

Pomologische Monatshefte.

Allgemeine Deutsche Obstbauzeitung.

Gegründet von
Dr. Ed. Lucas.

Organ des Deutschen Pomologenvereins.

Unter Mitwirkung
des Vorstandes obengenannten Vereines und
hervorragender Fachgenossen

herausgegeben von

Friedrich Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen,
Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.



Jahrgang 1891.

(XXXVII. Jahrgang seit Beginn der Zeitschrift.)

A 38.

Stuttgart. 1891.

Verlag von Eugen Ulmer.



Bühler Frühzwetsche.

Bühler Frühzwetsche.

Mit kolorierter Abbildung.

Zwetsche (VI) 1b **f. Stein ablösig, d. h. eine blaue Zwetsche von mittlerer Größe, ablösigem Stein und sehr guter Qualität.

Heimat und Vorkommen: Nach G. W. Uhink in Lichtenthal bei Baden stammt dieselbe aus dem Dorfe Kappelwinden bei Bühl in Baden, wenigstens wurden dort die ältesten Bäume dieser Sorte aufgefunden.

Gestalt: 44 mm hoch, 38 mm breit, eine dick eirunde bis länglich ovale am Stiel etwas eingedrückte, am Stempelpunkte flach zugerundete Frucht. Stempelpunkt oben aufsteigend.

Stiel mittellang, dünn, grünlich.

Haut ziemlich dick, gut abziehbar, schön blau, einzelne feine zimtbraune Kostpunkte und Kostflecke finden sich fast an jeder Frucht, ohne besonders in die Augen zu fallen. Ein blauweißer Duft überzieht die ganze Frucht.

Stein gut ablösig, mittelgroß.

Fleisch grünlich gelb, zwetschenartig süß saftig und schmackhaft, sehr gut, ohne jedoch edel zu sein. (Ich fand die gleichzeitig reifende Eßlinger Frühzwetsche besser.)

Reifezeit Anfang bis Mitte August. Eine wertvolle Tafel- und vorzügliche Handelsfrucht.

Baum: Nach Angabe des Herrn Uhink starkwüchsig, sehr dauerhaft und fast jährlich fruchtbar.

Herr Uhink sagt über diese Frucht im Praktischen Ratgeber 1890 Nr. 34:

„Die Bühler Frühzwetsche, welche für die badische Stadt Bühl und Umgegend ein wichtiger und bedeutender Ausfuhrartikel geworden ist, ist gegenwärtig (anfangs August) reif und ist der Verkehr auf dem alltäglich stattfindenden Bühler Frühmarkt ein außergewöhnlich reger. Schon um 4 Uhr morgens kommen die Barbleute der Umgegend auf den Markt, um ihre Ernte feilzubieten. Bis jetzt wurden für 50 kg M. 22–23 bezahlt. Dieser Preis dürfte bald auf M. 16 und M. 15 zurückgehen und sich voraussichtlich auf dieser Höhe erhalten, was immerhin eine angemessene Einnahme ist und eine hohe Bodenrente repräsentiert.

Wie lohnend der Anbau der „Bühler Frühzwetsche“ ist, mag aus folgenden beiden Beispielen ersichtlich sein. Der Besitzer eines 1½ bad. Morgen großen Gartens (1 bad. Morgen = 36 ar), hatte vor 2 Jahren von seinen zwölfjährigen Bäumen einen Ertrag von über M. 800. In einem kleinen Vorgärtchen eines Bauernhauses stehen 6 Stck. vor 5 Jahren gepflanzte Bäume. Für den Ertrag derselben wollte ein Händler im vorigen Jahr M. 60 zahlen; da es dem Eigentümer nicht genug schien, hat er die Früchte selbst gebrochen und zu Markt gebracht, wo er M. 84 dafür bekam.

Zur Illustration des enorm großen Absatzes der Bühler Frühzwetsche mag ferner die Angabe dienen, daß während der Zeit der Reife täglich 10–12 Eisenbahnwagen mit dieser Frucht von der Station Bühl nach verschiedenen Richtungen abgehen u. s. w.“

Fr. L.
Anm. der Red. Edelreifer und Bäume dieser Sorte sind durch Herrn Uhink zu erhalten.

Die Erdbeere Gaytons Noble.

Von A. Born-Hofheim.

Mit einer Abbildung.

Wir schreiten doch in der Vervollkommnung unserer Obst-, Gemüse- und Blumenforten und anderer Kulturpflanzen immer weiter vorwärts! Auch unsere köstlichste Beerenfrucht, die Erdbeere, hat sich im Laufe der



Zeit zu einer früher nicht geahnten Vollkommenheit entwickelt. Besonders auf die Weiterentwicklung zweier Hauptvorzüge der Erdbeer-Frühhreise und Größe der Frucht legen die Neuheitenzüchter von Beruf Wert. Wenn das so fort geht mit der Erzeugung frühesten und großfrüchtiger Varietäten, werden wir in nicht allzuferner Zeit schon Mitte Mai reife Früchte von fabelhafter Größe haben!

Auch die neueste Erdbeerforte Noble (Laxton), welche in letzter Zeit viel von sich reden machte, gehört zu diesen Vervollkommnungen und Verbesserung älterer Sorten, und mit Freude können wir nach eigener Erfahrung feststellen, daß die der Sorte nachgerühmten Eigenschaften, wie „früheste Reife, erstaunliche Größe, ungewöhnliche Tragbarkeit“ den Früchten und Pflanzen wirklich eigen sind! Ein besonderer Vorzug der Sorte ist es, daß bei guter Pflege schon im ersten Sommer eine reiche Ernte ansehnlicher großer Früchte stattfindet, was bei andern Sorten erst im zweiten Jahre der Fall ist.

