nur in 2 verschiedenen Sprachen ist, zwei ganz verschiedene Sorten vor, die ich als Englische Herbstbergamotte und Französische Herbstbergamotte unterscheide. Unter den Pflaumen kommt als Jerusalem offenbar unsere Violette Jerusalemspflaume vor, der man aber das Beiwort violet beisetzen möchte, da es noch eine Gelbe Jerusalemspflaume gibt, die auch gut ist. Aehnlich in mehreren andern Fällen.

Schliesslich will ich hier dem, von mir sehr geschätzten Herrn Verfasser noch meinen herzlichen Dank auch hier dafür sagen, dass er die Freundlichkeit gehabt hat, die neue Ausgabe seines Werkes, neben den bekannten Pomologen Decaisne und Mas, (Verfasser des Verger), auch mir mit zu dediciren.

Jeinsen im Juni 1875. Oberdieck.

Rechenschaftsbericht des Vereines für Pomologen und Gartenbau in Meiningen vom 1. April 1873—74 XVIII. Heft 1874.

Vorstand ist Herr Steuerrath Abesser, ein eifriger Beförderer der Pomologie. Das Heft enthält ausser speciellen Vereinsnachrichten einen sehr lesenswerthen und interessanten Aufsatz von W. Sell in Sinnerhausen über den Gartenbau in Böhmen. Dieser Bericht enthält sehr lehrreiche Notizen über die Hubersche Erdbeercultur in Karolinenthal bei Prag. Wir erlauben uns folgendes von pag. 19 mitzutheilen:

Die Huber'she Erdbeerkultur zeichnet sich theils durch die Grösse, theils und hauptsächlich durch das reiche Aroma der erzielten Früchte aus.

Grosse Früchte, darunter Beeren von 3—3½ Loth Gewicht, sind ja bei uns keine Seltenheiten, doch ist namentlich bei dieser Grösse das Aroma nicht allzu vorherrschend.

Herr Huber hat dasselbe bei seiner Cultur erreicht und gekräftigt durch ausschliessliche Anwendung rein vegetabilischen Düngers in Form von Holzerde und Sägemehl, namentlich aber morscher Rindentheile von Holzlagerplätzen (besonders von Pinus sylvestris).

Ich überzeugte mich, dass die Wurzeln der Erdbeeren sich an solche Rindentheile nicht nur gerne ansauchten, sondern auch hindurchgewachsen waren.

Herr Huber beschreibt seine Erdbeerkultur wie folgt:

„Ich lasse ein Stück Grund 1½ Fuss tief rigolen und theile es in 5 Fuss breite, beliebig lange Tafeln oder Beete ein und lasse auf je 1 Quadratfuss Entfernung kleine Grübchen graben. Die Grübchen werden mit gesiebter Laub- oder Holzerde gefüllt und dann die jungen Pflanzen etwas tief, ohne sie stark einzudrücken, hineingesetzt und darauf gut angegossen. Bei trockner Witterung muss so lange öfters gegossen werden, bis die jungen Pflanzen sich angewurzelt haben. Sobald die Kälte eintritt, lasse ich die Beete und hauptsächlich die Grübchen, wo die Pflanzen eingesetzt sind, über deren Wurzeln mit Lohe oder Sägespänen einen Zoll stark decken; hat man deren zur Genüge, so belege man das ganze Beet und lasse nur die Blätter herausschauen, vorausgesetzt, dass das ganze Beet von Unkraut rein ist. So bleiben die Pflanzen bis nach der zweiten Ernte stehen.

Den zwei und dreijährigen Pflanzen, die ebenfalls die erwähnte Deckung erhalten haben, werden sogleich nach der Ernte die Blätter abgeschnitten. Die vorangegangenen Deckungen werden eingehackt und die Ausläufer, wenn dies nicht schon vorher geschehen, zur Vermehrung in ein Mistbeet gegeben, um schneller stärkere Setzlinge für die neu rigolten Beete zu erzielen.

Nach dem Hacken werden die abgeschnittenen zwei- und dreijährigen Pflanzen reichlich gegossen, damit sie sich neu bestocken und auf diese Art bis zum Eintritt des Frostes gepflegt, zu welchem Zeitpunkte die vorangegangene Düngung wieder neu vorgenommen wird. Die vorher erwähnte Decke bietet im nächsten Jahre den Früchten Schutz gegen Schnecken, und gegen Verunreinigung bei Regenwetter und gewährt den weiteren Vortheil, dass sie bei trockener Witterung die Feuchtigkeit in der Erde erhält.

Ist ein Beet 4 Jahre alt, so wird dasselbe sogleich nach der Ernte rigolt. Die Pflanzen sammt den Sägespänen werden dabei mit unterrigolt und dienen als Dünger für die zukünftige Rückrigolung, welche diese Erde wieder an die Oberfläche bringt.

Ist das Beet geregelt, so sind auch die Pflanzen, die im Mistbeet vorbereitet waren, stark genug und werden daher so schnell als möglich in das Beet nach angegebener erster Art ausgepflanzt. Bei fleissigem Vorgehen kann man schon für das nächste Jahr auf eine reichliche Ernte der einjährigen Pflanzen rechnen.

Da ich einen sehr schweren trockenen Mergelboden habe und grossen Mangel an Wasser leide, auf meinen Erdbeerbeeten aber trotzdem Früchte in grossen Massen und in einer Qualität und Grösse ziehe, welche alle Beschreibungen und Zeichnungen übertreffen, so glaube ich diesen Erfolg hauptsächlich der Düngung mit Holzspänen oder Lohe zuschreiben zu müssen.

Mein Garten liegt ganz nach Süden, somit scheint die Sonne den ganzen Tag auf die Erdbeeren, daher habe ich die Sonnenseite der Erdbeerbeete mit Spalierbäumen ausgesetzt, um den Erdbeerpflanzen etwas Schatten in der Mittagszeit zu gewähren.

An einer anderen Stelle des Berichts ist von der Cultur der hochstämmig veredelten Stachelbeeren die Rede, welche bei Herrn Gartendirektor Blecha eingesehen wurde. Der Bericht sagt pag. 25:

Ein besonderes Verdienst hat sich Herr Director Blecha noch um die neuerlich so beliebt gewordenen hochstämmigen Johannis- und Stachelbeeren erworben.

Nach seinen Mittheilungen ging die Veredlung derselben auf Ribes aureum zuerst von ihm aus; sie wurden darauf in den Prager Gärten zu Tausenden gezogen und in den Handel gebracht.

Auf 5—6′ hohen glatten Stämmen wachsen die reich beasteten Kronen und bringen viele und ausgezeichnete Früchte. Besonders schön sind Johannisbeeren mit ihren rothen Beertraubchen bis in den Herbst hinein geschmückt. In keinem Garten sollten diese Beerenhochstämme fehlen. Auch selbst im verzierten Hausgarten können sie zur Decoration Verwendung finden. Benutzt man die grossfrüchtigen, rankenden Brombeeren als Schlingpflanzen und verbindet die Bäumchen mit Festons von ersteren und hält sie gut im Schnitt, so lassen sich die schönsten Effekte erzielen.

Die Unterlagen der Beerenhochstämme werden vorerst in der Baumschule mittelst Steckholz der Ribes aureum zu 6—8′ hohen Stämmen herangezogen. Im Herbste werden diese in Töpfe gepflanzt und zur Bewurzelung in ein Warmhaus gebracht. Nach kurzer Zeit entwickeln sich die jungen Triebe und geben zur Veredlung Veranlassung. Copuliren, Anplatten und Pfropfen sind die gebräuchlichsten. Sie wachsen freilich nur im Gewächshaus, aber gut. Jeder Gartenfreund kann sie sich aber auch im Zimmer ziehen, im Doppelfenster oder mit Aufsetzen eines Stückes Glascilinders, um das Edelreiss in der ersten Zeit zu schützen.

Hinsichtlich der in Böhmen verbreitet angepflanzten Obstsorten nennt der Bericht folgende: Böhmischer Borsdorfer (Maschanzker) (unser Edler Winterborsdorfer), Rother Jungfernapfel, Rother Stettiner, Rother und Weisser Winter-Calvill, Graue französische Reinette, Reinette von Canada, Reinette von Orleans, Wintergoldparmäne, Böhmischer Rosenapfel, Weisser Wintertaffetapfel. Von Birnen: Graue Herbstbutterbirne, Kronprinz Ferdinand, Liegels Butterbirne, Diels Butterbirne, Napoleons Butterbirne, Weisse Herbstbutterbirne.

An Pflaumen: die Böhmische Zwetsche, Wünscher's Zwetsche (auf einer der fürstlichen Baumschulen aus Samen entsprungene grosse, fruchtbare, süsse Zwetsche), Althans Reineclaude.

Wenige, aber Klima und Boden angemessene Sorten.

Auch die vordern Theile des Berichtes sind sehr interessant.

Dr. Ed. Lucas.

Des Landmann's Winterabende. Unter diesem Titel gibt die allgemein rühmlich bekannte Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer in Stuttgart eine Collectivsammlung belehrender Unterhaltungen, besonders für den Landmann berechnet, heraus. Das 2. Bändchen dieser Sammlung enthält

Unterhaltungen über Obstbau, für den Landmann bearbeitet von Dr. Ed. Lucas, Direktor des Pomolog. Institutes in Reutlingen, Ritter des Friedrich-Ordens etc. etc. Kl. 8, 122 Seiten. Mit 18 Abbildungen; Preis 1 Mark.

Der sehr geehrte Verfasser dieser Brochüre, der in den weitesten Kreisen als Schriftsteller im Gartenbaufache, besonders im Obstbau schon längst bekannt ist, dessen Werke überall die strengste Kritik aushielten, hat sich hier in dieser Brochüre auf ein ganz besonderes Feld begeben.

Anfänglich erinnert die Schreibart etwas an die, seit Jahren herausgegebenen Katechismen, aber es ist die Art der Fragen und Antworten hier nicht trocken gegeben, so dass das Buch für den Leserkreis eine wirkliche Unterhaltung wird.

Dass Dr. Lucas den Stoff über Obstbau zu behandeln versteht, wird Jeder zugeben müssen, der seine früheren Arbeiten gelesen hat. Aber es wird auch Jeder mit mir gerne zugeben müssen, dass die Schreibart dieses neuen Buches so anziehend wirkt, dass man das Buch nicht leicht aus der Hand giebt, ohne es bis zu Ende gelesen zu haben. Mir wenigstens ist es so ergangen, wenngleich ich als Fachmann wenig Neues, sondern nur mehr Bewährtes in dem Buche fand.

In dieser Kürze eine Anleitung zur Baumzucht vom Samenkorn bis zum

tragbaren Obstbaum im spätesten Alter zu geben, ist dem geehrten Verfasser prächtig gelungen.

Sehen wir den Inhalt ein wenig durch:

Die Erziehung der Obstbäume in der Samenschule, Pikirland und in der Baumschule mit der nöthigen Erklärung über Anlage derselben ist auf den ersten 38 Seiten gegeben. Der Verfasser hat wohl gewusst, dass er nicht ein Handbuch über Obstbaumzucht schreiben will, er hat ja nur den Landleuten einen Begriff über rationelle Baumzucht geben wollen, ganz so wie es im Text der alte Gärtner Baumann dem Herrn Pfarrer, Schullehrer, Schultheiss und den Gemeinde-Mitgliedern giebt.

Hierauf folgt, und das ist für die Landbevölkerung der entschieden wichtigste Theil des Buches: die Pflanzung und Pflege der Obstbäume bis im spätesten Alter S. 38—91. In diesen Abschnitten ist so ziemlich Alles gesagt, was auf Obstbaumpflege Bezug hat.

Hierauf folgt ein Abschnitt über Obstbenutzung, sowie eine Auswahl der zu den verschiedenen Zwecken werthvollsten Apfel- und Birnsorten.

Wir haben viele Beispiele, dass Leute, welche früher nie an Obstbaumzucht dachten, durch einen Freund hiezu aufgemuntert mit grosser Liebe und Freude sich der Baumzucht hingaben. Ueberall giebt es aber nicht so uneigennützige Freunde!

Wohlan! Hier in diesen Unterhaltungen über Obstbau ist der wahre Freund gefunden und besonders dem Landmanne geboten, welcher ihm in den wichtigsten Arbeiten bei Erziehung und Pflege des Obstbaumes Belehrung geben wird.

Sollte dieses Buch auch für einen Gärtner geschrieben sein, werden Viele fragen?

Wie oft kommt es doch vor, dass junge Gärtner über Dieses oder Jenes aus der Baumzucht um Rath gefragt werden; sehr häufig fehlt den jungen Leuten dann die Art und Weise den nöthigen Rath zu ertheilen. In diesem Buche lernt Ihr jungen Gärtner den Umgangston kennen, wie man dem Laien gegenüber nicht nur sein Wissen an den Tag legen soll, sondern wie man Jemanden mehr und mehr Lust zur Obstbaumzucht beibringen kann und solche Werke sind die wahren Beförderer zur Obstbaumzucht und des Obstbaues.

Wir sind überzeugt, dass dieses Büchlein in den weitesten Kreisen seine Verbreitung finden wird und gratuliren dem geehrten Verfasser von Herzen zu dieser seiner neuen Arbeit.

Keszthely Juli 1875.

Theodor Belke.

Dreiunddreissigster Bericht des Thüringer Gartenbauvereins zu Gotha für 1873 und 74; Gotha 1875. Director ist der als sehr tüchtig und wissenschaftlich gebildet bekannte Oberhofgärtner Eulefeld. Interessante Vorträge hielten u. A. Oberlehrer Burbach, Obstbaulehrer Bismann, Eulefeld, Menz, Nattermüller, Oehler, Ritz, Dr. Wenz und es waren namentlich Gegenstände aus dem Bereich der Pomologie und Obstcultur, welche zur Verhandlung kamen. Aber auch eine rein praktische Richtung wurde verfolgt in Probe-

kosten von Obst und Kartoffeln. Der Aufsatz von Bissmann über Topfobstzucht ist zwar interessant, aber empfiehlt Manches, was viel zu umständlich ist, auch ist doch nicht alles richtig. So z. B. soll von Anfang bis Ende Juli nur spärlich begossen werden; wer dies befolgt, wird sehen, dass eine Menge Früchte abfallen. Dass pomologische Irrthümmer vorkamen, ist zu beklagen, können aber auch Druckfehler sein, z. B. Reine de Claude (p. 28). Sorglivet st. Sorgvliet, aber dass die 3 Namen für dieselbe Sorte Frankenthaler, Schwarzer Hamburger, Blak Hamburg, sowie Pariser Gutedel und Chasselas de Fontainebleau als verschiedene Sorten aufgeführt werden, ist doch gewiss zu rügen.

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologen-Verein.

Bei der vom 25. August bis 26. September d. J. zu Cöln stattfindenden Internationalen Gartenbau-Ausstellung wird es gewiss vielen Mitgliedern unseres Pomologen-Vereins, welche die Ausstellung besuchen, erwünscht sein, sich Abends in einem dortigen Lokale zusammenzufinden. Ich beantrage desshalb, zu einer solchen Versammlung an einem noch näher zu bestimmenden Tage die Mitglieder unseres Vereins gefälligst einladen zu wollen. Hochachtungsvoll

Witzfelden, Kreis Solingen (Rheinpreussen), den 19. Juli 1875.

C. Hesselmann.

Obiger, schon von einigen Seiten geäusserter Wunsch ist sehr erfreulich und es soll demselben jedenfalls Rechnung getragen werden. Allein diess wird kaum anders gehen, als dass in Cöln selbst, in dem Bureau der Internationalen Ausstellung desshalb ein Anschlag gemacht wird, wodurch jedes ankommende Mitglied leicht erfahren kann, wann und wo diese Zusammenkunft stattfindet.

Dr. Ed. Lucas.

Ausstellungen und Versammlungen im Herbst 1875.

25. September bis 3. Oktober Weinbau-Congress und Ausstellung in **Colmar.**

1. bis 6. September V. Congress deutscher Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker in **Karlsruhe.**

4. bis 12. September V. grosse Gartenbau-Ausstellung daselbst.

16. bis 22. September Pflanzen, Blumen-, Frucht- und Gemüse-Ausstellung in **Danzig.**

20. bis 25. September XVII. Sitzung des französischen Pomologen-Vereins zu **Gent,** nebst grosser Früchte-Ausstellung.

25. August bis 25. September Internationale Gartenbau-Ausstellung in **Cöln,** und zwar:

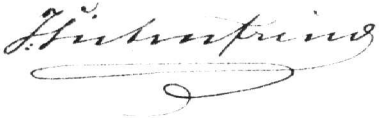
25. August bis 10. Sept. I. temporäre Ausstellung für Frühobst u. s. w.

11. bis 25. September II. temporäre Ausstellung für spätes Sommer-, Herbst- und Winterobst. Trauben sind nicht zugelassen.

9. bis 23. September Ausstellung in **Trient.**

9. bis 15. Oktober Hopfenbau-Ausstellung in **Tettnang.**





Johann Nep. Siebenfreud.

Mit Porträt.

Ein bleibendes ehrendes Andenken sichern sich jene Männer, welche einen Zweig der Agricultur in einem Lande einführen und verbreiten, welchem man früher weniger Beachtung schenkte; sie legen sozusagen den Grundstein, auf welchem dann weitergebaut wird, zum Wohle des Einzelnen und des ganzen Landes.

Ich will hier in kurzer biographischer Weise das Andenken eines Mannes ehren, welcher es sich zur Aufgabe machte, den Obstbau und die Pomologie in seiner Heimath Ungarn zu verbreiten und welcher weder Kosten noch Mühe scheute, diesen schönen und nützlichen Zweig der Landwirthschaft in seiner Heimath in jeder Richtung zu fördern und zu heben.

Johann Nep. Siebenfreud wurde zu Biebersburg in Ungarn im Jahre 1808 geboren. Sein Vater Forstrath Adalbert Siebenfreud war in dem Forstfache eine anerkannte Autorität und besonders in der Forstcultur durch seine ausgedehnten forstlichen Culturen zu Biebersburg bekannt, Johann Siebenfreud hatte dabei schon in seiner frühesten Jugend Gelegenheit sich mit der Natur innig zu befreunden und machte damals sehr ausgedehnte botanische Studien in den väterlichen Anlagen.

Zur Pharmacie bestimmt, machte er nach Beendigung der practischen Lehrjahre den dreijährigen Cursus an der Hochschule zu Wien durch und beendigte denselben mit Erlangung des Magister-Diplomes.

Der Wunsch seine Kenntnisse zu vermehren und sich einen grösseren Wirkungskreis zu eröffnen, führte ihn im Jahre 1832 nach London, wo er die Pharmacie practisch durch ein Jahr ausübte, im Jahre 1833 ging er nach Paris und gründete hier in Gemeinschaft mit S. Johnson eine Apotheke.

Im Jahre 1836 zum Besuche seiner Eltern in die Heimath zurückkehrend, war der Wunsch seiner Eltern Veranlassung seine Geschäfts-Association in Paris zu lösen und sich in der K. Freistadt Tyrnau (Ungarn) als Apotheker zu etabliren.

Hier war es, wo seine schon in der frühesten Jugend ausgesprochene Neigung zur Botanik und Baumzucht sich in ihm wieder regte und er sich nun fast ausschliesslich der Obstbaumzucht widmete.

Besondere Anregung fand er durch den damaligen Pfarrer und Pomologen Urbanek, welch letzterer (jetzt Domherr zu Pressburg) ausgedehnte Obst- und Reb-Anlagen besitzt; Johann Siebenfreud gründete nun in Tyrnau, theils auf eigenem Grunde theils auf gepachtetem städtischem Grunde grossartige Baum-Anlagen und Baumschulen, welcher Cultur er seine ganze Kraft widmete. Die ersten bekannten Sorten wurden bezogen, vermehrt, und verbreiteten sich durch Verkauf der Bäumchen und Abgabe von Edelreisern bald in die entferntesten Gegenden Ungarns, überall Liebe zum Obstbau verbreitend.

Grosse Verdienste erwarb sich Siebenfreud ferner durch die Einführung der Seidenzucht, zu welchem Zwecke er selbst sowohl grossartige Maulbeerbaumpflanzungen ausführte als auch die Anregung gab, dass dieselben von Privaten und Gemeinden ausgeführt wurden. Er selbst errichtete in Verbindung seiner Baumschule eine grössere Seidenzucht-Anstalt.

Siebenfreuds Obst-Sortiment umfasste: Apfel 963 Sorten, Birnen 1076 Sorten, Pflaumen 284 Sorten, Kirschen 132 Sorten, Apricosen 38 Sorten, Pfirsiche 72 Sorten, Trauben 210 Sorten. Ausserdem besass er eine grosse Anzahl Beeren-Obst-Sorten.

Siebenfreud war ferner auch bestrebt auf Verbreitung besserer Geräthe, sowohl zur Bodenbearbeitung als Veredlung und Schnitt der Bäume, theils durch Einführung bewährter ausländischer Werkzeuge, theils durch Construction nach eigener Angabe. Ich erwähne hier nur das Siebenfreud'sche Veredlungsmesser, welches als sehr practisch sowohl zur Oculation als auch zum Schnitt der Edelreiser, auch in weiten Fachkreisen Verbreitung fand.

Siebenfreud machte viele Versuche mit Kern-Aussaten, unter denen als anerkannt gute Sorte ich hier nenne: Tyrnauer Früh-Apricose, Siebenfreud's Königs-Pflaume. Viele andere neue Sorten blieben ungeprüft und unbenannt durch das eingetretene Ableben Siebenfreud's.

Aber nicht nur auf practischem Gebiete war Siebenfreud thätig, auch im Vereinswesen wirkte er in jeder Richtung fördernd und anregend, so war er einer der Mitbegründer des Deutschen Pomologen-Vereines, Mitglied des 1. ungar. Naturforscher-Vereins,

Sectionsmitglied des pomologischen Vereins zu Brünn, der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft für Landwirthschaft, Mitglied der pract. Gartenbaugesellschaft in Bayern, correspond. Mitglied der k. k. Gesellschaft für Steiermark und Kärnten, der k. k. Landwirth. Gesellschaft in Wien, Ehrenmitglied des Erfurter Gartenbau-Vereins sowie correspond. Mitglied des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den k. preuss. Staaten, Ehrenmitglied des Landw. Vereins in St. Petersburg und mehrerer anderer in- und ausländischer Vereine.

Für seine ausgestellten Gartenproducte und Obstcollectionen erhielt Siebenfreud zahlreiche ehrenvolle Anerkennungen und Preismedaillen, welche ein ehrendes Zeugniss ablegen für Siebenfreud's Wirken in dem Obstbau und der Pomologie und welche ihm die volle Anerkennung der Fachkreise des In- und Auslandes erwarb.

Siebenfreud wirkte unermüdlich auf dem Gebiete der Obstbaumzucht und Pomologie durch fast volle 20 Jahre bis zu seinem im Jahre 1866 am 9. November im 58. Lebensjahre erfolgten Ableben.

Seine grossartigen Baumschulen und Obstanlagen wurden durch mehrere Jahre von seiner Familie cultivirt und gingen seit kurzem in Pacht an Herrn Paulovits einen geschätzten Baumzüchter über mit der ausdrücklichen Contract-Verbindung die Erhaltung der vorhandenen Sortimente und Culturen.

Es ist zu wünschen, dass dieses Baumzucht-Etablissement wieder emporblühe, sowohl um lebensfördernd wieder im Lande zu wirken als auch als bleibendes ehrendes Andenken Siebenfreud's, eines der verdienstvollsten Pomologen Ungarns.

St. Georgen (Pressburger Comitat) Ungarn.

Julius Jablanczy.

Ueber die im Jahre 1875 zu erwartende Obsternte.

Mitte Juli d. J. wurden in gleicher Weise, wie in den früheren Jahren, an die Mitglieder des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins, welche auf die vorjährige gleiche Bitte um Nachrichten über die damals zu erwartende Obsternte in freundlicher Weise geantwortet und auch an eine grössere Zahl von andern Mitgliedern des Vereins in den verschiedenen Obstbau-Bezirken Deutschlands, Oesterreich-Ungarns und der Schweiz gedruckte

Circulare gesendet mit dem Ansuchen, die gedruckten Prädicate sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz, welche als Ernteaussichten für Aepfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschen und Wallnüsse zu geben seien, zu unterstreichen, so weit sie für die betreffende Gegend zutreffend wären.

Von 225 ausgeschickten Anfragen wurden 168 beantwortet, theils mit besonderen Bemerkungen begleitet, welche, soweit sie von Interesse waren und zur Sache gehörten, hier angehängt sind, aber meist ohne weitere Bemerkungen.

Indem ich Namens des Deutschen Pomologenvereins allen den geehrten Herren, welche diese vorläufigen Berichte einzusenden die Güte hatten, verbindlichst danke, bitte ich zugleich auch, die 2. Frage des Circulars, welche Sorten sich besonders 1875 durch Fruchtbarkeit auszeichneten, nicht vergessen zu wollen und nach der Obsternte gefälligst zu beantworten.

Die höchst interessante Zusammenstellung dieser Notizen über die Ergebnisse der Ernte des vorigen Jahres aus der Feder unseres Vorstandsmitglieds Professor Dr. Karl Koch wird wohl alle die geehrten Herren, welche Beiträge lieferten, überzeugt haben, dass ihre Mühe nicht vergeblich gewesen ist; für die Feststellung des Werths der in Deutschland angebauten Obstsorten sind diese Arbeiten von der grössten Wichtigkeit.

Uebersicht über die 1875 zu hoffende Obsternte.

Abkürzungen: s. gut = sehr gut, mitt.g. und m.gut = mittelgut, mit. = mittelmässig, ger. = gering, fehl. = fehlend.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Anhalt.					
1) Cöthen	Pfarrer Stenzel in Dohndorf	s. gut.	s. gut	s. gut.	s. gut.
Baden.					
2) Achern	Pfarrer Pfeiffer	ger. u. mg.	g. u. mgut.	s. gut.	gut.
3) Carlsruhe	W. Schüle, Gartenbaulehrer.	ger.	gut.	s. gut.	s. gut.
4) Sinsheim	Bezirksförster Laurop	mitt.g.	gut.	s. gut.	s. gut.
5) Binningen	Baron v. Hornstein	ger.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
5a) Donaueschingen	Hofg. Kirchhof	gut b. s. g.	mg. b. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Bayern.					
6) Weihenstephan (Oberb.)	Hofgärtner Schuster	mitt.g.	gut.	s. gut.	ger.
7) Landshut (Niederb.)	Städt. Hofgärtner Grill	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
8) Regensburg (Oberpfalz)	Professor Taffrathshofer	gut bis s. gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	s. gut.
9) Lappersdorf „	Pfarrer Schottenloher	gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
10) Babenhausen (Schwaben)	Schlossgärtner Dietl	mitt.g.	gut.	s. gut.	s. gut.
11) Bayreuth	Landw. Bezirks-Comité	gut.	gut.	s. gut.	gut.
12) Thurnau (Oberfranken)	Kammerherr Graf von Bismark	s. gut.	g. u. s. gut.	s. gut.	s. gut.
13) Cadolzburg (Mittelfranken)	Kauffmann H. Haffner	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
14) Rathsberg b. Erlangen (M.Fr.)	Dr. Hermann Beckh	ger.	gering.	s. gut.	s. gut.
15) Weihersbuch b. Nürnbg. (M.Fr.)	Obergärtner Kaller	s. gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
16) Weiskirchen (Mittelfranken)	Gutsbesitzer Friedrich Lange	gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
17) Carlstadt a. M. (Unterfrank.)	Baumschulenbesitzer Müllerklein	mitt.g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
17a) Kleinheubach	Bergwerksdirector Raht	mitt.g. bis s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
17b) Randersacker b. Würzb.	Gutsbesitzer Englerth	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
18) Würzburg (Unterfranken)	Kreiswandergärtner Schmitt	mitt.g.	gut.	s. gut.	mit.g.
19) Harxheim (Pf.)	Zellerthaler Obst- und Weinbauverein	gut bis s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
20) Kirchheim-Bolanden (Pfz.)	Pfarrer Stähler	ger.	gut.	s. gut.	s. gut.
21) Speyer „	Kunst- und Handels-Gärtner Velten	mitt.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
Braunschweig.					
21a) Braunschweig	Garteninspector Koch	gut.	gut bis s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
Bremen.					
22) Bremen (Stadt)	H. Ortgies, Vorstand d. Taubstummenanstalt	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
23) Otterndorf bei Bremen	H. v. Seht, Baumschulbesitzer	gut.	gut.	gut.	s. gut.
Elsass-Lothringen.					
24. Hegenheim	Baron v. Leoprechting	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Hamburg.					
25) Flottbeck bei Hamburg	F. B. Kramer, Obergärtner	mitt.g.	s. gut.	s. gut.	fehl.
Hessen.					
26) Bessungen	Hofgärtner R. Noack	mitt.g.	gut.	s. gut.	s. gut.
27) Bensheim	Oekonom Theod. Jäger	ger.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
28) Hohenau (Rheinhessen)	Gutsbesitzer M. Touchon	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
29) Westhofen „	Theodor Orb	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
30) Lich (Oberh.)	Fürstl. Hofgärtner Junker	ger. bis mitt.g.	gut.	s. gut.	gut.
Mecklenburg.					
31) Belitz b. Neukrug	Organist Müschen	ger. bis mitt.g.	s. gut.	mitt.g. b. gut.	s. gut.
32) Parum bei Güstrow	Pfarrer Buschmann	mitt.g.	mit.gut.	ger.	fehl.
33) Rostock	Kunst- und Handels-Gärtner Hädge	gut.	gut.	s. gut.	mit.g.
Oldenburg.					
34) Eutin	Hofgärtner H. Röse	gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
35) Oldenburg	Zahlmeister H. Möhle	mitt.g.	mit.gut.	g.b.s.g.	ger.
36) Langwarden	Pastor Kolbe	s. gut.	gut.	gut.	gut.
Preussen.					
Prov. Preussen.					
37) Bellschwitz	Obergärtner Götze	mitt.g.	mit.gut.	ger.	—
38) Oliva b. Danzig	K. Garteninspector Schondorff	gut bis s. gut.	gut bis s. gut.	mitt.g. b. gut.	gut.
Pommern.					
39) Blumberg bei Stettin	Oberförster Schmidt	ger.	mit.gut	ger.	ger.
40) Eldena bei Greifswald	Garteninspector Fintelmann	mitt.g.	gut.	mitt.g.	s. gut.
Brandenburg.					
41) Arnswalde	Handelsgärtner Julius Scharlock	gut.	s. gut.	s. gut.	mit.g.
42) Potsdam	Inspector Jos. Wrede in Altgeltow bei Potsdam.	mitt.g.	gut.	m.gut.	s. gut.
43) Frankfurt a. O.	Louis Lienau	ger.	mit.gut.	mitt.g.	gut.
44) Tamsel	Garteninspector Silex	mitt.g.	gut.	s. gut.	gut.
45) Guben	Gartenbauverein	ger. b. mg.	ger. b. mg.	s. gut.	gut.
46) Seelow	Kaufmann Karstedt sen.	ger.	gut.	s. gut.	gut.
Prov. Schlesien.					
47) Breslau	Director Dr. Fickert	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
48) Grüneberg	Kunst- und Handels-Gärtner Eichler	ger. bis mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
49) Hertwigshalde	Kunstgärtner C. R. Peieker	mitt.g.	mit.gut.	s.gut.	gut.
50) Lampersdorf	Rittergutsbesitzer Fr. von Thielau	ger.	gering.	gut	gut.
51) Lossenb. Brieg	K. Landrath H. v. Reuss	gut.	mit.gut.	mitt.g.	mit.g.
52) Proskau	Director Stoll	ger.	gering.	gut.	ger.
53) Spahlitz bei Oels	Baumschulbesitzer F. Klose	gut.	mit.gut.	gut.	gut.
Sachsen.					
54) Schwanebeck b. Halberstadt	Organist C. Beucke	mitt.g. bis gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	gut.
55) Schönebeck bei Magdeburg	Dr. Trüstedt	gut.	gut.	s. gut.	—
56) Erfurt	F. C. Siegling, Baumschulbesitzer	mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	ger.
57) Magdeburg	Hofbuchdrucker Alb. Hänel	gut.	mg. b. gut.	mitt.g. b. gut.	gut.
58) Mahndorf	Herm. von Löbbecke	s. g. u. mg.	s. gut.	s. gut.	gut.
59) Naumburg a. d. S.	Stadtrath Thränhardt	mitt.g.	mit.gut.	gut.	mit.g.
Westphalen.					
60) Haus Borghausen b. Soest	Freiherr J. von Eller	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
61) Haus Mark bei Hamm	Gutsbesitzer W. Forster	ger.	gut.	s. gut.	—
62) Lippstadt	K. Pr. Oekonomie-Rath Sterneborg	gut.	gut.	s. gut.	mit.g.
63) Lünen	Baumschulbesitzer C. Coers	mitt.g.	s. gut.	mitt.g.	mit.g.
64) Peckelsheim bei Warburg	Apotheker Reiss	mitt.g. bis gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	—
Rheinpreussen.					
65) Bitburg	A. Arnold, Lehrer a. d. landw. Lehranstalt	mitt.g. bis gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
66) Cöln a. Rh.	Gartendirector Niepraschk	gut.	s. gut.	s. gut	s. gut.
67) Kreuznach	Sanitätsrath Dr. Lossen	mitt.g.	gut.	s. gut.	mit.g.
68) Dahlen bei München-Gladbach	Herm. Prenten	gut.	s. gut.	s. gut.	mit.g.
69) Düren	Dr. med. Günther	ger.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
70) Dürwiss bei Aachen	Baumschulbesitzer Heinr. Willms	mitt.g.	s. gut.	gut.	gut.
71) Dusemond bei Mühlheim	Communal-Oberförster Ph. Ludwig	ger.	mit.gut.	s. gut.	mit.g. b. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
72) Elsen b. Fürth	Oberpfarrer Henzen	ger.	mit.gut.	gut.	g.b.s.g.
73) Grevenbroich	Heinrich Uhlhorn	mitt.g.	g.b.s.gut.	gut bis s.gut.	gut.
74) Subbelrather Hof b. Cöln a. Rh.	Gutsbesitzer J. Schloesser	gut.	mit.gut.	s.gut.	mit.g.
Rheinpreussen.					
75) Traben bei Trarbach a. d. M.	Gutsbesitzer Korn	ger.	mit.gut.	gut u. s.gut.	mitt.g. u. gut.
76) Trier und Moselgegend	Oberförster Koch	ger.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
77) Witshelden bei Solingen	Lehrer C. Hesselmann	gut.	mit.gut.	s.gut.	s. gut.
Hohenzollern.					
78) Benzingen bei Sigmaringen	Musterlehrer Neuburger	ger.	gering.	gut.	gut.
79) Trilfingen bei Haigerloch	Pfarrer Blumenstetter	ger. bis mitt.g.	gering bis mit.gut.	gut bis s.gut.	gut bis s. gut.
Hannover.					
80) Adolphshof bei Peine	Gutsbesitzer H. H. Siemering	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	mit.g.
81) Celle	Gartenmeister Schiebeler	kaum mg.	gut.	s.gut.	s. gut.
81a) Nörten, Schloss Hardenbg.	Gartenmeister Runzler	gut.	gut.	gut.	mitt.g.
82) Herrenhausen	Hofgärtner A. Metz	gut.	s. gut.	gut.	s. gut.
83) Jeinsen	Superintendent Oberdieck	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
84) Norden	Commerzienrath Dornkaat-Koolmann	mitt.g.	gut bis s. gut.	ger.	—
85) Hildesheim	Inspector Palandt	mitt.g.	gut.	s.gut.	s. gut.
Hessen-Nassau.					
86) Wiesbaden	Dr. Medicus, Director d. k. preuss. Landw.-Instituts	gut.	gut.	s.gut.	s. gut.
86a) Cassel	Gartenbauverein	ger.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
87) Schmalkalden	Rentamtmann Braun	fehl.	gering.	s.gut.	fehl.
88) Gonzenheim bei Homburg	Julius Fischer, Gartenin spector	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
89) Güntersburg b. Frankf.	Obergärtner Pfister	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
Schleswig-Holstein.					
90) Schönberg bei Kiel	Klostervoigt Henning	gut.	gut.	gut.	gut.
91) Wedel	Kunstgärtner Peter Heinsohn	mitt.g. bis gut.	gut bis s. gut.	s.gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
91a) Lübeck	Th. Hartwig	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	—
91b) Kiel	Prof. Dr. Seelig	gut.	gut.	mitt.g. b. gut.	mitt.g.
Sachsen.					
92) Abtnaundorf bei Leipzig	Obergärtner R. Lauche	gut.	gut.	s.gut.	ger.
92a) Chemnitz	Gust. Eben, Fabrikbes.	mitt.g.	mitt.g.	s.gut.	fehl.
92b) Niederlössnitz b. Dresden	Postsekretär Hartmann	gut.	gut.	s.gut.	s. gut.
93) Frohburg	Mag. u. emerit. Pfarrer Thieme	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
94) Obergorbitz	Obstbauverein, Lämmerhirt	ger.	gut.	s.gut.	mitt.g.
95) Schweinsburg	Kunstgärtner Oscar Mehlhorn	gut bis s. gut.	s. gut.	s.gut.	gut.
96) Zittau	Particulier Sthamer.	ger.	mit.gut.	s.gut.	mitt.g.
Sachsen-Altenburg.					
97) Wintersdorf	Gutsbesitzer F. A. Pinckert	mitt.g.	gut.	s.gut.	mitt.g.
97a) Schloss Friedrichs-Tanneck bei Eisenberg	Rittergutsbes. Beerend	ger.	gut.	s.gut.	mitt.g.
98) Bittstedt	Lehrer Julius Lencer	ger.	mit.gut.	s. gut.	mitt.g.
99) Gotha	Dr. C. Rohrbach	ger.	mg. b. gut.	s.gut.	s. gut.
100) Körner b. Mühlhausen	Superintendent Härter	mitt.g.	gut.	gut.	gut.
Sachsen-Meiningen.					
101) Meiningen	Hugo Feistkorn, Baumschulbesitzer	mitt.g.	mit.gut.	s.gut.	s. gut.
Sachsen-Weimar.					
102) Jena	Hofgärtner H. Maurer.	mitt.g.	gut.	s.gut.	mitt.g.
103) Marienhöhe bei Weimar	Obergärtner C. F. Kleinert	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	gut.
Schwarzburg-Sondershausen.					
104) Branchewinda bei Arnstadt	Kantor Eberhardt	ger.	mit.gut.	s.gut.	ger.
105) Sondershausen	Oberlehrer Aug. Löser	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
Württemberg.					
Neckarkreis					
106) Berkheimerhof bei Stuttgart	Kunst- und Handelsgärtner Brecht	gut.	gut.	s.gut.	gut.
107) Heilbronn	Apotheker Hoser	mg. b. gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
109) Esslingen	Pomol. Wanderlehrer Fritzgärtner	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	gut.
110) Marbach aN.	Apotheker Dr. Riekher	ger. b. mg.	mg. b. gut.	mitt. g. bis gut.	mitt. g. bis gut.
111) Stuttgart	Baumschulbes. Eblen	mitt. g.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
112) Uhlbach b. Cannstatt	Gutsbesitzer Currle	ger.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.
Schwarzwaldkreis.					
113) Nürtingen	Pomol. Wanderlehrer Fritzgärtner	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	gut.
114) Rottenburg	derselbe	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	gut.
115) Horb	derselbe	mitt. g.	mg. b. gut.	s. gut.	gut.
116) Reutlingen (Amt)	derselbe	ger. b. mg.	mit. gut.	s. gut.	gut.
116a) „ (Stadt)	Inspector Fr. Lucas	ger. b. mg.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.
117) Tübingen (Oberamt)	Pomol. Fritzgärtner	ger. b. mg.	mit. gut.	s. gut.	gut.
118) Tübingen (Stadt)	Oberbibliothekar Dr. Roth	ger.	mit. gut.	gut.	mitt. g.
119) Dotternhausen	Rentamtmann Jettinger	ger.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
120) Schramberg	Lehrer Feuchtinger	gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
Jagstkreis.					
121) Schw. Hall	Oberlehrer Hausser	gut.	mit. gut.	s. gut.	mitt. g.
121a) Amlishagen	Schultheiss Ernst Roll	mg. b. gut.	mitt. g.	s. gut.	s. gut.
121b) Im ganzen Kreis durchschn.	Schultheiss Roll, Amlishagen	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
121c) Langenburg	Hofgärtner Lebl	mg. b. gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
Donaukreis.					
122) Jebenhausen	Freiherr v. Liebenstein	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	mitt. g.
123) Rahlen bei Ravensburg	Domänenpächter Brugger	mg. b. gut.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.
124) Ulm	Oberamtsbaumwart Bokstaller	mitt. g.	g. b. s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
125) Kirchheim u. T.	Landw. Verein	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
Lichtenstein					
126) Vaduz	Oberlehrer Hinger	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
Luxemburg.					
127) Clausen b. Luxemburg	Aug. Wilhelm Baumschulbesitzer	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Oesterreich.					
Unter-Oesterreich.					
128) Wien	Major Ph. Ludwig	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
Ober-Oesterreich					
129) St. Florian bei Linz	Gartenmeister Lindpointner	s. gut.	gut.	s. gut.	gut.
130) Kremsmünster	Stiftshofgärtner Runkel	gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
131) Stadt Steyer	Privatier J. Gschaider	gut b. s. gt.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
Steiermark.					
132) Graz	Steierm. Gartenbauv.	mitt. g.	mg. b. gut.	gut.	gut bis s. gut.
132a) Eggenberg bei Graz	Gräfl. Schlossgärtner Ziwansky	gut.	gut.	s. gut.	gut.
133) Salzburg	Heinrich Endres, Realitätenbesitzer	s. gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
Kärnthen.					
134) Unterdrauburg	Abt Augustin Duda	gut.	mit. gut.	s. gut.	gut.
Tirol.					
135) Ala	Rittergutsbesitzer von Pizzini	ger.	gering bis mit. gut.	ger.	—
136) Bozen	Pomol. Wanderlehrer Carl Mader	mitt. g.	gut.	mitt. g.	gut.
137) St. Michele	Garteninspector Chr. Frank	mitt. g.	gut.	gut bis s. gut.	gut.
Böhmen.					
138) Dobravitz bei Jung Bunzlau	Obergärtner J. Schorsch	mitt. g.	gering.	gut bis s. gut.	gut bis s. gut.
139) Prag	Freiherr Emanuel von Trauttenberg	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
140) Warnsdorf	Anpflanzungs-Verein	gut.	gut.	s. gut.	—
141) Zittolieb bei Laun	Obergärtner Maliwa	ger.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
141a) Kaaden, Saazer Kreis	Pfarrer Fischer	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	gut.
Mähren.					
142) Blauda b. Hohenstadt	Pohl, Gräfl. Schlossgärtner	ger.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
143) Brünn	Realitätenbes. Kroczack	s. gut.	gut.	gut.	s. gut.
144) Ullersdorf	Fr. Slaby, Fürstlicher Schlossgärtner	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
145) Weidenau	Land- und Forstwirthschaftl. Bezirksverein	gut.	mit. gut.	s. gut.	mitt. g.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Ungarn.					
146) Enying b. Lepseny	Hofgärtner Glocker	mitt.g.	mit.gut.	ger.	s. gut.
147) Keszthély am Plattensee	Professor Theod. Belke	gut.	mg. b. gut.	s. gut.	gut.
148) Klein-Magendorf, Pressburger Comitat	G. L. Gillemot, Obergärtner	ger.	gering.	s. gut.	s. gut.
148a) Klein-Magendorf, Neutraer Comitat	derselbe	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
149) Mezo-Kovacshaza	Privatlehrer Matè Bereczki	mitt.g.	mit.gut.	gut.	fehl.
150) Nagg Hihaly Zempliner Comit.	Joseph Kinast, Pomolog und Kunstgärtner	mitt.g.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
151) Parno Zempliner Comit.	V. Goeser, Gräfl. Andrassy'scher Pomolog	ger.	mit.gut.	s. gut.	gut.
152) Sassin	Friedr. Freiherr v. Batz	gut.	gering.	gut.	s. gut.
152a) Post	Kunstgärtner Pecz	mitt.g.	ger.	mitt.g.	gut.
Siebenbürgen.					
153) Weisskirch bei Schässburg	Graf Ferenez Haller	mitt.g.	gering.	ger.	fehl.
153a) Csan bei Klausenburg	Gutsbesitzer v. Tisza	gut.	ger.	mitt.g.	ger.
Schweiz.					
154) Birsfelden bei Basel	Pfarrer G. Linder	mitt.g. bis gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
155) Küssnacht b. Zürich	Professor J. Kohler	gut, mg.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.