Die Frucht ist groß bis sehr groß, die ersten Früchte jeder Pflanze am größten, bei einiger Pflege enorm groß — ernteten wir doch solche von 40—46 Gramm, im kalten Treibkasten sogar welche von 50—54 Gramm Schwere! Die Form ist veränderlich, doch meistens schön regelmäßig flachrund, meist noch platter und breiter als auf beistehender Abbildung! Die letzten kleineren Früchte, welche an den Pflanzen erscheinen, sind jedoch meist rund. Die Farbe ist glänzend dunkelkarminrot, in voller Reife dunkelblutrot. Das Fleisch ist ziemlich fest, karminrot gefärbt von mildem süßem Wohlgeschmack, bei großen Früchten wenig gewürzt, bei kleineren Früchten schon mehr, und kam uns bei letzteren der Geschmack öfters kirchenähnlich vor. — Die Reife tritt Anfang Juni ein, in warmen Jahrgängen und guten warmen Lagen schon Ende Mai. Von den großfrüchtigeren Sorten ist Noble die früheste neben der sehr tragbaren aber wässrigen und faden Teutonia, welche gleichzeitig reift. Diese frühe Reife machen Noble neben ihrer Größe und bestechendem Außern zu einer Marktfrucht allerersten Ranges. Die frühesten Erdbeeren erzielen ja bekanntlich oft den dreifachen Preis, gegenüber den in der Haupt-Erdbeerzeit Mitte bis Ende Juni reifenden Sorten. Die Pflanze von Laxtons Noble zeichnet sich durch merkwürdig üppigen Wuchs und dunkles fettes Laub aus. Wie schon erwähnt, kann man, wenn die Pflanzen im August—September gesetzt und etwas gepflegt werden, schon im nächsten Sommer eine sehr ansehnliche Ernte großer schöner Früchte machen. Die Tragbarkeit der Sorte ist erstaunlich, doch sollte man eine Pflanzung nicht älter als drei Jahre werden lassen. Eine weitere hervorragende Eigenschaft von Noble ist es, daß sie sich sehr leicht und sehr früh treiben läßt, und nach den Erfahrungen, die wir in dieser Hinsicht beim Treiben unter Glas gemacht haben, halten wir sie für eine der besten wenn nicht beste Treibforte. Ihre Treibwilligkeit geht soweit, daß wir sie sogar im Wohnzimmer im Topfe — am Fenster stehend — treiben können und bei einiger Aufmerksamkeit wenigstens 14 Tage vor der Reife im Freien im Zimmer prächtige Früchte erzielen können.

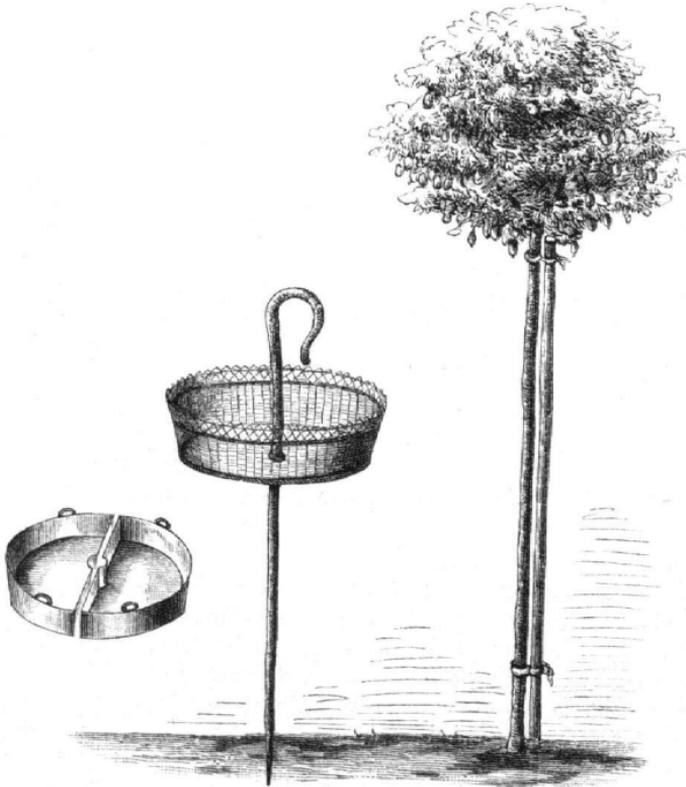
Nach all dem Gesagten haben wir also in Laxtons Noble eine gute Tafelfrucht und prachtvolle Tafelzierde von frühester Reife und bedeutender Größe sowie eine überaus wertvolle Markt- und Treibforte, was wohl auch bereits mancher freundliche Leser schon aus eigener Erfahrung erkannt hat.

Behälter zum Pflücken von Beerenobst u. s. w.

Von H. Godemann.

(Mit 3 Abbildungen.)

In nebenstehender Figur sehen wir ein rundes Körbchen von zirka 35 cm Durchmesser, durch dessen Mitte ein Spazierstock angebracht ist, zu einem brauchbaren Behälter umgewandelt, den wir bequem tragen und



Korb am Stock als Behälter zum Pflücken von Beerenobst u. s. w.

schnell überall in die Erde stecken können, wo wir eine kleine Ernte von Beerenobst für die Tafel machen wollen. Es ist empfehlenswert, sich in dasselbe einen Blecheinfaß anfertigen zu lassen, wie aus der Zeichnung ersichtlich ist.

Besonders geeignet ist dieser Behälter zum Einerten von Johannis- und Stachelbeerfrüchten an Hochstämmen. Dadurch, daß die pflückende Person einerseits beide Hände frei hat, andererseits, daß, statt den Korb

auf den Boden stellen zu müssen, man ihn neben sich hat, also ein oftmaliges Bücken erspart ist, kann die Person weit mehr pflücken als sonst. Das Ausleeren des Korbes ist, wenn in demselben zwei Blecheinsätze sind, äußerst bequem und leicht, und schont außerdem die Früchte. Auf den ersten Blick macht wohl vielen die ganze Sache mehr den Eindruck einer Spielerei als eines praktischen Gerätes, was aber nach selbst gemachter Erfahrung nicht der Fall ist.

Erwiderung auf den Artikel in Heft 11: Bodenbearbeitung für den Obstbau.

Von H. Mertens, Wandergärtner in Geisenheim a. Rh.

Es sei mir gestattet, einiges auf den Artikel des Herrn Schloß-, jetzt Hofgärtners G. H. Fießer von Baden-Baden in Nr. 11 der „Pomologischen Monatshefte“ zu erwidern:

Herr Fießer macht nämlich in fraglichem Artikel den Vorschlag, für Obstbaumanlagen das ganze Grundstück vor der Anpflanzung der Bäume (hier sind Hochstämme gemeint) zu rigolen, und wünscht, daß er von jedem Baumpflanzer beherzigt werden möge. Der Ausführung dieses Rathschlages stehen in der Praxis jedoch mehrere Hindernisse im Wege, deren Beseitigung keinem, wenn auch noch so begeisterten und thatkräftigen Manne, wie es ohne Zweifel Herr Hofgärtner Fießer ist, gelingen dürfte.