Anmerkungen der Herrn Berichterstatter.

Nr. 8. Ich glaube, ganz in der Intention des Pomologen-Vereins zu handeln, wenn ich zu dem kurzen ihnen eingesandten Verzeichniss der heurigen Obsternte einige Bemerkungen mache.

1. Wallnüsse. Der Ertrag der Bäume wird mit Recht als ein ausserordentlich grosser bezeichnet. Dazu sind die Nüsse jeder Art bedeutend grösser als in andern Jahren.

2. Zwetschgen. Ihre Ernte kann als ganz ausserordentlich angegeben werden, ebenso Pflaumen und Reineclauden. Die Aeste brechen unter den Stützen. Es dürfte sehr zu empfehlen sein, im nächsten Monatshefte anzugeben, wie die Bäume gedüngt werden sollten, dass sie nachher nicht zu Tan-

senden zu Grunde gehen. Aprikosen sah ich in meinem Leben nie so reich behangen. Besonders bemerke ich noch, dass ich fast nirgends den Pflaumenstecher an Früchten wahrnehme.

3. Die Birnbäume tragen sehr reichlich und zwar fast ohne Ausnahme der Sorte. Die Magdalenenbirn, welche schon gepflückt sind, waren etwas grösser als in andern Jahrgängen; der Punktirte Sommerdorn ist auch heuer wieder, wie fast alle Jahre, von Würmern vielfach durchfressen.

4. Die Apfelernte ist grossentheils sehr reichlich wie die Birnernte, das Obst bisher gesund und scheint besonders schön werden zu wollen.

5. Auffallend war mir, dass ich heuer bisher keinen Honig- oder Mehlthau beobachtete, nicht einmal an Pfirsichen. Unter 9 Grad Wärme ist der Thermometer nie herabgekommen im Sommer.

5. Von den Weichseln (Kirschen gibt es bei uns nicht) hat die Ostheimerweichsel theilweise sehr reich getragen; ich fand aber auch in manchen Gärten keine Früchte und die Zweige wie von der Kälte etwas verbrannt.

Regensburg. Taffratshofer.

Nr. 17a. Den gegebenen Notizen schliesse ich hier noch einige Bemerkungen an.

ad 1) Aepfel gibt es strichweise und auch in grösseren Bezirken bis nach Aschaffenburg mainabwärts und bis Wertheim mainaufwärts sehr reichlich, andern Orts ist der Ertrag je nach den Sorten viel geringer, doch kaum ganz mangelnd, so dass der Durchschnittsertrag auch in hiesiger Gemeinde als gut bezeichnet werden darf.

ad 2) Birnen, ist der Ertrag meist überreich, auch in meinem Garten an feineren Sorten. Manche haben durch die Nässe gelitten, durch Aufspringen und Faulen.

ad 3) Zwetschen überreich, so dass die Bäume bei aller Vorsicht zusammenreissen und auch zu fürchten ist, dass die Qualität gering ausfallen wird. Dasselbe ist mit allem Steinobst der Fall, so dass die Bäume vielfach leiden. Kirschen, Apricosen etc. sind vielfach geplatzt und gefault.

ad 4) Wallnüsse gut, haben auch durch die Nässe wenigstens in meinem Hofe gelitten, so dass sie stark abfallen.

Kleinheubach in Bayern. Raht.

Nr. 21. Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen jeder Art, Haselnüsse, Maulbeeren, Beerenfrüchte gibt es in Masse.

Speyer. G. Velten.

Nr. 35. Es walten hier in diesem Jahre ganz absonderliche und verschiedene Verhältnisse ob, welche das Obsternte-Resultat ganz ausserordentlich beeinflussen.

Die Blüthenfülle war in diesem Frühjahre ganz ausserordentlich schön, aber an verschiedenen Orten wurden die schönen Aussichten schon während der Blüthe und gleich nach derselben von Raupen etc. vernichtet.

Obstfeindliche Insecten waren in diesem Frühjahre in so grosser Menge vorhanden, wie ich es noch nie erlebt, wahrscheinlich eine Folge des vorjährigen warmen Nachsommers und Herbstes.

An einigen Orten ist fast alles durch Raupen vernichtet. In meinem Garten hat der Apfelrüsselkäfer viel Blüthen an einigen Zwergbäumen alle zerstört.

Im allgemeinen war aber der Fruchtansatz so vielversprechend wie seit vielen Jahren nicht in Folge der späten Blüthezeit und sehr günstigen Witterung während der Blüthe, auf einigen Bäumen, namentlich Birnen, welche seit mehreren Jahren in Folge Blüthenzerstörung durch Frost, fast nichts getragen hatten, waren einige Zeit nach der Blüthe fast mehr Früchte wie Blätter zu sehen, so dass ich ernstlich daran dachte, auch bei Hochstämmen ein Ausbrechen vorzunehmen. Dieser Mühe wurde ich indess sehr bald überhoben. Am 11. Juni hatten wir hier ein sehr starkes Gewitter mit einem rasenden, stossweisen Sturm, dieser begnügte sich aber nicht einzelne Früchte auszubrechen, nein, Zweige und grosse Aeste riss er ab und warf sie weit vom Stamme zu Boden.

Wäre der Sturm nun mit dem Gewitter vorüber gewesen, dann wären wir noch mit blauen Augen davon gekommen, aber nein mehrere Tage, beinahe eine ganze Woche hielt er, allerdings etwas mässiger, als er einsetzte, an, aber doch mit einer solchen Kraft, dass er die kleinen Birnchen Tag und Nacht unausgesetzt hin und her schleuderte und dieselben fortwährend gegen Zweige und Blätter peitschte. Die kleinen Stielchen zeigten nachher in Folge dessen schwarze und geknickte Stellen, konnten

nicht funktioniren und lösten sich vom Baume los. An einem Spalier, Winter Nelis, welches bisher voll angesetzt hatte, wurden in der Sturmzeit die kleinen Früchte dermassen an die Wand und Zweige gehämmert, dass der Bauch derselben sehr bald schwarz erschien, natürlich fielen diese, so grausam bearbeiteten Früchte ab, und sind jetzt nur noch einzelne, zum Theil auch noch schwarze Flecken tragende Früchte an dem Baume. Die Apfel litten in Folge ihres kurzen und dicken Stieles nicht so sehr, aber abgefallen sind nachträglich noch davon so viel Früchte, dass ich ein Ausbrechen nicht mehr nöthig habe.

Zwetschen haben nur insofern gelitten, dass wohl einzelne Zweige, aber keine einzelne Früchte, abgeworfen sind, es lassen daher auch viele Bäume eine sehr gute Ernte erwarten, andere dagegen sind nicht so sehr voll, indem davon viele Früchte angestochen abfallen, diese kann man daher nur mit gut bezeichnen. Wallnüsse werden hier nur ganz vereinzelt angepflanzt.

Das Resultat ist daher wie angegeben und zwar aus den folgenden Ursachen:

1. Aepfel haben zum grössten Theile in vorigem Jahre gut getragen, daher in diesem Jahre viel ruhende Bäume und kann man daher nur mittelgut sagen, d. h. im Durchschnitt.

2. Birnen liessen wie angegeben eine sehr gute Ernte erwarten, sind aber im Durchschnitt durch meteorologische Einflüsse bis auf mittelgut herabgedrückt.

3. Zwetschen haben seit 1870 hier keine gute Ernte geliefert, nach dieser Ruhe konnten sie wohl alle eine sehr gute Ernte geben, wenn ein Theil der Bäume nicht durch äussere Einwirkung daran wäre gehindert worden. Noch muss ich anfügen, dass jetzt die Blattläuse in grosser Menge erscheinen, vielleicht schwächen auch diese den Ertrag noch ab.

Oldenburg. Möhle.

Nr. 36. Bemerkung: Vorstehende Bezeichungen wollen nur für den Küstenstrich des oldenburgischen Butjedingens gelten. Wegen der bis tief in den Mai sich hineinerstrekenden rauhen und kalten Witterung trat in dem letzten Frühjahr die Blüthezeit der Obstbäume bei uns fast 14 Tage später ein, wie gewöhnlich, so dass die Blüthen hier kaum vom Nachtfrost gelitten haben. Die Bäume, insbesondere die Aepfelbäume,

waren mit Blüthen übersät und setzten meist übervoll an; und obgleich verschiedene Stürme im Juni viel junges Obst abwarfen, können wir in unserer Gegend doch eine reichliche Obsternte erwarten. In der Entferung von einigen Meilen von der Küste soll es schon viel weniger gut aussehen.

Langwerden. Kolbe, P.

Nr. 37. Sie erhalten hiermit den Bericht über die zu hoffenden Obsterträge der Kreise Rosenberg, Löbau, Graudenz, Marienwerder, Stuhm und Elbing.

Es ist dieses Jahr sehr schwierig, ein richtiges Urtheil der Erträge genannter Kreise zu erhalten, ich habe von den Obstzüchtern überall Erkundigungen eingezogen, aber alle stimmen überein, dass es nicht viel Obst giebt, stellenweise wieder Obstgärten, wo es wieder sehr viel geben soll. Die Weichsel- und Nogat-Niederungen unserer obstreichen Gegend sollen sehr verschieden sein, während dort Ernten vorkommen, welche sehr gering sind, kommen wieder welche vor, welche sehr gut sind. Zwetschen sind aber überall gering in Folge der voriges Jahr sehr reichen Ernten.

In Ostpreussen soll es nach zuverlässigen Nachrichten gar kein Obst geben, indem in die Blüthe, welche sehr schön gewachsen sein soll, wie bei uns, eine Made hineingekommen ist.

Unsere Obstbäume blühten sämmtlich prachtvoll, es war auch ganz normales Wetter, nur kam ein kleiner Frost und ein Gewitter in die Baumblüthe, besonders der Kirschen und Birnen.

Wir haben jetzt sehr trauriges Wetter und der Roggen liegt aller gehauen, seit 8 Tagen fortwährend Regenguss und Gewitter und befürchten aber grossen Auswuchs, wenn es noch einige Tage so anhält.

Bellschwitz. Götz.

Nr. 40. Ich habe zur Vervollständigung der obigen Angaben noch hinzuzufügen, dass in diesem Jahre besonders die gewöhnlicheren Aepfel- und Birnensorten, die im vorigen Jahre ziemlich gut trugen, fast gar keine Früchte tragen.

Eldena in Pommern, 21. August 1875.

Fintelmann.

Nr. 53. Zur Rektifizirung obiger Angaben habe ich noch Folgendes hinzuzufügen.

1. Auf der Scholle, die ich cultivire, ist wie immer, selbst in den besten Jahren, wenig Obst zu erwarten. Der Boden meist zu leicht, und wo auch das nicht der Fall, der Untergrund undurchlässig. Trotzdem alles rigolt ist und zwar 3 Stich, tragen im Allgemeinen von Hochstämmen nur wenig Sorten: Napoleon, Gute Graue, Zwiebelbergamotte, Gold-Parmäne, sogenannte Rothe Reinette. In diesem Jahre hat die furchtbare Dürre — nur ein Gewitterregen vom Anfang Juni bis Mitte Juli — bei mir gar nichts aufkommen lassen. Von 3—400 tragbaren Obstbäumen werde ich vielleicht 10 Scheffel Birnen und Aepfel (von letzteren vielleicht 2 Scheffel = 1 Hektoliter) erndten und das Meiste davon steht auf alten Zwergbäumen in den Sorten: Herbst-Sylvester, Kronprinz Ferdinand, Diel, Duch. d'Angoul. panachée, hochstämmig nur Gold-Parmäne und Erzbischof Hons.

2. In besseren Böden der Umgegend, besonders dort, wo öfters Gewitter-Strichregen getroffen haben, ist die Aepfel- und Birn-Ernte mittelgut, Pflaumen-Ernte gut. Einige Gutsbesitzer, Gärtner, Obstalleezüchter haben auf mein Nachfragen Notizen geliefert, die mich in Stand setzen, wenigstens annähernd obige Kennzeichnungen zu geben.

Spahliz bei Oels. Ferd. Klose.

Nr. 55. In Erwiederung Ihrer Anfrage in Betreff der diesjährigen Obst-Aussicht theile ich Ihnen Folgendes mit. Die Kirschen, Pflaumen, Birnen haben sehr reichlich geblüht und da die Witterung während der Blüthezeit (Anfang bis Mitte Mai) günstig war, auch reich angesetzt. Die Kirschenernte ist als sehr gut zu bezeichnen, nur waren die ersten reifen Kirschen nicht so süss, wie gewöhnlich, weil sie bei der trocknen Hitze früher reif waren, ehe sie durch reichliche Saftaufnahme die Säure in Zucker umwandeln konnten. Die letzten Kirschen sind besser, halten sich aber schlecht und müssen rasch verbraucht werden. Pflaumen hängen voll und sind bis jetzt gesund, die Aussicht ist als sehr gut zu bezeichnen, ebenso die Aprikosen. Die Birnen hatten schön angesetzt, liessen aber bei der trocknen Hitze viele Früchte fallen und von den sitzen gebliebenen Früchten ist leider ein sehr grosser Theil madig, so dass ich die Aussicht höchstens als

gut bezeichnen kann. Die Aepfel wurden in der Blüthe mehrfach durch Regen gestört, ebenso hinderte die massenhaft auftretende Geometra brumata die Entwicklung der Blüthe, und da auch bei ihnen wohl ein Dritttheil madig ist, kann ich auch hier die Aussicht nur als gut bezeichnen. Wir hatten in diesem Jahre sehr viele Raupen, wie ich noch nie solche Menge erlebt habe, namentlich die Ringelraupe. Bei nachlässigen Baumbesitzern habe ich die Bäume ganz abgefressen gesehen, namentlich Birnbäume.

Der Weinstock hat sich an Spalier und Pyramide sehr schön entwickelt und hängt recht voll. Am Spalier werden einzelne Trauben jetzt schon klar. Nur hat der Weinstock in diesem Jahr früh mit dem Triebe aufgehört und einzelne Reben, welche ich alle Mitte Juli gekappt habe, haben fast gar keine Winkeltriebe gemacht. Jedenfalls ist dies ein Vortheil für die Trauben und für das Ausreifen des Holzes für das nächste Jahr. Merkwürdigerweise habe ich in diesem Jahre eine Menge Weinsämlinge gefunden, welche später aufgegangen sind, ohne speciell gesäet zu sein; ich habe noch nie so viele gehabt. Dagegen muss ich die vielgerühmte Madeleine Angevine ausrotten, weil sie seit mehreren Jahren die Unart zeigt, dass an den Trauben viele kleine unentwickelte Beeren sind neben einigen grossen guten, welche allerdings sehr schön sind. Ich bemerke dabei dass sie an einer südöstlichen Wand und vor Regen sehr geschützt steht, auch ein sehr kräftiges Wachsthum zeigt. Es würde mich sehr freuen, darüber Aufschluss zu erhalten.*) Wallnüsse werden hier fast gar nicht gezogen und kann ich desshalb darüber nichts mittheilen. Aber Haselnüsse sitzen voll und sind schön entwickelt, ebenso Maulbeeren; Erdbeeren sind schlecht gerathen, Johannisbeeren sehr gut und reichlich. Sehr empfehlen kann ich die rothe Kirschjohannisbeere und die edle Weisse — letztere von sehr feinem Geschmack, ebenso die weisse holländische.

Schönbeck. Dr. Trüstedt.

---

*) Die Madeleine Angevine ist hier an einer östlichen Spalierwand 8 Tage früher als die Malingretraube und zwar schon Mitte August völlig reif; sie bildet eine lockere eigentlich zottige Traube, allein dass sie die angedeuteten Fehler hätte, ist noch nicht bemerkt worden. Dieselbe ist sogar im Freien, im Weinberg seit 16. August sehr weich. Dr. L.

Nr. 67. Das Obst, besonders Aepfel, hat am meisten gelitten durch Insecten in der Blüthezeit, durch den kleinen Frostspanner und durch die Larven des Blüthenstechers. Vieles Obst ist auch wurmstichig. Theerringe findet man hier noch selten angewendet. Manche Apfelbäume, rauher Sorten, hängen recht voll, andre haben fast keine Früchte.

Kreuznach, den 24. Juli 1875.

Dr. Lossen.

Nr. 68. Die unterstrichenen Prädikate sind in so weit zutreffend, als diejenigen Aepfel- und Zwetschenbäume, welche im vorigen Jahre gut getragen haben, in diesem Jahre hier meistens geringen oder keinen Ertrag liefern.

Unsere Wallnüsse haben sich von den Frösten der verflossenen Jahre noch nicht erholt und nur daher ihr Ertrag ein mittelguter ist.

Dahlen. Prenten.

Nr. 69. Frühe Birnen tragen gut, die späten Sorten gering.

Gotha. Dr. C. Rohrbeck.

Nr. 77. Obgleich die vorjährige warme trockene Sommerwitterung für die Bildung von Blüthenknospen eine günstige war und auch in diesem Frühjahr das Wetter die Obstbaumblüthe begünstigte, so ist die Hoffnung auf eine reiche Obsternte doch gänzlich vereitelt, wenigstens für Kernobst. Die Gründe dafür sind darin zu suchen, dass durch die reiche Obsternte im vorigen Jahre die Bäume sich sehr erschöpft hatten und wegen der anhaltenden Dürre nicht im Stande waren viel Nahrungsstoffe aufzunehmen und als Reservestoffe abzulagern. Es fehlte demnach den Bäumen die Kraft die Blüthen hinreichend zu ernähren und zur gedeihlichen Weiterentwicklung zu bringen, daher fielen viele Blüthen unbefruchtet ab oder verkümmerten. Anderntheils machten auch die Insecten grossen Schaden, besonders der Apfelblüthenbohrer, dessen Larve das Innere der von ihr bewohnten Blüthe ausfrisst und dadurch zur Weiterbildung unfähig macht. Auch später, als die Früchte schon die Grösse kleiner Haselnüsse erreicht hatten, wurden viele schwarzfleckig, bei näherer Besichtigung ergab sich, dass auch sie im Innern von Maden bewohnt und ausgefressen waren.

Lampersdorf. v. Thielau.

Nr. 83. Hauszwetschen tragen auf trockener Stelle mittelgut, auf feuchter sehr gut, besonders jüngere Bäume. Andere Pflaumen sind theils zu volltragend, so dass ausgepflückt werden mussten.

Wo in hiesiger Gegend zur Zeit der Apfelblüthe reichlicher Regen gefallen ist, wird auch die Ernte an Aepfeln sehr gut sein; wo Dürre blieb, fielen in 6 recht warmen Tagen mit trockenen Ostwinden, die gleich nach dem Abblühen der Aepfel eintraten, zu viel Blüthen ohne Ansatz ab.

Jeinsen. Sup. Oberdieck.

Nr. 90. Die Aussichten auf die Obsternte sind zur Zeit so wie angegeben, ob sie sich aber realisiren werden, hängt von den Witterungsverhältnissen im Herbst ab. Es herrschen hier um die Zeit der Tag- und Nachtgleiche in der Regel heftige Stürme, im vorigen Jahre schon Anfang September, welche nicht selten die Hoffnung auf die Obsternte vereiteln. Die Zwetschen erlangen hier nur unter besonders günstigen Umständen in Beziehung auf Lage und Witterung ihre völlige Reife, es wäre daher eine frühe Zwetsche, welche als Ersatz dienen könnte, sehr erwünscht. Ich habe zu dem Zweck die Wangenheims, die Esslinger Zwetsche und die Anna Späth angepflanzt, kann aber über den Erfolg nicht urtheilen. Am besten hat sich noch eine grosse blaue Pflaume, welche sich vor 20 Jahren unter dem Namen Katharinenpflaume hier befand, bewährt. Zum Gebrauch in der Haushaltung beschränkt sich die Obstnutzung hier hauptsächlich auf gedörrte Früchte, am wichtigsten ist das Obst als Handelsartikel. Vieles geht nach Russland, der Gravensteiner Apfel, die Weisse Wintercalville und einige andere Aepfel gehen durch ganz Europa, der erstere auch nach Amerika, hauptsächlich aber von Gravenstein und der benachbarten Landschaft Sundewike, so wie der Insel Alsen aus. Der $^1/_4$ Hektoliter ausgesuchter Gravensteiner wurde vor 2 Jahren mit 6 Mark bezahlt.

Schönberg. Hennings.

Nr. 92b. Ueber Kirschen kann ich Ihnen noch mittheilen, dass dieselben hier reich getragen haben, nur war die allgemeine Klage über Maden, welche sich nach einem Regen überall zeigten, namentlich aber war der Wurm auf Lehmboden mehr vorherrschend als auf Sandboden. Ich glaube als Ursache, dass die Früchte auf Lehmboden mehr wässerige Theile haben, daher weicher

sind als auf Sandboden, wo nach einigen Stunden vom Regen nichts mehr wahrgenommen wird. In Dresden ist es vorgekommen, dass einmal der Verkauf von Süsskirschen, welche grösstentheils madig waren, polizeilich untersagt und Körbe in die Elbe geschüttet wurden. Der Boden in der Niederlössnitz, von welcher ich hauptsächlich spreche, ist stellenweise der reine Sand, bis 40 zu 70 Ellen Tiefe ist der reine Wassersand zu finden, nur die Oberfläche hat etwas lehmige Theile. Bei guter Düngung gedeihen Pfirsich sehr gut, nur dass die Früchte nicht zu gross werden, ebenso Aprikosen bringen reiches Holz. Ertrag habe ich noch nicht gehabt, nur einige kleine Früchte; ferner Pflaumen, denn Birnen und Aepfel ist die letzte Frucht. Der Lehmboden hat theils felsigen Grund, theils wechseln die Schichten nach 5 bis 6 Ellen mit Sand ab; dort ist allerdings das Wachsthum ein ausgezeichnetes. Die Lage ist im Ganzen warm, da die rauhen Nordwinde von der Gebirgskette, die sich im Elbthal hinzieht, gebrochen werden. Der schlechteste Wind ist der Ostwind wie überall, aber hier auf trockenen Lagen leiden die Bäume und Sträucher leicht durch Ungeziefer, welches sich dann schnell einstellt. Im Frühjahr findet sich dann der Apfelwickler oder die sogenannte Spanne ein, welcher Aepfel und Birnen, sowie Pflaumen dermassen heimsucht, dass die Triebe oftmals wie zusammengebacken an den Spitzen aussehen. Eine andere Klage ist hier die Apfellaus, die sich am Stamme der Aepfelbäume zeigt. Blutlaus gibt es auch schon, eingeschleppt von anderen Gegenden, verschwinden aber oftmals schnell bei eintretendem trockenen Wetter und zeigt sich das andere Jahr oftmals mehr oder weniger wieder, wenn sie nicht vertilgt wird.

Niederlössnitz bei Dresden.

Hartmann, Postsecretär.

Nr. 103. Auch veredelte Kirschen, welche in hiesiger Gegend sehr viel gebaut werden, sind sehr gut gerathen.

Marienhöhe bei Weimar. C. F. Kleinert, Obergärtner.

Nr. 105. Die abgegebenen Urtheile beziehen sich mehr oder weniger auf die gesammte Unterherrschaft des Fürstenthums Schwarzburg-Sondershausen (also auf einen grösseren Theil vom nördlichen Thüringen); auf Grund eigener und zum Theil wiederholter Beobachtungen gilt Obiges aber auch von der

höchst fruchtbaren mittleren Unstrutebene und von dem mittleren und unteren Theile der „Goldenen Aue.“

Sondershausen.

A. Löser, Seminaroberlehrer.

Nr. 111. Die Notizen gelten für die Bezirke Cannstatt und Stuttgart. Ein Theil des Bezirks Cannstatt ist stark vom Hagel betroffen und desshalb obiges Prädikat nicht mehr zutreffend. Es sind diess speciell die Orte Cannstatt und Fellbach. Besonders tragbar erweisen sich von Aepfeln: Luikenapfel, Parkers Pepping, Downtons Pepping, Baumanns Reinette, Casseler Reinette und Goldparmaine. Von Birnen: Knausbirn, Palmischbirn, Wildling von Einsiedel, Langstielerbirn, Hariegelsbirn, Wadelbirn Gelbe (seit vielen Jahren zum ersten male) — dann Stuttgarter Gaishirtle, Muscatellerbirn u. a. m. Die in den Weinbergen des Bezirks vielfach vorhandenen Pfirsiche und Aprikosen tragen massenhaft.

Die Vegetationsverhältnisse der Bäume sind durchweg sehr günstige.

Stuttgart. Eblen, Baumschulbesitzer.

Nr. 121a. Die zu hoffenden Obsterträge für 1875 sind im Jaxtkreis zu verschieden, als dass man die Prädikate ohne Unterschied allen Oberamtsbezirken in gleicher Weise ertheilen könnte.

Der Ertrag an Aepfeln ist im Oberamt Mergentheim ein sehr guter, in einem grossen Theil des Oberamts Hall ein guter, in einem Theil des Oberamts Gerabronn ein mittelguter, in einem andern Theil ein geringer, in der Gegend von Giengen a. d. Brenz OA. Heidenheim gibt es sehr viel Aepfel, in Crailsheim, Ellwangen, Aalen, Gmünd, Schorndorf ist der Ertrag an Aepfeln, so viel ich während einer Reise bemerkte, mittelgut, zum Theil gering, in einem Theil des Oberamts Künzelsau ist der Ertrag gut, in einem Theil gering zu nennen, ähnlich berichtet man von Oehringen.

Der zu hoffende Ertrag an Birnen kann als mittelgut bezeichnet werden, in einzelnen Oberämtern gering.

Zwetschen, Pflaumen und Wallnüsse gibt es überall so viel, wie ich es seit 1860 nicht wieder sah, fast alle Pflaumen und Zwetschenbäume mussten gestützt werden, manche werden unter ihrer Last zusammenbrechen.

Amlishagen. Schultheiss Roll.

Nr. 128. Die Aepfel-Ernte würde sogar eine sehr gute zu nennen sein, wenn nicht sehr viele Früchte durch Insecten Schaden gelitten hätten.

Neben Zwetschen sind es Pflaumen und von diesen insbesondere Reineclauden, welche sehr grosse Ernten liefern werden.

Wien. F. Ludwig.

Nr. 132. Wir hatten in diesem Jahre in Steiermark ganz ungewöhnlichen Niederschlag, viele Hagelschläge und eine sehr ungünstige Blüthe in Folge vielen Regens.

Graz. Graf Attems.

Die unterstrichenen Prädikate resultiren aus vielen aus den wichtigsten Obstgegenden Steyermarks eingelangten Berichten über die diesjährige Obsternte.

Graz. F. Kubin, Sekretär.

Nr. 137. Trotzdem das Frühjahr keine Spätfröste zu verzeichnen, so war jedoch die Blüthezeit für Aepfel eine sehr ungünstige, wir hatten stets einen trockenen Nordostwind, welcher die ganzen Blüthen zerstörte.

Ein anderer Grund mag noch in der Erschöpfung des Baumes liegen, da voriges Jahr eine sehr reiche Ernte war und somit das folgende Jahr immer Unfruchtbarkeit zu beklagen.

St. Michele. C. Frank, Garteninspector.

Nr. 139. Das Obsterträgniss in Böhmen ist dort, wo keine Elementar- und Witterungsbeschädigungen stattfanden, sehr gut, besonders reichlich an Zwetschen, die nach Aussig an der Elbe zum Wasser-Transport sowohl in frischem als gedörrtem (gebacken) Zustand massenhaft im verflossenen Jahre sich konzentrirten. — Ich beobachtete im verflossenen Jahre ganze Eisenbahnzüge, die auf der Eisenbahnstation Hostomierz oder Ostomicz mit frischen Zwetschen, die nach Aussig abgingen, um dort getrocknet zu werden, weil die Dörreofen der Domainen-Besitzer nicht genügten, wobei ich die üble Behandlung der frischen Früchte sehr bedauere. — Sie wurden in gewöhnlichen Schottertruhen oder Schotterwägen bis zur Eisenbahn verführt und dort in die Eisenbahn blos mit eisernen Schaufeln in die Waggons hineingeworfen. Ostromierz liegt in der Nähe der Stadt Horic, Königgrätzer Kreises.

Auf der Domaine Kolovous, welche meinem Freunde Baron Wikanowa gehört, müssen die Zwetschen längstens bis 15. October vom Baume kommen, weil man dort beobachtete, dass wenn diese Früchte viel länger als bis 15. October am Baum bleiben, das Ergebniss des nächsten Jahres geringer ausfällt. Auf der genannten Domaine, die nicht zu dem grössern Grossgrundbesitz Böhmens gehört, wurde das Stein- und Kernobst der Alleen und der grossen Obstgärten an Birnen, Aepfeln und Zwetschen zwischen 4—5000 Gulden an Spekulanten verpachtet, darunter auch die Kirschen mitbegriffen, die um 1—2000 Gulden verpachtet wurden. In dieser Gegend gedeiht der Kirschbaum vorzüglich.

Wegen des Exportes von Kirschen ist die Gegend von Neustadt an der Meta bekannt. Ich habe vor mehreren Jahren an Superintendent Oberdieck Pfropfreiser einiger Sorten von Neustadt an der Meta gesendet, die bei ihm Früchte trugen und von ihm auch beschrieben wurden. Sie gehören zwar nicht zu den grössten und besten, aber diese autochtonen Sorten empfehlen sich durch Dauerhaftigkeit und Tragbarkeit der Bäume und Transportfähigkeit und bilden ein bedeutendes Einkommen der dortigen Bewohner.

Prag. v. Trauttenberg.

Nr. 141. Die Abschätzung des Obstes allein auf der Domaine Zittolieb ergab nachstehende Ziffer:

Aepfel	190	Oest.	Metzen,
Birnen	295	„	„
Zwetschen	5280	„	„
Nüsse	630	„	„

hiefür Erlös 7300 fl. Ö. W. Maliwa.

Nr. 142. Die Aussichten waren vorher günstiger, sind aber leider durch ein starkes Hagelwetter bedeutend geschmälert worden. Von Zwetschen gibt es dennoch einen sehr guten Ertrag. Kirschen, welche aus mir unbekannten Gründen nicht erwähnt sind, lieferten heuer durchwegs einen recht guten Ertrag.

Blauda in Mähren. Pohl.

Nr. 141a. Alle Obstbäume blühten im Mai fast zugleich sehr reich. Von Aepfeln und Birnen fielen die Blüthen sehr ab, hier und da gänzlich. Manche sagten, die zu grosse Hitze habe sie

verbrannt. Die wahre Ursache mochte aber diese sein, dass die tiefgehenden Wurzeln dieser Bäume ganz im Trocknen standen und zwar schon vom Jahre 1874 an, also keine Kraft hatten zum Ansetzen der Früchte. Nur wenige einzelne Bäume zeigen Früchte. Die Früchte bleiben klein und $^3/_4$ Theile wurmig. Dagegen sind in ganz Böhmen die Zwetschen so reichlich angesetzt worden, dass die Bäume schon jetzt gestützt werden mussten. Wahrscheinlich haben die seichtgehenden Wurzeln dieser Bäume von der geringen Feuchte doch etwas profitirt.

Die Wallnüsse haben zwar nicht reichliche aber schöne Früchte angesetzt, welche jetzt schon ziemlich gross und sehr rein sind.

Kuaden in Böhmen. Pfarrer Fischer.

Nr. 145. Diese Notizen gelten für den nordwestlichen Theil von Oester. Schlesien.

Land- und forstwirthschaftl. Verein Weidenau.

Nr. 147. Kirschen und Weichseln waren mittelgut.
Aprikosen sind gut bis sehr gut.
Pfirsiche gering.

In Folge grosser Trockenheit fällt das Obst sehr stark, auch ist durch Obstmaden grosser Schaden, sonst würde heuer eine gute Obsternte sein.

Keszthély. Th. Belke.

Nr. 153. Wiewohl die Frühjahrswitterung günstig war, haben die Winterobstsorten schwach geblüht und wenig angesetzt. Die Ursache dürfte in dem strengen Winter der früheren Jahre zu suchen sein.

Sommerobst hat reichlich angesetzt, allein der grosse Theil fällt als wurmstichig ab, der Rest reift jetzt schon, mithin um 14 Tagen früher, als zur gewöhnlichen Zeit. Die Ursache dürfte in der aussergewöhnlichen Hitze liegen, welche hier fast ohne Regen geherrscht hat. Der Barometer erreichte 28 ° Reaumur im Schatten östlich gelegen.

Von Wallnüssen ist darum nichts zu erhoffen, da die Bäume im Vorjahre durch den Frost sehr stark gelitten haben. In den andern Thälern Siebenbürgens dürfte dem Vernehmen nach das Resultat der Obsternte günstiger sich gestalten.

Die Weintraubenlese bietet eine grosse Aussicht. Die Stöcke sind belastet von grossen und gut ausgebildeten Trauben.

Weisskirch in Siebenbürgen, den 25. Juli 1875.

Graf Haller.

Weichselkirschen als Hecken.

In dem alten Schlossgarten von Philippsthal an der Grenze von Hessen und Thüringen haben frühere Gärtner die eingegangenen Buchenhecken des altfranzösischen landgräflichen Gartens durch Pflanzungen von Ostheimer Zwergkirschen ersetzt, um die Gemüsefelder, welche sie umgeben, zu verdecken. Da aber die Anlagen immer noch als Ziergarten betrachtet und benützt werden, so mussten sich die Kirschenreihen der Heckenform fügen, und werden jedes Jahr unmittelbar nach dem Abernten, also Ende Juli, mit der Heckenscheere beschnitten. Diese Kirschenhecken tragen zwar nicht gleichmässig voll, aber immerhin reichlich. Sie würden noch mehr Ertrag geben und schönere Früchte, wenn man sich die Mühe geben wollte, die zu dicht stehenden schwachen unfruchtbaren Zweige auszuschneiden.

Wenn ich nun auch die Ostheimer Weichsel nicht eigentlich als Hecke empfehlen will, da dieselben immer lückenhaft und unten nicht dicht bleiben, so wäre doch diese Form bei beschränktem Raum in regelmässigen Obstgärten nachzuahmen. Ich erinnere daran, dass man diese Weichselart mittelst des Sommerschnittes zu hübschen Pyramiden- und Kugelbäume erziehen kann. Werden dieselben nach Jahren zu breit, so schneidet man alle Aeste bis auf 4 bis 6 Zoll zurück. Aus diesen Stümpfen treiben viele kräftige Triebe, von denen man im folgenden Jahre die zu dicht stehenden auslichtet.

Jäger.

Ein praktisches Verfahren

um bei der Oculation das Holz von der Rinde zu trennen, ohne die Gefässbündel und Zellen des Auges mitzunehmen.

Bekanntlich hat man es früher bei der Oculation für nothwendig angesehen, das Holz von der Rinde zu trennen. Weil dieses aber oft mit sich führte, dass die Wurzel des Auges mitfolgte, ohne dass dies immer bemerkt werden konnte und wodurch

die Oculation misslang, so hat man in der späteren Zeit ein anderes Verfahren eingeschlagen, indem man denjenigen Theil des Holzes, welcher über der Wurzel des Auges sitzt, sitzen lässt, weil das Auge dessen ungeachtet, sehr gut festwächst. —

Es ist aber dabei doch der Uebelstand, dass, wenn zu viel Holz mitfolgt, der hervorgesprossene Zweig der Gefahr sehr ausgesetzt wird, in stürmischem Wetter von dem Grundstamme bei der Oculationsstelle abzubrechen, weil die Oeffnung, die dadurch entstanden, dass das übrig gebliebene Holz sich an Holz anschliesst, erst später zuwächst, oder vielleicht richtiger ausgedrückt: überwächst.

In dieser Beziehung wird die alte Oculirungsart vorzuziehen sein, und erlaube ich mir hiermit eine einfache, aber meiner Meinung nach praktische Art und Weise mitzutheilen, wie das Holz von der Rinde abgelöst werden kann, ohne die Wurzel des Auges mitzunehmen.

Man nimmt eine Stahlfeder, bricht die Spitze ab und setzt sie umgekehrt in einen Federstiel, so dass sich das runde Ende nach aussen kehrt, dieses schleift man an der äussersten Seite scharf und glatt und wenn man diese zwischen das Holz und die Rinde des abgeschnittenen Auges hineinschiebt, wird das Holz sehr leicht davon weggeschoben werden, ohne die Wurzel des Auges mitzunehmen.

Je glatter und feiner die Schleifung gewesen ist, um so viel besser gelingt die Operation.

Aarhuus, 6. August 1875.

Edw. F. Rahr.

Ist der sogenannte Brumataleim des Herrn Lehrer Becker ein Universalmittel gegen Ungeziefer der Obstgärten?

Seit Jahren begegnen wir in den gärtnerischen und andern Zeitschriften Anweisungen über die Nützlichkeit und die Erfolge des obengenannten Brumataleims, welche meistens von dem Erfinder, Verfertiger und Verkäufer, Herrn Lehrer Becker in Jüterbog und dessen Gönnern herrühren, zum Theil allerdings aber von Unbetheiligten, daher ein wohl zu beachtendes Lob sind. So lange sich die Empfehlung auf den Gebrauch von Klebringen zur Abhaltung der Weibchen der Geometra brumata, (daher

der Name) und anderer Spannraupen = Schmetterlinge handelte, konnte und durfte es dem Erfinder und Verkäufer Niemand verdenken, wenn er seinen, von vielen Seiten als gut erklärten sog. Brumata-Leim zu einem allerdings ziemlich hohen Preise abzusetzen suchte. Ja wir und gewiss viele andere Obstbaumfreunde fanden es nicht befremdend und freuten uns, als Herr B. vor einigen Jahren die Mittheilung machte, dass Klebringe zur geeigneten Zeit angelegt, auch Rüsselkäfer etc. von den Bäumen abzuhalten im Stande sind. Es befremdete uns nur, dass die Reclame für den Brumata-Leim in Form von belehrenden Artikeln in allen Fachzeitungen ganz gleichlautend abgedruckt wurden ohne Zusätze oder Bemerkungen der Redaktion. Seit einigen Jahren ist nun Herr Becker noch einen Schritt weiter gegangen: er erklärt seinen Leim als Universalmittel gegen die Verbreitung der Reblaus, wahrscheinlich ohne je einen durch die Reb-Wurzellaus kranken Weinstock oder das Insekt selbst gesehen zu haben. Und auch diese Reclame haben Redaktionen als wissenschaftliche Artikel in ihre Blätter aufgenommen. Was wir noch ferner von der Wunderkraft des Brumata-Leims hören werden, liegt ausser aller Berechnung. Vielleicht erfahren wir nächstens, dass er auch Nachtfröste abhält.

Es ist nun endlich Zeit, in diesen Blättern festzustellen, ob diese weitgehende Wirkung des oft genannten märkischen Klebstoffes in Wirklichkeit besteht, oder ob es blos Reclame für das Geschäft ist. Ist ersteres der Fall, dann kann und muss der Becker'sche Leim dringend empfohlen werden. Dass es Herr B. auf Geld abgesehen hat, ist ganz einerlei und schadet der Sache nicht, denn jedem Erfinder gehört sein Lohn, obschon ihn nur Wenige bekommen. Ist aber die angebliche Nützlichkeit des Brumata-Leims, welche über die Abhaltung der Spannraupen = Schmetterlinge hinausgeht, Schwindel, so muss derselbe schonungslos aufgedeckt werden, damit nicht leichtgläubige Obstzüchter getäuscht werden. Es gilt also, Herrn Becker entweder vollkommen gerecht zu nennen und seine Sache zu fördern, oder ihn in die Gesellschaft der Geheimmittelhändler zu verweisen.

Referent selbst ist nicht in der Lage ein entscheidendes Urtheil abzugeben, da er die Lebensart der Reblaus nur aus Beschreibungen kennt. Er fordert daher competentere Personen

auf, zu versuchen und zu entscheiden, ob Herr B. mit seinem Leim Lob und Ehre und allgemeinste Empfehlung verdient, oder ob Schwindel dabei ist. A. T.

Literatur.

Die Ausbrüche, Secte und Südweine. Vollständige Anleitung zur Herstellung aller Gattungen Ausbrüche, Secte, spanischer, französischer, italienischer, griechischer, ungarischer, afrikanischer und asiatischer Weine und Ausbruchweine, nebst einem Anhange, enthaltend die Bereitung der Strohweine, Rosinen-, Hefe-, Kunst- und Obstweine. Auf Grundlage langjähriger Erfahrungen ausführlich und leichtfasslich geschildert von Karl Maier. Mit erläuternden Abbildungen. Wien. Pest. Leipzig. A. Hartleben's Verlag. 156 S. 8. 1 fl. 20 kr. ö. W.

Eine recht zeitgemässe und interessante Schrift, die deutlich beweist, dass gar viele Weine, die sogar der Arzt verordnet, nicht im eigentlichen Sinne Naturweine sind, sondern künstlich dargestellte. Die Anweisungen zur Bereitung dieser Weine sind klar und verständlich und ein Chemiker, dem ich das Buch zur Durchsicht gab, versicherte mir, dass er überzeugt sei, dass man bei genauer Befolgung dieser Rathschläge, nur sehr gute und durchaus die Gesundheit in keiner Weise beeinträchtigende Weine erzielen werde. Im V. Abschnitt sind alle die Stoffe und Materialien näher angegeben und erläutert, welche bei der Bereitung der Ausbruchweine zur Verwendung kommen, als Weingeist, Zucker, Honig, Glycerin, Chinarinde, Gewürznelken, Mandeln, Muskatblüthe u. s. w. und Aetherarten. In VII ist von den Essenzen und deren Bereitung die Rede. Von weniger Interesse ist am Schlusse des Buches die Bereitung der Obst- und Beerenobstweine. Das Buch verdient jedenfalls unsere Beachtung und Empfehlung. Dr. E. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Der engere Ausschuss des Pomologen-Vereins hat beschlossen, die Herren Inspektor Lauche aus Potsdam und Inspektor Koch aus Braunschweig nebst Unterzeichnetem nach Cöln entsprechend dem Gesuch des dortigen Comité's zur Begutachtung, Prüfung und Berichtigung der aufgestellten Obstsorten abzuordnen und dieselben werden sich bei Beginn der 2. temporären Obstausstellung also den 11. September, dort einfinden. Wollen sich auch andere Pomologen der Durchsicht und Bestimmung der aufgestellten Obstsorten anschliessen, so sind sie freundlich eingeladen, sich am 11. Septbr. Vormittags in der Halle für das Obst einzufinden. Dr. Ed. Lucas.

Als Preisrichter werden bei der Eröffnung der Ausstellung mitfunctioniren Professor Dr. Karl Koch, Dr. Ed. Lucas und Inspector Palandt von Hildesheim.

Neue Mitglieder des Vereins.

Seit der letzten Anzeige sind folgende Herren dem Vereine als Mitglieder beigetreten: Lokalabtheilung des landwirthschaftlichen Vereins Montjoie,

Reg.-Bezirk Aachen; Pastor Haun in Wallhausen, Reg.-Bezirk Merseburg; Dr. med. Ludwig Simonis, Stadt- und Kreis-Physikus in Mühlbach, Siebenbürgen; L. Beissner, königlicher Hofgärtner in Garatshausen, Oberbayern; Robert Fühlrott, Obst- und Producten-Geschäft in Leinefelde, Reg.-Bezirk Erfurt; Gutsbesitzer Otto Fellinger in Rath bei Düsseldorf; Gärtner C. Hansen in Aarhus, Dänemark; Dr. Ritter V. von Malinkowski, Secretair der land- und forstwirthschaftlichen Gesellschaft in Troppau, Oester. Schlesien; Obergärtner Joh. Brzestian in Namiescht bei Olmütz, Mähren; Richter Dr. C. Heineken in Bremen; Bernkopf, Königl. Cataster-Controleur in Neumarkt, Reg.-Bezirk Breslau.

Antrag an den Pomologen-Verein.

Der Unterzeichnete beantragt beim Vorstand des Pomologen-Vereins, dass Ende Juli 1876 eine Beeren- und Frühobst-Ausstellung von Kirschen, allen Arten von Beerenfrüchten etc. in Leipzig, Naumburg, Erfurt, Gotha oder Coburg abgehalten werde und zwar so einfach wie möglich und ohne Verhandlungen.

Die Kosten, soweit sie nicht durch Eintrittsgelder zu decken sind, übernimmt die Vereinskasse, das Arrangement, wenn es gewünscht wird, der Unterzeichnete.

Jena, den 15. August 1875. H. Maurer.

Unterzeichneter bringt diesen eben eingelaufenen Antrag zur Kenntniss der Mitglieder des Vereins, um möglichst bestätigende oder motivirende Ansichten darüber in d. Bl. zu vernehmen und bemerkt, dass der Plan einer Sommerobst-Ausstellung, namentlich zur Zeit der Stachelbeerreife, schon mehrfach aufgetaucht ist und schon längstens auch von anderer Seite angeregt wurde. Es wird sich auch fragen, ob nicht ein thätiger Gartenbau-Verein in einer der vorgeschlagenen Städte die Sache soweit in die Hand nehmen würde, dass das Lokal und die nöthige Decoration von demselben beschafft würde und der Pomologen-Verein dann nur die Kosten der Sendungen und des speciellen Arrangements zu tragen haben würde. Ansichten hierüber wollen gütigst dem Unterzeichneten mitgetheilt werden. Es liesse sich vielleicht auch eine solche Ausstellung mit einem anderen gerade zu der Zeit stattfindenden, als integrirender Theil vereinigen, wodurch die Kosten erheblich vermindert werden würden.

Selbstverständlich ist, dass das Arrangement dieser Früh- und Beerenobst-Ausstellung wohl in keine Hände besser gelegt werden könnte, als in die des Hofgärtners Maurer in Jena. Dr. Ed. Lucas.

Bitte an die Mitglieder des Pomologen-Vereins, sowie alle Pomologen Deutschlands.

Eines der ältesten Mitglieder des Vereins, der Obergärtner Beck in Gonsk, ein äusserst tüchtiger und allseitig gebildeter Gärtner, welcher s. Z. mit mir im königl. botanischen Garten in München als Gehülfe war, schreibt mir folgenden Brief, den ich mit seiner Genehmigung wortgetreu hier zur Kenntniss der deutschen Pomologen und Gartenfreunde bringe mit der Bitte, das ganz unverschuldet über Beck hereingebrochene Elend durch kleinere oder grössere Beisteuern, die ich für Beck in Empfang nehmen und s. Z. dafür quittiren

würde, zu mildern. Ich darf wohl nicht erst bemerken, dass Beck ein durchaus ehrenhafter Charakter ist.

Um meinestheils etwas zu thun, habe ich meinem alten Freunde die völlig kostenfreie Aufnahme eines Sohnes in unser Institut angeboten, was er auch dankbar angenommen hat.

Der Brief lautet:

Sehr geehrter Freund! Sie sind der einzige Freund, dem ich mein Leid und Noth klagen kann, welcher harter Schlag mich im Alter von 66 Jahren getroffen hat. Gonsk ist von Johannis an auf 18 Jahre unverhofft verpachtet worden, wozu auch der Garten gehört und durch diese Verpachtung mein Dienstverhältniss zur Herrschaft aufhört.

Seit dem 1. October 1861 bin ich hier, die Anlage und Leitung des Gartens zu führen, auch in der festen Ueberzeugung, nach 14jährigem Hiersein meine alten Tage hier beschliessen zu können; — nun muss ich vom October d. J. meine Stellung verlassen.

Der Pächter will keinen Gärtner halten, sondern verpachten, zu dieser Pachtung gehört Geld und ein junger, kräftiger Mann, der Tag und Nacht auf der Hut sein muss, wegen stehlen, denn in hiesiger Gegend ist nichts sicher in den Gärten.

Ich habe noch 3 unerzogene Kinder; in ein Dienstverhältniss in meinem Alter zu treten, hält schwer, wer nimmt alte Leute in Dienst, da es junge genug gibt.

Nur durch Ihre Güte und Vermittlung könnte mir geholfen werden, und zwar durch einen Aufruf an die Herren Pomologen Deutschlands, die gewiss meine traurige Lage in der hiesigen Provinz Posen begreifen, und ihr altes Mitglied nicht der Verzweiflung preis geben werden. Viele können einem helfen, mir durch die gütige Unterstützung ein kleines Eigenthum kaufen oder pachten zu können, um eine eigene Existenz gründen zu können.

Dass Sie alles aufbieten werden, Ihrem alten Freund zu helfen, wo Sie nur können, davon bin ich überzeugt.

Freundlichen Gruss von Ihrem alten Freund

Gonsk, den 12. August 1875. Carl Beck.

Ich empfehle diese Bitte meines alten Freundes dem Wohlwollen aller Freunde und Förderer des Obst- und Gartenbaues, speciell den verehrlichen Mitgliedern unseres deutschen Pomologen-Vereins auf's Wärmste.

Dr. Ed. Lucas.

Todes-Anzeigen.

Zwei grosse Verluste haben die Pomologen zu registriren, gross und fühlbar in vielen Kreisen, André Leroy in Angers, einer der kenntnissreichsten und eifrigsten Pomologen Frankreichs, dem wir den vortrefflichen Dictionnaire de Pomologie verdanken, dessen 1. und 2. Band 915 Birnsorten und der 3. und 4. Band 527 Apfelsorten enthält. Die Beschreibungen, durch Durchschnittzeichnungen vereinfacht, sind sehr präcis und gut und geben sowohl die Beschreibung des Baumes, wie die der Frucht, die Synonymen und die Geschichte jeder Sorte an. Wir haben bereits früher Leroys Leben und segensreiches Wirken und seine Bedeutung als Pomolog in d. Bl. geschildert. Er wurde 74 Jahre alt und starb am 23. Juli.

Der zweite, unsern Pomologenverein und uns selbst sehr nahe und besonders schmerzlich berührende Todesfall ist der unseres vortrefflichen Freiherrn von Hoverbeck aus Nickelsdorf in Ostpreussen, der in Gersau in der Schweiz an einem Herzschlag sein thatenreiches Leben am 12. August endete. War er von hervorragender Bedeutung in der Politik, so ehrten wir ihn als ein sehr erfahrenes und eifriges Mitglied unseres Vereins; er gehörte dem Verein seit seiner Gründung an.

Noch Anfang Mai erfreute von Hoverbeck den Unterzeichneten mit seinem Besuche; er hatte damals nach seinem sehr leidenden Freund Dr. Lasker in Freiburg gesehen und blieb auf der Rückreise 1/2 Tag hier in Reutlingen. Wir verabredeten noch, dass wir uns auf dem nächsten Pomologischen Congress in Potsdam wieder zusammen einfinden wollten. Hoverbeck nahm von den hiesigen Pflanzungen mit dem grössten Interesse Einsicht und wir freuten uns vereinigt über die herrlichen Aussichten auf die diessjährige Obsternte. Hoverbeck war ein tüchtiger Obstkenner und hatte sowohl in Queetz wie in Nickelsdorf grosse und ausgedehnte Obstmuttergärten angelegt. Ich werde mir Mühe geben, ein Portrait und einen Lebensabriss des vortrefflichen und unvergesslichen Mannes zu erhalten, um beide in d. Bl. mitzutheilen.

Den 15. August 1875. Dr. Ed. Lucas.

Soeben geht mir von den Angehörigen des, als Pomologen bereits sehr bekannten, Herrn André Leroy zu Angers in Frankreich die Nachricht zu, dass derselbe am 23. Juli d. J. im 74. Jahre seines Alters gestorben ist. Er hat lange grosse Baumschulen in Angers unterhalten, die reichen Nutzen stifteten und wurde mir schon auf der Pomologen-Versammlung in Berlin, an der er mit Theil nahm, so sehr als gebildeter und liebenswürdiger Mann, wie auch als forschender und kenntnissreicher Pomologe bekannt. Wie sehr er auch die Forschungen in der Obstkunde eifrig fortgesetzt hat, davon zeugt, neben anderen Schriften, insbesondere sein in 4 starken Bänden erschienenes Dictionnaire de Pomologie, das über zahlreiche Birnen- und Aepfelsorten kurze Beschreibungen und besonders viele und sehr schätzbare Bemerkungen und historische Nachrichten gibt. Er wirkte auch als Mitglied der Societé centrale d'horticulture de France und mehreren anderen gelehrten Gesellschaften viel, und auch die Regierung seines Landes ehrte ihn dadurch, dass er zum Chevalier de la Legion d'honneur ernannt wurde, und ihm in letzterer Zeit auch noch die Administration der Succursals de la Banque de France anvertraut wurde. Sein Andenken wird immer in Ehren bleiben!

Oberdieck.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Dr. Lucas wurde von dem Comité für die Internationale Obstausstellung in Gent, welche der Cercle d'arboriculture de Belgique in Verbindung mit der Societé pomologique de France veranstaltet, als Mitglied der Jury eingeladen.

Anm. Die nach dem 12. August eingetroffenen und etwa noch eintreffenden Berichte über die Obsternte 1875 sind leider nicht mehr zu der vorn gegebenen Zusammenstellung zu verwenden. Dr. E. L.



Wm. Lillington

Pfarrer M. Lallinger.

Mit Porträt.

Herr Michael Lallinger wurde 30. Januar 1819 zu Dösing Pfarrei Lalling, Bezirksamts Deggendorf in Niederbayern geboren. Er entsprosste aus einem uralten durch Urkunden nachweislichen Geschlechte, dessen Altvordern vor mehreren hundert Jahren als „Lallinger von Lalling" die Besitzer von Lalling waren, welches von Generation zu Generation öfters würdige Diener des Staates und der Kirche abgegeben hat.

Sein Vater, Michael Lallinger, Bauer von Dösing, war ein einfacher schlichter Landmann, der sein Anwesen sehr gut bewirthschaftete.

Unter acht Geschwistern war unser Michael das älteste und es zeigte sich an demselben schon sehr früh viel Talent und Geschicklichkeit; er kam darum nach einem kurzen Vorunterricht in die Lateinschule in Passau, wo er auch das Gymnasium und Lyceum mit dem besten Erfolge absolvirte. Während der Studienzeit starb sein Vater, leider zu früh für die zahlreiche Familie, jedoch hat seine brave Mutter und Geschwister es ihm möglich gemacht, dass er seine Studien glücklich zu Ende führen konnte. Er trat dann im Jahre 1841 ins Klerikalseminar zu Passau ein, wo er auch im Jahr 1844 zum Priester geweiht wurde.

Nun begann seine seelsorgliche Berufsthätigkeit in mehreren Orten, so in Passau-Innstadt, Waldkirchen, Birnbach, Seebach, Dornach, Malgersdorf und Peterskirchen. Er war ein Mann des Volkes, kannte das Volk auf das genaueste in allen Beziehungen, war stets bereit überall hilfreiche Hand zu bieten mit Rath und That, daher das grosse Zutrauen von Jedermann. Er war auch ein grosser Musikfreund, Clavier und Violine spielte er mit Meisterschaft. Mit Vorliebe war er den Naturwissenschaften zugethan, vor Allem aber der Pomologie.

Pflanzte und veredelte er schon mit seinem Grossvater in der frühesten Jugend von 6—7 Jahren die Bäume im Garten, so wuchs diese Zuneigung mit den Studienjahren noch mehr und so kam es, dass er bei den weiten Gängen zu den Filialen, zur rechten Zeit im Frühjahr, den Veredlungs-Werkzeug immer vollständig mit sich

trug und in Weilern und Dörfern die edelsten Obstsorten aufsetzte und einführte.

Alljährlich wanderte er zu seinem Meister, dem benachbarten bekannten † Pomologen Dr. Liegel in Braunau, dessen zahlreiche Obstsorten er studirte und der ihn auf alle Weise unterstützte. Derselbe lohnte auch die Verdienste seines „besten Schülers", indem er einer sehr guten aus Samen gezogenen Pflaumensorte die Benennung Lallingers Königspflaume gab. Ein sehr grosser, guter und schöner Rambour, den Lallingers Urgrosseltern aus Oesterreich einführten, wurde Lallingers Rambour benannt, ebenso eine bei Pöring, einem alten Edelsitz, aufgefundene sehr gute Butterbirn, der grauen Dechantsbirn ähnlich, Lallingers Butterbirn bezeichnet.

1862 war Lallinger mit Unterzeichnetem und Jahn, von dem Comité der Obstausstellung in München, in die Prüfungscommission berufen. Ich lernte da diesen ehrwürdigen und tüchtigen Pomologen persönlich kennen und ihn hochachten. Allgemeine Verbreitung des Obstbaues in Bayern war die Lieblingsidee Lallingers. 1862 wurde auf seine Vorstellungen ihm von höchster Stelle versprochen, alle möglichen Mittel zur Verwirklichung dieser schönen Idee in Anwendung zu bringen, allein die Ausführung dieser schönen Idee sollte Lallinger nicht mehr erleben.

Seine interessanten und eingehenden Berichte über Statistik des Obst- und Gemüsebaues in Bayern wurden zwar gewürdigt, allein die Umstände gestatteten nicht darauf fortzubauen.

Ein Leberleiden zehrte schon längere Zeit an ihm bis nach einer 20wöchentlichen Krankheit ein wiederholter Nervenschlag dem theuren Leben ein Ende machte.

Mit ihm starb ein einsichtsvoller, wohlwollender und für Obstbau und Pomologie wahrhaft begeisterter Mann. Mit Referenten stand Lallinger wohl 30 Jahre in eifriger Correspondenz, und war Mitglied des deutschen Pomologenvereins, sandte öfters Obstsorten zum Bestimmen ein und was ihn besonders so gemeinnützig machte, er munterte überall, wo er war, die Landleute zur Verbesserung oder Einführung des Obstbaues auf, und half ihnen beim Pflanzen, beim Beschneiden und Veredeln, so viel er konnte und vermochte. Sein Andenken bleibt stets ein gesegnetes.

Dr. Ed. Lucas.

Aeltere ab- und aussterbende Obstsorten.

Da in einem der pomologischen Monatshefte von Reutlingen die Aufforderung erging, jene Obstsorten namhaft zu machen, welche als ältere ab- und auszusterben anfangen oder schon wirklich ausgestorben sind; so gedenke ich, im Nachfolgenden einige Bemerkungen darüber zu machen, welche sich nur auf den Saazer Kreis Böhmens beziehen. Dieser Kreis ist besonders am Fusse des Erzgebirges ein weit ausgedehnter Obstgarten, in welchem man sich meilenweit ergehen kann.

Dass ältere Obstsorten hier in einer weiten Ausdehnung ab- und auszusterben anfangen oder schon ausgestorben sind, ist eine Thatsache, welche ich während meiner 76jährigen Lebenszeit als sicher constatiren kann. Die Bäume mancher älterer Obstsorten fangen an kümmerlich zu wachsen, wollen keine neuen Triebe mehr machen, ihre Gipfel verdorren, tragen selten einige Früchte und selbst die wenigen, welche sie tragen, sind weit unter ihrer natürlichen Grösse und unansehnlich, werden bis tief ins Fleisch hinein zerrissen, bleiben hart und ungeniessbar; während andere Obstsorten daneben sehr gut gedeihen und viele und gute Früchte tragen.

Es ist nicht mit Gewissheit zu behaupten, worin die Ursache davon liege. Diese Erscheinung ist um so mehr zu beklagen, da dieses Ab- und Aussterben einige der besten Obstsorten, besonders von Aepfeln und Birnen, betrifft. Es ist mit einiger Wahrscheinlichkeit anzunehmen, dass die Fortpflanzung dieser älteren nun austerbenden Obstsorten etwa durch die Jahrhunderte ihres Bestehens hindurch, mit Reisern von kranken Bäumen geschah, oder dass sich das Klima so änderte, dass es manchen Obstsorten nicht mehr zusagte. Merkwürdig ist, dass neben diesen absterbenden edleren Obstsorten gerade die neueren edelsten Obstsorten auf eine sehr erfreuliche Weise gedeihen; was wohl ihrer Gesundheit nach, ihrem noch sehr jungen Erscheinen zuzuschreiben ist und besonders ihrer Angewöhnung an das gegenwärtige Klima von Geburt an.

Selbstverständlich kann von einem Ab- und Aussterben älterer edlerer Obstbäume die Rede nicht sein, wo alle Obstbäume nicht mehr gedeihen wollen, weil sie durch Jahrhunderte auf einem Boden standen, der in seinem Untergrunde an Nahrungsmitteln ganz ausgesogen ist oder für die Obstbaumzucht nicht zusagt.

Nach diesen Voraussetzungen erwähne ich eine Birn, welche bei uns nicht mehr gedeihen will und zwar gehört diese Birne zu den edelsten Sorten. Es ist diese Birne die Beurré gris, welche früher sehr gut gedieh und wegen ihrer Fruchtbarkeit und Güte sehr häufig angebaut wurde, jetzt aber unfruchtbar wurde. Ihr Wachsthum ist äusserst kümmerlich, vom Gipfel herab sterben die Triebe ab, die Frucht ist ungeniessbar und zwar auf verschiedenen Bodenarten. Sie ist ganz wahrscheinlich im Aussterben, wenn sie auch im besten Boden und bei bester Pflege noch als Zwergbaum, besonders als Spalierbaum an Mauern fortgezogen wird und erträgliche Früchte liefert. Ich habe merkwürdige Erfahrungen von diesem Birnbaum gemacht, wovon ich einige mittheilen will.

Ein Grundbesitzer hatte einen einzigen Baum mit der Beurré gris, allein er hatte jedes Jahr wenige und sehr schlechte Früchte. Dies bewog ihn, seine Aeste abzuwerfen und ihn mit einer anderen Obstsorte zu versehen. Die aufgesetzte Obstsorte wuchs sehr üppig heran, trug sehr bald und reichlich die besten Früchte, und dennoch waren der Stamm und die zurückgebliebenen Aeste von der Beurré gris.

Ein hiesiger Bürger kam zu mir mit der Bitte seinen Garten zu besuchen, er habe in demselben einige Bäume mit der Beurré gris, welche seit einigen Jahren anfangen von dem Gipfel herab zu verdorren, und nur wenige kleine, zerrissene, hart bleibende, ungeniessbare Früchte tragen. Als ich die Bäume besichtigte, fand ich es wirklich so, wie er sagte. Ich gab ihm den Rath, alle diese Bäume von ihren abgestorbenen Gipfeln bis tief herab zu entfernen; allein es wollte nichts helfen. Bei einem dieser Bäume bemerkte ich, dass der Stamm unter der Veredlungsstelle frische Triebe bildete. Ich ersuchte den Besitzer, diese Triebe fortwachsen zu lassen, da ich aus der Beschaffenheit dieser Triebe, ihrer Augen und Blätter schliessen dürfte, dass sie eine brauchbare Frucht liefern könnten. Wirklich sah ich nach zwei Jahren von diesen üppigen Trieben einige Birnen hängen, welche im Herbste eine ziemliche Grösse erreichte, aber keiner hier bekannten ähnlich waren. Obgleich sie ihrem Geschmacke nach nicht zu den edlen Sorten gehörten, so waren sie doch für das Haus brauchbar.

Schon vor etwa 60 Jahren bemerkte ich, dass die Beurré gris weit unter ihrer gewöhnlichen Grösse blieb und in der Qualität äusserst gering war; sie hatte gewöhnlich eine sehr dicke Schale.

Auf den Märkten fand ich nur selten einige gute Beurré gris, obgleich sie sehr häufig angebaut wurde, weil man sie hoch schätzte; der Baum dürfte gegenwärtig eine Seltenheit geworden sein.

Zum Schlusse werde ich noch einige der edelsten Obstsorten anführen, welche hier gegenwärtig sehr wenige und schlechte Früchte tragen und nun ab- und auszusterben drohen.

Birnsorten.

Wir hatten früher im Saazer Kreise eine Birnsorte, welche man den Krummstiel nannte, sie hatte nämlich einen etwas längeren krummen gewundenen Stiel, wovon sie ihren Namen erhielt. Sie zeichnete sich durch die schönste Birnform von mittlerer Grösse aus, mit gelber Grundfarbe und rothem Backen; ihre Süsse war ziemlich stark, ihr Fleisch halbschmelzend und etwas saftig; doch gehörte sie nur zum zweiten Range, da sie nicht schmelzend war. Man liebte diese Birn gewiss sehr! daher fand man sie in jedem Garten als sehr bekannte Frucht. Der Baum wuchs sehr hoch mit emporgehaltenen Aesten, von denen nicht leicht ein Dieb Früchte stehlen konnte. Vor etwa 60 Jahren hatten wir in dem Hause meiner Eltern einen Baum von dieser Sorte im Obstgarten. Der Baum hatte eine enorme Höhe, war im besten Alter und hatte einen sehr guten Standort, wo es ihm an Feuchte nicht fehlte; aber ich weiss mich nicht zu erinnern, dass er jemals etwas mehr Früchte gehabt hätte. Man konnte sie am Baume zählen; die wenigen Früchte waren gewöhnlich wurmigt, fielen vor der Zeit ab und waren daher schlecht. Später traf ich in einer längeren Obstallee einer Domäne sehr viel hochgewachsene Bäume an, die ich für Krummstielbäume hielt. Um darüber Gewissheit zu erhalten, ging ich zum herrschaftlichen Gärtner und fragte ihn wegen dieser hohen Bäume. Ich hatte mich nicht geirrt; es waren Krummstielbäume. Der Gärtner erzählte mir darüber folgendes: „Vor etwa hundert Jahren mochte diese Birne eine „sehr tragbare gewesen sein; da sie überdies einen guten Geschmack „hatte und ihr Baum hoch emporwuchs, so zog man sie sehr häufig „in unserer Baumschule und setzte sie vorzugsweise in die Alleen. „Als ich auf der Domäne als Gärtner angestellt wurde, fand ich „noch sehr viele Bäumchen in der Baumschule, welche mit dieser „Birne veredelt waren; allein die gegenwärtigen Bäume in den „Alleen sind gänzlich unfruchtbar, was um so mehr zu bedauern „ist, da es dieser Bäume so viele gibt. Es ist schwer, bei so un-

„fruchtbaren Bäumen einen Pächter und ein höheres Pachtquantum „zu erhalten.“ Nach einigen Jahren kam ich wieder in eine der herrschaftlichen Alleen, welche so viele Krummstiel-Birnbäume hatte; sie waren alle verschwunden und mit neuen Bäumen ersetzt. Gegenwärtig findet man die Krummstielbirne wohl in keinem Garten und auf keinem Markte mehr, sie ist gänzlich ausgestorben.

Es gibt noch einige Birnen, welche dem Aussterben nahe sind oder schon gänzlich ausgestorben sind. Dahin gehört die sogenannte Feldgrübische Birne, eine mehr runde, mittelgrosse, goldgelb, mit vielen Punkten gesprengelte, etwas rothbackige, sehr schöne Birne, mit einem etwas kernigen aber saftigen Fleische, das sich durch viel Gewürz auszeichnet. Sie ist nicht mehr zu finden, trug sehr schlecht und machte einen sehr kleinen Baum.

Dessgleichen findet man die Sächsische Glockenbirne nur noch in sehr alten knorrigen Stämmen; junge Bäume gibt es nicht mehr. Sie kommt zwar noch zuweilen auf den Markt, wird aber nicht gern gegessen, weil ihr Fleisch sehr hart ist. Ich sah eine Dame diese Birne, verführt durch ihre Schönheit, kaufen. Kaum hatte sie einen Biss in diese Birne versucht, so schenkte sie sämmtliche Birnen dem nächsten ihr begegnenden Bettler.

So wird auch die Muskateller nicht mehr so zahlreich angebaut; man ist zufrieden, wenn man nur einen Baum im Garten hat. Ihr Erträgniss hat abgenommen; ihr Geschmack behagt nicht mehr; der Baum hat kein gutes Wachsthum.

Man klagt sogar über das schlechte Erträgniss der Sommer-Apothekerbirne, sie wird nicht mehr so gross wie vor 50 Jahren, wo man Stücke 1 Pfund schwer hatte und man diese Birne allgemein Pfundbirne nannte. Gegenwärtig erreicht sie nur das Gewicht von einigen Lothen, so dass sie oft unkenntlich wird. Auch im Geschmack lässt sie sehr nach. Doch wird diese Birne noch etwas häufiger angebaut, da sie eine gute Wirthschaftsbirne ist und im Handel sehr gut geht; doch ist zu befürchten, dass es mit ihr weiter zurückgeht. Nur jüngere Bäume geben etwas grössere Früchte. Die rothbakigen Früchte derselben Sorte haben ein sehr herbes Fleisch und können kaum genossen werden; sie sind wahre Herzdrücker, obwohl sie von der gelben, zarteren abstammen.

Verschwunden ist auch die Zuckerade, eine gelblich-röthliche, längliche, sehr süsse Birn und ebenfalls die sogenannte Gogesbirn. Welche Ursache dieses Verschwinden verursachte, ist mir unbekannt.

Ueber das Erfrieren von Thieren und Pflanzen.*)

Es ist eine bis jetzt unerklärte Thatsache, dass der Thaupunkt des Eises constant ist, während der Gefrierpunkt des Wassers unter Umständen erheblich unter den Thaupunkt erniedrigt werden kann. Reines Wasser kann in glatten Gefässen (von Glas) bei Zutritt der Luft auf 8 bis 10° C. unter den Thaupunkt erkältet werden, ohne zu gefrieren, im Vacuum sogar bis 12 und 14° C. ebenfalls ohne zu gefrieren. Eine leichte Erschütterung oder die Berührung eines rauhen Körpers, besonders aber die Berührung von Eis oder Schnee bringt augenblicklich Gefrieren, wobei die Temperatur bis zum Thaupunkt steigt. Das Steigen der Temperatur erklärt man durch den Uebergang aus der flüssigen in die feste Form, obgleich dies an sich keine Erklärung ist, sondern nur das Zusammenfassen zweier wahrscheinlich in nahem Zusammenhange stehenden Thatsachen. Die stärkere Erniedrigung des Gefrierpunktes im Vacuum gegen jenen bei Anwesenheit von Luft scheint der Abwesenheit kleiner Körperchen (Sporen) zuzuschreiben zu sein. Das Schmelzen des Eises sowie das Gefrieren des Wassers sind rein chemische Vorgänge, die man gewöhnlich physikalisch nennt. Dabei verwandelt sich Wärme in eine chemische Qualität und umgekehrt diese in Wärme. Der gewöhnliche Ausdruck, dass Wärme latent werde, kann uns nicht mehr befriedigen, denn latente Wärme ist keine Wärme mehr. Es reihen sich hier einige Thatsachen aus dem organischen Reiche an, auf die ich durch Hrn. Fr. Däckoff in Orsay brieflich aufmerksam gemacht wurde.

Die Säfte von Schmetterlingspuppen und Kohlblättern, die im Freien überwintern, bleiben bei der strengsten Kälte flüssig, wie diess aus der Biegsamkeit derselben hervorgeht, während nass gefrorenes Leinen zerbricht aber nicht gebogen werden kann. Zerstampft man die Blätter von grünem oder braunem Kohl unter der Frosttemperatur, so gefrieren sie sogleich zu Eis. Zerschneidet man die Rippe von

---

*) **Diesen interessanten und lehrreichen Beitrag zur Theorie über die Wirkung des Frostes liess ich aus der Zeitschrift „Aus der Natur" im vorigen Jahre abschreiben, um ihn Herrn Superintendent Oberdieck mitzutheilen. Derselbe bestimmte ihn für die Monatshefte und gab eine Nachschrift dazu. Leider wurde vergessen den Autor zu notiren und indem ich dies zugestehe, bitte ich zugleich, mich nicht in den Verdacht irgend welcher literarischer Räuberei nehmen zu wollen. Dr. Lucas.**

Kohl, so kann man aus den Enden kein Wasser erpressen, weil es schon durch das Zerschneiden gefriert. Ebenso dauern die Eier der Frostspanner bei dem stärksten Winterfrost aus, obgleich es hier nicht so leicht ist, ihre Flüssigkeit nachzuweisen. Es fragt sich nun, aus welchem Grunde wässerige Flüssigkeiten in den Geweben der Thiere und Pflanzen flüssig bleiben, während sie durch eine Verletzung der Gewebe augenblicklich gefrieren. Eine dauernde Wärmequelle, wie bei athmenden Thieren, ist weder bei den Puppen noch den Eiern anzunehmen. Ich will hier zwei Thatsachen heranziehen, die einigermassen Licht über die Erscheinungen verbreiten. Wenn man auf eine Glasplatte Schwefelblumen dünn aufstreut und dieselben durch Erhitzung über einer Flamme zum Schmelzen bringt, so erstarren nach dem Erkalten zuerst die grösseren Massen und nehmen die hellgelbe Schwefelfarbe an. Die kleineren Theilchen bleiben aber bei gewöhnlicher Temperatur geschmolzen. Sie erscheinen unter dem Mikroscop durchsichtig und können mit dem trockenen Finger lang ausgestrichen werden, wobei man den flüssigen Zustand als Klebrigkeit wahrnimmt. Es folgt daraus, dass kleinere Theilchen des Schwefels an 100 Grade unter ihren Schmelzpunkt abgekühlt werden können, ohne dass sie erstarren, grössere aber nicht.

Bei einer Bereitung von Phosphorwasserstoff wurde das gebrauchte Gemenge von Phosphor und Aetzkali in der Retorte erkalten gelassen. Als am anderen Tage der Apparat auseinander genommen werden sollte, zeigte sich bei Zimmertemperatur der Phosphor noch geschmolzen, während sein Schmelzpunkt bei 45° C. liegt. Bei Wiederholung konnte der Phosphor bis 4° C. abgekühlt werden, ehe er erstarrte. Er war also noch 40—41 Grad unter seinem Schmelzpunkt flüssig geblieben. — Vor zehn Jahren beobachtete ich einen Rauchfrost, wobei sich folgende Erscheinungen ergaben. Am Abend um 10 Uhr war die Temperatur der Luft 16¼ C. Ueber der Mosel und ihren Ufern lag ein dicker Nebel, der aber nicht hoch ging, da man gerade über sich die hellern Sterne erkennen konnte. Ein kalter Luftzug kam von dem benachbarten Gebirge, welches eine Höhe von etwa 350 Fuss hatte. Der Nebel bewegte sich fortwährend vom Gebirge nach dem Thale, entstand aber immer neu, wenn die kalte Luft des Gebirges mit der feuchten über dem Flusse zusammenkam. Am folgenden Morgen waren alle Sträucher, besonders Fichten mit einem dicken Rauchfrost bedeckt und zwar nur an der Landseite, nicht an der Wasserseite. Betrachtete man die Eisna-

deln mit der Lupe, so erschienen sie vollkommen krystallinisch mit Winkeln von 60° und 120° und die langen Nadeln bestanden aus übereinander gelagerten Kryställchen, die seitlich eine Treppe bildeten. Die in der Luft schwebenden Wassertröpfchen hatten nothwendig die Temperatur der Luft, waren also weit unter dem Thaupunkt abgekühlt. Sobald sie die Spitzen der Eisnadeln berührten, erstarrten sie krystallinisch an denselben unter den gleichen Bedingungen, als tiefgekühltes Wasser durch Berührung von Eis erstarrt. Wären die Nebeltheilchen schon schwebend zu Eis erstarrt gewesen, so würden sie an den Nadeln der Fichten unregelmässige pulverige Conglomerate aber keine Krystalle gebildet haben. Die deutlich krystallinische Form der Eisnadeln beweist unzweifelhaft, dass die Nebeltheilchen bei 16° C. noch flüssig waren. Es geht nun aus den angeführten Thatsachen hervor, dass Theilchen flüssiger Körper um so tiefer unter ihren Thaupunkt, ohne zu erstarren abgekühlt werden können, als dieselben kleiner sind.

Wenden wir nun diese Thatsachen auf die obigen Erscheinungen aus der organischen Natur an, so erscheint die Ursache des Nichtgefrierens wässeriger Flüssigkeiten in Puppen, Eiern, Blättern und Sprossen daran zu liegen, dass die Zellen, in welchen sich die Flüssigkeiten befinden, sehr klein sind, und dass Pflanzen um so leichter erfrieren, je grösser die Zellen sind. Es ist bekannt, dass die jungen Triebe der Reben, Kartoffeln und anderer Pflanzen sehr leicht von gelindem Froste zerstört werden. Nun sind diese frischen Triebe der Reben ganz ausserordentlich saftig, enthalten sehr viel Wasser und nothwendig weniger Zellstoff. Während die Rebe des vorigen Jahres im Winter eine Temperatur von 17° C. ohne zu erfrieren aushält, werden die Triebe derselben Pflanze schon bei 7° C. durch Frost zerstört.

Das Gefrieren bewirkt eine Ausdehnung des Wassers und ein Zersprengen der Zellen. Mit der Zerstörung der Textur ist das fernere Wachsthum gehemmt. Die Augen der Reben sind wässeriger als die holzige Rebe selbst. So sind auch in dem letzten Winter in der Nacht vom 7. auf den 8. December viele Augen gefroren, wo die Rebe unversehrt blieb. An einer 8 Fuss langen Rebe lag eines der letzten Augen auf einer Mauer mit Schnee bedeckt und ist im Frühjahr ausgetrieben, während alle Augen unterhalb an dem 8 Fuss langen Stock ausgeblieben sind. Dass der Frost so früh im December kam, machte ihn so zerstörend,

denn vom Herbste an werden die Reben trockner und die Feuchtigkeit zieht in die Wurzel zurück. Dies war im December noch nicht so vollständig geschehen, wie es in der 2. Hälfte Januar, wo gewöhnlich die heftigen Fröste eintreten, geschehen sein würde. Diejenigen Ruthen, an welchen die Augen durch den Frost zerstört sind, sterben nachher von selbst ab, weil der Saft keine Verwendung findet und die Rückwirkung des Blattes auf die Ernährung des Holzes ausbleibt.

Viele Reben waren grün geblieben, bluteten beim Schnitt gegen Ende April stark, trockneten aber nachher aus, weil kein Auge mehr lebensfähig war.

Man könnte nun auch zu dem allgemeinen Schlusse kommen, dass alle südlichen Pflanzen, welche unseren Winter nicht aushalten, grosse Zellen haben und dass im Norden nur diejenigen Pflanzen dauernd einheimisch bleiben, welcher der Bedingung kleiner Zellen entsprechen. Da es in der Natur keine Zwecke gibt, sondern nur Nothwendigkeiten, so lässt sich auch annehmen, dass niedere Temperatur die Bildung kleiner Zellen bedinge. Wir haben dazu einen Beleg an der Behaarung der Thiere. Die im Norden lebenden Thiere haben alle einen dichten Pelz und die südlicher lebenden einen dünnen. Das Mammuth hatte einen 12 Zoll langen Pelz und sein Nachkomme, der Elephant, der nur mehr in südlichen Klimaten lebt, ist fast unbehaart. Bei Thieren, die aus dem Süden nach dem Norden acclimatisirt werden, nimmt die Behaarung zu, und umgekehrt nimmt sie ab. Der Polarfuchs hat im ganzen Jahre den Winterpelz an; in Schweden dauert er 10 Monate, bei uns 6 Monate, südlicher nur 3 Monate und endlich hört der Winterpelz ganz auf.

Es wird Niemand darin eine Zweckmässigkeit erblicken, sondern die nothwendige Folge erkennen, dass niedere Temperatur das Wachsthum der Haare durch einen uns unbekannten Vorgang bedinge. Ebenso wird es sich auch mit der Zellbildung verhalten. Wenn überhaupt wärmere Temperatur grössere Zellen bedingt, so werden die Pflanzen südlicher Gegenden in kälteren Klimaten durch Frost zu Grunde gehen. Das Blatt der Kartoffelpflanze verträgt zu keiner Zeit Frost; sie kann aber bei uns nur in den ersten Zeiten des Frühlings in die Lage kommen zu erfrieren, weil im Sommer kein Frost eintritt und vom Herbst an die Kartoffel vom Felde verschwindet. Das junge Laub der Eiche und Buche, zweier Bäume, die wohl einem rauhen

Klima angehören, verträgt ebensowenig Frost und leidet im Frühjahr bei Nachtfrösten sehr stark darunter. Dagegen Fichtennadeln, die schwertförmigen Blätter der Yucca ertragen die stärksten Kältegrade unseres Winters.

Ueber die Temperatur derjenigen Pflanzentheile, welche bei uns vom Frühjahrsfroste zerstört werden, wie die Triebe der Weinrebe, Kartoffel u. a. haben wir keine bestimmte Kenntniss. Es ist wahrscheinlich, dass diese Theile durch Ausstrahlung bedeutend kälter werden, als die glänzende Kugel des Quecksilberthermometers, und dass sie nicht die Temperatur der Luft, sondern durch Ausstrahlen eine niedere annehmen. In trüben Nächten, wo das Thermometer 1 bis 2° C. anzeigt, erfriert nichts, wohl aber in heiteren Nächten. Es scheint aber auch hier die Kleinheit der Zellen den Gefrierpunkt des Wassers um einige Grade zu erniedrigen.

Indem wir allerdings zwei verschiedene Thatsachen, das Nichtgefrieren der Puppen und Blätter mit dem Flüssigbleiben des geschmolzenen Schwefels und der Nebelbläschen in einen sehr wahrscheinlichen Zusammenhang brachten, haben wir doch noch keine vollständige Erklärung der Erscheinung gegeben. Eine solche würde verlangen den Grund anzugeben, warum kleine Theilchen einen anderen Gefrierpunkt haben, als grössere derselben Substanzen. Es würde dies einen sehr tiefen Blick in die Natur der Molecularbewegungen der Wärme und der chemischen Affinität erfordern.

Wir nehmen nothwendig an, dass ein warmer Körper in sich die Wärme als eine vibratorische Bewegung enthalte, die, wenn er keine nach aussen abgeben, also nicht auf andere Körper übertragen kann, von unendlicher Dauer sein muss. Es müssen sich dann in dem Körper Schwingungsknoten und Knotenflächen bilden, die von der Gestalt des Körpers, seiner chemischen Natur und seiner Grösse abhängen. Das Erstarren eines Körpers ist derjenige Vorgang, wo eine Bewegung, die nicht Wärme ist, sich in Wärme umsetzt, indem zugleich die chemischen Eigenschaften des Körpers sich wesentlich verändern. Das Schmelzen eines Körpers ist der umgekehrte Vorgang, wobei Wärme in eine ganz andere, viel raschere Vibration übergeht, die nachher nicht mehr auf einen anderen Körper übertragen werden kann, wie dies bei Wärme der Fall ist. In einem warmen Körper entstehen aus den regelmässig sich wiederholenden fortschreitenden Wellen stehende Wellen, welche halb so lang sind, als die fortschreitenden. Was in der Orgelpfeife Schwingungsknoten

sind, das sind in einem warmen Körper Knotenflächen. Die Entfernung der letzten Knotenfläche von dem Rande des Körpers ist die Hälfte einer stehenden Welle, also ein Viertel einer fortschreitenden. Die Länge der stehenden Wellen steht in einem Zusammenhange mit der Grösse des Körpers, so wie auch die Länge der fortschreitenden Wellen in einem See und einem Weltmeere verschieden sind. Mit der Länge der stehenden Welle hängt aber wieder die Grösse der Entfernung aus dem Gleichgewichtspunkte zusammen, welche in der Mitte der stehenden Wellen am grössten und in den Knoten wegen Interferenz von Wellenberg und Wellenthal = Null ist. Wenn wir nun anderweitig sehen, dass wir bewegtes Wasser nicht unter den Gefrierpunkt erkalten können, ohne dass es gefriert, so scheint es, dass in den kleinen Theilchen eines Körpers die kleinere Bewegung der zwischen den Knotenflächen schwingenden Atome die Ursache ist, warum hier die viel kleinere chemische Molecularbewegung, die man gewöhnlich latente Wärme nennt, nicht in die grössere der gemeinen Wärme übergeht, dass also ein Anstoss die Ursache ist, wodurch diese Verwandlung einer kleineren Molecularbewegung in eine grössere eingeleitet wird, die sich nun durch die grössere Bewegung der Wärme selbst bis zu Ende vollzieht.

Nachschrift zu dem vorstehenden Aufsatze:

Wenn ich mir erlaube, dem interessanten Aufsatze des letzten Verfassers, der gewiss gern gelesen werden wird und der viele Bekanntschaft mit der Naturwissenschaft an den Tag legt, Einiges entgegenzusetzen, so geschieht es in der Ueberzeugung, dass es uns nie gelingen werde, das Erfrieren der Gewächse aus bloss mechanischen Vorgängen zu erklären, als z. B. aus dem Zersprengen der Gefässe der Gewächse durch den Frost. So weit ich aus dem Aufsatze abnehmen kann, will der Herr Verfasser aus dem Zersprengen der Gefässwände der Gewächse durch den Frost und dadurch herbeigeführte Zerstörung des Organismus, das Erfrieren der Gewächse erklären. Wie bisher kein Mikroscop in erfrorenen und wieder aufgethauten Gewächsen zerrissene Zellengewände hat wahrnehmen können, so ist diese, früher ganz allgemein angenommene Theorie des Erfrierens der Gewächse jetzt wohl ziemlich allgemein verlassen und soll ich einen Vorgang anführen, der auffällig damit streitet, so ist es wohl die in meiner Schrift über das Erfrieren der Gewächse ange-

führte Beobachtung, dass nach starken Nachtfrösten eine Frühlings- oder Sommerpflanze, die im Stengel eine Höhle haben, eine feine Stange Eis in der Höhle des Stengels und öfter unter der vorsichtig abgezogenen feinen Oberhaut eine rundherum gehende, zusammen hängende Lamelle Eis zeigen, welches letztere ich z. B. regelmässig in den Stengeln der schon getriebenen Blätter der Paeonia arborea wahrnahm, wobei dann zugleich die gefrorenen Pflanzen (z. B. Grosse Bohnen) den Kopf tief herabhängen lassen, so dass man sie für völlig todt halten sollte, während wenn am Morgen die Sonne die gefrorenen Pflanzen wieder aufthaut, die Zellen des Gewächses, das innen und aussen liegende Eis, sowie es aufthaut, wieder einsaugen, das Gewächs den herabhängenden Kopf wieder aufrichtet und als völlig gesund wieder da steht.

Kommt aber in derselben Vegetationsperiode eine Frostnacht von ein paar Graden mehr und mehr, als die Pflanze in ihrem augenblicklichen Zustande verträgt, so saugen beim Aufthauen die Zellen das innen und aussen liegende Eis nicht wieder ein, weil das Gewächs eben todt ist. Gleiches geschieht bei Früchten, die in leichtern oder stärkeren Frostgraden gefroren sind. Lässt man Aepfel und Birnen bei 2—3° R. gefrieren, so müsste man blind sein, wenn man durch Auge und Gefühl (Farbenveränderung und völlige Härte) sich nicht überzeugen wollte, dass sie wirklich gefroren sind, die Zellen der zumal sehr saftigen Früchte also zersprengt sein müssten. Sie kommen aber dennoch wieder zurecht, ohne dass man die erstere kalte Masse wieder aufthaut. Lässt man sie aber bei 10° R. gefrieren, so sind sie nicht bloss gefroren, sondern erfroren und kein langsames Aufthauen bringt sie wieder zurecht.

Wie ich aus dem Aufsatze abnehme, geht die Theorie dahin, dass in den meisten Wintern, Bäume und die Gewächse, welche mässige Winter überdauern, gar nicht gefroren seien, wenn sie aber einmal gefroren seien, dann auch wegen zersprengter Gefässe unrettbar erfrieren. Der Saft bleibe noch flüssig, selbst wenn die Luft draussen eine grössere Kälte zeige, gefriere aber augenblicklich, sowie man das Gewächs verwunde, es durchhaue oder durchschneide.

Diese Theorie wurde bereits auf der Versammlung der Naturforscher in Hamburg, im Jahre 1830, von einem Herrn Professor Reum und auch einem andern Herrn lebhaft vertreten, von mir indess durch manche angeführte Thatsachen und Erfahrungen mit Erfolg bekämpft, wenn ich das daraus erschliessen darf, dass die

übrigen anwesenden Phytonomen und Botaniker auf meiner Seite standen. Ich bezog mich dabei ausser der ja meistens sichtbaren Farbenveränderung, sowie ein Gewächs gefriert, und der bei weichen Pflanzen die überwintern, eintretenden Härte, sobald sie gefroren sind, namentlich auf meine mehrmals gemachte Erfahrung, dass Reiser, die ich in ziemlich hohen Frostgraden abgeschnitten hatte, durch welche Operation sie also, nach Herrn Reum's Theorie, augenblicklich hätten gefrieren müssen und damit hätten auch erfroren sein müssen, dennoch, nachdem sie wieder aufgethaut waren, noch gesundes Leben zeigten und im Frühlinge, auf Wildlinge gesetzt, gut angingen.