Das Haupthindernis liegt nämlich vor allem bei der Grundbesitzenden Bevölkerung selbst. Trotz noch so schöner theoretischer Erklärungen und Auseinandersetzungen der großen Vorteile dieser Art der Bodenbearbeitung bei der Obstkultur, entschließt sich der Bauersmann nie und nimmer zu dieser Arbeit; dafür kenne ich ihn aus meinem vielfährigen Umgange her viel zu gut. Lieber verzichtet er auf das Pflanzen junger Obstbäume, überhaupt auf die ganze Obstzucht, als daß er viele Zeit und womöglich noch Geld auf das Rigolen verwenden soll. Und Unrecht hat der Mann auch wahrlich nicht, wenn er das tiefe Umrotten des ganzen, für ein Hochstamm-Baumgut bestimmten Ackers oder Trischlandes u. s. w. als etwas Ueberflüssiges und dabei recht kostspieliges ansieht. Erstmals hat er, wenn er in einer Obstbau treibenden Gegend, etwa in Nassau, wohnt, tagtäglich Beispiele genug vor Augen, die ihm zeigen, daß die von den Vorfahren gesetzten Bäumchen sich auch ohne vorheriges 1 m. tiefes Umarbeiten des ganzen Ackers vor dem Pflanzen trotz alledem oft zu wahren Prachtbäumen entwickeln und schon viele reiche Erträge geliefert haben und immer noch bringen werden. Sodann weiß er auch aus anderweitig gemachten Erfahrungen nur zu gut, daß sich der mühsam gelockerte Boden nach kaum 3 Jahren schon wieder ganz fest aufeinander schichtet, die Baumwurzeln also doch nach dieser Zeit in hartes, resp. wieder hart gewordenes Erdreich weiter vor-

bringen müssen. *) Somit bleibt er bei der alten Methode und hebt ruhig seine Lächer aus, auf welche nun einmal Herr Hofgärtner Fieber, wie ich es schon in mehreren andern Zeitschriften zu lesen bekam, von jeher nicht gut zu sprechen ist.

Man muß schon herzlich froh sein, wenn sich der gering begüterte Bauersmann überhaupt nur zur Anpflanzung von Obstbäumen in Baumlöchern entschließt, und wenn er diese dann auf Empfehlungen in Büchern und Zeitschriften oder von Fachleuten hin schon weiter und tiefer auswirft, wie es sein Vater und Großvater gethan haben. Oder glaubt vielleicht der Herr Verfasser, daß man zur Ausübung des Obstbaues des einfachen, schlichten Landmannes nicht bedürfe! Gerade auf den Schultern der Ackerbau treibenden Bevölkerung ruht doch unser großer landwirtschaftlicher Obstbau, und nicht auf denjenigen der Obstgärtner, Baumzüchter, Gartenbesitzer, Obstfreunde und der Pomologen. Die Landleute ziehen unstreitig das meiste Obst; was von den andern gewonnen wird, macht einen nur verschwindend kleinen Teil aus. Und wenn von nun an genau nach Herrn Fiebers Wünschen durch die Gärtner, Berufs-Baumzüchter und Pomologen die Obstbäume gepflanzt werden, so wird sich doch dadurch das Obstawachstum in den kommenden 10 Jahren sicherlich nicht in dem Maße steigern, daß die bäuerliche Obstzucht, d. h. die Obstgewinnung seitens der Landwirte, überholt werden könnte.

Um die Erziehung recht großer Obstmassen, deren Deutschland zur Deckung seines eigenen Bedarfes noch dringend nötig hat, nach Kräften zu fördern, muß jeder, der zur Mitarbeit bei der Belehrung des Landvolkes in obstbaulichen Dingen berufen ist, darnach trachten, den Leuten das Anpflanzen von Obsthochstämmen so billig als nur möglich vorzumachen und recht leicht darzustellen. Verlangt man von diesen aber in Befolgung des Fieberschen Grundsatzes: „Wer das Land nicht rigolt, soll lieber keine Bäume pflanzen!“ unbedingt das vorherige Umarbeiten des Feldes, so wird dadurch nichts genügt, wohl aber der Vermehrung und Ausbreitung unseres Feldobstbaues ein schwerer Schaden zugefügt. Die Baumschulenbesitzer müßten infolgedessen auch ihren Betrieb einschränken und könnten schließlich noch zahlreiche fertig gezogene, verpflanzbare Hochstämmen als Brennholz zusammenbrechen oder allenfalls noch zu Bohnenstangen verwenden.

Welche Gemeinde entschloße sich denn auch noch zur Verpflanzung

*) Anm. der Reb. Mit der letztgeäußerten Ansicht des Verfassers bin ich nicht ganz einverstanden. Wenn es auch wahr ist, daß schon nach 2 und 3 Jahren sich ein rigolter Boden wieder stark gesetzt hat, so fest wie er ursprünglich war, wird er nicht leicht mehr werden. Einen sehr sprechenden Beweis hierfür liefern die vielen in den letzten 10 Jahren zu Baumgütern umgewandelten Hopfengärten, in welchen die Bäume herrlich wachsen und gedeihen. Alle diese Grundstücke wurden vor Anpflanzung mit Hopfen tief rigolt und heute kommt diese Arbeit den Bäumen, wie die Erfahrung lehrt, noch sehr zu statten. Theoretisch hat Herr Fieber recht, das Verfahren läßt sich aber, wie Herr Mertens ganz richtig betont, nur in den seltensten Fällen anwenden.

von Dedland und Viehweiden mit Obstbäumen? Diese sind doch unstrittig in vielen Fällen sehr wohl dazu geeignet. So sind beispielsweise im Regierungsbezirk Wiesbaden, dem Gebiete meiner Thätigkeit, seit den letzten 7 Jahren in fast 120 Gemeinden mit Hilfe von Darlehen, welche seitens des Kommunalständischen Verbandes zu diesem Zweck auf 20 Jahre unverzinslich gewährt werden, kleinere und größere, bis zu 2000 Hochstämme zählende Baumgüter auf Ded- und Weideland angelegt worden, ohne der zahlreichen Gemeinden zu gedenken, die solche aus eigenen Mitteln ausgeführt haben. So viele Gemeinden hätten sich doch gewiß nicht zur Uebernahme eines solchen Darlehens trotz zwanzigjähriger Zinsbefreiung verstanden, wenn jeder derselben die Verpflichtung auferlegt worden wäre, vorerst die Ded- und Gutländereien 0,80—1,00 m. tief zu rigolen.