Die Thatsache ist richtig, dass Flüssigkeiten unter besonderen Umständen sich weit unter den Gefrierpunkt erkälten können, ehe sie gefrieren, was aber dann bei der geringsten Berührung, besonders mit Eis oder Erschütterung nicht minder plötzlich erfolgt, das sind aber keineswegs häufig vorkommende Ereignisse. Man wird viele tausendmal ein Glas Wasser in eine unter Null erkaltete Kammer hinsetzen, wo es ganz ruhig stehen bleibt, aber bald gefroren ist, ehe ein einziges Mal der Fall eintritt, dass das Wasser, wenn die Luft Frostgrade zeigt, noch länger ungefroren bleibt. So wird auch ein Ungefrorenbleiben der Pflanzen nur als seltene Ausnahme eintreten können, zumal die in der freien Natur fast nie ruhig stehen, sondern durch Wind und andere Ursachen bewegt oder erschüttert werden, was das Gefrieren augenblicklich nach sich ziehen müsste und womit sie dann also durch das erfolgte Zersprengen der Gefässwände in den allermeisten und selbst auch verhältnissmässig gelinden Wintern immer erfroren sein müssten, während die Erfahrung zeigt, dass sie dann erst starben, wenn der Frost einen Höhegrad erreicht hat, den sie nicht überleben können, der bei den verschiedenen Pflanzen sehr verschieden ist. — Ich darf noch bemerken, dass durch Herrn Geheimen Ober-Medicinalrath Göppert in Breslau, der als Autorität in der Phytonomie gilt, in seiner Schrift „die Wärmeentwickelung in den Pflanzen“ durch thermometrische Untersuchungen genügend erwiesen hat, dass selbst die dicksten Bäume, wenn auch etwas langsamer als dünne oder feine Pflanzen in ihrem Innern bald der Temperatur der Luft, sei es zum Gefrieren oder zum Aufthauen folgen, sie auch in ihrem Innern wirklich gefroren sind.

Auch die Thatsache ist richtig, dass man Schmetterlingspuppen, die in der Erde überwintern, nicht selten selbst bei etwas strengen

Wintern noch ungefroren findet, aber das kommt, wie ich glaube, nur als Ausnahme vor und ich fand die ungefrorenen nur da, wo sie ziemlich geschützt gelegen hatten, gefroren aber bald und bewiesen durch Härte, wenn man sie anfasste, dass sie gefroren seien, wenn ich sie in freier Luft einem irgend merklicheren Froste aussetzte, ohne dass sie von niedrigem Frost gerade schon starben. So erwähnte auch schon Herr Hofrath Blumenbach in Göttingen, bei dem ich als Student ein Colleg über Naturgeschichte besuchte, dass man Schmetterlingspuppen oft so hart gefroren finde, dass sie, auf den Tisch geworfen, wie Eiszapfen klingen, ohne dass das gleich ihrem Leben schade, wenn man sie nachher angemessen wieder aufbewahre.

Die Thatsache ist mir neu und sehr interessant, dass auf einer Platte geschmolzener und etwas auseinander gelaufener Schwefel am ersten in der Mitte erkalte, wo er am dicksten liege, am spätesten in den dünnsten Theilen und Ausläufern. Aber kommt das vielleicht nur als Ausnahme und bei dem Schwefel vor? So viel kann ich aus meiner Erfahrung sagen, dass, als ich einen erwachsenen, im Keller gefundenen Frosch im Winter dem Froste aussetzte, das Gefrieren, was an einer Veränderung der Farbe leicht zu erkennen war, bei den dünnsten Enden der Füsse zuerst anfing und sich von da in den dickeren Theil der Beine und des Leibes, nach und nach fortzog und ebenso das nachherige Aufthauen denselben Gang machte. Daneben meine ich sehr zahlreich bemerkt zu haben, dass, wenn Wasser aus Regen, vor dem Frost in manchen kleinen oder grössern Plätzen stand, wo es in der tiefern Mitte der nach den Seiten hin abgeflachten Pfütze am tiefsten stand, nach den Seiten hin nur flach und dünn lag, das dann gefror, das Gefrieren nach dem Rande hin am ersten erfolgte und die tieferen Theile erst nachfolgten, während auch das Aufthauen denselben Gang ging, so dass nicht selten ein noch zusammenhängendes Stück Eis noch in der Mitte der Pfütze lag, während am Rande schon alles wieder aufgethaut war.

Eben so glaube ich, dass es keine allgemeine Erscheinung ist, dass gefrorene Leinen brechen, das Kohlblatt im Frost immer weich bleibe, und sich biegen lässt, ohne zu brechen; das Leinen bricht im gefrorenen Zustand beim Biegen nur, wenn man es allzu nass gefrieren lässt. Ringt man es, vor dem Aufhängen im Froste, gehörig aus, so bricht es im gefrorenen Zustande nicht, was ich mich so eben an einem Stück Leinen, als es ganz steif gefroren war, pro-

birte, das ich biegen und drehen konnte, wie ich wollte, ohne dass es brach; wobei auch eine etwas gebildetere Waschfrau, die lange und viel hier im Orte gewaschen hat, als ich nach ihrer Erfahrung in der beregten Hinsicht fragte, meine Behauptung bestätigte. Dagegen bricht auch das Kohlblatt, sobald es mit zu viel Feuchtigkeit gefroren oder mit Glatteis überzogen ist und mit Glatteis überzogene weiche Pflanzen springen wie Glas ab, wenn man mit dem Fusse daran stösst.

Auch das ist wohl keine allgemeine sich findende Thatsache, dass Pflanzen in südlichen Gegenden weite, die in den nördlichen Gegenden engere kleinere Zellen hätten und damit das leichtere und schwerere Erfrieren bedingt sei. Man denke an die engen Zellen mancher harten Hölzer, in heissen Ländern, wie des Ebenholzes, Mahagoniholzes und anderen und an die grosse, weitzellige Structur der Nadelhölzer, die noch im hohen Norden fortkommen. Auch das Isländische Moos, das im hohen Norden nicht erfriert, hat, so viel ich meine, weite Zellen, wie mehrere andere Moose.

Auch den Satz möchte ich nicht mit unterschreiben, dass es in der Natur nirgend Zweck sondern nur Nothwendigkeiten gebe, da nicht alles so zweckmässig eingerichtet sein könnte, als das der Fall ist, wenn alles Nothwendigkeit wäre, sondern ich sehe in der Natur vielmehr überall Zweck, den nur die Allmacht eines denkenden und weisen Schöpfers hineingelegt haben kann, und eben weil dieser bei seinem Schaffen, Erhalten und Regieren überall weise Zwecke verfolgt, erhielt das Mammuth in der kalten Zone zum Schutze gegen die Kälte langes Haar, der Wallfisch und Robbe einen dicken, warmen Mantel von Speck, der Polarfuchs weisses Haar, um seinen Feinden leichter zu entgehen, in der heissen Zone dagegen der Elephant und das Nilpferd eine unbehaarte Haut etc.

Philosophen und Naturforscher schreiben und lehren jetzt viel von einer Theorie des Unbewussten, unbewussten Zweckthätigkeiten, die für mich eine contradictio in adjecto und undenkbar sind, von in der ewigen Materie liegenden Keimen, aus denen sich nach und nach selbst das Leben, ja der Geist und das Denken entwickeln, was für mich ein vollkommen undenkbares Ereigniss wäre, und weder begreifen noch glauben kann, wie ist Leben in die Anfangs todte, sich ihr selbst nicht bewusste Materie hineingekommen, und sollte sich so zweckmässig nach und nach entwickelt haben, wenn nicht ein denkender und allmächtiger Schöpfer diese Keime und Kräfte in die Materie bei der Schöpfung

hineinlegte und sie dann fortdauern, resp. sich entwickeln lässt, was ich zwar auch nicht begreife, aber doch als vernunftgemäss glauben kann. Das Wirken des Schöpfers erscheint als Naturgesetz und somit scheinbar als Nothwendigkeit dadurch, dass er die in die Natur eingelegten Kräfte immer gleichmässig erhalten und fortwirken lässt, eben weil er das als zweckmässig erkennt.

Schliesslich mus ich zu der völlig gegründeten Bemerkung des Herrn Verfassers, dass die Augen an einem Reise oder Rebe oft schon erfroren seien, wenn Reis und Rebe noch gesund geblieben sind, noch einen kleinen Nachsatz hinzufügen. Die Augen erfrieren schon bei Frostgraden, die die Rebe noch nicht tödten, weil sie noch eine mehr krautartige Natur haben als Reis und Rebe und daher zu ihrem Leben grössere Wärme bedürfen, als Reis und Rebe, wenn beides im Herbst gehörig reif geworden ist. Aber es ist nicht allemal richtig, dass Reis und Rebe, wenn die Augen erfroren seien, nicht noch weiter fortvegetiren könnten. Schneidet man von einer Rebe, an der die Augen erfroren sind, das Auge und den Augenträger nach dem Wiederaufthauen vertikal durch, so erscheint das Hauptauge als braun und abgestorben, die Augenbasis aber noch grün und unten neben dem Ende des Auges erblickt man meistens noch ein oder zwei kleine, noch schön grüne Knöpfchen im Augenträger als schlafende Augen (was namentlich auch bei Kern- und Steinobstsorten sich häufig so findet) und sind die Nebenaugen noch am Leben geblieben, so treibt Reis und Rebe nur diese im Frühling wieder weiter. Die kleinen Nebenaugen in den Reben können, wie ich glaube, beim Fortwachsen, selbst mit etwa im Auge noch vorgebildeten Blüthen hervordringen und nur daraus vermag ich es mir zu erklären, dass, nachdem im Frühlinge nach heiteren Nachtfrösten schon bitter über gänzliches Erfrieren der Weintriebe und Vernichtung der Weinernte geklagt ist, nachher im Herbst dennoch, wie auch dies Jahr wieder, von sehr reicher Weinernte die Rede ist. Nur wo an einer Rebe keine schlafenden Augen mehr sind, erfolgt das allmählige Nachsterben der obwohl nicht erfrorenen Rebe, auf die von dem Verfasser gedachte Weise. Oberdieck.

Gegen Erdflöhe.

Gegen einen Feind, zwar nicht der Obstbäume, wohl aber der Kohlpflanzen, den Erdfloh habe ich ein sehr gutes und

probates Mittel kennen gelernt, nämlich ausgebrauter Hopfen, wie man ihn in jeder Bierbrauerei haben kann. Auf zwei Beete wurde nach dem Säen $^1/_2$ Zoll hoch Hopfen aufgestreut. Trotzdem es auf den benachbarten Beeten von Tausenden von Erdflöhen wimmelte, die alle Kohlpflanzen vertilgten, habe ich auf den zwei mit Hopfen bestreuten Beeten keine Erdflöhe bemerkt. Oefteres Begiessen mit Wermuthauflösung bei den andern Beeten hat fast gar nicht geholfen.

Bitburg. Arnold.

Gegen Blutlaus.

Zu meiner Verwunderung vermisse ich bei den gegen die Blutlaus in den Ill. Monatsheften angegebenen Mitteln hochprozentigen Spiritus. Mir und allen denen, welchen ich dieses Mittel angerathen habe, hat es ganz ausgezeichnete Dienste geleistet. Ich habe nie nach dem Bepinseln wieder die Blutlaus gefunden. Arnold.

Internationale Gartenbau-Ausstellung in Cöln.

I. Artikel.

Gang durch die Ausstellung „Allgemeiner Ueberblick".*)

Wir betreten zuerst ein aus Eisen und Glas, nach Angabe des Director Niepraschk errichtetes Palmenhaus, welches vom Fabrikanten Pantz in Metz erbaut und ausgestellt wurde. Der höchst elegante Bau, dessen Bogendach mit einem gekuppelten Aufsatze überragt ist, erhebt sich stolz über die Nebenbauten ohne stützende Säulen und ohne hinderliches Hängewerk. Es bildet einen schönen Mittelpunkt in der Häuserreihe und ist in allen seinen Einrichtungen nach den neuesten Systemen gearbeitet. So z. B. ist die äusserst praktische, eigenthümlich geformte Bleiverglasung so eingerichtet, dass das für die Pflanzencultur so schädliche innere Abtropfen des Schweisswassers gänzlich verhindert wird. Ebenso ist die Lüftung durch eine praktische Vorrichtung so beschaffen, dass sie mit leichter Mühe vollkommen gehandhabt werden kann. Dieser Bau, zu dem eine vorzügliche, nach dem besten System construirte Niederdruck-Wasserheizung von J. Weeks & Comp. in Chelsea bei

*) Mit Benutzung des Illustrirten Führers, Verlag von R. Mosse in Berlin.

London ausgestellt worden ist, darf wohl mit Recht ein Kunstwerk in der Gartenarchitektur genannt werden.

Prächtige Palmengruppen, worunter die seltensten und neuesten Arten vertreten sind und zum grössten Theile von dem berühmten Etablissement des Director J. Linden in Gent eingesandt wurden, schmücken den weiten, hohen Raum des Palmenhauses. Das reiche und elegante Sortiment von Gartenmöbeln, welches vor diesem Hause aufgestellt ist, wurde ebenfalls von Herrn Pantz aus Metz zur Ausstellung gesandt.

Das nächste Gewächshaus, welches wir jetzt betreten, ist für die Kultur von Warmhauspflanzen bestimmt und wurde von Bruns jr. in Bremen ausgestellt.

Von hier an der Wohnung des Directors vorübergehend, betreten wir die Hörsäle der von der Gartenbau-Gesellschaft „Flora" errichteten höheren Gärtner-Lehranstalt, woselbst neben einigen feinen Ausstellungs-Gegenständen anderer Abtheilungen, hauptsächlich die VIII. Abtheilung, die Garten-Literatur ausgestellt ist. Wir sehen hier eine Fülle der besten botanischen und gärtnerischen, namentlich auch pomologischen Werke und erkennen erst daran, wie viele Wissenschaften vom Gärtner berührt und studirt werden müssen, um in allen Nebenzweigen seines Faches eine tüchtige Ausbildung zu erlangen.

Wir verlassen das Schulgebäude, um in einem kleineren Gewächshause dicht vor der Handelsgärtnerei der Flora einzutreten, welches von Gebrüder Röder in Sudenburg bei Magdeburg ausgestellt ist; es ist mit zwei Abtheilungen versehen und für die Anzucht und Kultur von feineren Gewächshauspflanzen bestimmt.

Wir bemerken hierin schöne Sortimente der seltensten tropischen Gewächse, wie Orchideen und ganz neue Einführungen verschiedener Aussteller Englands, wie der Herren Williams, J. Veitch & Comp. in Chelsea bei London etc.

Wenn wir einige Schritte zurückgehen und uns vor das Bassin des Neptun, dem Palmenhause gegenüber stellen, so bemerken wir rechts und links von dem Bassin zwei leichte Gartenhäuser des Herrn Pantz aus Metz, aus Eisen in Holznachahmung, dann zunächst bemerken wir einen äusserst eleganten, in maurischem Style von Liek & Müller zu Ehrenfeld bei Cöln erbauten Tempel.

Gegen den Wintergarten zu, an der früher besuchten grossen Glashalle vorübergehend, kommen wir linker Hand zu einem einge-

schlossenen Raume, dem sogenannten Friedensgarten, dessen Mitte von einer majestätischen Vase, der „Augusta-Vase", eingenommen ist, einem Geschenke Ihrer Majestät der deutschen Kaiserin und Königin Augusta von Preussen, welches mit dem vergoldeten Profile der allerhöchsten Protectorin der Flora geschmückt ist.

Zur Linken bemerken wir eine prächtige Estrade von Villeroi und Boch in Mettlach, an welcher diese Herren ihre ganze Kunst in Bezug auf Terracotta- und Mosaikplatten-Fabrikation bewiesen haben.

Verweilen wir nur einen Augenblick auf dem über dem Durchgange zur Flora von Bettstedt aus Bremen sehr zierlich errichteten Belvedere, um einen allgemeinen Ueberblick des ganzen mit der Flora verbundenen Ausstellungsfeldes zu gewinnen, einem der schönsten Aussichts- und Uebersichtspunkte.

Der vor uns liegende, sich weit ausdehnende Garten mit seinen grossen schönen Rasenflächen, für welche die Grasmischung ausschliesslich von Caters in London zur Ausstellung geliefert wurde, mit seinen breiten Wegen, vielfachen Baum- und Blumengruppen mit Fontainen und Ruheplätzen aller Art, ist von Director Niepraschk entworfen und angelegt.

Die Form der Anlage wurde regelmässig gehalten, theils um dem, meist im englischen Style behandelten Parke der Flora gegenüber, eine angenehme Abwechslung zu erzielen, theils desshalb, weil die regelmässige Eintheilung des Terrains eine bessere Ausnutzung des Raumes zulässt.

Wenden wir den Blick rechts, so erblicken wir lange geschlossene Hallen mit einem grösseren Mittelbaue, in welchen besonders Maschinen und Geräthe aufgestellt sind. Etwas mehr rechts arbeitet die Dampfmaschine und pumpt das zur Speisung der Wasserleitung und zum Betriebe der Springbrunnen und Wasser-Hebemaschinen etc. nöthige Wasser in ein darüber liegendes Hochreservoir.

Am äussersten Ende des Gartens, uns gerade gegenüber, sehen wir das umfangreiche Restaurations-Lokal, vor welchem Nachmittags Militärkapellen concertirten.

Die gleich links sich bis zum Haupteingange hinziehenden offenen Hallen sind hauptsächlich für Producte und feinere Ornamente bestimmt. Nur der in der Mitte sich erhebende ganz geschlossene Bau mit zwei hohen Thürmen umfasst die Abtheilung der künstlichen Blumen, Pflanzen und Früchte etc. Schauen wir dicht vor

dem Belvedere hinunter, so fallen uns zwei prachtvolle Teppichbeete auf, mit den Inschriften: „Wilhelm“ und „Augusta“, welche von Maschmayer, Obergärtner beim Baron Simon von Oppenheim entworfen und arrangirt sind.

Nachdem wir nun einen Ueberblick gewonnen, verlassen wir das Belvedere und wenden uns gleich rechts, und sehen eine vollständige Einrichtung für den Pferdestall eines Villa-Besitzers, von Herberts in Cöln, dann links auf der Ecke ein eisernes, rundes mit einer Kuppel versehenes Gewächshaus von Schott aus Breslau, welcher auch das gegenüberstehende kunstvoll gearbeitete eiserne Gartenthor nebst Thür ausgestellt hat.

In diesem Gewächshaus ist das überaus schöne und in erhabenem Styl gehaltene Niederwald-Denkmal die „Germania“ im Modell aufgestellt.

Den breiten Weg weiter verfolgend kommen wir links an einer Coniferensammlung von Croux in Paris vorüber und zu einem kleinen Gewächshause von Debard aus Paris.

Diesen gegenüber befindet sich die Baumschule und der Obstgarten der Ausstellung. Eine ziemliche Anzahl der verschiedensten Obstbäume in vielen verschiedenen Formen gezogen, stehen hier auf regelmässigen Quartieren vertheilt. Besonders hervorzuheben sind die Obstbäume von Croux aus Paris, die von Haack und Müller in Trier, sowie die Culturen des landwirthsch. Instituts zu Eldena, von L. Späth in Berlin, von Lambert und Reiter in Trier, u. a.

Wir betreten jetzt den uns zunächst liegenden Flügel der geschlossenen Hallen und finden eine grossartige Ausstellung von Gartengeräthen der verschiedensten Formen, welche allen möglichen Zwecken der Gärtnerei dienen. Besonders reichhaltig haben die Firmen: Schmidt in Erfurt, Biernatzki in Hamburg, Rolins in London und Mayer in Görlitz ausgestellt.

Im jetzt folgenden Mittelbau sehen wir Gartenbau-Maschinen aller Art, hohe Trophäen von Geräthen, sowie auch die, sehr schöne Ausstellungs-Medaillen fertigende, Münzpräge des Commerzienrath Uhlhorn aus Grevenbroich. Auf der Gallerie dieses Raumes, von wo man einen schönen Anblick der unten aufgestellten Gegenstände geniesst, befinden sich hauptsächlich Produkte aus dem Pflanzenreiche und Fabrikate daraus, wie Gummi, Harze, Oele etc. etc., sowie auch einige Düngstoffe und diverse Instrumente. Vor Allem aber erregt hier das grösste Interresse die brillante Collektiv-Aus-

stellung Seiner Majestät des Vicekönigs von Egypten, welche in 400 Kistchen Proben aller Culturen Aegyptens enthält.

Wir verlassen die Gallerie und treten, nachdem wir noch die Maschinen-Ausstellungen von F. A. Herbertz aus Cöln, die zahlreichen Pumpen und Bewässerungsmaschinen von Hönig in Cöln, die Geräthe, Wasser- und Pumpenwerke aus Höchst, sowie der Gesellschaft Humbold in Kalk und von Jollery & Comp. in Brüssel, betrachtet haben, einen Moment durch den mittleren Ausgang ins Freie und sehen rechts dicht am Gebäude eine Sammlung von Wasserleitungsröhren in Steingut etc. von Hensmann in Cöln ausgestellt. Weiter vorwärts am Teiche, wo die verschiedenen Wasserhebemaschinen arbeiten, befinden sich die Gartenhäuser-Möbel, Volieren etc. von Schmidt und Keerl in Kassel, dann eine Tuffsteingrotte, nebst Ruine von Zimmermann zu Greussen in Thüringen, in der Mitte vor uns eine schöne Fontaine und die Candelaber der Eisengiesserei zu Ilsenburg am Harz, dann linker Hand eine grosse, vollständige Voliere in Drahtgeflecht, ein Gartenhaus mit Aquarium etc. von Kircher in Köln ausgestellt.

Wir gehen nun wieder zurück in den westlichen Flügel der Maschinen-Hallen und betrachten beim Toben der in Betrieb gesetzten Werke die Aufstellungen verschiedener Maschinenfabrikanten Deutschlands und des Auslandes.

Durch die westliche Thür ins Freie tretend, haben wir gleich rechts die Dampfmaschine, mit einem Kamin von Fehrbeck in Aachen und den berühmten Rootschen schrägliegenden Röhrenkessel, aus der Fabrik von Walther & Co. in Kalk, dessen Vortheile besonders in der Inexplosivität, in der billigen Anlage und in Ersparniss an Heizmaterial bestehen. — Es folgt eine Grotte von Hoffmann in Charlottenburg und am Restaurationsgebäude eine offene Veranda, welche von Gerber in Köln höchst luxuriös ausgestattet und mit verschiedenen feinen Möbeln etc. besetzt ist. Weiter finden wir noch eine Ausstellung von Maschinen, Pumpen und Spritzen, schönen Giesskannen u. s. w., besonders von Pieper und Mörs von verschiedenen englischen Fabriken, die Wanderobstdörre vom Pomologischen Institut in Reutlingen, dann einen neuen Gasbereitungsapparat.

Ferner ist hier die interessante Bienenzucht mit leeren, arbeitenden und gefüllten Stöcken und Geräthen aller Art, besonders von Schlösser, von Subbelrather Hof bei Köln aufgestellt.

Neu gestärkt und erfrischt in der neu errichteten, schönen Restauration mit grossen Seitenflügeln setzen wir unseren Weg fort und treten nun in die nächste offene Halle gegen Süden.

Gleich am Eingange befinden sich Aufstellungen von Sämereien und Gemüse, welche von Itzenplitz in Köln, von der Königl. Landwirthschaftlichen Academie in Eldena etc., dann Obstsortimente, besonders vom Königl. Pomologischen Institut zu Geisenheim etc., eingesandt wurden.

Es folgen nun verschiedene Ornamente und in der grossen, ganz geschlossenen Mittelhalle die wunderbaren, oft sehr naturgetreuen Arbeiten in künstlichen Blumen, Pflanzen und Früchten.

Ferner befindet sich hier eine grosse Ausstellung von allen möglichen Gegenständen, Blumen und Früchten aus Tragant der Gebrüder Stollwerck in Köln, sowie die sehr reichen und geschmackvoll arrangirten Muster von Bouquet-Manchetten, Haltern etc. von Fadderjahn und von Vollmer in Berlin.

Ausserdem befinden sich hier noch viele kunstvolle Statuen und Ornamente, von denen auch ein Theil vor dieser Halle aufgestellt ist, darunter links die Fontaine von Geis in Berlin und rechts die von W. Pütz in Köln, wie auch ein prachtvoller Löwe, und zwei Hunde von M. Würfel in Bochum.

In den beiden Thürmen dieses Mittelbaues sind Belvedere angebracht, von denen man eine herrliche Aussicht über die Umgegend von Köln und über die ganze Ausstellung mit allen ihren Gruppirungen und Bauten in der Flora und auf dem Ausstellungsfelde geniessen muss, welche aber nicht bestiegen werden durften.

In den noch übrigen Flügeln der offenen Hallen finden wir wiederum viele Kunstgegenstände in Majolika-Porzelan z. B. von Minton in London, den Königl. Porzelan-Manufacturen in Berlin und in Meissen, von Wessel in Bonn etc., sowie Eisen- und Zinngussornamente aufgestellt. Es folgt nun die Ausstellung der Producte des Pflanzensaftes und der betreffenden Fabricate, wie Weine, Biere, Liqueure etc.

Indem wir diese ungemein reichhaltige Halle verlassen, sehen wir gleich links auf dem Rasen die reiche und schöne Ausstellung des berühmten Hüttenwerks Lauchhammer, mit prächtigen Fontainen, Vasen, Statuen etc. aus feinstem Eisenguss.

Wenden wir uns nun dem Garten zu, um die Schönheiten der Pflanzenwelt im Freien zu bewundern, so sehen wir am breiten Wege

rechts vom Haupteingange auf der linken Seite ein Gewächshaus mit allen Nebeneinrichtungen von Rahles und Limbach in Köln erbaut.

Vor Allem aber fällt uns in der Mitte des Gartens ein grosser und runder von Blumen und besonders schönen Coniferen umgebener Platz auf, in dessen Centrum ein grosses Bassin von Espenschied in Mannheim erbaut, sich befindet und dessen Aufsatz eine Gruppe: Faun und Nymphe darstellend, von Durenne in Paris ausgestellt wurde. Ein anderer Springbrunnen von Weyers in Köln ganz aus Zink hergestellt, befindet sich gleich links vom Hauptwege, welcher vom Haupteingang nach dem grossen Springbrunnen in der Mitte führt. Diesem gegenüber steht eine sehr gefällige Veranda in gerissenem Eichenholz von Schliessmann in Castel bei Mainz. Ueberhaupt hat dieser mit Gartenhäusern, Möbeln, Beeteinfassungen etc. die Ausstellung reichlich beschickt und es verdienen dessen Arbeiten eine besondere Beachtung.

Verfolgen wir nun den Zirkelweg nach rechts, so bemerken wir, dass derselbe auf der linken Seite mit grossen Rosenbeeten, die prachtvollsten Sorten enthaltend geschmückt, ist. Diese Rosenstämme, welche jetzt in später Jahreszeit in schönster Blüthe stehen, wurden bis dahin am Blühen verhindert. Besonders hervorzuheben ist die Gruppe von Harms in Hamburg, welche 1200 Rosen Hochstämme enthält. Auch die übrigen Rosengruppen z. B. von Haack und Müller in Trier u. a. sind mit vielem Fleiss gepflanzt und bilden einen Hauptschmuck des Gartens.

Wir kommen nun zu dem schönen geschlossenen Gartenhause der Gebrüder Röder in Sudenburg bei Magdeburg und zu dem von Flurscheim zu Gaggenau in Baden.

Diesen Weg weiter verfolgend, finden wir rechts die grossen Coniferengruppen und einzelne Coniferen der Herren Aug. Van Geert in Gent, Charles Van Geert in Antwerpen, Peter Smith & Co. in Bergedorf bei Hamburg, Jurissen und Sohn in Naarden bei Amsterdam, Jürgens in Ottensen bei Hamburg und Andere mehr. Ebenso finden wir die schönen Gehölzgruppen der Herren Haak & Müller in Trier. Diese Gruppen bieten ungemein viel Schönes und sehr Interessantes dar.

Zwischen dem Zirkelwege und dem Centrum befinden sich eine grosse Anzahl Beete mit Pflanzen und Blumen der verschiedensten Art; sowie im ganzen Garten vertheilt, eine Menge Statuen, Vasen

und Gartenmöbel, besonders von Pantz in Metz, Walker in Paris, Oye in Brüssel, Schliessmann in Kastel bei Mainz etc.

Wenden wir uns nun dem Haupteingange wieder zu und gehen, an den verschiedenen Bureaux vorüberkommend, dicht am Thore, in die Flora zurück, so kommen wir innerhalb, den ersten Weg links wählend, zu der grossartigen, höchst interessanten und vielseitigen Ausstellung der Gasmotoren-Fabrik in Deutz.

Hier können wir uns überzeugen, zu welchen verschiedenen Zwecken diese Maschinen zu verwenden sind. Auf einem Thurme von beträchtlicher Höhe befindet sich ein Reservoir, welches durch eine einpferdige Gaskraftmaschine gespeist, einen Springbrunnen treibt Dieser Thurm dient gleichzeitig als Belvedere, auf welches man vermittelst eines Fahrstuhles durch dieselbe einpferdige Maschine gehoben wird, um nochmals eine herrliche Rundschau zu erhalten.

In der zunächst sich befindenden Halle stehen zehn Gasmotoren, welche verschiedene Pumpen und Maschinen von Möller & Blum in Berlin treiben, dann sehen wir einen dreipferdigen Petrolmotor, welcher eine Centrifugalpumpe treibt, die aus einem nahen Teiche die Quellen und Wasserfälle einer Felsenpartie, von Baum in Mühlheim a. Rh. entworfen und ausgeführt, das nöthige Wasser zuführt.

Wir kommen nun eine kleine Anhöhe hinaufsteigend, zum Tempel der Flora, welcher s. Z. von Abraham Freiherrn v. Oppenheim, mit einer prachtvollen Flora-Statue geschmückt, dem Etablissement geschenkt wurde. Dieses Kunstwerk aus cararischem Marmor wurde von Werres in Rom angefertigt.

Dem Ausgange der Flora zuschreitend, finden wir noch in unmittelbarer Nähe desselben ein grosses, sehr sauber und geschmackvoll in maurischem Style ausgeführtes Gartenhaus, welches von Rössemann & Kühnemann in Berlin eingesandt, einen sehr würdigen Schluss unseres Ganges durch die Ausstellung bildet.

II. Artikel.

Wenn hier über die höchst reichhaltige, interessante und vielseitige Ausstellung berichtet werden soll, so wird wohl Niemand einen Gesammtbericht erwarten; es kann wohl nur von dem Theil der Ausstellung, der den Obstbau und die Pomo-

logie betraf (Trauben waren bekanntlich ausgeschlossen) die Rede sein.

In der Zahl der Aussteller übertrifft ohne Zweifel die Cölner Ausstellung wohl alle bisher stattgehabten Gartenbau-Ausstellungen, allein es waren auch sicher mehr als die Hälfte Gegenstände, die doch dem Gartenbau sehr ferne liegen, wie dies später weiter angeführt ist.

Diese grosse Mannigfaltigkeit zog aber, gleich einer Industrie-Ausstellung das grosse Publikum sehr an und es war die Ausstellung selbst in der 3. Woche ihrer Dauer, auch bei 2 Mark Entré noch recht gut besucht. Wollen wir es dem General-Comité, welches doch ganz enorme Opfer an Geld zu bringen hatte — ich hörte die Ausstellung koste über 120,000 Thaler — durchaus nicht verargen, dass man einestheils durch Grossartigkeit, anderntheils durch Mannigfaltigkeit das grosse Publikum und namentlich Fremde anzuziehen suchte. — Ueber 1000 Aussteller haben sich betheiligt und auf dem circa 20 Morgen (5 Hectaren) grossen Ausstellungsfeld und in den dieselbe begrenzenden Hallen sah es daher recht bunt aus, da fast alle Zweige der Industrie auch mit vertreten waren. Ein Ueberblick von einer Plattform, die zwischen der Flora und der Ausstellung errichtet war, gewährte ein sehr buntes, bewegtes, wenn auch nicht gerade ein ruhiges und landschaftlich grossartiges Bild.

Obst war bei der ersten Serie nur weniges da, es war auch zu früh (25. August) und befand sich alles in der einen offenen Halle, dagegen bot die, den 11. September eröffnete 2. Serie einen grossen Obstreichthum dar. Zunächst wollen wir hier die von den beiden Jury's für Obst und Obstbäume und diesem nahe verwandte Gegenstände gegebenen Auszeichnungen kurz anführen und dann erst später auf das eigentlich Pomologische übergehen.

Prämien für Obst, Gemüse und verwandte Gegenstände.

Der Jury-Abtheilung, welche für Obst und Obstproducte, eingemachte Früchte, Gemüse und Aehnliches die Anerkennungen zuzuerkennen hatte, waren nur wenige Medaillen zugefallen und diese mussten auch noch zum Theil für die am 11. September beginnende II. Serie aufbewahrt werden. Die Jury bestand aus

etwa 12 Herren, deren Namen ich leider nicht mehr alle angeben kann. Diese theilte sich in 2 Unterabtheilungen und zwar: die eine für Obst unter Leitung des für diese Section von dem General-Comité bestimmten Präsidenten Herrn Baron Gundacker von Suttner aus Wien, in welcher Referent, Herr Ortgies aus Bremen, de Witte aus Amsterdam, Vilmorin aus Paris und andere thätig waren, während Generalsecretär Dr. Vogel aus Strassburg die andere Abtheilung leitete.

Die bei dieser ersten Serie für Obstprodukte zuerkannten Auszeichnungen waren folgende:

Eine silberne Medaille der Collection von Tafel-Birnen den Herrn Charosé Frères in la Pyramide bei Angers.

Eine bronzene Medaille dem Pflaumensortiment des Herrn Lehrer Hesselmann in Witzhelden bei Solingen.

dto. Herr von Leipziger in Kropstädt, Ananaspflanzen mit reifen Früchten.

dto. demselben für die 3 grössten reifen Ananas.

dto. Herr Mediard in Paris, für algierische Früchte.

dto. demselben für Datteln.

dto. Herrn Tschurtschenthaler in Bozen, für getrocknete Früchte.

dto. Herrn Gebrüder Stollwerck in Cöln, für candirte Früchte.

dto. der Actiengesellschaft in Bozen (früher Ringler und Söhne) für candirte Früchte.

dto. Herrn Joh. Braun in Mombach für candirte Früchte.

Ausserdem erhielt noch Arnoldi in Gotha die silberne und bronz. Medaille für seine schönen naturgetreuen Obstnachbildungen.

Für ausgestellte Obstbäume hat die für dieselbe bestellte Jury, deren Mitglieder mir gänzlich unbekannt geblieben sind, nach der Prämienliste folgende Medaillen zuerkannt:

Croux & Söhne, Vallé d'Aulnay silberne Medaille, Lambert und Reiter bronc. Med., Pomologisches Institut in Proskau bronc. Med., Haack und Müller in Trier 1 silb. und 1 bronc. Med., L. Späth in Berlin, 5 bronc. Med., J. Jurissen und Sohn in Naarden 2 bronc. Med., Academie Eldena bei Greifswald silb. Med.

Von Werken über Obst- und Weinbau wurden prämiirt: Lucas Baumschnitt bronc. Med., Dubreuil Culture des arbres

et arbriseaux bronc. Med., Babo der Weinbau bronc. Med., Rubens Winzerbuch bronc. Med., Maurer Beerenobst bronc. Med., Lucas die Pfirsiche bronc. Med., Berghuis Boomgaard bronc. Med. Für sehr schönes Dörrobst erhielt auch Freiherr v. Molsberg eine ehrenvolle Erwähnung; diese erhielt auch die südtirolische Fruchtexportgesellschaft und eine von mir aufgestellte Wander-Obstdörre, für welche kein Concurs im Programm war.

Die Abtheilung des Preisgerichtes für das Obst, welches vorzüglich in der 2. Serie vertreten war, sowie für die später eingelieferten Gemüse trat am 13. September, früh 9 Uhr, in der Ausstellung zusammen. Dasselbe bestand aus den Herren:

Arnold, Landwirthschaftslehrer aus Bitburg bei Trier,
André Dévos von Lüttich,
Kirsch, Director der Bäder in Spaa,
Koch, Herzgl. Garteninspector in Braunschweig,
Lauche, K. Garteninspector in Potsdam,
Dr. Lucas, Director des Pomolog. Instituts in Reutlingen.

Bei der Constituirung wurde Letzterer zum Vorsitzenden und Inspector Lauche zum Schriftführer gewählt.

Die sehr reichhaltigen Sammlungen von Obst und Gemüsen, welche in 6 verschiedenen Localen sehr übersichtlich und für den Beschauer sehr bequem, meistens auf Pflanzenstellagen, aufgestellt waren, wurden nun zuerst flüchtig durchgegangen, um sich zu orientiren und dann die Zuerkennung folgender Medaillen einstimmig beschlossen:

I. Preise für Collektionen:

Für das schönste und reichhaltigste Sortiment von Obst-Früchten eine goldene Medaille der Collectivsammlung des Cercle d'arbiculture von Lüttich, (Nr. 542) für eine reichhaltige, bestkultivirte und richtig benannte, viele neue Sorten enthaltene Sammlung, nebst einem Ehrenpreis des deutschen Pomologen-Vereins.

b. eine goldene Medaille der Garten-Verwaltung Monrepos zu Geissenheim und der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geissenheim (Nr. 536), für eine reichhaltige, gut cultivirte und richtig benannte Obstcollection, mit der Bemerkung, dass es höchst wünschenswerth wäre, wenn die Königliche Lehr-Anstalt für Obst- und Weinbau sich statt der

französischen Namen, der im Illustrirten Handbuch der Obstkunde festgestellten, deutschen Benennungen in Zukunft bedienen würde.

a. eine silberne Medaille: Herrn Croux et Fils, Horticulteurs zu Vallée d'Aulnay bei Sceaux, für eine sehr reichhaltige und gut kultivirte und viele neue Sorten enthaltene Collection.

b. eine silberne Medaille: Herrn Aloys Welponer in Bozen für eine Sammlung gut ausgebildeter durch Schönheit ausgezeichneter Handelsfrüchte (539).

c. eine silberne Medaille für die Collectivausstellung der K. Gartenbaugesellschaft in Copenhagen für eine reiche und interessante Sammlung von Obst.

d. eine silberne Medaille: Herrn Franz Wendt, Röskilde, Dänemark, für eine reichhaltige, in Anbetracht des nördlichen Klima's ganz ausgezeichnete, richtig benannte Obstsammlung, viele seltene und werthvolle Sorten enthaltend.

e. eine silberne Medaille: Herrn Max Touchon, Hohenau bei Mainz, für ein sehr reichhaltiges Sortiment, worunter viele neue und interessante Sorten waren, meist gut cultivirt.

f. eine silberne Medaille für eine sehr schöne, reichhaltige Sammlung edler Aepfel und Birnen aus den Gärten Sr. Majestät des Königs von Württemberg.

Bronzene Medaillen wurden zuerkannt:

a. Der Societé horticole et agricole du Hainaut zu Mors.
b. Herr Commerzienrath H. Uhlhorn in Grevenbroich.
c. Gartenbau-Verein zu Saarbrücken.
d. dto. zu Meiningen.
e. Dem pomologischen Institut zu Proskau.
f. Lehrer Hesselmann in Witzhelden bei Solingen.
g. Herrn von Molsberg in Langenau in Rheinhessen.
h. Herrn Kern, Handelsgärtner in Landau.
i. Herrn Galesloot in Amsterdam.
k. Herrn Johann Holzknecht in Bozen.
l. Dem Gartenbau-Verein in Wien.
m. Der Gartenbau-Gesellschaft in Hildesheim.

II. Preise für einzelne Obstsorten und besondere Leistungen:

Eine bronzene Medaille für Vaccinium macrocarpum der Königl. Gärtner-Lehr-Anstalt zu Potsdam.

Eine silberne Medaille für einen neuen vorzüglichen Herbst-Apfel, gezogen von Herrn Max Touchon in Hohenau, der von den Preisrichtern Touchon's Sommerparmäne genannt wurde.

Eine bronzene Medaille für eine dreifrüchtige Ananas, besonders wegen ihres morphologischen Interesses, dem Herrn Grafen Dohna, Schlobitten.

Eine bronzene Medaille den Feigen der Societá agraria zu Roveredo.

Eine bronzene Medaille für eine von Herrn Commerzienrath Uhlhorn in Grevenbroich aus Samen gezogene neue sehr edle Nectarine, von den Preisrichtern Uhlhorns Nectarine genannt.

Eine bronzene Medaille dem Cercle d'agriculture de Liège, für neue Pfirsichsorten Brugnon Gallopin, Avocat Collignon, Semis Wery.

Eine bronzene Medaille für 2 sehr grosse Ananas des Herrn Wimmer, Schloss Gerasdorf bei Neunkirchen.

Eine bronzene Medaille den Alois Welponer in Bozen, für eine Sammlung sehr schöner Südfrüchte.

Eine silberne Medaille für die sehr umfassende Collection von Südfrüchten aller Art, der K. K. Ackerbaugesellschaft in Roveredo.

III. Preise für Gemüse.

Eine silberne Medaille für die reichhaltige Sammlung best kultivirter Gemüse der K. K. Gartengesellschaft Wien.

Eine bronzene Medaille der reichhaltigen Sammlung best kultivirter Gemüse, der Kgl. Landes-Baumschule zu Alt-Geltow bei Potsdam.

Eine bronzene Medaille dem Gartenbau-Verein zu Eupen.

Eine dto. für die schönsten Melonen, der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille für Wassermelonen dem landwirthschaftlichen Verein zu Gyongyos in Ungarn.

Eine bronzene Medaille den riesigen Eierfrüchten von der K. K. landwirthschaftliche Gesellschaft Roveredo.

Eine bronzene Medaille den Eierfrüchten der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille für die Sammlung Tomaten, der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille den Speise-Kürbissen der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille der Gartenbau-Gesellschaft zu Soest, für schöne Gemüse, besonders Kohlarten.

Eine bronzene Medaille für die 24 Pfd. schwere Honfleur Melone des Obergärtner Jacobson in Kopenhagen.

Eine bronzene Medaille der Bohnen-Sammlung des Kgl. Pomologischen Instituts zu Proskau.

Dass für dem Gartenbau oft sehr entfernt stehenden Gegenständen goldene und silberne Medaillen und Geldprämien ertheilt wurden, war mir, wie vielen der anwesenden Gartenbautechniker etwas unerklärlich, so erhielt z. B.: J. M. Farina für Parfümerien die silberne, die Schmidsche Zuckerfabrik in Cöln für Zucker die goldene Medaille, dieselbe ebenso eine andere Zuckerfabrik für Zucker, Hartogh in Amsterdam erhielt für Oele die silb. Med., Cramers in Amsterdam für Thee eine silb. Med., eine Pariser Tabakmanufactur erhielt für Tabak die goldene und eine andere Fabrik eine silb. Med. Dass für Oelfarbenbilder, Porcellanwaaren, ja sogar für Lebkuchen Medaillen ertheilt wurden, ist gewiss bei einer Internationalen Gartenbauausstellung zum mindesten etwas sonderbar. Auch konnte ich es nicht ganz begreiflich finden, dass dem Herren Croux et Fils in Vallee d'Aulney bei Paris für ausgezeichnete Leistungen auf dem Gebiete der Baumkultur eine grosse silberne Staatsmedaille vom General-Comité ertheilt wurde, da ja dessen Obstcollection, sowie dessen Bäumen silberne Medaillen zuerkannt wurden, auch die ausgestellten Obstbäume und speciell die formirten, doch grossentheils nicht tadelfrei waren.

III. Artikel.

Excursion auf den Subbelrather Hof bei Cöln.

Der Garten des Herrn Schlösser, eines eifrigen Mitgliedes unseres Pomologenvereins, welcher sich 20 Minuten von Köln

befindet, ist 26 Morgen gross, mit massiven Mauern eingeschlossen derart, dass das Ganze 3 nebeneinanderliegende, selbständige Gärten bildet, die durch Mauern und eiserne Thore von einander getrennt sind. Die Gebäulichkeiten befinden sich im mittleren Garten, die Mauern sind theils mit Spalierlatten, theils mit Zinkdraht versehen.

An den Wänden, welche Morgens die Sonne haben, befinden sich meistens Frühpfirsiche mit Burgunder und Pariser Gutedel Trauben, gegen die Mittagsonne stehen ausgewählte Pfirsich-Sorten, so dass der Eigenthümer vom 20. Juli bis 1. November immer reife Pfirsiche hat.

Die Mauern, welche Nachmittags die Sonne bekommen, sind mit den feinsten Sorten Aepfel- und Birnsorten bepflanzt. Wo fast keine Sonne hinkommt, stehen Schattenmorellen.

Ringsum im Innern der Gärten befindet sich auf 2 Meter Entfernung von den Mauern ein Weg und mitten durch jeden Garten geht ein Kreuzweg.