Und wie könnten sich noch nach Herrn Fiebers Vorschlägen die Straßenbau-Verwaltungen ohne Anwendung der üblichen Baumlöcher, welche doch bis auf den heutigen Tag bei genügender Weite und Tiefe ihren Zweck recht gut erfüllt haben, zur Bepflanzung der Wege mit Obstbäumen hingezogen fühlen, wenn sie erst die Fahrbahn und noch einen Teil der angrenzenden Aecker durch Rigolen lockern müßten!?

Alle Bodenbearbeitung und Bodenverbesserung beim Obstbaumpflanzen als unnötig hinzustellen, das liegt mir ferne. Im Gegenteile trete ich bei jeder Gelegenheit auf das Wärmste für eine angemessene Bodenbearbeitung ein, wenn auch gerade nicht so warm und so begeistert, wie Herr Hofgärtner Fieber, daß schließlich bald kein Bauer und keine Gemeinde mehr, abgeschreckt durch die hohen Rigolkosten (etwa 30 Mark auf den Baum — bei 10 m. Pflanzweite 100 qm. à 30 Pfennig), auch nur noch einen Baum ins Feld oder auf die Viehweide pflanzen dürfte.

Es giebt Fälle, in denen das Rigolen, wie es Herr Fieber will — und allein hier hat er völlig Recht — unbedingt nötig ist, wenn gute Erfolge erzielt werden sollen, so z. B. bei der Anlage von Spalier-, Haus- und von Nutzgärten in Verbindung mit Gemüsebau, sowie von solchen Obstgärten, welche zwischen den Hochstämmen noch Zwergbäume oder Halbstämmchen, auf schwachtriebigen Unterlagen veredelt, oder Beerenobststräucher als Zwischenpflanzung enthalten sollen. Denn bei diesen Anlagen kommen auf einmal bedeutend mehr Obstpflanzen, resp. Wurzeln in den Boden. Wollte man sich in diesen Fällen bloß auf das Ausheben von Pflanzgruben beschränken, so ließe sich nicht viel Arbeit sparen, da dieselben ziemlich nahe beisammen kommen. Hier verdient also das Rigolen der ganzen Fläche entschieden den Vorzug; solches geschieht auch schon in einigen Gegenden, wie im Rheingau und Rheinthal.

Herr Hofgärtner Fieber ist von einem theoretisch, sehr schönen Gedanken befeelt. Denselben aber auf das Volk selbst zu übertragen und in dasselbe einzupflanzen und ihn damit praktisch nutzbringend zu machen, dürfte ihm kaum glücken. Wenn der Herr Hofgärtner einmal längere Jahre mit der Obstbau treibenden Landbevölkerung in unmittelbarem Verkehr träte, so käme er wohl recht bald schon von selbst zu der Ueberzeugung, daß das Rigolen ganzer Flächen bei neuen Obstbaumanlagen aus

den oben angeedeuteten Gründen ein in der Praxis wirklich unausführbares Verlangen ist.

Hoffentlich stehe ich mit der eben dargelegten Ansicht über den Fieberschen Vorschlag nicht allein da; ohne Zweifel werden wohl noch mehr Männer, welche ebenfalls begeisterte Freunde und Förderer des deutschen Obstbaues sind, diese Meinung mit mir teilen.

Die Frühjahrsfröste.

Von Eugen Nähle in Crailsheim.

Die Erträge unserer Obstbäume hängen wesentlich davon ab, daß die Blütenorgane nicht durch widrige Witterungseinflüsse wie Fröste, Regen, Schnee, Graupeln, Hagel, durch kalte Winde, durch heiße austrocknende Winde (Föhn) und durch Insekten beschädigt oder getötet werden.

Der gefährlichste Feind unserer Obstblüten ist ohne Zweifel der Frühlingsfrost.

Wenn im Frühling nach einer Reihe wärmerer Tage und wärmerer Regen das Pflanzenleben erwacht ist, so pflügen — sei es infolge von Gewittern, sei es infolge einer Aenderung in der Windrichtung — Rückschläge in der Lufttemperatur einzutreten, die von Frühjahrsfrösten begleitet sind. Dreht sich z. B. der Wind, welcher seither aus Süd oder West gekommen ist, und uns Regen und Wärme gebracht hat, nach Nord oder Nordost, so löst derselbe die Wolkendecke auf, und bringt uns neben hellen, sonnigen Tagen auch sternhelle, frostige Nächte.

Bei bedecktem Himmel treten Frühjahrsfröste selten ein, weil die Wolken die Ausstrahlung der Wärme der Erdoberfläche und der Pflanzen hindern.

Es haben sowohl die Erdoberfläche als insbesondere alle grünen Pflanzenteile ein solch intensives Vermögen, Wärme auszustrahlen, daß ihre Wärme in sternhellen Nächten mehrere Grade unter die Temperatur der sie umgebenden Luft sinken kann.

Meloni hat beobachtet, daß die Temperatur von Ulmen- und Pappelblättern in einer sternhellen Nacht volle 3° unter diejenige der Luft gesunken ist. Es können sich demzufolge schon bei einem Thermometerstand von 1° bis 2° über Null die Wiesen, Bäume und Gesträuche mit Reif beschlagen, weil hierbei ihre Temperatur infolge der nächtlichen Ausstrahlung einen oder einige Grade unter Null sinkt.

Ebenso selten als bei bedecktem Himmel pflügen Frühjahrsfröste dann einzutreten, wenn bei Nacht ein lebhafter Wind weht, der die Pflanzen, welche durch Ausstrahlung Wärme abgeben, immer wieder mit wärmeren Luftschichten in Berührung bringt, und erwärmt.