In den 3 Gärten stehen circa 50 Reihen hochstämmige Obstbäume auf 30 Fuss Entfernung. In den Reihen selbst befinden sich die Bäume 15 Fuss von einander so eingetheilt, dass die Aepfel und Birnen auf 30 Fuss Quadrat stehen und der dazwischen sich befindende Baum eine Pflaume, Aprikose, Kirsche oder Pyramide ist, die weniger alt und gross werden. Das Ganze ist dadurch eingetheilt in Felder von 30 Fuss Breite, die mit dem Pfluge bearbeitet werden können. Die Felder bepflanzt Herr Schlösser jetzt nach und nach mit je einer Reihe Pyramiden in der Mitte, und rechts und auch links 2 Reihen Cordon.

Zwischen den Bäumen stehen Erdbeeren, denen der dortige ziemlich schwere Lehmboden gut convenirt. Ueberhaupt sind alle Wege der Gärten fast mit Erdbeeren bepflanzt. Hat eine Erdbeersorte den Boden ausgenützt, so wird eine andere Sorte nach vorheriger Düngung hingepflanzt. Mit den Erdbeeren-Beeten wird alle 4 Jahre gewechselt und ein anderes Stück benützt.

An den meisten Wegen entlang sind Johannisbeeren angepflanzt, welche nach der grossartigen Beerenernte zu Wein fabricirt werden.

Ich fand, dass Herr Schlösser sich seine Pfirsiche selbst anzieht und auch wohl 1000 einjährige Birnen besass, die er zu Cordon benutzen wollte. Die Pfirsiche gedeihen vortrefflich in dem tiefgründigen Lehmboden, der aber den Aprikosen

weniger behagt; Kirschen sind da gepflanzt, wo der Boden am leichtesten ist und Pflaumen, wo sich der schwerste Boden befindet. Die Birnen gedeihen daselbst ausgezeichnet, dagegen wollen die Aepfel weniger gut wachsen. Auffallend ist, dass der Weisse Wintercalvill dort hochstämmig ziemlich gut gedeiht, während die Ananas-Reinette nicht recht fort will; mehr üppig wächst der Weisse Sommercalvill, der Hawthornden Apfel, der Königin Sophienapfel, Charlamovsky, der Schmant-Apfel, Engl. gelber Carolin, Amerikanische Staatenparmaine, Casseler Reinette, Kronen-Reinette, Orleans-Reinette, Champagner-Reinette und Lothringer-Reinette; als krankhaft wurde mir dort bezeichnet die Baumanns-Reinette und der Langtons Sondersgleichen, auch ist Herr Schlösser kein Freund von zu vielen, edlen, aber difficilen Sorten, denen vielleicht der Boden zu schwer ist.

Von Birnen zeichneten sich durch enormen Ertrag besonders aus Amanlis B.B., Gute Louise von Avranches, Triumph von Jodoigne, Rousselet von Rheims, Hardenponts Leckerbissen, Winterdechantsbirn, Six's B.B., Regentin, Arembergs Colmar, Diels B.B., Forellenbirn, Colomas Herbst B.B., Arembergs Butterbirn, Onondaga, Weisse Herbst B.B., Beurre Clairgeau, Blumenbachs B.B., Hofrathsbirn, Winter-Crassanne, Schöne und Gute, Wildling von Motte, Van Marums Schmalzbirne, Congressbirne, Williams Christbirn und Windsorbirn. Getadelt wurde mir die Herzogin von Angouleme und Napoleons B.B. trotz Ihrer Fruchtbarkeit hier unergiebige Sorten, die übrigens in andern Gärten mit leichtem Boden guten Ruf haben und nicht steinig werden.

Die meisten Kirschen waren sog. Spanische Schatten-Morellen; die grössere Anzahl Pfirsichbäume ist eine sehr frühe Local-Sorte, die der Weissen holländischen am ähnlichsten ist. In Pflaumen ist ausser der Grossen Reineclaude, die Bordeaux-Pflaume, Kirkespflaume, Violette Reineclaude und die Italienische Zwetsche am allermeisten vertreten. Da Herr Schlösser über 160 Sorten Birnen, 130 Sorten Aepfel, 40 Sorten Pflaumen und 30 Sorten Kirschen in seinem Garten hat, wird er uns in wenigen Jahren ein ordentliches Urtheil abgeben können, wie die meisten Sorten in seinem schweren Boden gedeihen. Von

circa 30 Sorten Trauben scheint dort der Pariser Gutedel der vortheilhafteste zu sein; er ist auch in Menge angepflanzt.

Ein eleganter Bienenpavillon, der mehr als 200 rationelle Bienenwohnungen fasst, erregte mein Erstaunen, da ich bis jetzt wenig Gelegenheit hatte, eine so grossartige Zucht zu sehen.

Es ist hier ein Bild von der intensivsten Cultur gegeben, welches zur Nachahmung jeden, der den Garten besucht, aneifern wird.

Herr Schlösser liefert hundertweise seine Pfirsiche, Trauben, Aepfel und Birnen nach Cöln, von Erdbeeren, deren er wohl 3 Morgen besitzt, nimmt er jährlich grosse Summen ein. Ausser Erdbeeren sah ich die Zwischenräume zwischen den Baumreihen grösstentheils mit Zuckerrunkeln bepflanzt, die theils für die Fabriken dienen, theils aber auch zur Bereitung von Apfelkräutchen in Verbindung mit Süssäpfeln verwendet werden.

Dr. Ed. L.

Gartenbauausstellung in Upsala.

Wir theilen hier das sehr interessante Programm zu einer diesen Herbst in Upsala abgehaltenen Ausstellung, zu der wir eine freundliche Einladung erhielten, welcher wir leider nicht entsprechen konnten, mit. Die Ausstellung von Gartenproducten, welche die Gartenbaugesellschaft zu Upsala angeordnet, umfasst ausser den nördlichen Provinzen, noch Upland, Westmanland, Wermland sammt allen in der Nähe liegenden Orten und hat in Upsala am 2—5. Oktober stattgefunden.

I. Abtheilung. Vier Preise. 1. Preis von der Königin Sophie. Für die am besten angelegten und gepflegten Gärten; es müssen alle Haupt-Zweige des Gartenbaus vertreten sein.

II. Abtheilung. Neun erste Preise: „Für die besten angelegten und gepflegten Privatgärten.“ Neun zweite Preise: „Für die besten kleinen Gärten bei kleinen Gutsbesitzern.“ Zehn erste Preise: „Für die schönsten und bestgepflegten Privatgärten in den Städten Stockholm, Upsala, Westerascarlstad, Gefle, Falun, Hernösand, Oestersund, Usnea und Lulea.“ Zehn zweite Preise: Für Pflanzungen auf den Höfen in denselben Städten. Die Preise bestehen in silbernen Bechern und Medaillen in Silber und Bronce.

III. Abtheilung. Gemüse. Der schönsten Sammlung von Gemüsen einen ersten, drei zweite, 5 dritte Preise; für Kohl 1 ersten (8 schwedische Kronen), 2 zweite mit 4 Kronen, 2 dritte gleichfalls. Verschiedene Preise für Wurzelgewächse, Salat, Zwiebel, Artischocken, Cardonen, Erbsen, Bohnen, Tomaten, Kürbisse, u. s. w.

IV. Abtheilung. Baum- und Beerenfrüchte (Obst). Erster Preis: 1 silberner Becher, 2 zweite und 3 dritte Preise für die schönste Sammlung von allen Obstsorten. Erster Preis für eine Sammlung Aepfel für 6 Sorten, von einer jeden Sorte ein Korb voll, nebst Verkaufspreis. Ditto 2 zweite, 3 dritte, 4 vierte Preise: für Apfelsammlungen von 15—20 Sorten und 8—10 Stück in jeder Sammlung. Ein gleicher Preis und Abtheilung ist für die Birnen bestimmt. Erster Preis besteht in einem silbernen Becher, zweiter Preis in silbernen Medaillen, dritter Preis in broncenen Medaillen, vierter Preis in 4 Kronen.

V. Abtheilung. Getriebene Früchte in allen Species ungefähr dieselben Preise.

VI. Abtheilung. a. Ein Sortiment blühender Topfpflanzen. b. ein Sortiment blühender Rosen. c. ein Bouquet und andere Bindereien. d. 10 Sorten Topfpflanzen für Zimmercultur. Die Preise ungefähr wie die Vorigen.

VII. Abtheilung. Decorationspflanzen. a. Blattpflanzen, b. Bäume und Sträucher fürs Freie in abgeschnittenen Exemplaren oder Zweigen. Preise wie die Vorigen.

VIII. Abtheilung. Medicinalpflanzen und Schwämme.

IX. Abtheilung. Conservirte Früchte.

X. Abtheilung. Gartenwerkzeuge und Modelle. Gartenpläne etc.

Der Vorsitzende ist Herr Baron Fr. Hermelin. Schatzmeister: Herr Apotheker E. A. Andberg; Secretär: Herr Friedr. Ahlberg, sämmtlich in Upsala.

Dr. Ed. L.

Die Bewohner der Doftana und ihre Obstkultur

im Distrikt Prahova in der Walachei.

Die Doftana ist der erste Fluss, welcher die etwas grössere Prahova auf ihrer linken Seite hinter den Ortschaften Bonest und Slobosia aufnimmt.

Die Vereinigung dieser Flüsse findet an einem Punkte statt, von wo aus man in südlicher Richtung zwischen den Städten Ploiest und Bucarest in die Tiefebene der Walachei schaut, dorthin nehmen die vereinigten Flüsse ihren Lauf.

Auf der entgegengesetzten Seite sieht man im Hintergrund im Westen den mächtigen Buretsch in der Kette der nach Norden laufenden Karpathen, aus denen die genannten Flüsse entspringen, im Vordergrund die freundlich sich nach Süd und Südost abdachend und bei der Vereinigung der Prahova mit der Doftana sich verlaufenden Vorgebirge.

Von der Vereinigung obiger Flüsse beginne ich den Gang ins Doftanathal und komme zuerst nach

I. Bonest auf der linken Seite der Doftana, einer Gemeinde mit 165 hölzernen Häusern — (wie sie ja im ganzen Thal auch nicht anders zu treffen sind) und 900 Einwohnern. Hier stehen 38 neu angelegte Gärten, von denen je einer durchschnittlich 200 Zwetschen- oder Pflaumenbäume in Reihen gesetzt hat. Die bei den Häusern liegenden Gärten sind trotz der schlechten Pflege in gutem Zustand. Es kommen auf jeden Bewohner 39 Zwetschen- oder Pflaumenbäume, 1 Nuss-, Aepfel- oder Birnbaum, ausserdem findet man in geringer Zahl Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten und Maulbeerbäume. Auf der andern Seite der Doftana bis zu ihrer Mündung in die Prahowa liegt

II. Die Gemeinde Slobosia ziemlich zerstreut in 33 Wohnungen und 168 Seelen. Hier sind die Gärten theilweise verwahrlost, dessenungeachtet kommen auf den Bewohner 22 Zwetschgen- oder Pflaumenbäume, $1^1/_2$ Wallnuss-, Aepfel- oder Birnbäume; Kirschen-, Weichseln-, Quitten- und Maulbeerbäume fehlen auch hier nicht. Aus Slobosia kommt man auf der Hauptstrasse in einer viertel Stunde nach

III. Dem Landstädtchen Campina in schöner Thalebene, die eher zur Doftana als zur Prahova Ebene gerechnet werden kann mit

520 Häusern und 3200 Bewohnern — Post- und Telegraphenstation, einer Apotheke und sehr lebhaftem Wochenmarktverkehr. Campina ist jedenfalls der älteste Ort im Distrikt, hier sieht man um eine Kirche ein ziemlich gut erhaltenes altes Mauerwerk von einem Vertheidigungsplatze gegen feindliche Ueberfälle. Nach Campina zogen in den Zeiten der Türkenkriege die Burzenländer Sachsen ins Verhau, wenn sie erfuhren, dass die ungerufenen Türken im Heranrücken auf Siebenbürgen seien, denn das Niederhauen von Bäumen, womit die vorsichtigen Deutschen Burzenländer, die damals ohnedem so schlechten Wege den herannahenden und gefürchteten Türken unzugänglich machten, war das erste Hinderniss, welches sie ihnen bereiteten.

Da es in diesem Städtchen auch Handelsleute und Professionisten gibt, die kein Besitzthum haben und die Bäume aus mehreren Gärten bis auf einige riesig grosse Wallnussbäume gänzlich verschwunden, ferner in demselben Mais statt Obstbäume kultivirt wird und sonderbar dem Obstbau gerade in der Stadt weniger Rechnung getragen wird, wie auf dem Lande, was die vielen verwahrlosten Gärten bezeugen, so kommen auf einen Bewohner kaum 10 Obstbäume. Auch hier wie sonst vorherrschend Zwetschen und Pflaumen, Aepfel- und Birnbäume mehr wie im Dorf. Kirschen, Weichseln, Quitten sieht man oft, ebenso den Maulbeerbaum. Am untern Ende der Stadt in der Nähe der Prahova, liegt der grösste Zwetschengarten mit einigen Nussbäumen, hier zählte ich 1000 Zwetschenbäume. Dieser Garten gehört zum Gut Campina und fristet im Pacht ein kümmerlich Dasein. Von der Stadt Campina in nordöstlicher Richtung führt eine gute Strasse in einer halben Stunde nach dem Salzbergwerk, rechts und links an dieser Strasse am rechten Ufer der Doftana liegen sehr zerstreut 42 Ansiedlungen, diese heissen

IV. Brasie, 6 Stunden hievon Poinea (Petroleumquellen) mit 210 Inwohnern meist verwahrlosten Gärten. In der Nähe dieser zahlreichen Petroleumquellen befinden sich 2 ziemlich grosse, leider auch verkümmerte unter der Raubwirthschaft der Pachtung stehende Obstgärten mit wenigstens 2000 Obstbäumen, fast lauter Zwetschen und Pflaumen und an die 32 Wallnussbäumen, gehören zum Gut Campina. In den übrigen Ansiedlungen stehen noch 3000 Zwetschen- und Pflaumenbäume, 73 Nussbäume und einige Kirsch-, Weichsel- und Maulbeerbäume.

V. Telega — Marktflecken und Salzbergwerk an der linken Seite der Doftana. Das reiche Salzbergwerk liegt 70 Meter vom Fluss und ist mit zahlreichen Gärten umgeben, die zum Theil in neuerer Zeit angelegt sind. Fast eine halbe Stunde vom Bergwerk über einen kleinen Berg in östlicher Richtung in einem Bergkessel liegt der Marktflecken Telega, wo auch die alt aufgelassenen Salzgruben sind. Telega hat 2400 Einwohner mit vielen Gärten und wenigen Obstbäumen. An den südlichen Bergabhängen reift die Traube, leider bieten gerade diese so wie die südöstlichen Abhänge traurige Bilder von Bergabrutschungen. Im Marktflecken Telega kommen auf den Bewohner 14, in der Colonie des neuen Salzbergwerkes 23 Obstbäume, hauptsächlich Zwetschen und Pflaumen. Telega vis-à-vis am rechten Ufer der Doftana liegt

VI. die 1874 neu errichtete Prinz Demeter Stirbeysche Maierei (diesem Prinzen gehört das Gut Campina mit herrlichen Waldungen und vielen Linden) mit verschwundenen Gärten und einem aus 340 zur Hälfte Aepfel- und Birnbäumen bestehenden neu angelegten Obstgarten. Von der Maierei führt im trockenen Wetter ein guter Fusssteig, oder aber ein schlechter Fahrweg in gleicher Zeitdauer von 20 Minuten etwas flussaufwärts auf das linke Ufer der Doftana, welches hier eine Höhe von 45—50 Meter hat, in eine der schönsten Gemeinden Rumäniens nach

VII. Breba mit einem Kloster und nahezu 2200 Einwohnern. Vom rechten Ufer der Doftana, das im Berge aufsteigt, gewährt der Anblick von Breba in seiner weiten Ausdehnung mit den in lauter rechtwinkliche Quadrate geformten Gärten und Ackerfeldern durcheinander auf einer Hochebene, hinten im Westen der Gebirgszug, vorne das imposante Doftana-Ufer mit der tiefen Doftana ein überaus schönes Panorama. So wie in Breba findet man überall die Obstbäume in einer weniger genauen Ordnung stehen, selbst die Nussbäume kommen oft in Reihen vor. In Breba stehen wenigstens 51,000 Obstbäume, unter denen 2000 Nuss-, 3000 Aepfel-, Birn-, Kirschen- und Weichselbäume, wenige Maulbeer-, die übrigen Zwetschen- und Pflaumenbäume. Früher fand man in Breba bedeutend mehr Nussbäume, sie nehmen nicht in dem Masse zu, wie ab, besonders in Jahren wie das Vorjahr, wo die Waldungen durch den hohen Schnee unzugänglich sind, dann greifen einige zu den Zäunen, andere zu den Nussbäumen und dann erst kommt die Reihe an die Zwetschen. Von Breba führen einige unzuverlässige Wege das Ufer hinunter

auf die rechte Seite des Doftana-Ufer, das hier nicht hoch ist, in die kleine Gemeinde

VIII. Lunia mare, die früher Arina longa — (langer Strich von Erlen) geheissen hat, mit 30 bei einander liegenden Häusern. Zu diesem Kirchenspiel gehören noch an die 20 zerstreut liegende Ansiedelungen und diese heissen Po plai mit zusammen 280 Seelen. Auch in diesem Kirchenspiel findet man wenige Gärten, die unter 100 Standbäumen vorherrschend Zwetschen haben. Von Lunia mare führen zwei gleich schlechte halsbrecherige Pfade auf derselben Seite der Doftana in einer Stunde nach

IX. Schiotriele, entweder in der Doftana hinauf oder gleich bergauf über Po plai und Botrine (ein Bach). Schiotriele, fast $^1/_2$ Stunde von der Doftana auf mehreren Berghügeln und in Bergschluchten zerstreut, hat 200 Häuser, 900 Seelen, und kommen auf den Bewohner 22 Zwetschen- und Pflaumenbäume, $^3/_4$ Nuss-, $1^1/_2$ Apfel-, Birn-, Weichsel- oder Kirschenbäume.

X. Secerie, Gebirgsdorf, $^3/_4$ Stunden von Schiotriele, rechts an der Doftana mit 80 Wohnhäusern, in denen 355 Seelen leben mit fast 10,000 Obstbäumen, grösstentheils Zwetschen- und Pflaumen. Hier bemerkt man, dass das Obst kleiner bleibt, dennoch aber gut reift. Von Secerie kommt man zu Fuss in einer guten halben Stunde nach

XI. Tesile mare zu beiden Seiten der Doftana gelegen mit rauhem Klima 250 Häuser, beinahe 1100 Bewohnern. Wenn hier gleich die Zwetsche noch etwas kleiner bleibt wie in Secerie und bei der Reife mehr röthlich bleibt, so eignet sie sich dennoch recht gut zum Branntweinbrennen, wesswegen sie hauptsächlich kultivirt und fleissiger wie sonst vermehrt und gepflegt wird. Tesile hat sicher 24,000 Zwetschen- und Pflaumenbäume, das übrige Obst, Birnen und Aepfel ist von geringem Werth. Eine halbe Stunde weiter am Fluss hinauf liegt die letzte Gemeinde des Doftana Thales

XII. Fristenni in der Nähe der Karpathen an der linken Seite der Doftana mit 240 Einwohnern im rauhen Gebirg, wo die Walachen so gerne wohnen. In Tresteni bleibt die Zwetsche klein, fast nur halb so gross wie in Campina, wird auch nicht recht reif, eignet sich aber noch immerhin zur Branntweindestillation, doch nicht zum Dörren. Aus den statistischen Daten über das Doftana Thal ergibt sich, dass in demselben auf wenigem Grundcomplex eine Be-

völkerung von 12,200 Seelen lebt, die eine nicht ahnend grosse Obstcultur mit 215,000 Zwetschen- und Pflaumenbäumen, 4500 Wallnuss-, 5000 Aepfel- und Birn-, 8000 Kirsch-, Weichsel-, Pfirsich- und Quittenbäume unterhalten. Nebst dem findet man im Thal eine nicht zu unterschätzende Anzahl von Maulbeerbäumen; Seidenzucht wird indess nicht betrieben.

Von dieser Bevölkerung zählen ungefähr die Stände der Beamten, Geistlichen, Handels, Gewerbe und Militär 160 Familien, die übrigen Familien wären ausser einigen Grossgrundbesitzern in

Grundbesitzer I. Klasse mit 3 Hektare
II. Klasse mit 2 „ und in
Grundbesitzer III. Klasse mit 1 „ eigenem

Ackergrund einzutheilen, auf welchen Feldern hauptsächlich Mais angebaut wird. Vor 50 Jahren ist das Doftanathal viel fruchtbarer gewesen und waren auch die Abrutschungen nicht so grell wie heute, gegen die man so stumm ist. Verschwindet ein Grundstück, so sucht man ein Anderes. Bei Zeiten für die Erhaltung des Bodens Schutzmittel aufzusuchen, fällt ja Niemanden ein, da man im Wege des Pachtens, wenn auch um hohen Zins immer ein anderes findet.

Ueberall im Doftanathal wird gedüngt; eine Ausnahme macht der neu aufgerissene Wald oder Wiesengrund. Das Urbarmachen von Grundcomplexen zerstörter Waldungen ist an der Tagesordnung; nach allen Richtungen findet man diese heillose Wirthschaft in der Walachei. Hieraus erklärt sich zum Theil die erstaunliche Fruchtbarkeit, welche den grossen Export von Früchten ermöglicht.

Heuwiesen wie die Viehweide pachten die Bewohner der Doftana von dieser oder jener Herrschaft. Das Thal deckt nur in günstigen Jahren seinen Bewohnern den Fruchtbedarf. In der Viehzucht ist eine ausserordentliche Concurrenz nicht selten mit Schaden verbunden, denn hier haben die Wölfe ihre Heimath. Die höher gelegenen Gegenden des Thales sind gut für Schafweide, aus deren Wolle sich die Rumänen selbst die Kleiderstoffe verfertigen. Selten hat eine Familie über 20 Schafe.

Wenngleich dieses Völkchen das Jahr hindurch mit Mais und Kleidern versehen ist, so braucht es um zu existiren noch sehr viel und die Leute zahlen im Verhältniss zu ihrem Besitzthum eine hohe Steuer, die geeignet ist, die Familien im Status quo ihrer Classeneintheilung zu erhalten — ungleich vermögend, gleich arm. — Das einzige Rettungsmittel für ihre seit 11 Jahren erhaltene Unabhängig-

keit von der Grundherrschaft ist der Ertrag der Obstcultur, der es den Thalbewohnern ermöglicht, die seit 11 Jahren bestandene und noch 4 Jahre dauernde Grundentlastungs-Steuer zu zahlen und zahlen zu können.

Hier eine simple Rechnung über den Ertrag eines mittelmässig grossen Gartens von 100 Zwetschen- und Pflaumen, 3 Wallnuss- und einigen anderen Obstbäumen. Im Durchschnitt tragen jedes Jahr mindestens 50 Zwetschenbäume, auf die ich hier den Hauptwerth lege, die geben 600 Kilogramm frische Zwetschen, von denen werden an die 150 Kilogramm gedörrt. Die geben 50 Kilogramm gedörrte Zwetschen, die haben einen Werth von

16 Francs, 400 Kilogramm zu Zwetschenfusel gebrannt
38 Francs, 8000 Stück Wallnüsse p. m. nur $1^1/_2$ Francs
12 Francs, für sonstiges Obst nur
4 Francs; dieses gibt im Ganzen

80 Francs. Diese Summe erscheint dem Leser klein, der Rumänier an der Doftana macht sie sich aber grösser, in dem er sagt 216. Lei, d. i. 216 alte Piaster. Doch auch 80 wird eine respektable Summe, sobald man sie mit der Anzahl der bestehenden Gärten mit 2200 multiplicirt, da sind noch 50 Kilogramm von den 600 nicht in die Rechnung gebrachte frische Zwetschen, so wie anderes Obst für den Hausbedarf, ferner macht sich jeder Wirth aus einem Abgang vom destillirten Zwetschenbranntwein Essig fürs ganze Jahr. Zum Branntweinbrennen haben die Wohlhabenderen 80 Mass haltende grosse Kupferkessel, in welchen sich dann auch die Aermeren ihren Zuice destilliren. Diesen Zwetschenfusel trinken nicht blos die Bauern, sondern auch die Handwerker, insonderheit die rumänischen Kaufleute auf Reisen. Vor dem Beginn des Mittagessens wird zuerst ein Glas Zuice-Zwetschenfusel getrunken und dann erst andere Getränke.

Ueber die Pflege der Obstbäume lässt sich hier nicht viel sagen, der Doftaner pflanzt nur dorthin Bäume, wo er weiss, dass sie auch gedeihen; sind die Bäume einmal so alt, dass sie nicht mehr recht tragen, die Aeste anfangen auszutrocknen, so werden sie mit der Holzhacke (nebst einem gewöhnlichen Messer die einzigen Obstbau-Instrumente) gut gestutzt, hilft dieses nicht mehr, so wird der Garten aufgegeben und sonst wo ein neuer angelegt. Mit Bodenverbesserungen zu Gunsten der Bäume befasst sich Niemand und erst nach 100 Jahren, wenn oft gedüngt und Mais von der Stelle ge-

erntet worden ist, ist es möglich, dass abermals auf dem Platze, wo einst ein Garten stand, ein neuer gepflanzt wird; wenn der Boden nicht durch Abrutschungen auf immer verloren ist und ein lehmig sandig, unfruchtbares Steingerölle hinter sich lässt. Oft sieht man einen oder mehrere Wallnussbäume auf solchen aufgelassenen Gartenstellen selbst den Bergabrutschungen von einem Jahrhundert zum andern trotzen.

Die Doftaner haben kein Brod, dasselbe ersetzt der Mamaliga, ein fester Brei von Maismehl und eine Zuthat von Salz $^1/_4$ Stunde im Wasser gekocht und $^1/_4$ Stunde über der Flamme gerührt oder der Malai aus demselben Mehl, ein kalter Brei, wird 3 Finger dick rund geformt in der Feuerstätte zu Hause oder im Felde gebacken; nebst diesem haben sie sehr einfache meist kalte Speisen das ganze Jahr hindurch.

Fest hält der Doftaner an den religiösen Sitten und Gebräuchen, noch mehr das weibliche Geschlecht auch ohne Obsorge des Geistlichen, welcher sich keiner besonderen Achtung erfreut.

Von der Schule haben sie oft nur das Wort, manchmal auch das Gebäude, das sie Schule nennen, selten einen Lehrer, wenn es nicht der Pfarrer ist. Wenn sie auch keine Schulbildung besitzen, so findet man doch bei den meisten eine gewisse Naturbildung, die oft auch dem Geschulten imponirt, ein gutes Gedächtniss ersetzt bei ihm das Schreiben. Abgehärtet ist dieses Völkchen in jeder Beziehung und besitzen eine bewunderungswerthe Ausdauer im Gehen und Steigen bis ins hohe Alter.

Der Volksschlag ist klein, besonders die Frauen, doch findet man unter den Männern auch grosse schlanke Gestalten. Heilige Bilder, Gewebe und eine Anzahl von Polstern sind dem Thalbewohner die vorzüglichsten und werthvollsten Hauseinrichtungsgegenstände. In grösster Achtung steht bei diesen Leuten ihre frühere Grundherrschaft, ohne deren Grundpachtung sie nicht zu existiren glauben.

Nie hat mir ein Doftaner seine Freiheit und Unabhängigkeit von der Grundherrschaft gepriesen, die Meisten offen bedauert, dass sie nicht Frohnbedienstete geblieben seien, denn damals seien sie wohlhabender gewesen, hätten weder Grundentlastungssteuer, noch so hohe Pachtzinse gezahlt.

Der Doftaner erkennt seine niedrige Bildungsstufe dem Fremden gegenüber und wird daher auch ganz gewiss lernen, sobald ihm ein-

mal die Gelegenheit dazu geboten wird — an der man aber verzweifeln könnte.

Sehr gastfreundlich ist der Doftaner wie es aber überhaupt das rumänische Volk, hauptsächlich das Landvolk ist, er gehorcht seinem fremden Vorgesetzten ebenso, wie dem Einheimischen und ist äusserst dienstfertig und kommen unter ihnen selten Diebstähle vor, wenn sie das 7. Gebot auch nicht gelernt haben.

Kurzer Bericht

über den Anpflanzungs-Verein in Warnsdorf, Oester.-Schlesien.

Briefliche Mittheilung an Dr. Ed. Lucas.

Derselbe zählt nun über 300 Mitglieder, verfügt aber leider nur über karge Mittel, da jedes Mitglied blos 10 kr. Oe.-W. monatlich zu zahlen und dafür Antheil hat an den, in den Baumschulen des Vereins gezogenen Bäumchen, welche laut Statuten nicht verkauft werden dürfen, sondern an die Mitglieder, dem Heranwuchs entsprechend, vertheilt werden müssen. Durch äusserst wirthschaftliche Cassa-Führung, dem gewährten Pachtschillingsnachlasse für das Baumschulgrundstück und der unentgeldlichen Ueberlassung des Staatsamtsgartens zur Bepflanzung, durch freiwilligen Anbot eines äusserst günstig gelegenen, bereits umfriedeten Ackergrundstückes, das wenig Arbeit, somit Kosten-Ersparniss bei Anlage einer Baumschule brachte und namentlich durch die vom hohen Landeskulturrathe für Böhmen zur Förderung des Obstbaues gespendeten Subventionen für 1874 mit fl 200. und für 1875 mit fl. 300. — wurde der Verein in die glückliche Lage gebracht, zu der bereits 6 Jahre bestehenden Baumschule, welche über 5000 Bäumchen enthält, noch 2 neue Baumschulen und zwar eine mit über 7000 Stück Obst-Wildlinge zu bepflanzen und die andre zur Anlage einer Saatschule und zur Heranziehung von Zierbäumen zu verwenden. Diese Zierbäume haben zur Ergänzung der vom Vereine durch Subscription unter den Mitgliedern geschaffenen Friedhofsbepflanzung und Alleeanlagen an den Ortsstrassen zu dienen. Freilich hat der Verein nun aussergewöhnliche Anstrengungen zu machen, seine Schöpfungen immer intact zu erhalten und nur die Opferwilligkeit Seitens des Ausschusses an Zeit und Mühe, die gerechte Anerkennung der Stadtvertretung,

die Förderung durch Subvention des hohen Landeskulturrathes und vor Allem die durch die hiesige Bevölkerung durch die Bestrebungen und Belehrungen des Vereins der Baumkultur entgegengebrachte Sympathie lassen mit vollkommenster Berechtigung den billigen Wünschen Raum, endlich einmal der bisher vernachlässigten Obstbaumzucht Ansehen und Achtung zu verschaffen und unsere schöne, ländliche Stadt, worin noch die erste geschlossene Gasse geschaffen werden soll und worin jedes Wohnhaus, jedes Fabriks- und Gewerbs-Gebäude seinen Hausgarten, mitunter in prächtigster Anlage aufweisen kann, zu einem wahren Obstparadiese umzuwandeln und den schmucken Häusern eine billige ja noch nutzbringende Zier zu verschaffen.

Indem ich mir noch erlaube die Bemerkung beizufügen, dass von uns jedes der Ill. Monatshefte mit Spannung umsomehr erwartet wird, als wir schon so manchen darin gebrachten Wink praktisch und unseren Zwecken vortheilhaft verwerthen konnten, zeichne ich

R. A. Richter, Schriftführer.

Deutscher Pomologen-Verein.

Vorstandssitzung in Cöln den 14. und 15. September 1875.

Nachdem der Vorstand des Vereins beschlossen hatte, dass drei Pomologen und zwar: Garteninspector Koch aus Braunschweig, Garteninspector Lauche aus Potsdam und Referent dieses zu der 2. Serie der Internationalen Gartenausstellung in Cöln im Auftrage des Vereins gehen und dort die Obstsorten nach Wunsch der Aussteller durchgehen und deren Namen berichtigen, wie auch wissenschaftliche Notizen über das ausgestellte Obst sammeln sollten, und Herr Professor Dr. Seelig auch nach Cöln zu reisen die Absicht ausgesprochen, wurde auf Antrag des Unterzeichneten am 14. September Abends eine Vorbesprechung und am 15. Abends eine Sitzung des Vorstandes gehalten. Es wurden nach unserm einstimmigen Wunsch auch noch 2 Ausschussmitglieder, Herr Garteninspektor Koch aus Braunschweig und Herr Landwirthschaftslehrer Arnold von Bitburg mit zugezogen. Herr Superintendent Oberdieck war durch Alter, Herr Professor K. Koch durch Unwohlsein verhindert, Theil zu nehmen.

Die Berathungen umfassten folgende Gegenstände:

I. Beschluss über die von Professor K. Koch vorgeschlagenen Bestimmungen für die Sitzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter.

Dieselben erhielten nach reiflicher Berathung und einstimmigem Beschluss folgende Fassung:

§. 1. Die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter bezwecken Förderung und Hebung des Obstbaues und der Pomologie.

§. 2. Dieselben finden in passenden Zwischenräumen — gewöhnlich von drei Jahren — an einem Orte des deutschen Reiches statt und zwar in der Weise, dass in Betreff der Wahl des Ortes zwischen den verschiedenen Obstgegenden gewechselt wird.

§. 3. Mitglied der Versammlungen wird Jeder, der den festgesetzten Beitrag leistet und sich als Mitglied in die Liste einzeichnet.

§. 4. Der Beitrag beträgt für die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins drei Mark, für Nichtmitglieder dieses Vereines fünf Mark. Hiefür empfängt jeder Theilnehmer die Tagblätter, welche das Verzeichniss der Mitglieder, die Tagesordnung u. s. w. enthalten, sowie den Bericht über die Verhandlungen.

§. 5. Mit der Versammlung wird eine Ausstellung von Obst, Früchten jeder Art, Trauben, Obstbäumen, Obstproducten, sowie von auf Obstbau und Pomologie Bezug habenden anderen Gegenständen verbunden.

§. 6. Der deutsche Pomologenverein ist das ausführende Organ dieser allgemeinen Versammlungen.

§. 7. Der Vorstand des Pomologenvereins tritt mit einem vorher gebildeten Localausschuss zusammen, um die nöthigen Vorbereitungen zu treffen und ein Programm zu entwerfen. Die Art und Weise der Geschäftsführung wird in Uebereinstimmung mit dem Localausschuss durch den Vereinsvorstand geordnet.

§. 8. Zugleich mit diesen allgemeinen pomologischen Versammlungen finden die Generalversammlungen des deutschen Pomologenvereins statt, für welche 1 oder 2 besondere Sitzungen festzusetzen sind.

§. 9. Die Wahl des nächsten Versammlungsortes geschieht in der vorletzten Sitzung der eben tagenden Versammlung.

Zugleich wird ein Geschäftsführer für die nächste Versammlung ernannt.

Findet eine Einigung nicht statt, oder lehnt der erwählte Versammlungsort später ab, so übernimmt es der Vorstand des deutschen Pomologenvereins, mit einem anderen Ort desshalb rechtzeitig Verhandlungen anzuknüpfen und dann, wie auch sonst, in Gemeinschaft mit dem zu ernennenden Ausschuss die Einladungen zu erlassen.

§. 10. Die eingesendeten Obstsammlungen und andere Ausstellungsgegenstände sind von einer vom Vorstand des deutschen Pomologenvereins zu bestimmenden Commission zu prüfen und die Namen zu berichtigen, so weit dies möglich. Die Mitglieder dieser Commission, welche regelmässig einen Tag vor Eröffnung der Ausstellung an Ort und Stelle sein müssen, erhalten aus der Kasse des Pomologenvereins eine angemessene Reiseentschädigung.

§. 11. Die Versammlung wird durch ein Mitglied des Vorstandes des deutschen Pomologenvereins eröffnet und dann zur Wahl eines Vorsitzenden und dessen Stellvertreters, sowie eines General-Secretärs und eines zweiten Secretärs geschritten.

§. 12. Der erwählte Vorsitzende der Versammlung, beziehungsweise dessen Stellvertreter, eröffnet, leitet und schliesst die einzelnen Sitzungen und schlägt für die zu bildenden Abtheilungen (Ausschüsse) geeignete Mitglieder vor.

§. 13. Die gedruckten Berichte der früher stattgehabten Versammlungen sind vom Geschäftsführer des deutschen Pomologenvereins bei jeder Versammlung vorzulegen.

§. 14. In jeder allgemeinen Versammlung ist eine kleine Abtheilung von Früchten einer eingehenderen wissenschaftlichen Prüfung zu unterwerfen. Die Mitglieder der Prüfungscommission (§. 10) bestimmen schon in der vorhergehenden Versammlung hierüber.

§. 15. Der Bericht über die Versammlung ist vom General-Secretär längstens 2 Monate nach Schluss der Versammlung dem Vorstand des Pomologenvereins vorzulegen, welcher denselben zu prüfen und zum Druck zu befördern hat. Tritt ein Hinderniss ein, so hat der Geschäftsführer des deutschen Pomologenvereins den Bericht zu bearbeiten, wozu ihm die Protocolle der Secretäre zu übergeben sind.

§. 16. Das Kassenwesen der Versammlung, der Einzug der Beiträge, der Eintrittsgelder von Nichtmitgliedern bei dem Besuch

der Versammlungen, der Verkauf zurückbleibender Früchte u. dergl., liegt dem Localausschuss ob. Derselbe verwendet die eingenommenen Gelder für die Zwecke der Versammlung und Ausstellung, für Frankirung der Obstsendungen, welche von Pomologen erbeten werden, hat aber für die Kosten des Berichtes (§. 4) in erster Linie Sorge zu tragen.

§. 17. Die Rechnung wird von einem, vom Localausschuss zu erwählenden, besoldeten Kassier gestellt und nach Abschluss dem Geschäftsführer des Pomologenvereins übergeben. Die Beiträge der Mitglieder werden von den sonstigen Einnahmen (Eintrittsgelder, Verkauf des zurückbleibenden Obstes) ausgeschieden. Vom ersteren ist durchschnittlich 50 % für den Bericht in Anschlag zu bringen.

§. 18. Organ der allgemeinen Versammlungen ist die Zeitschrift „Pomologische Monatshefte“ von Oberdieck und Lucas.

II. Ausschussmitglied Hofgärtner Maurer in Jena hat den Antrag gestellt, eine Frühobstausstellung zu halten und sich erboten, das Arrangement und die sonstigen Einleitungen dazu zu treffen. (Vergl. Pomol. Monatsh. 1875 p. 286.)

Es wurde beschlossen, diesem Antrag entsprechend, im Jahre 1876 im Monat Juli eine solche Ausstellung zu veranlassen und dem Antragsteller die genauere Zeitbestimmung (etwa Anfang Juli) zu überlassen, ihn auch zu ersuchen in Jena in Verbindung mit dem dortigen Gartenbauverein, oder event. in Leipzig oder Erfurt, ebenfalls unter Aegide der dortigen Gartenbauvereine eine solche ins Leben zu rufen; auch sei in den nächstjährigen Etat ein Beitrag dazu aufzunehmen.

III. Es wurde festgesetzt, dass wenn der deutsche Pomologenverein einzelne seiner Mitglieder zu Ausstellungen u. s. w. absendet, dieselben einen die Reisekosten, d. h. die Beträge für die Eisenbahn II. Kl. oder die Post entsprechenden Beitrag, die Portis für Obstkisten, sowie etwaige Eintrittsgelder, aus der Vereinskasse ersetzt erhalten sollen, dagegen solle von Diäten Umgang genommen werden.

IV. In Bezug auf die Bibliothek des Vereins wurde beschlossen, Willermoz' Pomologie de la France, von welcher nur der Anfang angeschafft wurde, ganz für dieselbe anzukaufen, so auch das Dictionnaire de Pomologie von Leroy vollständig zu erwerben.

V. Unterm 10. August 1875 wurde vom Geschäftsführer an sämmtliche Mitglieder folgendes Circular versendet:

Indem der gehorsamst Unterzeichnete Ihnen hier die von der Generalversammlung in Trier festgestellten neuen Statuten übersendet, knüpft er daran die Bitte, dass für die Folge der Jahresbeitrag für das laufende Etatsjahr immer in der ersten Hälfte desselben und zwar bis Ende März berichtigt werden möchte, und bemerkt, dass die nicht entrichteten Beiträge regelmässig Mitte Juni durch Nachnahme erhoben werden müssten.

Der Beitrag ist vom 1. October 1875 an auf 5 Mark erhöht und kann derselbe am besten durch Einzahlung berichtigt werden.

Um dem Verein Kosten zu sparen, werden alle die verehrlichen Mitglieder, welchen dieser Jahresbeitrag zu hoch erscheint, und die desshalb aus dem Verein austreten wollen, freundlich ersucht, davon dem Unterzeichneten umgehend und zwar am Einfachsten durch franco Rücksendung dieser Statuten mit Angabe des Absenders, Nachricht zu geben.

Leider kommt es jährlich vor, dass Mitglieder die Nachnahmen längst verfallener Beiträge nicht annehmen, wodurch sie allerdings nach §. 3 den Austritt erklären, allein der Vereinskasse namhafte und ganz unnöthige Kosten verursachen.

Auch bitte ich wiederholt die geehrten Herrn Mitglieder, Standes- und Wohnungsveränderungen durch eine Correspondenzkarte anzeigen zu wollen, wie auch ihnen gewordene Auszeichnungen gütigst mitzutheilen, damit dieselben in unserm Organ, den Pomologischen Monatsheften, Erwähnung finden können".

In Folge dieser Zuschrift erklärten folgende 29 Mitglieder ihren Austritt:

Baur, J. Dietershofen.
Becker, H. Zülpich.
Blumberg, H. Julienheim bei Eltville a/Rh.
Brønner, Carl, Wiesloch.
v. Dassel-Wallersen, Einbeck.
Dietl, Josef, Babenhausen.
Dietzel, D. Gleiwitz.
Gascard, Dr. Heidehaus.
Goethe, R. Brumath.
Greiner, Chr. Theiscil b. Weiden.
Jettinger, K. A. Dotternhausen.
Kaulla, Fr. Oberdischingen.
Klose, Spahlitz.
Larisch, Graf, Dirschl b. Katscher.
Maucher, C. Göppingen.
Menzinger, Ueberlingen.
Notz, Anton, Egg a/S.
Pape, W. Carlshoff, bei Wriezen a/O.
Reiche, J. G. Danzig.
v. Rudzinski auf Liptin.
Rutzen, Putlitz.
F. Schoeller, Insingen.
Siebert, Dr. Nieder-Olm.
Stingeder, P.K. Kremsmünster.
Strumpf, C. Bernburg.
Stühler, A. Oberpleichfeld.
Weiden, Landwirthschaftlicher Verein.
Weissflog, E. Dresden.
Wenzel, Dr. Dresden.
Wörishofen, Klosterverwaltung.

Dagegen treten aus durch Verweigerung der Zahlung des verfallenen Jahresbeitrags pro 1874/75, wie auch theilweise noch früherer nicht bezahlter Beiträge und bereiteten durch Nichtannahme der Nachnahme der Beiträge, welche bei der Zusendung der Vereinsgabe nachgenommen wurden, dem Vereine noch ganz unnöthige Kosten: die Herren H. Goethe in Marburg, J. Jablonczy in St. Georgen, Lürmann in Bremen, v. Staff-Reitzenstein in Conradsreuth, Schmidt in Lançut, Landw. Verein Schillbach, Gartenbau-Verein Trier, Jamrich in Somlovar, Kadlecsek in Kis-Topolczany, v. Kemeny in Telsö Szalaspotok, Kindl in Lengyeltoty, v. Maya in Schebetau, Thieler in Melle, Solyami in Kis-Komarom. Ausserdem kamen noch 7 Nachnahmen mit der Bemerkung „verreist". An diese Herren wird per Corr.-Karte besondere Nachricht gegeben. Die Namen der genannten seitherigen Mitglieder werden desshalb hier aufgeführt, damit, sollte gegen den Willen eines derselben die Annahme verweigert worden sein, dies berichtigt werden könnte. Der der Kasse durch Verweigerung der Annahme dieser Nachnahmeportos erwachsene baare Verlust beträgt 102 Mark für schuldige Beiträge und 28 Mark 42 Pfg. für Porto also zusammen 130 Mark 42 Pfg.