Am meisten schaden die Frühjahrsfröste in den Thalsohlen, Klingen und Einschlügen, einmal weil diese Lagen gegen den Wind

mehr geschützt sind und einen geringeren Luftwechsel haben als die höheren Lagen, sodann weil in solchen Niederungen die Kälte, welche sich durch die Verdunstung der sich in den Niederungen ansammelnden Masse bildet, häufig die Frostwirkung steigert, und endlich weil die Niederungen überhaupt unter der Einwirkung des sogenannten kalten Thälzuges leiden.

Die auf den Höhen und an den Hängen bei sternheller Nacht durch Ausstrahlung sich bildende kalte Luft senkt sich nämlich zu Boden und fließt vermöge ihrer höheren spezifischen Schwere ähnlich wie das Wasser bergab den Niederungen zu. Bei Sonnenaufgang wird es deshalb in den Thälern am kältesten sein, auf den Höhen aber am wärmsten (siehe das Nähere Pomolog. Monatshefte 1890 S. 88; Heft 5).

Wenn wir an einem solchen frostigen Frühjahrsmorgen von der Thalsohle aus an unseren Bergen im Hügelland und Mittelgebirge hinaufsteigen, so werden wir bemerken, daß der Schaden des Frühjahrsfrostes um so geringer wird, je mehr wir in die Höhe kommen, daß sodann auf den Höhen meistens gar kein Schaden mehr wahrzunehmen ist.

Im Jahre 1886 bin ich in den ersten Tagen des Mai einige Zeit vor Sonnenaufgang bei hart gefrorenem Boden von Haus weggefahren und an stark bereiften voll blühenden Apfel- und Birnbäumen im Jagstthal vorbeigekommen. Je weiter ich auf die Höhe hinaufkam, um so weniger war der Boden auf der Landstraße gefroren. Als ich auf der Höhe von Cappel, welches 150 m. höher als die Jagst bei Crailsheim liegt, mit Sonnenaufgang ankam, war der Boden der Landstraße nicht mehr gefroren und die Bäume bloß noch mit einem schwachen Reif bedeckt. Die Knospen der Obstbäume waren zwar schon geöffnet, die Blüten selbst aber noch geschlossen.

Im Jagstthal um Crailsheim sind damals alle Blüten erfroren, auf den Höhen von Cappel aber alle gesund geblieben. Es hat im Herbst 1886 auf den Höhen von Cappel so viel Obst gegeben als überhaupt auf den Bäumen Platz hatte, auf den Obstbäumen im Thal aber war kaum ein Apfel und kaum eine Birne zu finden. Diese große Verschiedenheit im Ansatze von Obst war übrigens damals im ganzen Lande zu beobachten.

Alle Höhen des Ellwanger Waldes, der Alb, des Schwarzwaldes u. a. haben im Jahre 1886 einen reichen Obstsegen ergeben, während die Niederungen und unsere Hauptobstkammer, das Unterland, eine Fehlernte zu verzeichnen hatten. Ebenso hatte es in der Schweiz sehr viel Obst, welches dann in Württemberg eingeführt wurde.

Auch heuer waren die Höhen reicher an Obst als die Thäler, doch war der Unterschied nicht so bedeutend wie 1886.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich die Antwort auf die Frage:

Weshalb giebt es in manchen Jahren in den Niederungen weniger Obst als auf den Höhen?

zum teil von selbst. Sie lautet:

- a) Im Thale giebt es weniger Obst als auf den Höhen, weil die Obstblüten in sternhellen Frühjahrsnächten im Thale viel niedrigeren Temperaturen, viel stärkeren Frösten

ausgesetzt sind, und deshalb mehr erfrieren als auf den Höhen.

- b) Weiter kommt aber noch in Betracht, daß die Obstbäume in höheren Lagen später blühen als in niederen Lagen.

Auf den Höhen des Ellwanger Waldes, der Alb und des Schwarzwaldes (8. u. 9. Blütenzone nach Hofmann — Göthe) blühen die Obstbäume durchschnittlich 14 Tage später als im Neckarthal bei Cannstatt und Heilbronn, in den höheren Lagen der Schweiz aber durchschnittlich wohl um 3 Wochen später (9. u. 10. Blütenzone nach Hofmann — Göthe.) Ein Ende April oder anfangs Mai eintretender allgemeiner Frühjahrsfrost, der die Blüten im Unterland vernichtet, wird an den Obstbäumen dieser Höhen, deren Knospen noch geschlossen sind, meist keinen Schaden machen.

- c) Der größere Lichtgenuß der Höhen veranlaßt die Obstbäume auf den Höhen zur Bildung von mehr Blütenknospen.

(Schluß folgt.)

Die Obstpastenbereitung für Haushaltungszwecke.

Von C. F. Beck, Landwirt.

(Mit 6 Abbildungen.)

Auf meinen zahlreichen Reisen durch Nord- und Süddeutschland hatte ich sehr viel Gelegenheit mich zu überzeugen, daß in den meisten Familien die verschiedensten Arten der Verarbeitung und Konservierung des Obstes ausgeführt und gepflegt werden, während von der Obstpastenbereitung noch so gut wie nichts bekannt ist, obwohl diese Methode der Obstverwertung, wie kaum eine andere, berechtigt ist, allgemeine Verbreitung zu erfahren.

Große Verdienste um die Bereitung von Obstpasten hat sich namentlich die Obst- und Weinbauerschule zu Geisenheim a/Rh. erworben, welcher der Verfasser auch das meiste nachstehend Mitgeteilte verdankt.

Da aber nicht vielen die Möglichkeit gegeben ist, an Unterrichtskursen in derartigen Lehranstalten teilzunehmen, so soll im nachstehenden eine kurze Anleitung zur Pastenbereitung im Haushalt für Haushaltungszwecke gegeben werden.

Obgleich das Obst als solches nicht sehr nahrhaft ist, da es im Verhältnis zu seinem Nährstoffgehalt zu viel Wasser besitzt, so ist es doch unbestritten ein sehr gesundes Nahrungsmittel, weil es namentlich auf die Verdauung, und damit auf die Gesundheit, einen günstigen Einfluß äußert. Es kann daher schon aus gesundheitlichen Rücksichten der Obstgenuß, besonders auch für Kinder und Kranke, nicht genug empfohlen werden, ganz abgesehen davon, daß der Genuß einer Frucht uns immer erquickt und erfrischt.