VI. Es wurde ein Schreiben des Herrn Nattermüller aus Gotha vorgelegt und verlesen, worin dieser seinen früher erklärten Austritt dadurch begründet, dass eine Bewerbung seinerseits um Mitwirkung bei Prüfung der Obstsorten, sowohl bei der Ausstellung in Braunschweig als bei der in Trier unbeachtet geblieben sei. — Der Vorstand bedauerte sehr den Austritt dieses Herrn, allein es war keinem Mitglied desselben von einer Bewerbung des Herrn N. etwas bekannt geworden und es wusste auch Niemand, dass Herr N. sich so lange Jahre eifrig mit pomologischen Studien beschäftigt hätte. Als eifriger Förderer der Obstcultur war derselbe allerdings Allen bekannt.

VII. Es wurde beschlossen auf den Antrag des Unterzeichneten von den früheren Vereinsgaben, welche angekauft seien und durch Nichtannahme wieder zurückgekommen, an neu eingetretene Mitglieder um den Selbstkostenpreis abzugeben, soweit der Vorrath reiche. Die im nächsten Jahre, also 1875/76 eintretenden Mitglieder können demnach die Vereinsgabe pro 1874/75 „Beiträge zur Hebung der Obstcultur 2. Bd.", welche im Buchhandel 2 Mark 80 Pfg. kostet, für 1 Mark 50 Pfg. erhalten, soweit der Vorrath reicht.

VIII. Es hat sich in der Stadt Balingen (Württemberg) ein Verein von Baumwärtern des dortigen Bezirks gebildet, unter der Vorstandschaft des Schlossgärtners Miller in Geisslingen OA. Balingen. Der Verein zählt 36 Mitglieder und entwickelt eine anerkennenswerthe Thätigkeit. Auf Einladung des Vereins reiste der Unterzeichnete nach Balingen und hielt dort vor einer sehr zahlreichen Versammlung einen Vortrag über die neuern Fortschritte in der Obstcultur. Für die Bibliothek dieses Vereins für Obstbau im OA. Balingen, welcher Verein auch Mitglied des deutschen Pomologenvereins ist, hat der Unterzeichnete 5 frühere Vereinsgaben als Geschenk des Pomologenvereins gesendet.

Der Vorstand genehmigt nachträglich dieses Geschenk und beschloss den Aufwand für den Besuch in Balingen (2 Thlr.), der im Interesse der Obstcultur und gleichsam im Auftrag des Pomologenvereins geschah, auf die Vereinscasse zu übernehmen.

IX. Die Dielsstiftung zur Unterstützung würdiger und strebsamer Pomologen besitzt gegenwärtig 276 Mark 27. Pfg. Es wurde davon dem Obergärtner Beck in Gonsk 150 Mark (Vergl. Mtsh. p. 286) und drei bedürftigen Zöglingen des Pomologischen Instituts in Reutlingen zusammen 110 Mark zur Unterstützung, beziehungsweise zur Fortsetzung ihrer pomologischen Studien, zugetheilt. Das Gesuch eines Lehrers in Böhmen, die Pomologischen Monatshefte und das Illustr. Handbuch der Obstkunde ihm gratis zu überlassen, wurde abgelehnt. Mit Dank wurde anerkannt, dass Herr G. Fr. Techan in Hamburg jährlich 12 Mark für die Dielsstiftung einzusenden die Güte hat.

X. Als letzter Hauptgegenstand der Vorstandssitzung wurde beschlossen, die Zahl der Mitglieder des Ausschusses so zu vermehren, dass alle grösseren Obstbaugebiete Deutschlands, sofern in solchen sich dazu passende Mitglieder befinden, in dem Ausschuss des Vereins vertreten seien. Für ausgetretene und gestorbene Ausschussmitglieder wurden zugleich andere aus derselben Gegend in den Ausschuss gewählt.

Nach dieser neuen Liste, welche hier vorgelegt wird*) besteht

*) Es wird ausdrücklich bemerkt, dass, da bei der letzten Generalversammlung in Trier eine Wahl des Ausschusses nicht statt fand, aber nach §. 5 der Statuten diese den Ausschuss zu wählen hat, der seitherige Ausschuss fortbesteht und dieser Vorstandsbeschluss nur eine Ergänzung für ausgetretene Mitglieder und eine nothwendig gewordene Erweiterung des Ausschusses

nun der Ausschuss und Vorstand des Vereins aus folgenden Mitgliedern. 1. Der Vorstand Superintendent Oberdieck in Jeinsen, Professor Dr. Karl Koch in Berlin, Dr. Ed. Lucas in Reutlingen, zugleich Geschäftsführer des Vereins und als Ersatzmänner: Gartenінspector W. Lauche in Potsdam, Professor Dr. W. Seelig in Kiel. Diese 5 Herren bilden zugleich den engeren Ausschuss des Vereins. Als Ersatzmänner für die Letzteren, sofern einer in den Vorstand zu treten hätte, sind in Trier: Stadtrath Thraenhardt in Naumburg, der Kaiserliche Rath Fr. Gerold in Wien gewählt worden.

* bedeutet seither schon Mitglied des Ausschusses.

Anhalt.

*Stenzel, Pfarrer i. Dohndorf b. Biendorf.

Baden.

*Pfeiffer, Pfarrer in Achern.
Schüle, Gartenbaulehrer in Carlsruhe.
*Laurop, Bezirksförster in Sinsheim.
*Kirchhoff, Hofgärt., Donaueschingen.

Bayern.

*Effner, C., Hofgart.-Dir., München.
*Sterler, Hofgärtner, Possenhofen.
Schuster, Inst.-Obg. i. Weihenstephan.
*Grill, Aug., Hofgärtner, Landshut.
*Taffrathshofer, J. B., Prof. i. Regensbg.
v. Paur, J., Rittergb. in Waffenbronn.
*Jacob, G., Lehrer in Wörnitzostheim.
*v. Bismark, Graf, Kammerh. i. Thurnau.
*Haffner, H., Kaufm. in Cadolzburg.
Lange, Gutsbesitzer, Weisskirchen.
*Englerth, Gutsbes. in Randersacker.
Stähler, Pfarrer i. Kirchheim-Bolanden.
*Velten, Kunst- u. Handelsg. in Speier.

Braunschweig.

Koch, Garteninsp. in Braunschweig.

Bremen.

*Ortgies, H., Vorstand der Taubstummen-Anstalt.

Elsass-Lothringen.

*v. Leoprechting, Gutsbes. i. Hegenheim.

Hamburg.

*Kramer, Obergärtner in Flottbeck.

Hessen.

*Noack, Hofgärtner in Bessungen.
Jäger, Oekonom und Baumschulbesitzer in Bensheim.
M. Touchon, Gutsbes. in Hohenau bei Mainz.
*Orb, Th., in Westhofen.
*Junker, H., fürstl. Hofg. in Liech.

Lippe.

Niemayer, Rittergb. i. Herbertshausen.

Mecklenburg.

*Müschen in Belitz.
Buschmann, Pfarrer in Parum.
Hädge, Kunst- u. Handelsg. i. Rostock.

Oldenburg.

Köse, Hofgärtner in Eutin.
*Möhle, Zahlmeister in Oldenburg.

Preussen.

Rathke, jun., Kunst- und Handelsgärt. in Danzig (Prov. Preussen).
Schmiedecke, Gutsbes. u. Assessor in Gross-Lench (Prov. Preussen).

---

bezweckt. Wollen Seitens einzelner Mitglieder dagegen Reclamationen oder andere Vorschläge gemacht werden, so bitten wir dies bis 1. December zu thun, nach welchem Termine wir die von uns jetzt vorgeschlagenen Herren als unsern Ausschuss bis zur nächsten Generalversammlung oder nächsten Wahl betrachten.

*Schondorff, Gart.-Insp., Oliva b. Danzig (Prov. Preussen).
*Beck, Oberg. i. Gonsk b. Gniewkowo.
*Schmidt, Oberförster in Blumberg bei Radekow (Prov. Pommern).
Fintelmann, Garteninsp., Eldena.
*Silex, C., Garteninspektor in Tamsel (Prov. Brandenburg).
*Späth, L., Baumschulenbes., Berlin.
Conditor Groth in Guben (Provinz Brandenburg).
*Fickert, Dr., Direct. und Prof. in Breslau (Prov. Schlesien).
Eichler, Kunst- u. Handelsg. i. Grüneberg (Prov. Schlesien).
*v. Reuss, H., k. Landrath i. Lossen bei Brieg (Prov. Schlesien).
*Direkt. Stoll in Proskau (Pr. Schles.)
*Hänel, Hofbuchdrucker in Magdeburg (Prov. Sachsen).
*Thränhardt, Stadtrath in Naumburg a. d. Saale (Prov. Sachsen).
Hofg. Lepsius in Wernigerode a. H. (Provinz Sachsen).
*v. Eller, Freiherr auf Haus Borghausen (Prov. Westphalen).
Vorster, W., Gutsbes. auf Haus Mark bei Hamm (Prov. Westphalen).
Coers, Baumschulbesitzer in Lünen (Prov. Westphalen).
*Reiss, Apotheker in Peckelsheim bei Warburg (Prov. Westphalen).
*Arnold, Landwirthschafts-Lehrer in Bitburg (Rheinprovinz).
*Nieprascbk, Gartendir., Cöln a. Rh. (Rheinprovinz).
Lossen, Dr., Sanitätsrath i. Kreuznach (Rheinprovinz).
*Günther, Dr. med. i. Düren (Rheinprov.)
*Willms, Baumschulbes. in Dürwiss bei Aachen (Rheinprovinz).
Ludwig, Communal-Oberförster in Dusemond (Rheinprovinz).
*Uhlhorn, Commerzienrath in Grevenbroich (Rheinprovinz).
v. Nell, Rittergutsbes. in St. Matthias bei Trier (Rheinprovinz).
Remagen, Lehrer in Niederbiber am Rhein (Rheinprovinz).
Frensdorf, Hugo, Kaufm. in Ruhrort (Rheinprovinz).
Hesselmann, C., Lehrer in Witzhelden bei Solingen (Rheinprovinz).
*Stöhrer, Lehrer in Magenbuch bei Sigmaringen (Hohenzollern).
Blumenstetter, Pfarrer in Trilfingen bei Haigerloch (Hohenzollern).
Schiebeler, Gartenmstr. u. Baumschulbes. in Celle (Prov. Hannover).
*Palandt, Inspector in Hildesheim (dto.)
*Dornkaat-Koolmann, Fabrikbes. in Norden (Prov. Hannover).
*Lade, Generalkonsul in Geisenheim a. Rh. (Hessen-Nassau).
Medicus, Dr., Direkt., i. Hof-Gaisberg b. Wiesbaden (Hessen-Nassau).
Hördemann, K.- u. H.-Gärtner, Cassel.
*Fischer, Jul., i. Gonzenheim b. Homburg a. d. Höhe (Hessen-Nassau).
Pfister, Obergärtner in Günthersburg bei Bockenheim (Hessen-Nassau).
Linnich i. Altona, Bahnhofstr. Nro. 20 (Schleswig-Holstein).
Hennings, Klostervogt in Schönberg bei Kiel (Schleswig-Holstein).
Hartwig, Gebr., K. u. H.-G. in Lübeck.

Sachsen.

Lauche, Obg. i. Abtnaundorf b. Leipzig.
Kuhn, Dr., Ernst, Dresden, Ferd.-St. 12.
*Thieme, Mag. u. emerit. Pastor in Frohburg.
*Richter, Inspektor in Schwarzenberg.
*Stahmer, Particulier, Zittau.

Sachsen-Altenburg.

*Pinckert, Gutsbes. in Wintersdorf.

Coburg-Gotha.

*Härter, Superint. i. Körner b. Mühlhaus.
Lencer, Lehrer, Bittstedt bei Gotha.

Meiningen.

*Feistkorn, Baumschulbes. i. Meiningen.

Sachsen-Weimar.

*Jäger, Hofgart.-Inspekt. in Eisenach.
*Maurer, Heinrich, Hofgärtner, Jena.

Schwarzburg-Rudolstadt.

*Mohr, Osk., Rechtsanw. i. Rudolstadt.

Schwarzburg-Sondershausen.

*Eberhardt, Kantor in Branchewinda bei Arnstadt.

Württemberg.

*Hoser, Apotheker in Heilbronn.

*Riekher, Dr., Apoth. i. Marbach a. N.

*Roth, Dr. Prof. und Oberbibliothekar in Tübingen.

Currle, Gutsbes. i. Uhlbach b. Cannst.

*Lucas, Fr., Inspekt. d. Baumschule im pomolog. Institut in Reutlingen.

Roll, Ernst, Schulth. in Amlishagen bei Gerabronn.

*Lebl, Hofgärtner in Langenburg.

Ammann, Anton, Baumzüchter in Baumgarten bei Tettnang.

*v. Liebenstein, Freihr. i. Jebenhausen bei Göppingen.

*Brugger, Domänenpächter in Rahlen bei Ravensburg.

Lichtenstein.

Hinger, Oberlehrer u. Pomol. i. Vaduz.

Luxemburg.

Moussel, Math. Sohn, Baumschulbesitzer, Sandweiler.

Oesterreich.

Rosenthal, Baumschulbesitzer, k. k. Hofkunstgärtner in Wien.

*Babo, Baron v., Director in Klosterneuburg bei Wien.

Gerold, Fr., kaiserl. Rath, Verlagsbuchhändler in Wien.

*Runkel, Stiftshofg. in Kremsmünster.

Ziwansky, J. W., Gräfl. Schlossgärtner in Eggenberg bei Graz.

*Endres, Heinr., Realitb. in Salzburg.

Kärnten.

*v. Moro, Max, Rittergb. i. Klagenfurt.

Krain.

*Malitsch, J. A., Häuserb. i. Laibach.

Tirol.

v. Pizzini, Ant., Rittergutsb. in Ala.

Mader, Carl, Wanderlehrer in Bozen.

*Prucha, J., Hofgärtner, Inspector der Badanlagen in Meran.

Böhmen.

Fischer, C. emerit. Pfarrer in Kaaden, Saazer Kreis.

*v. Trauttenberg, Frhr., Emanuel, k. k. Kämmerer in Prag.

Svoboda, Fürstl. Rohanscher Rechnungsrevid. i. Svijan b. Svijan-Podol.

Maliwa, Oberg. i. Zittolieb bei Laun.

Mähren.

Pohl, Schlossg. i. Blauda b. Hohenstadt.

*Kroczack, Pomol. u. Realitb. i. Brünn.

Müller, A., Bisth.-Forstm. i. Friedeberg.

Ungarn.

Uhl, Ad., Lehrer des Gartenbaues u. Garteningenieur in Kaschau.

Köhler, W., Obergärtner und Lehrer Ungarisch Altenburg.

Glocker, Fürstl. Batthyanischer Hofgärtner in Enying bei Lepseny.

Gillemot, G. L., Obergärtner, Klein Magendorf, Insel Schütt.

*Bereczki, Máté, Privatl. in Mezo-Kovacshaza, Csanader Com.

Kinast, Joseph, Pomolog u. Kunstg. in Nagy-Hihaly, Zempliner Com.

Göser, V., Gräfl. Andrassy'scher Pomol. i. Párno, Post Galszecs, Com. Zemplin.

Siebenbürgen.

*v. Tisza, Ladislaw, Gutsbesitzer in Csan bei Klausenburg.

Haller, Graf Ferenez in Weisskirch bei Schässburg.

Schweiz.

Linder, G. Pfarrer, Birsfelden b. Basel.

*Kohler, J., Professor der Naturkunde in Küssnacht, Ct. Zürich.

Davall, A., Forstinspector in Vevey.

Neue Mitglieder.

Mit der letzten Anzeige sind dem Vereine beigetreten die Herren:

Hofgärtner Ludolf in der Carlsaue zu Cassel, Kunst- und Handelsgärtner, J. Hördemann zu Cassel, Fabrikant Georg Seelig in Cassel, Johannes Wesselhöft in Hamburg, Wilhelm Schödder, Kunst- und Handelsgärtner, Iserlohn, C. Koopmann, Gartenkünstler in Potsdam, Dr. Schneider, practischer Arzt, Reichenbach in Schlesien, Reinecke-Lerche, Gutsbesitzer, Cannawurf bei Sachsenburg, Thüringen, Boner, Richter und Gutsbesitzer in Malans, Graubünden, Landrath Hoffmann in Jüterbog, Dr. Grönland, Assistent an der Versuchsstation zu Dehme, RB. Potsdam, Dr. Bolle in Berlin und die Damen: Freifrau von Brenken auf Abdinghof bei Peckelsheim und Frau Gräfin von Westphalen auf Fürstenberg bei Marsberg.

Reutlingen, den 20. Oktober 1875. Dr. Ed. L.

Illustrirtes Handbuch des Obstkunde.

Für den intendirten Supplementsband zum Illustrirten Handbuch sind bisher folgende Subscriptionen eingegangen; weitere werden in möglichster Bälde freundlichst erbeten.

1) Herr R. A. Richter in Warnsdorf, östr. Schlesien.
2) Herr Präpositus Kliefoth in Bernitt, Mecklenburg-Schwerin.
3) Herr Pfarrer Grünholz in Sianowo bei Danzig.
4) Herr Inspector Palandt in Hildesheim.
5) Herr Landwirthschaftslehrer Arnold in Bitburg, Rheinprovinz.
6) Stiftshofgärtner Joseph Runkel in Kremsmünster (Oesterreich).
7) Herr Obergärtner Maliwa in Zittolieb bei Laun in Böhmen.
8 u. 9) Herr Ferd. Kroczack, Secretär des Gartenbauvereins, Section für Obst-, Wein- und Gartenbau in Brünn 2 Exemplare, für den Verein und für sich selbst.
10) Herr Institutsobergärtner Schuster in Weihenstephan, Bayern.
11) Herr Hof-Garteninspector Jäger in Eisenach.
12) Herr Graf v. Bismark zu Thurnau bei Culmbach.
13) Herr Otto Fellinger von Roth, bei Düsseldorf.
14) Herr Lübeck in Freienwalde an der Oder.
15) Herr Edw. F. Rahr, Kaufmann und Pomolog in Aarhuus.
16) Herr Inspector Ortgies, Secretär des Gartenbauvereins zu Bremen.
17) Herr Professor Oswald Schmidt in Dorpat.
18) Herr Johann Friedl in Kornitz bei Mährisch-Trübau in Mähren.
19) G. A. Freiherr von Liebenstein in Jebenhausen, Württemberg.
20) Pomologisches Institut in Reutlingen.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Dasselbe ist in diesem Winter von 29 Gehülfen und Zöglingen besucht, welche sich fast zu gleicher Zahl auf die höhere Lehranstalt und die Gartenbauschule vertheilen. In der Landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen, welche mit dem Institut eng verbunden ist und nur eine mehr der landwirthschaftlichen Gärtnerei gewidmete Richtung hat, ist die Normal-

zahl (5 Zöglinge) vollzählig, im Ganzen sind also 34 Zöglinge in beiden Anstalten. Diese gehören folgenden Ländern an:

Württemberg 9, Preussen 9, Bayern 6, Oesterreich 3, Baden 2, Russland 2, Sachsen, Lippe und Schweden je 1.; zusammen 34.

Der Unterricht wird ertheilt durch Unterzeichneten, dessen Sohn und Schwiegersohn, durch den Lehrer der Naturwissenschaften Herrn Kohlert, durch den Obergärtner Herrn Ahlen, durch Herrn Lehrer Fritzgärtner und durch den Zeichenlehrer Herrn Lachenmaier.

Für die Zöglinge der höheren Lehranstalt werden täglich 4 Vorlesungen, für die der Gartenbauschule 3, und für die Landwirthschaftliche Gartenbauschule in Lenningen täglich 1 Stunde gehalten. Die übrige Zeit dient zu practischen Arbeiten. Die Vorträge finden statt: früh von 5½—7½, Mittag von 11—12 und Abends von 6—7 Uhr. Dr. Ed. Lucas.

Gegenwärtig befindet sich im grossen Saale des Instituts eine sehr reiche und interessante Obstausstellung, welche etwa 300 Apfel- und 450 Birnsorten umfasst. Nebstdem sind 4 lange Tafeln mit Obst zum Bestimmen besetzt.

Literatur.

Die deutschen Weinproducenten. Systematisch geordnete Zusammenstellung der wichtigsten Verhandlungen derselben in den Jahren 1850 bis 1874. Von Eduard Würth, Reallehrer zu Friedberg in H., Wiesbaden und Leipzig 1875, Heinrich Killinger. gr. 8. 267 Seiten.

Unter diesem Titel erschien soeben eine Fortsetzung des Werkes: „Die Wein- und Obstproducenten Deutschlands", des Finanzrathes Dornfeld, das alle in der genannten Zeit bei den Versammlungen deutscher Wein- und Obstproducenten, sowie in den Sectionssitzungen für Weinbau bei den Wander-Versammlungen deutscher Land- und Forstwirthe gepflogenen Verhandlungen über Weinbau, nach dem Stoff geordnet, enthält.

Die benützten Versammlungen sind folgende:

1850 Magdeburg L. u. F.*) 1850 Bonn W. u. O. 1851 Salzburg L. u. F. 1852 Hannover L. u. F. 1853 Nürnberg L. u. F. 1853 Karlruhe W. u. O. 1853 Naumburg P. u. O. 1855 Cleve L. u. F. 1856 Prag L. u. F. 1857 Coburg L. u. F. 1857 Gotha P. u. O. 1858 Braunschweig L. u. F. 1858 Wiesbaden W. u. O. 1860 Heidelberg L. u. F. 1860 Berlin P. u. O. 1861 Schwerin L. u. F. 1862 Würzburg L. u. F. 1863 Königsberg L. u. F. 1863 Görlitz P. u. O. 1865 Dresden L. u. F. 1867 Reutlingen P. u. O. 1868 Wien L. u. F. 1868 Heilbronn W. u. O. 1869 Breslau L. u. F. 1869 Bingen W. u. O. 1872 München L. u. F. 1872 Braunschweig P. u. O. 1873 Wien O u. P. 1874 Trier W. u. O. und P. u. O.

Die Zusammenstellung geschah, wie schon erwähnt, nach dem Stoff, so führt Kapitel I die Verhandlungen über die Klassification der Rebsorten,

---

*) L. u. F. bedeutet Land- und Forstwirthe. W. u. O. bedeutet Wein- und Obstproducenten. P. u. O. bedeutet Pomologen und Obstzüchter.

Kapitel II die Rebsorten und ihre Auswahl, Kapitel III die Erziehung des jungen Rebstockes u. s. f. auf. Die gegebenen Auszüge sind kurz und inhaltsreich und zeugen für den aufgewendeten Fleiss des Verfassers. Diese sehr werthvolle Zusammenstellung bedarf wohl keiner weiteren Empfehlung, um in den Kreisen der Weinproducenten die grösste Verbreitung zu finden.

Dr. L.

Die Rebwurzellaus, ihr Vorkommen bei Genf und in Südfrankreich, ihr etwaiges Auftreten auch in Deutschland und die Mittel sie zu bekämpfen. Bericht an das Grossherzl. Bad. Handelsministerium von Prof. Dr. J. Nessler. Stuttgart 1875. Eugen Ulmer. 8. 28 Seiten.

Vorstehende Schrift bespricht zuerst das Auftreten der Rebwurzellaus in den oben genannten Gegenden, die dort angewendeten Vertilgungsmittel und deren Erfolge. Die besten Resultate sollen mit Kalidünger erzielt worden sein, der nicht allein durch die kräftigere Entwicklung der Stöcke deren Widerstandsfähigkeit erhöht, sondern auch durch die dann im Rebsafte überschüssigen pflanzensauren Kalisalze der Phylloxera vastatrix gefährlich werden soll. Die Thatsachen, welche für diese Hypothese sprechen, werden angeführt.

Die Gefahr des Ueberhandnehmens der Wurzellaus in nördlicheren Gegenden ist nach der Meinung des Verfassers allerdings geringer als in südlichen, wo sich das Insekt während 8 Monaten vermehrt; indess machen die innerhalb der Grenzen des Weinbaues auftretenden Kältegrade das Fortbestehen der Reblaus, die bis zu 2 Meter Tiefe schon angetroffen wurde, nicht unmöglich.

An diese Darstellung schliesst sich eine Besprechung über die wirksamsten Mittel, wie dem Uebel vorzubeugen ist und eine Zusammenstellung der bezüglichen Vorschläge.

Dieser allgemein verständliche Rathgeber sollte von keinem Weingartenbesitzer übersehen werden, zumal der Stoff mit gedrängter Kürze behandelt ist.

Dr. L.

Die Wurzellaus des Weinstockes. Zur Orientirung der deutschen Weinbergbesitzer und Freunde des Weinbaues. Dem Deutschen Weinbauverein gewidmet von Dr. A. Blankenhorn und Dr. J. Moritz. Mit 4 Tafeln. Heidelberg, Carl Winter. gr. 8, 16 S. Preis 2 Mark.

Nach einer kurzen Uebersicht über die Verbreitung der Rebwurzellaus seit ihrem Auftreten in Roquemaure, Departement Vaucluse, 1865 bis Anfang des Jahres 1875 bringt das Buch eine ausführliche Beschreibung des Insektes und seiner Lebensgewohnheiten während seiner Metamorphosen a) die Phylloxera vastatrix im Winter, b) im Frühling, c) im Sommer und Herbst und d) die gallenbewohnende Form. Die Darstellung ist unterstützt durch die sehr gelungenen Abbildungen.

Ein weiterer Abschnitt handelt von den Kennzeichen der durch die Phylloxera bedingten Rebenkrankheit und von der Art ihrer Verbreitung; dann folgen die Mittel gegen die Reblaus und die in Deutschland bestehenden legislatorischen Massregeln gegen die Verbreitung.

Die 2 ersten Tafeln stellen die Verbreitung der Krankheit seit 1865 bis 1872 an der Rhône dar, die Tafel III zeigt das Insect in allen Entwicklungs-

phasen, dann ergriffene Wurzelstücke und die Gallen an den Blättern. Tafel IV. enthält Abbildungen des Nymphenstadiums und des eierlegenden Weibchens.

Die Haltung des ganzen Werkchens ist eine durchaus anerkennenswerthe; dasselbe verdient als eines der Besten über die Naturgeschichte der Reblaus, allgemeine Verbreitung und Beachtung Seitens der Rebbauer. Dr. L.

Anti-Phyloxerin, k. k. österr. patentirtes Mittel gegen die Reblaus. Von Anton Jelinek. Wien 1875. Carl Gerolds Sohn. gr. 8, 6 S. 1. Taf.

Verfasser macht nach einer kurzen Abhandlung über die Reblaus-Calamität auf seine Erfindung aufmerksam, die als Mittel gegen die Verbreitung des Insectes nach seinen Versuchen vom besten Erfolg gewesen sein soll. Das patentirte Mittel kostet bei Jelinek in Oberdöbling bei Wien per Centr. 25 fl. Der Erfolg dürfte jedenfalls erst genauer zu prüfen sein. Dr. L.

Bericht über die Verhandlungen der Section für Weinbau auf der 16. Versammlung der Wein- und Obstproducenten des südwestlichen Deutschlands in Trier 1874. Von Dr. Georg David. Heidelberg, Carl Winter. 8. 60 S.

Die Besprechung der vorgetragenen Fragen hat gewiss für jeden Weinproducenten grosses Interesse.

Die wesentlichsten Fragen lauteten:

1) 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?

3) Welche Bedeutung haben die neueren Arbeiten über Gährung für die Praxis?

4) Ist die durch Friedrich Hecker ausgesprochene, sehr wahrscheinliche Ansicht, dass die europäischen Reben in den letzten Jahren namentlich desshalb so sehr durch Krankheit aller Art leiden, weil die meisten jungen Reben aus sogenannten Fechsern oder Schnittreben und nicht vielmehr aus Kernen erzogen werden, richtig?

5) Welche Mittel wurden mit Erfolg angewendet:

a) gegen Phylloxera vastatrix (Wurzellaus),

b) gegen Tortrix ambiguella (Sauerwurm),

c) gegen Tortrix pilleriana (Springwurm, Wickler),

d) gegen den sogenannten Brenner (Pech) der Reben?

Die Beantwortung vorstehender Fragen durch die bei der Versammlung anwesenden, bewährten Fachmänner enthält viel des Interessanten und Wissenswerthen. Weiter auf den Stoff einzugehen, gestattet uns der Raum nicht.

Dr. L.

Die Weinbereitung aus dem Obste der Fruchtsträucher und den Früchten der Obstbäume von Joh. Ferd. Rubens, Gutsbesitzer zu Hessenhaus bei Solingen etc. Mit 12 Abbildungen. Hannover und Leipzig, 1876, Cohen & Risch. 8. 170 S. 2 ℳ 25 ₰

Für den Werth dieses Buches spricht am besten sein Inhaltsverzeichniss. In dem 1. Theile wird nicht allein die Bereitung der Beerenobstweine auf die

verschiedensten Methoden, sondern auch die Herkunft, Natur und Beschaffenheit, die Fortpflanzung, Erziehung und Behandlung, dann die vorzüglichsten Sorten der einzelnen Beerenobstarten beschrieben.

Von den Johannisbeeren kommen 3 Species in Betrachtung, die eigentlichen Johannisbeeren (Ribes rubrum), die Korallenbeere (Ribes corallinum), und die Gicht- oder schwarze Johannisbeere (Ribes nigrum). Auf Letztere wird besonders aufmerksam gemacht, da sie, so wenig einladend auch der Geschmack ihrer rohen Früchte sein mag, einen Wein liefert, der dem Kapwein ähnlich sein soll und der vielfach dazu benützt wird, anderen Rothweinen Bouquet zu geben. Die Gichtbeere wird desshalb zur Cultur im Grossen empfohlen, wie das im südlichen Frankreich längst geschieht; dann die Anlage und Behandlung dieser Gärten beschrieben.

Wie die Johannisbeere wurden auch die Stachelbeere, Himbeere und Brombeere, dann die Heidelbeere und Hollunderbeere sowie auch die Berberitze ausführlich und mit vielem Fleisse, für was die reichlich benützte Literatur spricht, abgehandelt. Die gegebenen Analysen der Früchte aller genannten Beerenobstgattungen zeigen den Werth dieser Materialien für die Bereitung angenehmer Getränke.

In der 2. Abtheilung des Buches finden wir alles Wissenswerthe über die Sortenwahl, die Operationen der Bereitung und über die Behandlung des Apfelweines, des Birnweines, dann des Kirsch-, Pflaumen- und Quittenweines.

Bei der grossen Bedeutung der Obstweinbereitung für ganz Deutschland, besonders aber für die ungünstigeren Lagen und der gegenwärtig noch sehr beschränkten Verbreitung derselben, ist das vorliegende als sehr vollständig zu bezeichnende Werk gewiss zu empfehlen. Dr. Ed. L.

Leitfaden zum Weinbau nach der Reihenfolge der Arbeiten von Joh. Ferd. Rubens, Gutsbesitzer zu Hessenhaus bei Solingen etc. etc. Mit 33 eingedruckten Abbildungen, Hannover und Leipzig, 1875, Cohen & Risch. 8. 302 S. 3 *M.*

Vorliegendes Buch des durch seine früheren literarischen Arbeiten über Obst- und Weinbau rühmlichst bekannten Verfassers enthält nach einer Darstellung der Geschichte des Weinstockes und der botanischen Beschreibung desselben das Ganze des Weinbaues und der Weinbereitung an die auf Monate vertheilte Arbeit geknüpft.

So bespricht der Verfasser im Januar ausser der Natur der Rebe, deren verschiedene Fortpflanzung und Vermehrung, im Februar Lage und Boden des Weingartens, die Satzwahl, die vorzüglichsten Traubensorten, im März die Schnittmethoden, Düngung u. A., im April die Bearbeitung des Bodens im Frühling, die Frostschäden und die Spaliercultur, im Mai die Veredlungsarten, die besten Tafeltraubensorten nach der Reifzeit und die Methoden der Spaliercultur, im Juni den Weinbau im Garten, das Ringeln u. A., im Juli die schädlichen Thiere und Mittel, die Fruchtreife zu fördern, im August die Krankheiten des Weinstockes, im September die Topographie der Weine in Deutschland, im Oktober Aufbewahrung und Versendung der Trauben, die Weinlese und die neue Weinbereitung ohne Presse, im November Weinkunde, Wartung des Weines und das Verschneiden und im

December die Mängel, Krankheiten und die Mittel zur Herstellung des Weines.

Im Anhange folgt neben Anderem auch Ausführliches über die Reblaus.

Das Buch gibt sonach über alle Vorkommnisse im Weinbau kurzen und treffenden Aufschluss; es verdient desshalb und weil es alle neuen Errungenschaften auf dem Gebiete der Weinproduction berücksichtiget, die vollste Beachtung aller Freunde des Weinbaues. Besonders dürfte das Buch sowohl zum Selbstunterricht, so wie für die practischen Weingärtnerschulen, die gewöhnlich in kurzer Uebersicht die Cultur der Rebe zu erläutern haben, von entschieden practischem Werthe sein. Dass das Buch sehr gut, klar und fasslich geschrieben ist, darf von der bewährten Feder des Verfassers nicht anders erwartet werden.

Dr. Ed. L.

Beiträge zur Hebung der Obstcultur. Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben von J. G. C. Oberdieck und Dr. Ed. Lucas. II. Band. Stuttgart 1876. Verlag von Eugen Ulmer. Gr. 8. 139 Seiten, 2 Mark 80 Pfennig.

Der Deutsche Pomologen-Verein pflegt alljährlich seinen Mitgliedern eine Vereinsgabe zu überreichen. Vorliegende Schrift ist den Mitgliedern pro 1874/75 übergeben worden.

Es ist diesesmal nicht eine zusammenhängende Arbeit, dagegen bietet diese Schrift so viel interessante Artikel, welche im wahren Sinne die Obst-Cultur zu heben berechtigt sind, dass wir diese Arbeit allen Obstzüchtern gerne empfehlen können.

Namentlich wurden einige, von den in Trier bei der Pomologen-Versammlung besprochenen Abhandlungen hier wiedergegeben und so zur Kenntniss des grösseren Publikums gebracht.

In erster Linie die, bei der Obstcultur so wichtige Arbeit: das Pincement. Hierauf werden Mittheilungen über die bei früheren Versammlungen empfohlenen Obstsorten gemacht, sowie ein beschreibendes Verzeichniss der vom Deutschen Pomologen-Verein zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Obstsorten gegeben. Eine Auswahl derjenigen Obstarten, welche mit ziemlich gutem Erfolg noch in trockenem Boden gedeihen, ist ebenfalls ein wichtiger Artikel und wird in vielen Fällen ein guter Rathgeber sein. Fernerhin finden wir eine sehr interessante Zusammenstellung mehrerer Obstsorten bezüglich ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Spätfröste, zum Schlusse finden wir noch 94 Amerikanische Apfelsorten beschrieben. Diese Beschreibungen haben für viele Pomologen, seit durch Downing auch schon bei uns einige amerikanische Früchte Verbreitung gefunden, grossen Werth, weil bisher in Deutschen Werken noch sehr wenige Beschreibungen über Amerikanische Obstsorten gegeben wurden.

Es ist im vorliegenden Buche die Erfahrung sehr practischer, tüchtiger Männer niedergeschrieben und wünschen wir, dass dieses Buch recht fleissig benützt werden möge und seine Aufgabe „die Obstcultur zu heben" so im vollsten Sinne erfüllen möge.

Keszthély, September 1875. Theodor Belke.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Von der von mir construirten Wanderobstdörre werden in diesem Herbst 70 Exemplare überall hin versendet werden und wären vielleicht über 100 Dörren verkauft worden, wenn es möglich gewesen wäre, sie zu liefern. Es wäre sehr interessant und lehrreich, wenn über die Leistungen derselben in Bezug auf Qualität der Dörrproducte, Holzverbrauch, schnelles oder langsames Dörren würden Erfahrungen mitgetheilt werden, denen dann sich die hiesigen Beobachtungen anreihen könnten. Die hier auf der grossen Wanderdörre von 3 verschiedenen Familien gedörrten Zwetschen wurden ganz ausgezeichnet, namentlich solche, die, wie es immer sein sollte, etwas geschrumpft waren.

Dr. L.

Neues Material zu Oculirbändern. Nach einer gefälligen Mittheilung des Herrn Bereczi Maté aus Ungarn benutzt derselbe zum Binden seit einer längeren Reihe von Jahren die Blüthenscheiden (Deckblätter) vom Mais, welche bei der Abnahme der Kolben sich in Menge gewinnen lassen. Dieselben werden in passende Längsstreifen zerrissen und trocken aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie einige Stunden in Wasser eingeweicht.

Ein Wunder auf dem Gebiete der Pomologie. Als ein solches kann das Wachsen von Birnen auf einem Apfelbaum füglich bezeichnet werden. — In dem Garten des Herrn Färbers Scheiber hier sind nämlich im Frühjahr 1873 aus Versehen 3 Birnenreiser auf einen Apfelbaum aufgesetzt worden. Alle 3 Birnreiser sind gut angegangen, kräftig gewachsen und hat das eine davon 4 Stück und das andere 1 Stück Birnen dieses Jahr getragen, das 3. Reis ist ohne Frucht. Die Birnen sind auf dem Apfelbaum grösser und schöner geworden als sie auf dem Birnbaum gewöhnlich werden, von dem die Pfropfreiser entnommen worden sind. Wie lange sich indess die Birnenreiser auf besagtem Apfelbaum halten werden, ist abzuwarten, da der Trieb des Apfelbaumes doch ganz anders ist als der des Birnbaumes. In ihrer Grösse, Form und Färbung sieht die Birne der Rothen Herbstbutterbirn sehr ähnlich, ist aber nicht diese, sondern eine andere, mir nicht bekannte Sorte; ihr Blüthenkelch ist offen.

Schmalkalden, den 6. October 1875. A. Braun.

Angekündigte Ausstellungen.

Die Internationale Ausstellung für Gartenbau zu **Amsterdam** wird im Jahre 1877 im Industrie-Palast daselbst abgehalten werden.

Die Société royale de Flore zu Brüssel wird in dieser Stadt 1876 eine grosse internationale Ausstellung, (die 100. Ausstellung dieses Vereins), nebst einem botanischen Congress abhalten.

Personalnachrichten.

Unser langjähriges, eifriges Mitglied des deutschen Pomologenvereins, Herr Friedrich von Thielau auf Lampersdorf bei Frankenstein in Schlesien wurde an seinem 79. Geburtstag, am 22. Juli d. J., mit dem Diplom als Doctor philos. h. c., wozu ihn die Universität Breslau erhoben hatte, aufs höchste

überrascht und erfreut. Herr Sanitätsrath Dr. Hirschfeld in Breslau, welcher das Doctordiplom überreichte, sprach dabei folgende schöne und wahre Worte:

„Freudig bewegt nahet in dieser feierlichen Stunde der alte Freund des Hauses, um Ihnen in treuergebener Hochachtung und Anhänglichkeit Ehren-Gruss und Glückwunsch zum Beginn eines neuen Lebensabschnitts darzubringen.

Fürwahr! Ein hohes Alter erreichen ist an sich kein Verdienst; aber auf jeder Stufe des Lebens bis in das höchste Alter der höheren Bestimmung stets eingedenk bleiben und treu sie erfüllen: das ist der Anerkennung, der Theilnahme werth!

Es hiesse Ihre Anspruchslosigkeit beschämen, wollte ich von Ihrem durch wahrhaft christliche Tugenden, durch unerschütterliche Wahrheitstreue, durch thätige Menschenliebe bezeichneten Lebensgang hier Zeugniss ablegen.

Heute ist es mir eine angenehme Pflicht, zu constatiren, dass auch unsere ehrwürdige Alma mater Viadrina an der erfreuenden Bedeutung des Tages lebhaften Antheil genommen, und

eingedenk Ihres unermüdlichen Eifers im Dienste der Wissenschaft, sowie zur Anerkennung Ihrer verdienstvollen Bestrebungen für Anregung eines intellectuellen Interesses in weiten Kreisen und für Verallgemeinerung eines gemeinnützigen, insbesondere naturwissenschaftlichen Wissens, Sie, hochgeehrter Herr! der höchsten akademischen Ehren für würdig erkannt, und Ihnen durch einstimmiges Votum der Facultät die summi honores in philosophia die Würde eines Ehrendoctors der Philosophie ertheilt hat.

Es bedarf nicht der Erwähnung, welche fördernde Theilnahme Ihr hochgeschätzter Freund und Gönner, Herr Geheimer Medicinalrath Göppert, dieser hochbedeutsamen Ehrenbezeugung gewidmet. Er ist durch bedauerliche Veranlassung gehindert, hier zu erscheinen, und musste sich darauf beschränken, in einer epistola gratulatoria die ihn heute beherrschenden Gefühle darzulegen. Mir ist durch ihn der ehrende Auftrag geworden, den wärmsten Dank zu wiederholen für die in einem so langen Zeitraum dem botanischen Garten der Universität zugewendeten, überaus ansehnlichen und reichen Gaben; reich genug, um Ihnen — ich bediene mich der Worte des hochverehrten Göppert — gleich den aus dem Kampfe heimgekehrten Siegern die Trophäen für einen via triumphalis, für eine Siegesstrasse, zu errichten.

Indem ich nunmehr die Ehre habe, Ihnen die Festgabe der Universität, das Diplom Ihrer neuen Würde zu überreichen, füge ich den Wunsch hinzu, der Allmächtige, welcher Sie bis hieher so gnädig geführt, und Frische der Jugend, wie Kraft der Begeisterung auch Ihrem Alter bewahrt hat, wolle ferner segnend Sie begleiten.

Ich rufe nunmehr dem neu kreirten Doctor aus der Tiefe meines Herzens ein kollegialisches Salve entgegen." —

Wir wünschen unserm hochverehrten Herrn Doctor Friedrich v. Thielau von Herzen Glück zu dieser Ehrenbezeugung, welche einem ihrer vollkommen würdigen Manne verliehen wurde. Dr. Ed. Lucas.

Dr. Augustin Beslhuber, Abt zu Kremsmünster, Präsident der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft, Mitglied des deutschen Pomologenvereins und vieler gelehrter Gesellschaften, Inhaber von sieben hohen Orden, starb am

29. Septbr. 1875. Wir verlieren in ihm einen eifrigen, biedern Förderer der Obstcultur und Pomologie, die er in seinen letzten Jahren besonders pflegte.

Einer unserer tüchtigsten Collegen und Mitarbeiter, ein seither unermüdlicher Vorkämpfer auf dem Felde der Pomologie, der Obst- und auch der Weinkultur, mein unvergesslicher Freund Theodor Belke, Obergärtner und Professor in Keszthely in Ungarn ist am 10. Oktober schnell gestorben! Mitten in seiner vollsten Berufsthätigkeit traf ihn der unerbittliche Tod. Den vielen Besuchern der letzten Allg. Pomologenversammlungen und des Congresses in Wien ist Theodor Belke meistens bekannt geworden und durch sein heiteres angenehmes Wesen auch sehr Vielen befreundet gewesen. Diesen zahlreichen Freunden erlaube ich mir die gütigen Mittheilungen des Herrn Direktor Balas in Keszthely über die letzten Stunden Belke's hier mitzutheilen.

Ich muss vorausschicken, dass Belke nach dem Besuch der Versammlung in Trier noch schnell nach Königsberg reiste, um seine hochbetagte Mutter nach 12 Jahren einmal wieder zu sehen. Auf der Rückreise nach Keszthely erkältete er sich sehr stark und kam an einer Lungenentzündung erkrankt in Ungarn an und musste mehrere Wochen das Bett hüten. Diese Krankheit scheint wesentlich mit an dem Tod unseres Freundes Ursache gewesen zu sein.

Herr Direktor Balas schreibt mir: „Ende September war in Wien eine Obstausstellung, die B. auch besuchte, trotzdem ich ihm diess wegen seiner wenn auch kleinen Unpässlichkeit abrieth. Er liess sich aber nicht abhalten und kaum von einer 7wöchentlichen Reise in Siebenbürgen und Ost-Ungarn zurückgekehrt, eilte er rasch, um sich wieder einige Früchte für sein Fach zu holen. — In Wien wurde es ihm aber recht schlecht und er bekam dort namentlich eine heftige Diarrhoe, die ihn stark schwächte. Etwas matt zurückgekehrt, wollte er die kleinen Versäumnisse seiner Abwesenheit rasch einholen, namentlich hatte er vor, die Vorbereitungen zur Lese unseres Weingartens, der 1/4 Stunde von der Stadt entfernt ist, einzuleiten. Dahin pflegte er auf seinem höchstgeliebten Pferd zu reiten; dasselbe war durch das lange Ruhen etwas stutzig geworden und 3 Tage vor seinem Tode, als er sich auf dasselbe aufsetzte, fing es an, sich zu bäumen und schlug endlich ganz um, so dass er sich seinen rechten Schenkel ziemlich stark quetschte. Trotzdem setzte er sich wiederholt auf und triumphirte nicht wenig, als es ihm gelang, das stutzige Pferd zu zähmen.