Wenn aber die Vorteile des Obstgenusses allen zu gute kommen sollen, so muß das Obst zu jeder Zeit auch dem weniger Bemittelten in billiger Form zu Gebote stehen.

In Italien, namentlich im südlichen Teil desselben, ist das Obst geradezu ein Volksnahrungsmittel geworden, wie ich aus Erfahrung bestätigen kann. Allerdings ist dort das Obst in frischem Zustande, Sommer wie Winter, zu einem verhältnismäßig billigen Preis zu haben. Was aber den Bewohnern des Südens die Mutter Natur das ganze Jahr hindurch freiwillig spendet, kann sich der Deutsche im Norden durch Einschlagen passender Mittel und Wege auch verschaffen; das heißt, durch Benutzung einer richtigen und billigen Obstverwertungsmethode, bei welcher die gesunden und deshalb wertvollen Eigenschaften des Obstes nicht durch übermäßigen Zuckerzusatz oder durch fremde Beimischungen alteriert, resp. ganz in Frage gestellt werden.

Eine solche Methode ist die der Pastenbereitung, bei welcher das Obst in einer billigen und fast ganz reinen Form erhalten wird.

Die Pasten sind kleine Täfelchen getrockneten Obstmarkes und, wohl wie kein anderes Verwertungsprodukt des Obstes, geeignet, sich in allen Schichten der Bevölkerung Eingang zu verschaffen.

Sie sollten nicht nur wie bisher ein Luxusartikel für die Wohlhabenden sein, nein, sie könnten auch ein wichtiges Genußmittel für die minderbegüterten Volksklassen werden, ich sage absichtlich werden, denn bis jetzt ist die Kenntnis der Pastenbereitung leider noch sehr wenig verbreitet. Die Gründe, warum aber gerade diese Art der Obstverwertung die weiteste Verbreitung finden sollte, sind zahlreiche.

Vor allen Dingen sind die Pasten ohne Hilfe besonderer kostspieliger Apparate leicht und billig herzustellen. Der große teure Zuckerzusatz wie bei Gelee, Konserven u. s. w. wird umgangen, kostspielige Gläser, Blechdosen u. s. w. sind nicht nötig.

Zu Pasten läßt sich nicht nur jede Obstart verarbeiten, was bei manchen andern Obstverwertungsmethoden nicht zutrifft, sondern es läßt sich das Obst auch in den verschiedensten Reifestadien jederzeit mit Vorteil dazu verwenden und in eine Form bringen, in welcher es von fast unbegrenzter Haltbarkeit ist und durch längere Aufbewahrung auch nicht an Wert oder Güte einbüßt.

Berücksichtigt man alle diese Vorteile und rechnet man noch hinzu, daß zur Aufbewahrung nur sehr wenig Raum erforderlich ist, weil das Obst auf das denkbar kleinste Maß reduziert wurde, daß ferner die Pasten aus eben diesem Grunde besonders gut zur Verproviantierung von Schiffen sich eignen, und daß sie endlich, wegen ihrer gesunden und namentlich weil fast keinen Zucker enthaltend, erfrischenden Eigenschaften, speziell auf dem Marsche für Soldaten, Touristen u. s. w. sehr wertvoll sind, so kann man nur lebhaft bedauern, daß die Bereitung der Pasten noch so wenig bekannt und geschätzt ist.

Die Herstellung der Obstpasten. 1. Die Vorbereitung des Obstes: Die Wahl der zur Verarbeitung kommenden Sorten spielt bei dieser Obstverwertungsmethode insofern keine Rolle, als sich hier alles Obst fast ohne Ausnahme mit mehr oder weniger Vorteil verwenden läßt.

Was zunächst das Kernobst betrifft, so ist natürlich klar, daß ein

Tafelapfel oder eine saftige Butterbirne ein besseres Produkt liefern wird, als eine gewöhnliche Kochfrucht. Die feinen, edlen Sorten sind auch im allgemeinen süßer, man braucht bei ihrer Verarbeitung weniger Zucker, wodurch sich diese etwas billiger gestaltet. Dagegen geben Kochfrüchte, weil in der Regel nicht so saftreich, eine größere Ausbeute an Mark resp. Pasten, und von diesem Gesichtspunkte aus könnte vielleicht eine Sortenwahl in Betracht kommen.

Zur Pastenbereitung kann aber auch alles Obst, welches für andere Arten der Konservierung nicht mehr brauchbar ist, oder als Abfälle bei diesen sich ergibt, insbesondere aber das Fallobst, mit Vorteil noch Verwendung finden. Statt auf dem Acker zu faulen oder, wie es oft noch geschieht, als Viehfutter zu dienen, könnte es, von den weniger bemittelten Klassen der Bevölkerung gesammelt, gekauft und zu Pasten verarbeitet, diesen eine angenehme Abwechslung in den Nahrungsmitteln im Winter bringen.

Die Äpfel und Birnen werden, nachdem die Stiele entfernt wurden, gewaschen, in Stücke geschnitten und wenn es sich um Fallobst handelt, gleichzeitig die, durch Insekten oder sonstwie beschädigten Stellen entfernt.

Quitten, ebenso behandelt, können allein oder zusammen mit Birnen zur Verarbeitung gelangen. Bei der Pastenbereitung ist überhaupt der individuellen Geschicklichkeit und dem persönlichen Geschmack ein weiter Spielraum gegeben. So läßt sich z. B., indem man nicht ganz reife Äpfel oder Birnen mit solchen vermischt, die recht süß sind, an Zucker sparen, ebenso dadurch, daß man sehr aromatische Früchte zu solchen giebt, welche diese Eigenschaft nicht oder nur in beschränktem Maße besitzen, eine wesentliche Verbesserung des Endproduktes erzielen u. s. w.

Alles Steinobst, mit Ausnahme weniger Kirschenarten, die zu weich und zu wässrig sind, eignet sich vorzüglich zu Pasten.

Für deutsche Verhältnisse kommen wohl am meisten Zwetschen und Kirschen in Betracht. Unter den letzteren ist den festen Anorpelkirschen entschieden der Vorzug zu geben. Die andern können zwar auch Verwendung finden, da sie aber sehr viel Saft besitzen, hält das Eindicken und nachherige Trocknen des Markes etwas auf.