Wenn diezer Sturz vom Pferde auch nicht als unmittelbare Ursache des nach 3 Tagen eingetretenen Todes anzusehen ist, so war die damit verbundene starke Erschütterung doch gewiss von bedeutendem Einflusse, dass die Katastrophe so unvorbereitet eintrat. Die erlittene Schenkelquetschung hinderte aber unsern Belke nicht, sich auch den folgenden Tag auf's Pferd zu setzen, ja an seinem Sterbetage sass er fast den ganzen Vormittag zu Pferd und war dabei ganz heiter und lustig, trotzdem er sich manchmal seinen Schmerz in die Lippen verbiss. Ich machte ihm Vorstellungen doch mit seiner Gesundheit kein so arges Spiel zu treiben.

Am 9. Oktober Abends 7 Uhr spazirte er in grösserer Gesellschaft noch ganz munter, ging dann in's Gasthaus und trank da wegen seinem Ärger gewordenen Unwohlsein ein Glas gewärmtes Bier, was er sonst nie that. Um

9 Uhr ging er zu einer bekannten Familie noch um einen Besuch zu machen und begleitete den Sohn und Schwiegertochter jenes Herrn, bei dem er zu Besuch war, zu Hause. Er klagte auf dem Wege über grosses Unwohlsein, erlaubte aber nicht, ihn zu Hause zu begleiten. Etwa 30 Schritte von der Stelle, wo er von seinen Bekannten Abschied nahm, erfasste ihn endlich so ein Unwohlsein, dass er sich an einer Mauer anlehnte, dann aber wahrscheinlich vom Drange getrieben zu Hause zu gelangen, noch einige Schritte machte, — endlich konnte er sich nicht mehr halten, er fiel zu Boden und gab inmitten einer Gasse seinen edlen Geist auf. — Zwei Knaben erblickten den auf der Erde Liegenden zuerst, trauten sich jedoch nicht in die Nähe und glaubten fest, dass sie es mit einem von den Weinlesefesten Angeheiterten zu thun haben, der den Boden unter den Füssen verlor. Später kam aber ein Fräulein des Weges, sah den Mann da ganz regungslos liegen und war so klug, Jemanden auf die Polizei zu schicken. Der Polizeimann fand Belke schon kalt und erkannte ihn wegen der verzerrten Züge nicht, sondern griff nach seiner Brieftasche und fand da seine Visitenkarten vor. Von diesem Moment verbreitete sich der Unglücksfall wie ein Lauffeuer. Ich bekam auch gleich Kunde von der mir unglaublich erscheinenden Nachricht und lief athemlos an den Ort, wo er von mehreren Aerzten, die ihm zu Ader zu lassen versuchten, und einer Schaar Menschen umgeben war. An einen Wiederbelebungsversuch war nicht zu denken, denn der Körper war schon ganz kalt und durch das Todesringen waren die Züge stark entstellt. Ich machte daher Anstalten, dass die Leiche zu Hause geführt werde und verordnete sogleich die Versiegelung seiner Zimmer. Die gerichtliche Secirung erfolgte am 11. und ergab die Sektion als Ursache des Todes einen vereinten Hirn-, Herz- und Lungenschlag, so dass augenblicklicher Tod erfolgen musste. Das Gehirn war stark mit seröser Flüssigkeit erfüllt, die Lunge war auch stark angegriffen, was von seiner vorjährigen Krankheit herrühren mag, wo er sehr hüstelte, und das Herz war stark hypertrophirt und litt an einem Klappenfehler, was sein, wenn auch nicht sehr auffallender, kurzer Athem, den er in letzterer Zeit hatte, bekräftigt und erklärlich macht. —

Nun wie es immer sein mag, genug an dem, wir haben leider keinen Belke mehr! — dahin ist er, der ehrliche, gute, aufrichtige, biedere Freund für so Viele, und unter die ich namentlich auch mich zu zählen die Ehre habe. Ich habe Belke's schöne Eigenschaften als Mensch und seine Tüchtigkeit als Fachmann stets hochgeschätzt und habe so manche schöne Beweise seiner Zuneigung zu mir gewonnen.

Leider Gott verliess er uns viel zu früh! wie schön hätte er seine Schöpfung — unsern Institutsgarten, „wo er jede Scholle mit seinem ehrlichen Schweiss begoss, vervollkommnen können". —

Wir verdanken unserm hingeschiedenen Freund die Bekanntmachung und Einführung so mancher werthvoller Obst- und Traubensorten. Er machte uns zuerst mit dem Pojnik, dem Batullen, dem sächsischen Pfarrerapfel, dem Parisapfel u. a. und besonders mit der ausgezeichneten Haläper Muscattraube, wohl die edelste und schönste aller Muscatellersorten, dann mit der ungemein früh reifenden Margittraube u. a. bekannt. Belke's Name wird stets

in der Pomologie geehrt bleiben und alle, die den vortrefflichen Mann näher kannten, werden ihm ein warmes Angedenken bewahren. Dr. Ed. L.

Für Herrn Obergärtner C. Beck in Gonsk ging bis jetzt ein: Dr. R. in M. 3 ℳ, OAR. v. H. in H. 5 ℳ, G. J. J. in E. 5 ℳ, Kunst- und Handelsgärt. H. in Rostock 15 ℳ. Indem ich den Empfang dankend bescheinige, werde ich weitere Beiträge gern entgegen nehmen und an Beck befördern.

Dr. Ed. L.

Anzeige und Mittheilung über das Dörren von Pflaumen.

Hiedurch wollte ich wieder anzeigen, dass ich im kommenden Frühlinge auch wieder Pflaumenreiser wie gewöhnlich versenden werde und wiederhole dass ich, bei dem Eingehen meiner Baumschule, doch meine Pflaumensortimente noch zu conserviren gesucht und dazu im verwichenen Frühlinge noch ziemlich viele neue Veredlungen gemacht habe, in der Hoffnung, dass in den nächsten Jahren die Lust, auch gute Pflaumen anzuziehen, sich mehren werde, da es gar nicht schwer ist, Pflaumen, die man sonst nicht verkaufen kann, auch zu trocknen und viele Sorten dazu besser sind, als die bisher dazu allein benutzte Hauszwetsche. Ich will in dieser Hinsicht gleich hier noch bemerken, dass ich in diesem reichen Pflaumenjahre wieder etwa 70 Sorten von Pflaumen, neben der Hauszwetsche getrocknet, auch Compott daraus gekocht habe, und weitere Vergleiche der gekochten Pflaume mit der gekochten Hauszwetsche anstellte und das Resultat demnächst veröffentlichen werde. Es bestätigte sich, dass ich nicht zu viel gesagt habe, wenn ich behauptete, dass jede, auch die saftreichste Pflaume sich werde trocknen lassen, was z. B. selbst mit der wohl saftreichsten Rothen Eierpflaume dadurch leicht bewerkstelligt wurde, dass ich jede Frucht davon in zwei Hälften zerschnitt, wo sie dann ohne allen Saftverlust sich fast allein an der Sonne trocknen liessen. Die allermeisten Pflaumen lassen aber sich so leicht trocknen, als Hauszwetschen und selbst bei der Grossen Reineclaude hatte das gar keine Schwierigkeiten und verlor selbst völlig an der Frucht beim Trocknen im Ofen nur höchst wenig Saft, viele andere Sorten keinen Tropfen. Ich hoffe, die Periode werde aufhören, wo der Obstpflanzer weiter keine Pflaume kannte, als Eierpflaume, Reineclaude (das heisst die Grosse Reineclaude) und Hundepflaume, und selbst mein Herr Collaborator, der sehr gern Obst isst, aber von Pflaumen nichts erwartete, ist ein grosser Freund von Pflaumen geworden, die ich, 81 Jahre alt, selbst wieder täglich reichlich gegessen und die Ruhr oder Cholera darnach nicht bekommen, sondern mich dabei sehr wohl befunden habe.

Von Kernobstfrüchten habe ich von den gangbarsten Sorten nur noch wenige Reiser, da nur noch etwa 300 Stämme davon vorhanden sind. Will Jemand auch davon Reis haben, so will ich sie mitsenden. Ich wiederhole die Bitte, dass wer Reiser begehrt, mir rechtzeitig und bis Februar schreiben wolle.

Jeinsen, 28. September 1875. Oberdieck.



Daru Apfel
aus Ungarn.

Daru-Apfel.

Mit Abbildung.

Rosenapfel V 3. c. Gestreifter platter Herbst-Apfel mit geschlossenem Kelche.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht wurde von dem Herrn Pomologen Bereczki in Mezö-kovacshaza in Ungarn nach Reutlingen gesandt. Nach den Angaben dieses Herrn trifft man die Frucht in verschiedenen Ortschaften östlich von der Theiss sehr verbreitet unter dem Namen Daru alma oder des Kranichapfels.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wurde bisher noch nicht beschrieben und findet sich demgemäss noch unter keinem andern systematischen Namen vor.

Gestalt: Mittelgrosser, plattrunder, schöngebildeter, sich nach obenhin sanft abwölbender Winterapfel. Der Bauch der Frucht liegt bei normal ausgebildeten Früchten ziemlich in der Mitte; bei nicht ganz normal gebildeten mehr nach unten zu. Der Breite-Durchmesser der Frucht beträgt 10 Ctm., der Höhendurchmesser hingegen 7—8 Ctm.

Kelch: geschlossen, bei sehr grossen Früchten halb offen, ziemlich breitblätterig, wollig, nicht grün bleibend, in einer ziemlich geräumigen mitteltiefen Einsenkung, von Falten und Fleischgrübchen umgeben.

Stiel: holzig, gebogen und wollig, 2 — 1½ Ctm. lang, in einer tiefen, glatten, grünbleibenden und oft mit einem Anflug von strahligem Rost bekleideten Höhle.

Schale: glatt, grünlich, weiss, auf der Sonnenseite ein trübes erdartiges bei voller Reife carmoisinartiges Roth, welches die Grundfarbe oft vollständig überdeckt und worin sich noch lang abgesetzte Streifen befinden. Ueber die ganze Frucht zerstreut, am stärksten auf der Sonnenseite finden sich ziemlich zahlreiche, namentlich im Roth hervortretende Punkte, die von einem weissen Hofe umgeben sind, doch mitunter wenig ins Auge fallen; ausserdem finden sich um den Kelch feine Rostanflüge.

Fleisch, weich, ziemlich saftig, grünlichweiss, im Innern der Kernhausader oft röthlich angelaufen, fein, von angenehmem Geschmack, süsslich gewürzt, beinahe ohne Säure.

Kernhaus und Kelchröhre: etwas offen, ziemlich gross, mit ziemlich geräumigen Kammern, die mit feinen Striemen versehen sind; wenig aber gut ausgebildete, grosse, braune, sich stark verjüngende Kerne enthaltend. Kernhausader zwiebelförmig; auch finden sich ausserhalb der eigentlichen Ader oft noch unregelmässige Andeutungen einer zweiten Ader, die im Ganzen mit der ersten parallel läuft. — Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte auf das Kernhaus herab und ist oben trichterförmig; sie enthält zahlreiche Rudimente von Staubfäden.

Reife und Nutzung: Der Apfel zeitigte Ende November bis Mitte Dezember und lässt sich immer bis Ende December gut halten.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat eine sehr schöne reiche Belaubung und zwar sind die Blätter sämmtlich rinnenförmig vertieft; derselbe ist vollkommen gesund, kräftig und trägt in jedem 2ten Jahre ungemein reich. In der Jugend wächst er sehr üppig. Der junge Baum bildet schöne Pyramiden. Dr. Ed. Lucas.

Köstliche von Svijan.

Mit Abbildung.

Familie I. **Butterbirnen.**

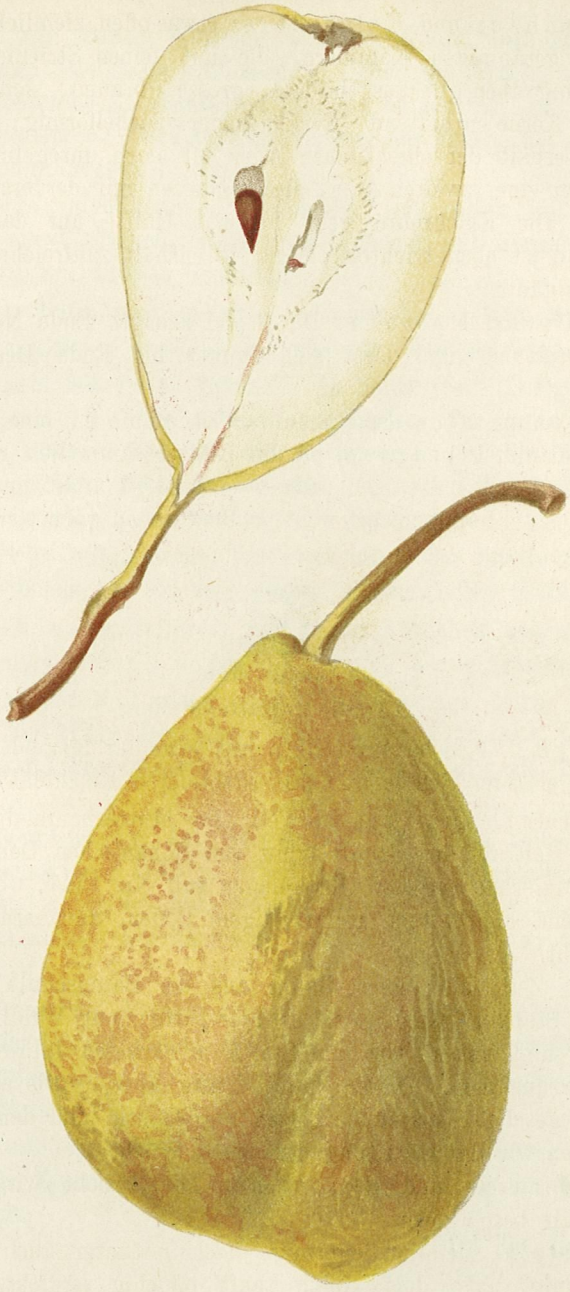
XI. 1 (2) c. Längliche Winterbirn mit grundfarbiger oder nur wenig gefärbter Schale und unausgebildeten Kelchblättern.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum dieser Frucht befindet sich auf der Camill Fürst von Rohan'schen Domäne Svijan in den Maierhof Svijaner Obstanlagen sub Nr. 1517, wo der Baum auf gutem, nahrhaftem, tiefgründigem Boden, annähernd 30 Jahre lang steht.

Zur Zeit, als dieser Baum aus der Baumschule auf seinen jetzigen Standort kam, war es hier Sitte, nur Wildlinge auszupflanzen und erst an Ort und Stelle im nächsten Jahre die Veredlung vorzunehmen. Dieser Baum dürfte aber, sowie es bei vielen anderen geschah, später vergessen worden sein und dem Umstande verdanken wir die Erhaltung der neuen Frucht.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wird hier zum erstenmale beschrieben.

Gestalt: ziemlich eiförmig, doch mitunter auch abgerundet kegelförmig, nach dem Kelch sanft bauchig verdickt, nach dem



Koestliche von Svijan .

Stiel hin mit sanfter Wölbung abnehmend und mit einer kleinen abgerundeten Stielfläche schliessend. Ueber die Frucht ziehen sich mehrere schwache Erhabenheiten hin, die namentlich um den Kelch etwas hervortreten. Der Längsdurchmesser der Frucht beträgt 6 ctm., der Breitedurchmesser 5 ctm.

Kelch: unvollkommen, hornartig, nur selten mit einzelnen ausgebildeten Blättchen, nicht grün bleibend, mit Flaum umgeben, in einer flachen, kleinen Senkung.

Stiel: 4 ctm. lang, gebogen, orleansfarbig, holzig, knospig, von einem Fleischhöcker gewöhnlich etwas zur Seite gedrängt.

Schale: fein-rauh, grüngelb, in helles Gelb übergehend, auf der Sonnenseite schwach röthlich angelaufen; die ganze Schale ist mit feinen Punkten bedeckt, die vorzugsweise auf der Sonnenseite als Forellenpunkte etwas hervortreten. Um den Kelch finden sich einzelne oder auch zusammenhängende Rostfiguren.

Fleisch: gelblichweiss, besonders unter der Schale mehr gelb, fein und schmelzend, von sehr gutem, süssem, edlen Geschmack.

Kernhaus: mittelgross, von feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, wenige schmale, lange, kaffeebraune Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt Mitte November und hält bis Mitte Dezember. Wegen ihres äusserst feinen und guten Geschmackes verdient sie weitere Verbreitung als Tafelfrucht I. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum selbst ist und wächst gesund und kräftig, bildet eine schöne, pyramidale Krone, ist dicht und schön belaubt, die Aeste werden jedoch später in Folge der Fruchtbarkeit überhängend. Er ist von ausserordentlicher Fruchtbarkeit.

Allgemeine Anmerkung: Svijan grenzt schon an das Gebirge, die Frucht dürfte demnach in nördlicheren Gegenden und auch in kalten Lagen gut gedeihen, was ihr einen besonderen Werth verleihen dürfte.

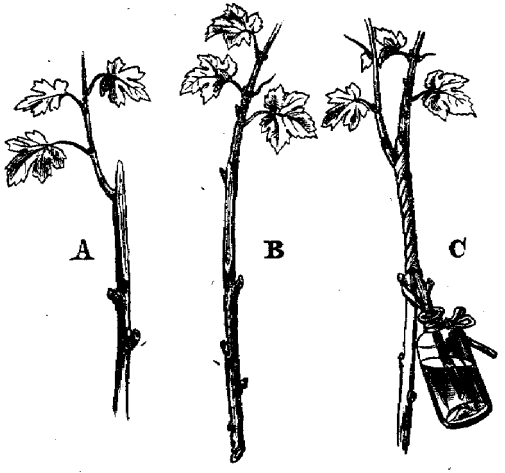
Diese sehr schätzbare Birne erinnert in Form, Grösse und Färbung an die Esperine, oder auch an kleinere Früchte der Köstlichen von Charneu.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber die Veredlung von Johannisbeeren.

Ich hatte hier viele Ausläufer, die ich im Herbst nicht herausnehmen liess, und im Frühjahr war keine Zeit zum Anplattiren (seitliches Copuliren).

Im Laufe des Sommers, Juni, Juli, versuchte ich die nächst dem Standbäumchen stehenden mit einem Trieb der Kirsch-Johannisbeere zu ablactiren, selbe wuchsen in kürzester Zeit an, und brachten mich auf die Idee, ein längeres Reis zu schneiden, und dasselbe in der



Mitte so zuzuschneiden, wie Figur B. zeigt, um es auf Figur A. mit Bast gut anzubinden. Den Untertheil des Reises steckte ich in ein Fläschchen mit Wasser, um dadurch das Reis so lange frisch zu erhalten, bis dasselbe an das Stämmchen angewachsen war. (Natürlich muss das Fläschchen immer mit Wasser nachgefüllt werden.)

Zu meiner grossen Freude habe ich dreissig Stück theils als Sommerholz, also einjährig, wie auch in zweijähriges Holz vollkommen verwachsen, frisch und gesund angewachsen erhalten und sie ohne Fläschchen heute stehen.

Den Verband lasse ich bis zum nächsten Frühjahr.

Ich bin überzeugt, dass meine gegenwärtige Veredlungsart in dieser Weise eine grosse Zukunft hat, und sich dieselbe auch auf alle anderen Fruchtbäume anwenden lässt. Ich machte auch einen Versuch an einem Birnbaum; ich schnitt demselben zollstarke Aeste

ab, liess einen Zugast daran und veredelte diesen nach obiger Art, wobei ich den Ausschnitt mit dem Gaisfuss machte; auch dieser verheilte sich sehr gut.

Carolinenthal bei Prag. Ulrich Huber.

Ueber die Cultur ausländischer Obstsorten in Livland.

Die in Dorpat gemachten Erfahrungen über die Cultur ausländischer Obstsorten dürften in weiteren Kreisen Interesse finden und wir sehen uns daher veranlasst über dieselben zu berichten. Nach Schluss der Ausstellung vom Jahre 1869 wurde von dem Ausstellungs-Comité beschlossen, einen Theil der durch dieselbe erzielten Geldmittel zu Versuchen hinsichtlich der Cultur ausländischer Obstsorten in Livland zu verwenden. Die Versuche sollten vorzugsweise mit den im Illustrirten Handbuch der Obstkunde von Oberdieck und Lucas als vorzügliche Tafel- oder Wirthschaftsfrüchte bezeichneten Sorten gemacht werden. Eine nähere Begrenzung liess sich zunächst nicht angeben. Gar bald wurde jedoch die Erfahrung gemacht, dass die spätreifenden Sorten vorzugsweise durch die Kälte litten, wogegen die frühreifenden Sorten im Allgemeinen gut gediehen. Ausserdem erwies es sich, dass spätreifende Sorten, die ausnahmsweise unsern Winter gut überdauerten, werthlose Früchte lieferten. Der Unterzeichnete besitzt in seinem Garten einen kräftigen und vollkommen gesunden Baum der in Deutschland hochgeschätzten Reinette von Breda, die alljährlich reichlich trägt. Obgleich die Früchte bis Ende September am Baume hängen blieben, so erwiesen sie sich doch, nachdem die Fruchtreife im Winter eingetreten war, als vollkommen geschmacklos. Offenbar ist dieses Resultat dem Umstande zuzuschreiben, dass die Einwirkung der Sonne Ende September zur Zeit der Baumreife der Frucht eine zu geringe ist. In Folge dieser Erfahrungen wurden die Versuche vorzugsweise auf frühreifende Sorten, bei den Aepfeln auf Sommer- und Herbstäpfel, sowie auf solche Winteräpfel beschränkt, die nach einer gefälligen Mittheilung des Dr. Lucas ausnahmsweise früh baumreif werden. Die Versuche wurden alle im Garten des Handelsgärtners Daugull, vorzugsweise mit Aepfeln gemacht und sind nunmehr die Bäume, die auf kleine einjährige Wildlinge veredelt wurden, so weit herangewachsen, dass sich schon jetzt übersehen lässt, welche Sorten in unserem Klima gut gedeihen. Es ist dabei jedoch nicht ausgeschlossen,

dass das Nichtgedeihen einzelner Sorten durch zufällige Umstände, z. B. ungünstige Bodenbeschaffenheit etc. bedingt war und wäre es daher wünschenswerth, in Erfahrung zu bringen, in wie weit die hier gewonnenen Resultate mit den an anderen Orten erzielten übereinstimmen. Wir lassen zu diesem Behufe ein systematisch geordnetes Verzeichniss der hier cultivirten, gut gedeihenden Aepfelsorten folgen*) dem wir einige Bemerkungen über solche Sorten anschliessen, mit denen in Zukunft noch Versuche angestellt werden sollen, so wie über solche, die sich hier am Orte nicht bewährt haben.

I. Calvillen. Sie sind regelmässig von hochgebauter, nach dem Kelch abnehmender Form mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden rippenartigen Erhabenheiten oder Kanten, haben ein lockeres, balsamisch erd- oder himbeerartig gewürztes Fleisch, ein offenes oder halboffenes Kernhaus und gewöhnlich eine fettig werdende Schale.

a. Sommeräpfel: Rother Sommercalvill;

b. Herbstäpfel: (Rother Herbstcalvill), Amtmannsapfel, Gewürzcalvill, Hedelfinger Spitzcalvill;

c. Winteräpfel: Rother Wintercalvill, Gestreifter Herbstcalvill, Lütticher Ananascalvill, Gelber Richard.

Der zu dieser Classe gehörige Grafensteiner gedeiht, obschon er zu den Herbstäpfeln gehört, entschieden nicht.

II. Schlotteräpfel. Sie sind meist von kegel- oder walzenförmiger Gestalt und haben ein merklich grobfaseriges Fleisch ohne Gewürz und ein stets offenes Kernhaus.

Diese Classe zählt nur wenige empfehlenswerthe Aepfelsorten. Zu diesen gehört vor allem der Prinzen- oder Nonnenapfel, ein Herbstapfel, der in der Baumschule sehr gut gedeiht und von dem ein Baum im Garten des Unterzeichneten jährlich sehr schöne Früchte trägt. Der ebenfalls zu den guten Früchten zu zählende Sommer-Gewürzapfel hat stark gelitten.**)

III. Gulderlinge. Sie sind von calvillartiger Form, haben ein festes Fleisch, ein offenes Kernhaus und sind meistens gelblich grün.

---

*) Die Mehrzahl dieser ist bereits in der Baumschule des Herrn Daugull zum Verkauf vorhanden, neben allen wichtigeren hier einheimischen und russischen Sorten.

**) Mit Milets Schlotterapfel, einem besonders grossen Zierapfel, sollen künftig Versuche angestellt werden.

Zu dieser Classe gehören verhältnissmässig wenige, meist spätreifende Sorten. Die bekannteste ist die Champagner-Reinette, die aber hier kein gutes Gedeihen zeigte.

IV. Rosenäpfel. Sie sind von regelmässigem Bau, meistens auf der oberen Hälfte gerippt, von sehr lockerem, schwammigem Fleisch. Der Geschmack ist fein gewürzhaft, das Kernhaus in der Regel geschlossen.

Die Aepfel dieser Classe gedeihen meistens in unserem Klima sehr gut, auch scheint die Mehrzahl der einheimischen Aepfel zu derselben zu gehören.

a. Sommeräpfel: Rother Astracan, Livländer Himberapfel, Charlamowsky, Revaler Birnapfel, Sommer-Zimmtapfel, Weisser Astracan, Virginischer Rosenapfel, Rigaer Birnapfel.

b. Herbstäpfel; Weisser Ananasapfel, Geflammter Cousinot, Edler Rosenstreifling, Rother Ananasapfel, Danziger Kantapfel, Cludius Herbstapfel, Schillers Rosenapfel, Mohringer Rosenapfel.

Kein gutes Gedeihen zeigten die Sommeräpfel: Englischer Scharlach-Pepping, Rother Margarethenapfel, Karoline Auguste und die Winteräpfel: Tiefblüthe, Jansen von Welten und der Wagnerapfel.*)

V. Taubenapfel. Die Frucht ist länglich oder länglich-kegelförmig, hat ein feinkörniges Fleisch und eine feine glänzende Schale.

Die bekanntesten Sorten sind der Rothe Winter-Taubenapfel und der Rothe Jungfernapfel, von denen aber nur der letztere gut gedeiht.**)

VI. Rambour e. Die Früchte sind sehr gross, plattrund oder auch hochgebaut kugelförmig, grobkörnig, mit vorherrschender Säure ohne Gewürz.

Der beliebteste ist der Herbstapfel Kaiser Alexander, der hier gut gedeiht, ebenso wie der vorzugsweise als Wirthschaftsapfel zu verwendende Rothe Cardinal (Herbstapfel).

---

*) Versuche sollen noch angestellt werden mit: Bardowiker Sommerkönig, Williams Liebling, dem Frühen Sperberapfel, der Chester Parmäne und dem Schwedischen Rosenhäger.

**) Versuche sollen noch angestellt werden mit dem Weissen Winter-Taubenapfel, Oberdiecks und Schieblers Taubenapfel.

VII. Reinetten. Als Hauptmerkmale derselben gilt die Beschaffenheit des Fleisches, welches specifisch schwer, d. h. dichter, als das der bisher genannten Classen sein, ein erhabenes, den Reinetten eigenthümliches Gewürz haben und entweder markig, oder abknackend sein muss. Sie bilden mehrere Classen. Man unterscheidet nach der Grösse die Rambour- und Borsdorfer-Reinetten, sowie nach der Farbe: einfarbige, rothe, graue und Goldreinetten. Die zu diesen Classen gehörigen Sorten werden im Auslande mit besonderer Vorliebe cultivirt. Da dieselben aber zum grössten Theile zu den späten Winterfrüchten gehören, die sehr lange am Baume hängen müssen, um baumreif zu werden, so scheinen sie für unser Klima wenig geeignet zu sein. Geglückt sind bisher nur die Versuche mit folgenden Sorten:

A. Einfarbige Reinetten:

a. Sommeräpfel: Sommer-Goldpepping, Gelber Lavendelpepping.

b. Herbstäpfel: Jungferschönchen, Goldgelbe Sommer-Reinette, Süsse Herbstreinette und der Winterapfel: Reinette von Breda.

B. Borsdorfer-Reinetten:
Zwiebelborsdorfer und zum Theil auch der Edelborsdorfer, beides Winteräpfel.

C. Rothe Reinetten:
Langton's Sondersgleichen, Herbstapfel.

D. Goldreinetten:

a. Herbstäpfel: Bödikers Goldreinette.

b. Winteräpfel: Harberts Reinette, Grosse Casseler-Reinette und Fromms Reinette.

Missglückt sind die Versuche mit dem Gestreiften Sommerpepping, Rothe Herbstreinette, Sommer-Parmäne, Burchardts Reinette, Graue Herbst-Reinette, Bullocks-Pepping und den meisten Winteräpfeln.*)

VIII. Streiflinge, Spitz- und Plattäpfel. Alle Aepfel welche nicht zu einer der bisher genannten Classen gerechnet werden können, werden nach Farbe oder Gestalt in Streiflinge, Spitz- und Plattäpfel eingetheilt. Zu diesen Classen gehören nur Wirthschafts-

*) Versuche sollen noch gemacht werden mit der Marzipanreinette, Gays Reinette, Goldpepping von Grange, Meininger Zwiebelborsdorfer, Donauers Reinette, Scharlachrothe Parmäne, Superintendentenapfel, Muscatreinette, Wilkenburger Herbstreinette und der Winter-Goldparmäne.

früchte. Es gedeihen gut: Herbstäpfel: Luikenapfel, Brauner Matapfel und Gelber Herbst-Stettiner. Winteräpfel: Weisser Taffetapfel, Winter-Citronenapfel und Rother Stettiner. Die als Wirthschaftsäpfel in Deutschland beliebten Aepfel: Grosser Bohnapfel und Rother Eiserapfel, scheinen hier nicht gut fortzukommen.

Die Culturversuche mit den übrigen Obstsorten, wie namentlich mit Birnen, Kirschen und Pflaumen sind zu neu, als dass sich schon bestimmte Resultate angeben lassen. Nur einige Bemerkungen wollen wir noch zum Schlusse anführen. Die Ostheimer Weichsel, so wie die im Innern Russlands so beliebte Wladimirische Kirsche haben sich beide hier als ausdauernd erwiesen. Diese Kirschensorten, von denen die letztere etwas kleiner, aber dafür süsser als die erstere ist, haben den Vorzug, dass sie wurzelecht sich vermehren. Es wäre daher zu rathen, dieselbe statt der hierselbst verbreiteten Bierkirsche zu cultiviren, zumal sie reichtragender sind und die Frucht vorzüglicher ist. — Die Pflaumen sind in der Gegend von Dorpat sehr in Misscredit gekommen, weil sie zu spät reifen. Dies ist in der That der Fall mit der Reineclaude, der Rothen und Gelben Eierpflaume, die hier besonders häufig cultivirt werden. Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen hat es sich jedoch zur Aufgabe gemacht, besonders frühreifende Pflaumensorten zu sammeln und der Unterzeichnete besitzt einige dieser Sorten, von denen die frühesten bereits Mitte August reifen und einige besonders wohlschmeckend sind. Wer durchaus die Reineclaude besitzen will, ziehe die Frühe Reineclaude, welche schon gegen Ende August oder Anfang September reift. Schliesslich wollen wir noch erwähnen, dass die englischen Stachelbeeren in den frühreifen Sorten grosse und besonders wohlschmeckende Früchte liefern, die unsern einheimischen Sorten, so gute sich unter denselben befinden, bei weitem vorzuziehen sind. Die spätreifenden Sorten dagegen können sich in unserem Klima nicht vollkommen ausbilden. Professor O. Schmidt.

Die Blutlaus

und ihr Auftreten im Vereinsgebiet des Landwirthschafts- und Gartenbau-Vereins Bozen in Tirol.

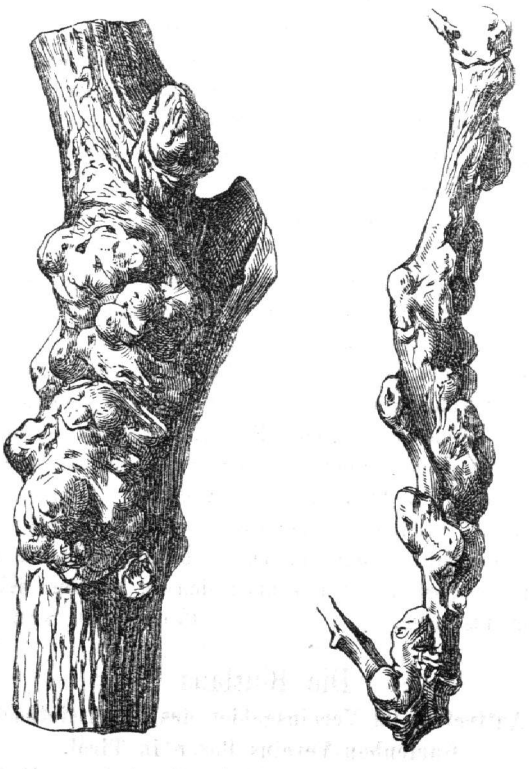
(Auszug eines Vortrages des Obstbau-Wanderlehrers Mader.)

(Schluss von Pag. 239.)

Die Blutlaus wurde grossentheils nur an Apfelbäumen gefunden, kommt jedoch auch auf der Quitte vor, welche sie mit

ihrem Rüssel anbohrt. Durch diese beständigen Verwundungen und deren beständige Verheilung bilden sich krebsartige Wucherungen, blasenartige Anschwellungen, die sich bis zur Eckelhaftigkeit gestalten, wie beiliegende Abbildungen darthun.

Ein anderes Haupterkennungszeichen, hauptsächlich im Sommer und Herbste, sind die weissen, wollartigen Ueberzüge an Zweigen; es sind dies Ausschwitzungen des Thieres selbst. Im Winter und Frühjahr aber erscheinen die von Blutläusen befallenen oder befallen gewesenen Stellen häufig auch wie mit Cigarrenasche bestäubt.



a. b.

Das Thier hält sich besonders gern an jungen Zweigen aber überall auch dort auf, wo Neubildungen, Ueberwallungen, stattfin-

den, z. B. wo Zweige oder Aeste weggenommen worden sind, oder an den Veredlungsstellen.

Beiliegende Abbildung zeigt Fig. a. und b, voll mit Blutläusen behaftete und nach der Natur gezeichnete Bäume und Zweige, a. ein älterer Zweig, b. ein zweijähriger Zweig.

Eine Abbildung der Laus wurde ihrer Kleinheit halber und besonders da sie ausser der Wolle von den übrigen Lausarten für den Laien kaum merkliche Unterschiede bietet, unterlassen.

Die angedeuteten Wucherungen, besonders auch der in der Abbildung leicht kenntliche weisse Flaum, geben sicheren Aufschluss genug.

Die Blutlaus trat in einzelnen Gegenden Frankreichs, Norddeutschlands und Württembergs, wo nicht gegen dieselbe zu Felde gezogen wurde, in ziemlicher Stärke auf, so dass die Aepfelpflanzungen da und dort sich in einem bedauernswerthen Zustande befinden.

Auch da und dort in unserem Obstgebiete hat sich das Insect mehr oder weniger gezeigt, denn wir finden die Laus in mehreren Baumschulen, wie auch in Hochstämmen in der Nähe von St. Jacob, Leifers, Auer, in der Vill, auch Spuren in Neumarkt und Salurn, in Ueberetsch und auch spurweise in Meran.

Es wurde über das Vorhandensein der Blutlaus schon kurz nach Antritt meiner Stelle hier vor 3 Jahren, berichtet, jedoch ein Einschreiten ist erst jetzt ermöglicht.

Die Verbreitung geschieht wie angenommen, durch geflügelte Thiere, dann durch den Wind, der die in der Wolle enthaltenen Jungen weiter trägt; durch Pflanzung von mit Blutläusen behafteten Bäumen, durch Verwendung von angesteckten Zweigen zur Veredlung.

Nach meinen gemachten Erfahrungen und Beobachtungen habe ich die Verbreitung durch Wind und durch geflügelte Thiere keineswegs in so gewissem Grade bestätigt gefunden, wenigstens wo die Bäume im Felde weit auseinander gepflanzt waren. Es ist mir ferner eine Baumschule bekannt, die von der Blutlaus total ruinirt war, ohne dass die kaum 10 Fuss davon auf beiden Seiten stehenden Apfelhochstämme, deren Aeste bis in die Baumschule hingen, bedeutend angesteckt worden waren.

Innerhalb der Baumschule mag die Verbreitung durch Wind und geflügelte Thiere schon möglich sein, allein sonst bin ich fast

der sicheren Ueberzeugung, dass die Verbreitung hauptsächlich nur durch Verpflanzung von befallenen Bäumen resp. durch Veredlung mit angesteckten Zweigen geschehen kann.

Eine andere Baumschule ist mir bekannt, die bis vor Kurzem frei von der Laus, sich diese durch Reiser zuzog, indem uns eine der veredelten Reihen die Blutlaus zeigte.

Eine andere Beobachtung machte ich an Topfbäumen, an welche Blutläuse künstlich angesiedelt wurden, darin, dass die Blutlaus an den Zweigen sofort verschwand, sobald die Blattläuse überhand nahmen, sich dagegen an die Wurzeln zog.

Es ist desshalb jedenfalls bei der Vertilgung das Hauptaugenmerk auf die Baumschulen zu richten, um dort das Uebel an der Wurzel zu fassen. Stark befallene Bäume sind auszuwerfen und zu verbrennen, leicht befallene aber möglichst fleissig und öfters zu reinigen, resp. einzelne Zweige ganz abzuschneiden. Zur sichern Vertilgung in den Baumschulen verwendet man mit gutem Erfolge Tabaksbeize aus den Tabaksfabriken, auch Gaswasser, letzteres jedoch nicht überall mit gleich gutem Erfolg, wie Versuche in Meran bewiesen haben, wo das Gaswasser nicht einmal die Blattläuse zu tödten vermochte. (Vielleicht ist die geringere Wirkung durch einen kleineren Gasverbrauch. resp. Fabrication erklärlich.) Ganz vorzügliche Erfolge aber wurden erzielt durch mit Wasser oder mit Wasserglas verdünnte Carbolsäure. Herr Baron v. Giovannelli, der ersteres Mittel auf Anrathen des Herrn Apothekers Sölder in Gries in 30—40facher Verdünnung in seiner Baumschule im frühen Frühjahr (grüne Triebe oder Blätter dürfen nicht berührt werden) anwendete, hat seine damals gepflanzten, aber wegen der Blutlaus kurz zurückgeschnittenen Wildlinge ganz befreit.

Noch fast glänzendere Erfolge fand ich in der Baumschule des Herrn Seifensieder Peer, welcher auf Anrathen des genannten Herrn Sölder die Carbolsäure (4 Th. Carbolsäure unter 100 Th. Wasserglas) vermischte und seine Bäume, d. h. die Veredlungstellen und das ältere Holz damit bestrich. Der durch das Wasserglas verursachte Ueberzug ist in einigen Tagen bereits weggefallen, und seit dem Frühjahr konnte ich in der ganzen Baumschule nicht eine Blutlaus finden.

An grossen Bäumen ist allerdings die Vertilgung weit schwieriger und müssen dort befallene Stellen ausgeschnitten oder jedenfalls mit grösstem Fleisse behandelt werden. Die Vertilgung hat

an grossen Bäumen ihre Hauptschwierigkeit in dem Aufsuchen aller Thiere, keineswegs in dem Tödten selbst, da hiefür sichere Mittel zu Gebote stehen. Da die Läuse, wie früher angeführt, sich aber häufig auch zu den Wurzeln ziehen, so müssen auch diese untersucht und gereinigt werden, besonders leistet dabei das Einstreuen von gebranntem Kalk gute Dienste. Sind übrigens grosse Bäume zu stark befallen, so wird uns das Aushauen derselben am ehesten vor Schaden bewahren können.

Die Feinde der Blutlaus sind allem Anscheine nach in sehr geringer Zahl, doch bin ich der sicheren Ueberzeugung, dass sich verschiedene Fliegenmaden nach weiteren Beobachtungen als Feinde und Vertilger der Blutlaus entpuppen werden.

So hat eigentlich die Blutlaus nach dem Gesagten schon manches von ihrem Erschreckenden verloren, besonders da solche Mittel zu Gebote stehen und wird als energisches Vorbeugungsmittel jedenfalls eine genaue Controllirung, nicht nur einzelner, sondern sämmtlicher Baumschulen der Weiterverbreitung einen sicheren Damm entgegenstellen.

Bericht

über die am 2. bis 4. Oktober d. J. in Pápa in Ungarn durch den dortigen Gartenbau-Verein veranstaltete Ausstellung von Obst, Trauben, sowie diversen Gartenproducten.

Ein Zeichen des Fortschrittes im Gartenbau, besonders der Pomologie, ist die Gründung von Vereinen, und von durch dieselben arrangirten Ausstellungen von Gartenproducten.

Auch hier in Pápa hatte sich im Anfang dieses Jahres ein Gartenbau-Verein gegründet; der sich zur Aufgabe machte, den Gartenbau, und insbesonders die Obstbaumzucht zu heben, werthvolle Obstsorten dem Publicum bekannt zu machen, auf Verbreitung derselben bedacht zu sein; und jedem Wissbegierigen mit Rath beizustehen.

Ob zwar dieser Verein ein noch sehr junger, sowie von wenig Mitgliedern unterstützt, so auch hierorts auf viele Hindernisse stossen musste, hatte derselbe doch im Laufe des heurigen Sommers im hiesigen kleinen Weingebirg zwei Ausstellungen (besser Zusammentragung der eben reifenden Obstsorten, und da die Mitglieder nur unter sich) im ganz engen Zirkel veranstaltet, natürlich nur

um das Frühobst zu sehen, welches sich hier befand: — und man sah da sehr schöne Kirschen und Weichseln, Erdbeeren, Stachelbeeren, dann Apricosen, sowie Sommerbirnen und Aepfel. —

Am 2. bis 4. October jedoch wurde eine öffentliche Localausstellung (von Pápa und deren Umgebung) von Obst, Trauben, Gemüse und diversen Gartenproducten durch den Verein im hiesigen städtischen Zeichensaale veranstaltet.

Die Beschickung der Ausstellung war eine ungehofft zahlreiche, so dass der sehr grosse Saal beinahe zu klein war, um alles Eingesendete aufzunehmen.

Man sah hier Obst ausgestellt, von dem man bisher gar nicht wusste, dass es in hiesiger Gegend vorhanden; und man kann sagen, dass die Ausstellung quantitativ und qualitativ sehr gut bestellt war.

An der Ausstellung betheiligten sich etwa 50 Aussteller, theils mit grösseren, theils mit kleineren Parthieen.

Den geräumigen Saal durchwandernd, fand man die ganze Mittelfront mit Obstsorten und Gemüsen aus dem Garten Sr. Exzellenz Paul Grafen von Esterhazy durch den Obergärtner Casp. Ed. J. Heykál aufgestellt; man fand da 100 Sorten Birnen, darunter besonders in sehr schönen Exemplaren: General Tottleben, Herzogin von Augoulème, Gute von Ezée, Wildling von Motte, Neue Fulvie, Chaumontel, die schöne Angevine, de Jonghes Maibirn, Boscs Flaschenbirne, Feigenbirne von Alencon, Neue Wtr. Dechantsbirn, Hofrathsbirn, Neue Poiteau, Gestreifte St. Germain, Liegels Winterbutterbirn, Diels B.B., Napoleons B. B., Köstliche von Charneu, Regentin, Wildling von Montigny, Colomas Herbstbutterbirn, 45 Sorten Aepfel, darunter verschiedene edle Reinetten, Heykals Gold-Reinette, Harberts Reinette, Spitalreinette, Canadareinette, Breda-Reinette, Rother Winter-Calvill, Downtons Pepping, London Pepping, Punctirter Knack-Pepping, Edel Reinette, Engl. Gold-Pepping, Gaesdonker Reinette, Lady Suffield, Cumberland, Weisser Winter Taffetapfel, Claygate Parmäne, Barceloner Parmäne.

Trauben 88 Sorten; wobei besonders gute Chasselassorten;

Pfirsiche 14 Sorten; darunter Royale, Georg IV., Tetonde Venus, Madelaine rouge tardive, Chancelière.

Pflaumen und Reine-Clauden 16 Sorten; und zwar darunter als sehr schön: Reine-Clauden; Reineclaude Ouillins, Bavays Reine-Claude, Reineclaude de Brahy; Pond's Seedling; Queen Victoria; Königspflaume von Tours; Späte Muscateller Damascene;

von Mispeln 6 Sorten; Wallnüsse 8 Sorten darunter ein schöner Sämling; Mandeln 2 Sorten; Erdbeeren: Heykals rothe Monats-Erdbeere, Merveille Himbeere, Fastolff; Portugieser Quitten, Zucker-Melonen in 4 Sorten, darunter ein neuer Bastard, die Schlangenmelone, Solanum Melongenafrüchte in 4 Sorten, Ananas 2 Stück (Früchte) u. s. w.

Die Mitte zierte ein Tafelaufsatz aus Crystallglas mit einer Obstzusammenstellung, so auch 2 andere Tafelbouquets.

Dieses war wohl die grösste Leistung zur Ausstellung, welcher sich aber noch eine grosse Anzahl anderer Aussteller anschlossen, welche auch ausser den eigentlich ungarischen Sorten, noch gar manche aus Deutschland und Frankreich eingeführte Obstsorten enthielten. Es fanden sich auch nach dem Bericht (den wir nur abgekürzt geben können) z. B. Muscat Reinette, Erwins Reinette, Louis Tondern, Rother Herbstcalvill, Gelber Richard, Französische Gold-Reinette, Zucker-Reinette, Pázman Reinette, Sercsika, Provencer Reinette, von der Laans Gold Reinette, van Mons-Reinette, Goldparmäne, Reinette von Orleans, Weisser Pogacz, Türkischer Weissling, Ananas-Reinette, Rothe und gelbe Stettiner, Fraas Calvill, Alantapfel, Weisser Rosmarin, Mandel Reinette, Donauers Taubenapfel, Metzgers Calvill, Lothringer Reinette, Sommer Parmäne, ChampagnerReinette, Rother Jungfernapfel, E. Gold-Pepping, Weisser Wintercalvill. Birnen eine (Winter Kaiserbirn vielleicht Virgouleuse) Boscs Flaschenbirne, Graue Dechantsbirn, Josefine von Mecheln, Prinz Albert, Winterdechantsbirn, Capiaumont, Schweizerhose, Alexander Lambré, Clairgeau, de Tongre, Arembergs Colmar, Herbstsylvester, Philipp Delfosse, Holzfarbige Butterbirn, Hardenponts Winterbutterbirn, Nationalbergamotte, Crassanne, Grumkower Butterbirn, und viele andere.

Ausserdem waren viele interessante Trauben und eingekochtes und gedämpftes Obst noch aufgestellt.

Blumen und Kränzedecoration wurden aus dem gräflich Esterhazischen Schlossgarten besorgt.

Die Ausstellung, die eine recht gelungene zu nennen war, ist zahlreich, sowohl vom hiesigen als auch fremden Publikum besucht worden.

Man sah hiebei ein allgemeines Interesse sich wecken; die Herren Aussteller, die meist Obstsorten ohne Namen haben, und auch ausstellten (denn sonst gab man hierlands nicht viel auf No-

menclatur) hatten sich nicht gekümmert, um die Namen zu ihren Obstgattungen zu erhalten, suchten die richtigen Namen zu erfahren; mit einem Worte, es verspricht dieser Verein eine lohnende Zukunft.

Am 4. fand die Preiszuertheilung durch die Jury statt:

Herr Bürgermeister Josef Woyta, die Professoren: Karl P. Szabo, Ludwig v. Tarczy, Josef Jády und Obergärtner Ed. J. Heykal.

Die Preise bestanden für diese erste Ausstellung aus Diplomen 1. 2. und 3. Klasse. Bei der Zuertheilung musste man einen Hauptpunkt beobachten, nämlich dass man in der ersten Ausstellung mehr Diplome austheilt, und hiebei besonders den Landmann berücksichtigt, um den Sinn und Liebe für den Gartenbau besser zu wecken. Preise wurden zuertheilt:

Diplom erster Klasse (als vorzüglich) Se. Excellenz Paul Graf von Esterhazy.

Diplom 2. Klasse (Belobung) Herrn Josef Woyta, Karl P. Szabo, Josef v. Somodi, Adolf Woyta, Dr. Josef Schuck, Frau Josef Tschepen, Herr Wenzel Svoboda, Ludwig v. Tarezy, Karl Matus, Josef Jády, Anton Orben, Frau Adolf Woyta und Frl. Cornelia Loskay.

Diplom 3. Klasse (Anerkennung.) Herr Thomas v. Noszlopy, Stefan Boesor, Alexander Eöri Szabo, Ludwig v. Bekasy, Franz Basath, Julius v. Purdor, Dr. Georg Makara, Alex. Tauber, Paul Lukonics, Paul Körmendy, Johann Tömböl, Josef Porpaezy, Ignacz Vago, Andreas Paner, Paul Preiner, Frau Johann Mäkli, Josefa Beke, Frl. Gizela Vid, Karolin. Leppossa und Frl. Helene Jady.

Wir verdanken diesen Bericht der gütigen Mittheilung des Herrn Obergärtner Heykal, dem wir für seine Bemühung hiermit den verbindlichsten Dank aussprechen und ihm von Herzen Glück wünschen zu dem so ausgezeichneten Gelingen dieser ersten grösseren Ausstellung.

Die Redaction.

Die Dorpater Obstausstellung 1875.

Ueber die Resultate der am 10. September geschlossenen Obstausstellung gehen uns folgende vorläufige Mittheilungen zu.

Die Ausstellung wurde von ca. 150 Gärten mit ca. 1000 Obstproben beschickt; von ersteren können gegen 125 zu Dorpat ge-

rechnet werden. Leider haben nicht alle hiesigen Gärten, in denen eine Katastrirung der Bäume ausgeführt war, Obst einliefern können, theils weil es vor Beginn der Ausstellung gestohlen worden, theils weil man es aus Furcht vor Dieben zu früh gepflückt hatte. Aus denselben Gründen konnten auch einzelne Gärten nur einen kleinen Theil ihrer Obstsorten auslegen.

Von anderen Städten der Provinzen war Reval durch Gouvernements-Revisor Schmidt, Riga durch Kunstgärtner Göggінger, Mitau durch einen Ungenannten, Dohlen durch Apotheker Brenner, Oberpahlen durch Herrn Schiele vertreten. Weissenstein hatte seine beiden sog. Weissensteiner Aepfelsorten gesandt und aus Oesel lag eine Collection Obst von dem Sengbusch'schen Gute Karrishof vor. Mehrere Güter wie Brinkenhof, Turneshof, Kudding, Sosaar, Lobenstein, Ludenhof, Carlowa, Mütta, Rappin hatten grössere Sortimente, z. Th. überraschend schönen Obstes ausgestellt, wie denn endlich Rathshof, dessen Culturen als Muster dienen können, würdig repräsentirt war.

Der hiesige botanische Garten und die Kunstgärtnerei des Herrn Daugull hatten sich in erfolgreicher Weise an der Ausschmückung des Locales betheiligt, für welche die Herren Bartelsen aus Rathshof, Daugull, Stelling und Wisser besonders thätig gewesen sind.

Das ausgestellte Obst war in der Art geordnet, dass die Dorpater Sorten von den auswärts producirten gesondert waren. Bei jeder Collection war der Name des Besitzers, bei den einzelnen Früchten, soweit möglich, die Sortenbezeichnung angegeben.

Leider konnten, weil ein Theil des Obstes noch nicht den genügenden Grad der Reife erlangt hatte und auch weil bei einigen Sorten die Hilfsmittel zur Bestimmung nicht ausreichten, nicht bei allen ausgestellten Proben die Bezeichnung zugefügt werden. Das Comité hat die Absicht, im Laufe des Winters seine Arbeiten möglichst zu vervollständigen und den Ausstellern Namenlisten des gelieferten Obstes zur Verfügung zu stellen. Zu letzterem Zwecke hat sich das Comité die Unterstützung der Herren Dr. Lucas in Reutlingen und Dr. Regel in St. Petersburg gesichert. Bei den bisher ausgeführten Untersuchungen hat sich in erfolgreicher Weise Herr Wisser, Zögling des Reutlinger pomolog. Institutes und augenblicklich in der Baumschule des Herrn Daugull angestellt, betheiligt.

Proben derjenigen Aepfelarten, welche bereits bekannt waren oder deren Name während der Ausstellungstage ermittelt wurde,

fanden sich zu einer Collection vereinigt, erläutert durch Modelle, Zeichnungen und vervollständigt durch Musterproben aus Reutlingen. Auch von Frühbirnen war eine Sammlung, welche etwa 12 hier cultivirte Arten enthielt, zusammengestellt. Endlich fanden sich die hier gezogenen Pflaumen — im Ganzen 21 Sorten — nach der Reifezeit geordnet vor. Von letzteren lassen sich ca. 10 Arten Frühpflaumen zum Anbau besonders empfehlen. Genaue Verzeichnisse der für uns brauchbaren Obstsorten beabsichtigt das Comité später zu veröffentlichen.

Ist es auch noch nicht möglich, das Gesammtresultat unserer Ausstellung völlig zu übersehen, so kann doch bereits das gesagt werden, dass man eine recht grosse Anzahl guter, auch im Auslande bekannter, Obstsorten constatirt hat, von deren Vorhandensein bisher nur die Eigenthümer wussten. Man hat weitere Mittel gefunden, nachzuweisen, wie sie hier gedeihen und man hat in unseren Obstsortimenten die Lücken erkannt, welche voraussichtlich gefüllt werden können. Mit das wichtigste Resultat aber wird es sein, dass wir die einheimischen Sorten erkannt haben, welche im Auslande bisher unberücksichtigt blieben, trotzdem sie weitere Verbreitung verdienten. In einer Sendung von ca. 20 Obstsorten, welche kurz vor Eröffnung der Ausstellung nach Reutlingen expedirt war, fand Dr. Lucas mehrere in Deutschland nicht gekannte Proben Tafelobst „ersten Ranges", von denen er sich Pfropfreiser erbat.

Die Zahl der bereits bestimmten Aepfelsorten dürfte mindestens 60 betragen; weitere 30—40 werden wohl noch hinzukommen und es werden immer noch einige Sorten übrig bleiben, welche ihrer schlechten Qualität halber keine weitere Berücksichtigung und Benennung verdienen.

Die Gartenliebhaber sind durch die Ausstellung auf die empfehlenswerthen Obstsorten aufmerksam gemacht worden; sie werden sich bemühen, allmählig ihre fehlerhaften und mittelguten Sorten eingehen zu lassen und für den Nachwuchs die besseren auszuwählen.

Die Ausstellung hat auf's Neue gezeigt, was unsere Stadt mit verhältnissmässig kleinen Mitteln leisten kann, wenn es gilt, ein Unternehmen zu fördern, welches der jetzigen und der kommenden Generation zum Nutzen gereichen wird. Leider mussten wir bei

dieser Gelegenheit wieder das Fehlen eines „Vereins für Gartenbau" empfinden. — (Neue Dörptsche Zeitung Nr. 213, 1875.)

Diesem Bericht, welchen ich der Dorpater Zeitung entnommen, füge ich nur noch bei, dass ich 2mal sehr interessante Sendungen von Obst von dort erhielt und dass auch jetzt noch manche Sorten davon vorhanden sind, die noch der weiteren Prüfung entgegensehen. Die Früchte waren meist Sommer- und Herbstobst, grösstentheils Aepfel, und unter diesen sehr viel Rosenäpfel. Alles Obst zeichnete sich durch eine äusserst feine Schale und prachtvolle Färbung von ungemeiner Zartheit aus, so dass diese schönen Früchte vielfach von Obstkennern hier bewundert wurden. Ich werde später wohl über die interessanten Sorten, welche ich darunter fand, Gelegenheit haben, weiter zu berichten.

Dr. L.

Der Obstbau am Starnberger See.

Es ist die Umgegend am Starnbergersee wahrhaft als Maasstab für Obstbau zu betrachten, da kaum Klima und Boden irgendwo hinderlicher sich der Obstcultur entgegenstellen dürften. Selbst an den nördlichen Abhängen unserer Alpen ist es mit dem Boden besser bestellt, an welchem fruchtbare tiefe Thonböden die rationelle Obstzüchtung begünstigen.

In Betreff Oberbayerns darf als richtig anerkannt werden, dass die Obstcultur westlich vom Innthale wegen vorherrschendem Kalkgerölle immer mit grösseren Schwierigkeiten zu kämpfen habe, wozu noch kommt, dass die Flussthäler höher liegen, wie das der Isar, des Lechs als Grenzfluss zwischen Oberbayern und Schwaben, somit diese auch in climatischer Beziehung im Vergleiche des tieferliegenden mitunter thonreichen Innthales, benachtheiliget sind,

Und dennoch bewiesen die letzten Ausstellungen an Obst, was Fleiss, Sorgfalt nebst einigen Kenntnissen in dem sterilen Boden zuwege bringt.

Immer ist die oft wiederholte Klage, die man hört über den trostlosen Zustand vieler bäuerlicher Obstgärten, welche in steter Verwahrlosung sich befinden; das Abraupen geschieht auf polizeiliche Verordnung, aber die überhandnehmenden Moose und Flechten bringen die Bäume um den Zweck, wesshalb sie gepflanzt wurden. Daher findet man häufig recht gute Sorten, deren Früchte sich nicht gehörig ausbilden konnten.

Die in den Formularen aufgeführten Obstsorten gedeihen jedenfalls bis zur Höhe von 1800′ über der Meeresfläche und bei Beobachtung der den Baumwärtern gelehrten Praxis wird bei günstigen Bodenarten der Erfolg gesichert sein, da bis zu dieser Höhe in den Winden exponirten Lagen selbst bis zur Höhe von 2000′ über der Meeresfläche die Duchesse d'Angouleme, die Weisse Herbstbutterbirn, Wildling von Motte, die Salzburgerbirn, verschiedene Calvillen und Rosenäpfel gesund und reichtragend gefunden wurden.

Das vorzüglichste Hinderniss für Verbreitung der Obstbaumzucht besteht erstens in der Unkenntniss der geeigneten Obstsorten, und zweitens in der dürftigen Beschränkung der Obstgärten. Feldwege mit passenden Obstgattungen zu bepflanzen, ist bisher in einem grossen Theile Oberbayerns unbekannt, das den bäuerlichen Grundbesitzern meistens zu umfangreiche Areal hindert selbe zur gemeinschaftlichen Arrondirung, es fehlt an vielen Orten der rege Gemeinsinn, unter dessen Schutze Gemeinde-Obst-Pflanzungen allein nur gedeihen können und hindert heut zu Tage den Grundstücken eine höhere Rente für die Zukunft zu sichern.

Ein weiterer Beweis für das Gedeihen der Obstkultur findet sich in den Zwetschengärten Oberbayerns. Mancher Bauer nimmt für seine Zwetschenerndte in obstreichen Jahren 100 bis 150 fl. ein um wie viel würde die Rente steigen, wenn auch die Italienische Zwetsche cultivirt würde, welche noch vor der Hauszwetsche reift und eben so reichlich trägt; das lockende Aussehen der Früchte, deren Süsse und Grösse die der gemeinen Hauszwetsche bei weitem übertreffen, verspricht jedenfalls einen höheren Ertrag, dabei gedeiht selbe auch in freien Lagen mit feuchtem Untergrund.

Die meisten Zwetschengärten bestehen aus Sämlingen und Wurzelausläufer; dennoch gelang es bisher Schreiber dieses nicht eine bemerkenswerthe Varietät unter den Tausenden von Samenbäumen aufzufinden, woran wohl die geringe achtlose Cultur die wahre Ursache sein dürfte.

Uebergehend auf die Kirschencultur ist hier zu erwähnen, dass dieselbe fast unbekannt ist.

Obwohl man in geeigneten Landstrichen sehr schöne Fruchtbäume antrifft, namentlich auf den Höhenzügen rechts der München-Augsburger Bahn, so gehört die Kirschencultur mehr den Culturgärten und möchte man derselben eine allgemeine Verbreitung für Oberbayern kaum das Wort reden. Im Interesse der Kirschbaumzucht

wäre noch zu bemerken, dass Bäume auf Prunus Mahaleb veredelt (an verschiedenen von einander weit entlegenen Orten) wohl in der Jugend sehr tragbar sind, aber darauf nicht ausdauern, während auf Prunus Avium veredelte Bäume ein hohes Alter erreichen.

Die Ostheimer Weichsel ist unter den Sauerkirschen die einzige auch in Bauerngärten verbreitete Sorte, sie kommt jedoch nur in Lagen, welche vom Winde geschützt sind, gut durch, erreicht ein Alter von 20 Jahren und stirbt dann ab.

Die Bereitung von Apfelwein, Cyder gehört zu den unbekannten Nutzungen für den Alpenbewohner.

Gerne wird aus Aepfeln und Birnen Schnaps bereitet; es kam dem Unterfertigten öfters vor, von Landleuten aufgefordert zu werden, über Apfelweinbereitung Aufschluss zu geben. Dörrobst wird viel bereitet, und bildet in günstigen Jahren eine bedeutende Erwerbsquelle; es ist aber immer nicht die richtige Verwendung, da die vom Wind abgeworfenen Früchte nur als Schweinefutter verwendet werden, aus denen doch ein sehr guter Obstwein bereitet werden könnte.

Possenhofen, im März 1875.

Wilhelm Sterler, Hofgärtner.

Literatur.

Frommes Oesterreichisch-Ungarischer Gartenkalender auf 1876. I. Jahrgang red. von Leopold Kellermann, Handelsgärtner u. s. w. in Wien. Verlag von C. Fromme.

Ein in Form und Grösse sehr handlicher und hübsch ausgestatteter Kalender, der auch den Vorzug vor andern hat, dass eine grössere Zahl von Blättern hübsch liniirt zu beliebigen Notizen beigefügt sind; ausserdem ist der eigentliche Kalender noch durchschossen. Die Gegenstände zum Nachschlagen sind practisch und mannigfaltig und umfassen eine Scala zur Bemessung der Stempelgebühren in Oesterreich, Ziehungszeitangaben der Lotterien, Effecten; Münzentabellen, ein Calendarium von 1801—99; Tafel zur Stellung der Uhr, Altes und Neues österreich. Maass und Gewicht; dann folgt ein Gartenarbeitskalender, der kurz und recht gut ist, dagegen sind die neuen folgenden Loostage und Wetterregeln sehr entbehrlich, da Professor Eisenlohr in Carlsruhe schon vor mehr als 30 Jahren nachgewiesen hat, dass alle diese das Wetter vorherkündenden Prophezeihungen zu mehr als 50, ja meist 75% nicht eintreffen. Dann folgt ein Verzeichniss der Landwirthsch. Lehranstalten in Oesterreich-Ungarn, dann die Gartenbau-, Obst- und Weinbauvereine des Deutschen Reiches, eine sehr sorgfältig angelegte Uebersicht. Hierauf folgt ein Zeit- und Thätigkeits-, (soll heissen Arbeits-) Kalender, Notizblätter zur Aufzeichnung der

Verrichtungen des Gärtners und der erzielten Resultate, dem sich ein Meteorologischer Notizkalender anschliesst; derselbe wäre vielleicht bequemer mit dem Hauptkalender vereinigt. Den Schluss bilden die Statuten der Gartenbau-Lehranstalten in Klosterneuburg, Mödling, Wien, Feldsberg, die vielleicht in einem beigeschlossenen Heftchen besser untergebracht gewesen wären, denn wer braucht täglich diese Statuten zum Nachschlagen? Der Kalender wird sicher viel gebraucht werden. Dr. L.

Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt. Kleine Beiträge zur Sittengeschichte der Kaiserstadt an der Donau. Von Friedrich Schlögl. Wien, Pest, Leipzig, 1875. A. Hartleben. Taschenformat. 1 ℳ. 25 ₰ oder 70 kr. ö. W.

Das Buch enthält eine unterhaltende Schilderung der Wiener Weinhäuser und den Einfluss des Weingenusses auf die sittlichen und geselligen Verhältnisse der Wiener. Zugleich sind die eingeschlichenen Uebelstände mit beissender Satyre gegeisselt. Freunde des edlen Weines werden das Büchlein gewiss nicht unbefriedigt aus der Hand legen. Dr. L.

Rechenbuch für landwirthschaftliche Schulen von W. Holl, Lehrer an der Weinbauschule in Weinsberg. 1. Theil die Hausthiere. Reutlingen 1875, Egmont Fehleisen. Taschenformat. 202 S.

Der Verfasser bietet mit diesem Werkchen den practischen Landwirthen einen sehr schätzbaren Wegweiser zur Durchführung von Ertragsberechnungen in allen Zweigen der landwirthschaftlichen Viehhaltung und befriediget das in diesen Kreisen sehr fühlbare Bedürfniss nach einer populären, derartigen Schrift; denn unsere Kleinwirthe verstehen es bekanntlich schlecht, mit der Kreide umzugehen und doch ist der Endzweck aller Urproduction — den möglichst höchsten Ertrag zu erzielen — wenigstens eben so sehr von der Wahl des Culturzweiges als von der sachkundigen Durchführung abhängig.

Die Verbreitung dieses ebenso einfachen wie nützlichen Werkchens kann im Interesse der Landwirthschaft empfohlen werden. Dr. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Seit voriger Anzeige ist als Mitglied dem Verein beigetreten: Herr Gutsbesitzer und Pomolog Rubens in Hessenhaus bei Solingen.

Ihren Austritt haben nachträglich noch erklärt: Amtmann A. Braun in Volkenrode; Mühlebesitzer Böttger in Körner bei Mühlhausen.

Die Verhandlungen und Beschlüsse der Vorstandsversammlung in Cöln wurden allen älteren wie neuen Ausschussmitgliedern in besonderen Abdrücken mitgetheilt.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Zur Rebenkultur. Die Phylloxera-Kommission der französischen Akademie empfiehlt dringend, die von der Reblaus mehr oder weniger angegriffenen Reben nicht zu verlassen, sondern sie im Gegentheil kräftiger zu düngen, als

wenn sie gesund wären. Sie empfiehlt zu diesem Zwecke namentlich die Düngerarten, welche geeignet sind, die Pflanzen wieder zu beleben und zugleich das Insekt zu tödten. Dieser Dünger gibt es viele, wie ammoniakhaltige Flüssigkeiten, Kalk- und Gaswasser, Mischungen von Kalk und Ammoniaksalzen. Die Kommission beschäftigte sich hauptsächlich mit dem schwefelkohlensauren Kali, von Herrn Dumas vorgeschlagen. Dasselbe zersetzt sich im Boden und wird eine Quelle von Schwefelkohlenstoff. Es wird in konzentrirter Lösung 2—3 Zentiliter per Weinstock, im Sommer angewendet, oder mit Sägmehl, Oelkuchen, Gipsmehl, gelöschtem Kalk oder anderm Dünger in Mehlform vermischt, im November oder December dem Boden zugeführt, indem man dem Regen des Spätherbstes und dem Winter die Sorge überlässt, es aufzulösen. Jedoch ist es besser, es aufgelöst dem Boden zuzuführen; je nach der mehr oder weniger bedeutenden Feuchtigkeit desselben braucht man von 4—5 bis zu 25—30 Liter auf den Quadratmeter. Um die Rebstöcke werden 60 Zentimeter (2 Fuss) breite und 10—15 Zentimeter (3—5 Zoll) tiefe Gräben gezogen, die konzentrirte Lösung hinein- und das Wasser daraufgeschüttet, und hierauf der Boden des Grabens mit einer Schicht Steinkohlentheer bedeckt. — Der Steinkohlentheer wird als ein Schutzmittel gegen die wandernde Reblaus betrachtet und dessen Anwendung bei bedrohten Reben in Verbindung mit Sägmehl oder andern aufsaugenden Stoffen empfohlen.

Die **neue Wanderobstdörre betreffend**, erhielten wir folgende „Bekanntmachung" mitgetheilt, welche wir hier uns wiederzugeben erlauben.

„Bei Gelegenheit des Ausgangs September v. J. in Trier abgehaltenen pomologischen Kongresses wurde ein beweglicher, zum Trocknen alles möglichen Obstes geeigneter Dörrofen als besonders gut empfohlen und anerkannt.

Dieser Dörrofen hat einen nach Art der feuerfesten Geldschränke konstruirten Dörrkasten, d. h. er besteht aus zwei starken Eisenblechwandungen, welche einen Luftraum von ungefähr 2" frei lassen, der nach Belieben leer gelassen oder mit Asche, Infusorienerde oder irgend einem nicht brennbaren, schlechten Wärmeleiter gefüllt werden kann. In dem inneren Dörrkasten befinden sich 5 Hürden, auf denen das Obst getrocknet wird.

Als besonderer Vorzug des Dörrofens wird nachgerühmt, dass das Obst völlig rauchfrei und vorzüglich gut gedörrt wird, dass die Feuerungskosten zum Dörren von 120 Pfund Obst nur 5 Sgr. betragen, und dass das Obst in 6—7 Stunden gedörrt ist.

Nachdem der Herr Schulze Wipprecht in Daunheim auf meine Anregung einen solchen Obstdörrofen, dessen Kosten sich je nach der Grösse desselben auf 40 oder 60 Thlr. belaufen, vom pomologischen Institute zu Reutlingen erworben und in Benutzung genommen, und nachdem dieser Dörrofen sich nach Aussage des Besitzers und anderer Sachverständigen sehr gut bewährt hat, mache ich die Bezirkseingesessenen auf diesen Dörrofen hierdurch besonders aufmerksam.

Herr Schulze Wipprecht stellt den fast täglich im Gange befindlichen Dörrofen mit Vergnügen zur Besichtigung."

Arnstadt, den 15. Oktober 1875.

Der Fürstl. Schwarzburg. Landrath.
W. F. Rapp.

Toast, ausgebracht am 19. September bei dem den Preisrichtern der Internationalen Früchtenausstellung in Gent gegebenen Banket.

In Folge mehrerer mir zu Ohren gekommenen Wünsche und da dieser Toast in den belgischen Blättern mehrfach Erwähnung fand, theile ich denselben hier so wortgetreu als es mir möglich ist, mit. Ich bemerke vorher, dass die 4 Herren, deren darin gedacht ist, sowohl als Hauptleiter des Cercle d'arboriculture und d'horticulture, als in der Redaction des Bulletin du Cercle und in neuester Zeit wieder in der neugegründeten, höchst interessanten Gartenzeitschrift Revue d'Horticulture belge et étrangère zusammengetreten sind und vereint wirken, wie auch alle diese 4 Herren als Professoren an der Königl. höheren Lehranstalt für Gartenbaucultur in Gent angestellt sind. Die Namen dieser mit Recht berühmten, ausgezeichneten Pomologen und Gartenbautechniker sind: Fr. Bürvenich, Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent, Ed. Pynaert, Landschaftsgärtner und Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent, Emile Rodigaz, Professor an der gleichen Anstalt, Generalsecretär des Congresses, und H. J. van Hulle, botanischer Gärtner und Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent. Mit zweien dieser ausgezeichneten Pomologen haben wir in ds. Bl. schon nähere Bekanntschaft gemacht und ihre Portraits und Biographien kennen gelernt, die beiden anderen, Rodigaz und Bürvenich, werden wir in nächsten Jahren näher kennen lernen.

Der Toast lautete:

Meine Herren! Wir hier versammelte Pomologen sind mehr oder weniger auch Botaniker; erlauben Sie, dass ich jetzt einen botanischen Toast ausbringe.

Eine der interessantesten Pflanzenfamilien ist die der Papilionaceae und eines der nützlichsten Gewächse aus denselben der Klee! Die Blätter dieser Pflanze haben durch ihre Beweglichkeit, ihre Stellung gegen das Licht und ihren Schlaf längst die Aufmerksamkeit der Botaniker auf sich gezogen. Sie kennen auch wohl alle die Bedeutung des vierblättrigen Kleeblatts; es bringt dem Glück, der es findet. Ich war so glücklich, hier ein solches von ausgezeichneter Art zu finden. Wir sehen hier in dem Cercle d'arboriculture vier Männer wirken und ihm ihre besten Kräfte widmen, die wir alle als gelehrt, intelligent, und für alle Interessen des Gartenbaues kräftig eintretend bewundern, — diesen gestatten Sie mir, meine Herren, einen Toast zu bringen.

Ich betrachte es als ein wahres Glück für mich, die persönliche Bekanntschaft dieser würdigen vier Männer gemacht zu haben.

Die grossen Erfolge des Cercle d'arboriculture gründen sich, ausser der ausgezeichneten Leitung desselben durch den hochverehrten Herrn Präsident, Grafen von Kerchowe, auf die Thätigkeit unseres vierblättrigen Kleeblattes. M. H., es bedarf kaum mehr die Nennung der Namen, Sie wissen wen ich meine: es ist der sanfte Burvenich, der lebendige Pynaert, der liebenswürdige Rodigaz und der gelehrte van Hulle.

Ich bitte Sie, m. H., erheben Sie Ihre Gläser und trinken Sie mit mir auf die Gesundheit dieses vierblättrigen Kleeblatts."

Die Zustimmung aller Anwesenden war sehr lebhaft und es wollten die Hochs nicht enden. Dr. Ed. L.

Inhalts-Uebersicht.

I. Specielle Pomologie.

	Seite
Dr. Ed. Lucas: Königin Olga Pfirsich, Luc. (mit Abb.)	1
K. Fischer: Die grosse Salzburger Birne (mit Abb.)	3
Dr. Ed. Lucas: Dr. J. A. Warder's Apfelsystem (vide Biographie)	33
„ „ „ Serinka-Apfel (mit Abb.)	36
„ „ „ Reinette von Clochard (mit Abb.)	97
W. Lauche: Beschreibendes Verzeichniss der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- u. Steinobstsorten	98. 130
Dr. Ed. Lucas: Prinz Waldemar, neue Birnsorte (mit Abb.)	129
„ „ „ Hunt's graue Reinette (Hunt's Russet) (mit Abb.)	129
„ „ „ Altersschwache Obstsorten	130
H. Maurer: Auswahl des anerkannt besten Beerenobstes	141
Vahrenkamp: Van Mons Unbekannte	143
Jäger: Lade's späte Knorpelkirsche	144
Beucke: Aufgabe der Seminarien für Förderung der Obstkultur	167
Dr. Ed. Lucas: Rothe Magdalenenpfirsich (mit Abb.)	193
Oberdieck: Anzeige des vorläufigen Abschlusses des Illustrirten Handbuches der Obstkunde	195. 342
Edw. F. Rahr: Prinz Waldemar (Birnsorte) (vergl. 129)	226
Th. Belke: Missbildung einer Weichsel (mit Zeichnung)	227
van Hulle: Die Früchte, welche zur Cultur vorgezogen werden sollten, übers. von Ortgies	228
von Hinüber: Harberts Reinette als Strassenbaum	232
Dr. Ed. Lucas: Der Daru-Apfel (mit Abb.)	353
„ „ „ Köstliche von Svijan (mit Abb.)	354

II. Praktischer Obstbau.

Burvenich: Die Miniatur-Obstgärten, übers. von H. Ortgies	37
J. Fritzen: Ueber Pfropfen im Sommer	39
F. Dominka: Ueber die von Herrn Pohl im Jahrgang 1874 ds. Bl. empfohlenen Veredlungsarten (nebst Zeichnung)	40
J. H. Leymann: Ueber die neue Art der Oculation des Hrn. Lehrer Pohl	42
Dr. Lucas: Nachschrift hierzu	43
H. Möhle: Ein Düngungsversuch mit Kali an Obstbäumen	44

Seite

Oberdieck: Nachschrift über diese Düngungsversuche von Möhle . . 52
Hausser: Ueber das Absterben der Obstbäume im Gemüsegarten . . 111
L. Schleicher: Noch Einiges über die neue Veredlungsart des Lehrer Pohl 113
Bonstedt: Ein praktisches Copulirband 114
Ortgies: Ein amerikanischer Obsthof (aus The Garden) 115
Jäger: Bewässerung der Standbäume an Gebäuden mit Dachrinnen durch das Dachwasser 144
J. Jablanczy: Ueber das Ausgraben von formirten älteren Obstbäumen 145
C. Hesselmann: Pflanzt Erdbeeren! 147
Sommermayer: Besondere Art Bäume zu pflanzen des Hrn. St. Paul 150
v. Kameke und Lucas: Sehr schönes Obst aus Pommern 151
Dr. Ed. Lucas: Ueber die Erziehung neuer Obstsorten nach der Methode von M. Arsène Sannier 204
Ortgies: Ueber den Obstbau Japans 233
Jäger: Weichselkirschen als Hecken 282
Edw. F. Rahr: Ein praktisches Verfahren, um bei der Oculation das Holz von der Rinde zu trennen, ohne die Gefässbündel und Zellen des Auges mitzunehmen 282
K. Fischer: Aeltere ab- und aussterbende Obstsorten 291
Huber: Veredlung der Johannisbeeren (mit Zeichnung) 356
Dr. Schmidt: Cultur ausländischer Obstsorten in Livland 357

III. Baumschnitt und Topfobstzucht.

Ortgies: Die Cultur der Pfirsiche in Töpfen nach Rivers 116
van Hulle: Die beste Form für Obstbäume, mitgetheilt von Ortgies . 152

IV. Weinbau.

Mag. Thieme: Die Einkürzungsmethode der Rebe im Sommer . . . 154
Dr. Ed. Lucas: Neues System für die Eintheilung der Traubensorten 207

V. Obstschutz.

F. Pohl: Mittel gegen die Blutläuse (kaltflüssiges Baumwachs) . . . 55
M. Leymann: Ueber die Blutlaus (regelmässiges Abputzen) 56
Dr. Ed. Lucas: Rathschläge zur Vertilgung der Blutlaus 117
„ „ „ Zwei leicht anwendbare, erprobte Mittel zur Vertilgung und Verminderung der Reblaus 120
O. R. Mehlhorn: Notizen über das Auftreten des Mehlthaues an den Birnbäumen in den vereinigten Staaten Nordamerikas und die angewendeten Massregeln 160
A. Schlösser: Ammoniakwasser gegen Blutläuse 163
von Langsdorff: Sauerampferblätter gegen Blutläuse 163
Dr. O. Ule: Das Erfrieren der Pflanzen (aus der Natur 1874) . . . 210
Pohl von Blanda: Vertilgung der Spannraupe 217
Max Kolb: Ueber das neue Mittel gegen die Weinlaus 234

Seite

A. Hennicke: Neues Verfahren zur Vertilgung der Blutläuse (Ueberstreichen mit Brumataleim) 286
Mader: Mittel gegen die Blutlaus und Beschreibung derselben (mit Zeichnung) 237. 361
Ueber das Erfrieren von Thieren und Pflanzen, aus der Zeitschrift „Aus der Natur“ 295
Oberdieck: Nachschrift dazu 300
Arnold: Gegen Erdflöhe (ausgebrauter Hopfen) 305
„ Gegen Blutlaus (hochprozentiger Spiritus) 306

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

Oberdieck: Weitere angestellte Versuche darüber, welche Pflaumen sich mit gutem und bestem Erfolge trocknen lassen . 21
Jos. Schorsch: Ueber die Obsternte 1874 in Böhmen 57
Dr. Ed. Lucas: Ueber die Obsternte bei Reutlingen 1874 (Oberamtsblatt) 57
Jäger: Ueber Obsterträge (oft unsichere Angaben derselben) 163
W. Breitwieser: Obstausstellung in Warschau; Obsternte in der Gegend von Kieff 1874 166
Dr. Ed. Lucas: Bedeutender Obstertrag eines Kirschbaumes 240
„ „ „ Uebersicht der im Jahre 1875 im Vereinsgebiet zu erwartenden Obsternte 241. 259
Oberdieck: Anzeige über Abgabe von Edelreisern 352

VII. Geräthe und Materialien.

Dr. Ed. Lucas: Harness' Baumschulpflug (Harness' Nursery Tree digger) (mit Zeichnung) 25
Tafrathshofer: Ein praktisches Copulirband (halbseidene Cigarrenbänder) 32
Bonstedt: Ein praktisches Copulirband (Papierstreifen) 114
Jul. Richter: Beschreibung eines einfachen Obstpflückers (mit Zeichn.) 240
A. T.: Ist der sogenannte Brumataleim des Herrn Becker ein Universalmittel gegen Ungeziefer der Obstgärten? 283
Bereczi Maté: Deckblätter von Mais als Material zu Oculirbändern . 348

VIII. Berichte über Reisen, Ausstellungen, Versammlungen.

Dr. Ed. Lucas: Pomologischer Congress in Trier vom 27. September bis 1. Oktober 1874 . . . . . 4. 68
Grill: Kurzer Bericht über die Ausstellung in Karlsruhe 64
C. Beucke: Was kann das Schullehrer-Seminar thun, um die zukünftigen Volksschullehrer zu befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken 167
Lieb: Pomologische Reisenotizen vom Herbst 1874 173
Roessler: Die Vegetation bei Poti im Kaukasus 174
Dr. Ed. Lucas: Der Garten des Rittergutes zu St. Matthias bei Trier 176

Seite

C. Fischer: Exkursion der Zöglinge der Kaadener Ackerbauschule in die obstreichste Gegend Böhmens 178
Joh. Horvath: Pomologisches aus der Walachei 183
Dr. Schaffranek: Die Waldbäume und Sträucher Louisianas . . . 245
Dr. Ed. Lucas: Internationale Gartenbauausstellung in Cöln, I., II. & III. Art. 306
„ „ „ Gartenbau-Ausstellung in Upsala (Programm derselben) 322
Joh. Horvath: Die Bewohner der Doftana und ihre Obstkultur im Distrikt Prahova in der Walachei 324
R. A. Richter: Kurzer Bericht über den Anpflanzungsverein in Warnsdorf, österreich. Schlesien 331
Heykal: Bericht über die Obst- u. s. w. Ausstellung in Pápa . . . 365
Dr. Ed. Lucas: Die Dorpater Obstausstellung 1875 368
Wilh. Sterler: Der Obstbau am Starnberger See 371

IX. Literatur.

Dr. Sorauer, Handbuch der Pflanzenkrankheiten 26
F. Goeschke, Das Buch der Erdbeeren 26
F. Goeschke, Die rationelle Spargelzucht 28
Rubens, Das Winzerbuch 28
Arnoldi's Obstkabinet, 42. und 43. Lieferung 28. 218
Dr. John A. Warder, American Pomology 33
Prof. Dr. E. Schwab, Der Schulgarten 87
Lebl, Illustrirter Rosengarten, Neue Folge 121
Decaisne, Jardin Fruitier du Museum, 116. und 117. Lieferung, dann 118. und 119. . . . . 122. 219
Annuaire de l'horticulture belge 122
Dr. Günther, Ein Beitrag zur Kenntniss des Obstbaues in Rheinpreussen 123
Jahresbericht über die Thätigkeit des Gartenbau-Vereins in Potsdam 1874 123
H. Jäger, Allgemeines Illustrirtes Gartenbuch 123
C. Dillmann, Die Reblaus 123
Dr. Wittmack, Die Reblaus 123
Deutsche Landwirthschaftliche Presse 124
J. A. Lencer, Der Obstbau als Unterrichtsgegenstand in der Volksschule 219
H. J. van Hulle, Guide arboricole aux cours publics de taille et aux ecoles normales et primaires 219
O. Beck, Festschrift für den Trier'schen Pomologen- u. Oenologencongress 248
R. Hogg, The Fruit Manual 249
Meininger Pomologen- und Gartenbau-Verein, Rechenschaftsbericht XVIII. Heft 1874 252
Dr. Ed. Lucas, Unterhaltungen über Obstbau 254
Thüringer Gartenbau-Verein zu Gotha. 33. Bericht 1873/74 255
Karl Maier, Die Ausbrüche, Secte und Süssweine 285
Illustrirtes Handbuch der Obstkunde 342
Eduard Würth, Die deutschen Weinproducenten 343
Prof. Dr. J. Nessler, Die Rebwurzellaus 344

Seite

Dr. A. Blankenhorn und Dr. J. Moritz, Die Wurzellaus des Weinstockes 344
A. Jelinek, Anti-Phyloxerin 345
Dr. G. David, Bericht über die Verhandlungen der Section für Weinbau (Trier) 345
Rubens, J. F., Die Weinbereitung aus dem Obste der Fruchtsträucher 345
Rubens, Joh. Ferd., Leitfaden zum Weinbau 346
J. G. C. Oberdieck und Dr. Ed. Lucas, Beiträge zur Hebung der Obstkultur. 2. Band 347
L. Kellermann, Frommes Oesterreichisch-Ungarischer Gartenkalender auf 1876, 1. Jahrgang 373
Fr. Schlögl, Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt 374
W. Holl, Rechenbuch für landwirthschaftliche Schulen 374

X. Deutscher Pomologen-Verein, Pomologische Institute.

Neu eintretende Mitglieder 29. 220. 285. 342. 374
Dr. Ed. Lucas: Nachricht über das pomologische Institut in Reutlingen 29. 342
„ „ „ Gründung einer landwirthschaftl. Gartenbauschule zu Unterlenningen 90
Deutscher Pomologen-Verein, Etat für 1874/75 124
O. Lämmerhirt: Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen 243
H. Maurer: Antrag an den Pomologen-Verein (Beeren- und Frühobst-Ausstellung) 286
Carl Beck in Gonsk: Bitte an die Mitglieder des Pomologen-Vereins . 286
Dr. Ed. Lucas: Vorstandssitzung des deutschen Pomologen-Vereins in Cöln den 14. und 15. September 1875 332

XI. Kurze Notizen und Mittheilungen.

Pomologischer Congress in Holland 1875 31
Tafrathshofer: Ein praktisches Copulirband 32
Dr. Ed. Lucas: Gründung einer landwirthschaftlichen Gartenbauschule zu Unterlenningen 90
Fr. Kölitz: Preisfrage 92
Ludwig: Einladung zur Subscription auf einen Supplementband zum Illustrirten Handbuche der Obstkunde 98
A. M. C. Jongkindt Coninck: Enormes Gewicht und fabelhafter Preis von einem Dutzend Birnen „Belle Angevine“ in Covent Garden market zu London 126
Herbstschnitt, Mittheilung von Ortgies 127
Dr. Ed. Lucas: Sehr schön getrocknetes Obst aus Ungarn 127
Gartenbau-Ausstellungen: München, Amsterdam, Trient, Bamberg und Cöln (Anzeige) 127

Seite
Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln 1875 (Programm) . 186. 221
Ausstellungen von Lehrmitteln für den landwirthsch. Unterricht zu Mödling 189
G. Carlsson: Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung 190
Unterlenningen, O.-A. Kirchheim (Prüfung der Zöglinge) 223
J. Jablancy: Der Klosterneuburger Versuchsweingarten ausgerodet . 224
O. Lämmerhirt: Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen 243
Ausstellungen und Versammlungen im Herbst 1875 256
Dr. Ed. Lucas, Jury-Mitglied bei der Obstausstellung in Gent . . . 288
„ „ „ Wanderdörre, 70 Ex. verbreitet, Bitte um Gutachten darüber 348
Bereczki: Neues Material zu Oculirbändern (Deckblätter vom Mais) . 348
A. Braun: Ein Wunder auf dem Gebiete der Pomologie 348
Zur Rebenkultur 374
W. F. Rapp: Die neue Wanderobstdörre betreffend 375
Dr. Ed. Lucas: Toast bei dem am 19. Sept. den Preisrichtern der Internationalen Früchteausstellung in Gent gegebenen Banket 376

XII. Biographien und Personal-Nachrichten.

Dr. R. Stoll zum Lehrer an der önologischen pomolog. Lehranstalt Klosterneuburg ernannt 32
J. Pratl, Gärtner, C. Supper, Kellermeister und L. Bergmaier, Rebmann, zu Demonstratoren an der obigen Anstalt . . . 32
Dr. John A. Warder: Biographische Skizze, mit Portrait 33
Kehl, Bürgermeister in Arnstadt † (Nachruf) 128
Dr. Ed. Lucas, zum Ritter des Friedrichsordens ernannt 128
Ludwig, k. k. österreich. Hauptmann, zum Major befördert 192
Dr. v. Balling, Geheimer Hofrath † 220
J. B. v. Fogolari † (Nachruf) 220
G. L. Gillemot: Biographie (mit Portrait) 225
Joh. N. Siebenfreund: Biographie (mit Portrait) 257
André Leroy in Angers † (Nachruf) 287
Freiherr v. Hoverbeck † (Nachruf) 288
M. Lallinger, Pfarrer: Biographie (mit Portrait) 290
Friedr. v. Thielau: Diplom als Doktor philos. h. c. erhalten . . . 348
Dr. Augustin Reslhuber, Abt zu Kremsmünster † 349
Theodor Belke, Obergärtner und Professor zu Keszthely † (Nachruf) 350