Von den Pflaumen geben besonders Mirabellen und Reineclauden ein sehr gutes Produkt.

Ausgezeichnete Pasten, welche in Italien und Frankreich roh genossen geradezu als Delikatesse gelten, lassen sich aus Aprikosen und Pfirsichen darstellen. Von letzteren wären vielleicht besonders die Sorten zu berücksichtigen, die sich nicht leicht vom Steine lösen und deshalb zu anderen Zwecken nicht gut brauchbar sind.

Alles Steinobst wird entsteint, wenn unrein gewaschen, und dann entsteint. Von Maden befallene Zwetschen werden entsteint, einige Stunden in Wasser gelegt, und während dieser Zeit öfters aufgerührt; dann wird das Wasser, welches jetzt allen Schmutz enthält, abgesehen, durch frisches erneuert und dieses sofort wieder entfernt.

Das Entsteinen ist zwar nicht unbedingt nötig, dürfte sich aber doch

empfehlen, weil sonst bei dem nachherigen Durchtreiben des Markes namentlich die Haarsiebe durch die Steine leicht beschädigt werden.

Das Beerenobst ist meistens sehr saftig, läßt sich aber dessungeachtet sehr wohl zu Pasten verarbeiten.

Stachelbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren eignen sich ohne jeglichen Zusatz dazu. Johannisbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren und Brombeeren dagegen nicht, wenn man nicht vorher einen Teil des Saftes durch reine Tücher daraus abpreßt, und erst die zurückbleibenden Trester dazu benützt. Den Saft kann man zur Bereitung von Wein, Likör, Gelee u. s. w. verwenden oder aber zum Marke geringer Apfelsorten geben, wodurch die Pasten daraus sehr an Güte gewinnen.

Sämtliche Beerenfrüchte machen, des großen Saftreichtums wegen, beim nachherigen Einkochen und Trocknen des Markes mehr oder weniger Mühe, und dürfte es sich deshalb empfehlen, vorher stets einen Teil des Saftes zu entfernen. Man kann aber auch etwas Apfelmarmelade oder ein wenig Reispuder darunter mischen, wodurch die Konsistenz des Beerenmarkes erhöht und das Trocknen desselben beschleunigt wird.

Bei dieser Obstart beschränkt sich die ganze Vorbereitung auf die Entfernung der Stiele und Kelche.

Die zweite jetzt folgende Arbeit ist

2. Das Kochen des Obstes. Alle dazu erforderlichen Geräte sind wohl in jeder Haushaltung, sei es nun auf dem Lande oder in der Stadt, vorhanden.

Es kommen hier nur in Betracht ein Holzlöffel und ein Kessel, welcher aus Kupfer, emailliertem Eisen u. s. w., nur nicht aus blankem Eisen sein darf, weil dieses Geschmack und Farbe des Obstes schädigt, eine Thatsache, die übrigens jeder Hausfrau bekannt sein dürfte. Daß die Geräte vor dem Gebrauche sehr sorgfältig zu reinigen sind, ist ebenfalls selbstverständlich.

Bei kleinen Kesseln giebt man nun das wie erwähnt vorbereitete Kern-, Stein- oder Beerenobst hinein und fügt nur so viel Wasser hinzu, als zum Kochen der Früchte unbedingt nötig ist. Mehr zuzusetzen empfiehlt sich nicht, da beim späteren Trocknen des Obstmarkes alles wieder verdampft werden muß, und ein großer Wasserzusatz diese Arbeit demnach nur unnötig verlängert und verteuert.

Hat man größere Kessel, so wird man sich zweckmäßig folgender Einrichtung bedienen. Man läßt sich einen zweiteiligen durchlöchernten Holzboden anfertigen (Fig. 1), der genau in den Kessel passen muß und, bei ganz großen Kesseln 15, bei kleineren 12 cm über dem eigentlichen Kesselboden steht. Den Zwischenraum füllt man ganz mit Wasser, gibt auf den Holzboden das vorbereitete Obst und deckt den Kessel gut zu. Man erzielt durch diese Einrichtung nicht nur ein schnelleres Weichlocken der

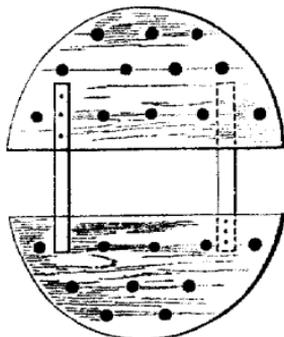


Fig. 1.

Früchte, sondern es wird auch, da das Obst nur im Dampf siedet und nicht unnötig mit Wasser in Berührung kommt, das nachherige Eindicken des Obstmarkes wesentlich beschleunigt.

Das Obst wird ganz weich gekocht, was je nach der Obstart natürlich verschieden lange dauert.

3. Die Gewinnung des Markes: Wenn das gekochte Obst die erwähnte Beschaffenheit erlangt hat, treibt man es mit Hilfe eines hölzernen Durchstößers durch ein vorher gründlich gereinigtes Haar-, Porzellan- oder Metallsieb.

Für größere Haushaltungen dürfte sich hierzu die Biber'sche Passiermaschine (Fig. 2) empfehlen, welche ja auch außerdem zum Passieren von

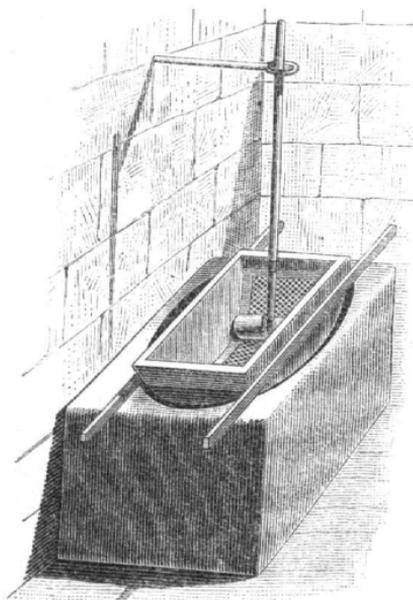


Fig. 2.

Kartoffeln, Tomaten, Erbsen etc. sehr gut geeignet ist. Sie ermöglicht eine viel raschere Arbeit und die Ausbeute ist auch etwas größer, als bei den gewöhnlichen Sieben, so daß sich der verhältnismäßig hohe Preis derselben bald bezahlt macht. Die Art ihrer Anwendung zeigt ebenfalls Fig. 2. Das Platzieren der Passiermaschine geschieht meistens durch Stellen in einen Mörser oder eine größere Schüssel.

Zu beziehen ist dieselbe von Hei n r. B i b e r - H o r g e n a. Zürichsee zum Preise von 30 *fl.* Sie besitzt ein Metallsieb und ist sonst aus Holz so einfach konstruiert, daß jeder Tischler dieselbe leicht anfertigen kann.

Beim Durchschlagen des Obstes geht nun das Mark desselben durch das Sieb, während die Kerne und Schalen zurückbleiben und als Viehfutter, oder getrocknet als Brennmaterial dienen können.

Die Ausbeute an Mark ist je nach der Obstart sehr verschieden. Im Durchschnitt rechnet man pro kg Früchte oder Fruchtabfälle auf 400 bis 500 g Mark, und diese geben wieder 150–250 g fertige Pasten.

(Schluß folgt.)

Berichtigung.

In Nr. 11 der *P. M.* finden wir auf Seite 215 eine Notiz, in welcher die Angaben unsres Artikels: „Die Mac Kinley-Bill und der deutsche Obstbau“ (Obstmarkt Nr. 15, 1. Seite) in ganz ungerichteter Weise angezweifelt werden und bitten darum um Aufnahme folgender Berichtigung in nächster Nummer:

Wir teilten dort, auf Grund einer Petition der Halberstädter Handelskammer an den Reichskanzler, folgendes mit:

„Ein Erwerbszweig unsres Handelskammerbezirks, der sich in neuerer Zeit erfreulich entwickelt hat, und der nun von der amerikanischen Zollreform hart betroffen wird, ist die Kirchsaffabrikation. Während auf Kirchsaff nach dem bisherigen Zollsaße eine Steuer von 20 Prozent des Wertes ruhte, was bei dem Preise bei 100 Liter von 36 \mathcal{M} einen Betrag von 7,20 \mathcal{M} ausmachte, wird nach dem neuen Saße von 60 Uts. per Gallone eine Eingangsteuer von 15,60 Dollar = 65,60 \mathcal{M} zu entrichten sein, also ein Mehr von 58 \mathcal{M} per 100 Liter gegen früher oder das 1½fache des Saßpreises. Bis her sind ungefähr $\frac{1}{10}$ Teile der ganzen Produktion unsres Bezirks nach Amerika abgesetzt worden, und es liegt auf der Hand, daß unter den neuen Zollbedingungen dieser umfangreiche Export vollständig ruiniert werden wird. Eine Firma, die bisher ca. 500.000 Liter per Jahr nach den Vereinigten Staaten ausgeführt hat, berichtet uns, daß sie nunmehr von dieser Ausfuhr gänzlich zurückzutreten gezwungen werde.“

Die von uns angeführten Zahlen treffen zu, der Unterschied zwischen unsern Angaben und Ihrer Notiz mag daran liegen, daß Sie nur Obstsaße ohne Zucker- und Spirituszußatz berücksichtigen, während der größte Teil des Kirchsaffes mit Zucker-, und mehr noch mit Spirituszußatz bereitet wird.

Rixdorf.

Redaktion des Obstmarkt:
B. L. Kühn.

Rundschau.

Der badische Landesgartenbauverein erließ folgende Bekanntmachung, die Verbreitung der Beerenobstkultur betreffend. Die Bemühungen des Landesgartenbauvereins, der Beerenobstkultur größeren Eingang im Lande und namentlich in solchen Gegenden zu verschaffen, in denen der Obstbau nicht mehr gedeiht, sind von erfreulichen Erfolgen begleitet gewesen. Die Anzahl der Beerenobstplantagen, namentlich in hoch gelegenen Schwarzwaldorten sowie in den rauheren Gegenden des nördlichen und südlichen Hügellandes, hat sich in den letzten Jahren erheblich vermehrt und in gleichem Maße hat die Vereitung von Beerenwein Fortschritte gemacht, in welsch' letzterem Getränke die landwirtschaftliche Bevölkerung dieser Gegenden rasch ein ebenso billiges, wie wohlschmeckendes Genußmittel erkannt hat.

Besondere Beachtung verdient die Beerenobstkultur auch da, wo wegen des verheerenden Auftretens von Rebskrankheiten oder aus sonstigen Gründen die Rebwirte zu einer Einschränkung der Rebkultur sich genötigt gesehen haben.

Wir wiederholen unsere frühere Aufforderung an Landwirte, zum Bezug guter, kräftiger Setzlinge von Beerenobststräuchern sich der Vermittlung des Landesgartenbauvereins zu bedienen und bemerken, daß für Landgemeinden, die im Schwarzwald oder Obenwald gelegen sind oder in denen der Obstbaum nicht mehr fortkommt, solchen Personen (gleichviel ob sie Mitglieder des Landesgartenbauvereins sind oder nicht), welche eine größere Beerenobstanlage auszuführen und dieselbe für einige Jahre der Aufsicht des Landesgartenbauvereins zu unterstellen gewillt sind, ein Teil der Anschaffungskosten der Setzlinge (bis zur Hälfte) jedoch höchstens für eine Fläche bis zu 3 Ar auf Ansuchen von uns erstet wird und daß wir die gleiche Begünstigung Rebwirten einräumen, welche genötigt waren in ihren Rebbergen die Reben auszubauen und nunmehr das betreffende Gelände durch Beerenobst auszunutzen gedenken.

Bewerbungen um solche Beihilfen sind bei dem unterzeichneten Vorstand einzureichen. Sofern im Hinblick auf die uns zur Verfügung stehenden Mittel nicht

allen Bewerbungen Rechnung getragen werden kann, werden die Gesuche nach der Zeitfolge ihrer Einreichung berücksichtigt werden und erhalten Mitglieder des Landesgartenbauvereins unter denselben Voraussetzungen vor andern Bewerbern den Vorzug. Karlsruhe. Der Vorstand des Landesgartenbau-Vereins.

In Lößbau hat sich ein „Obstbörseverein Lößbau“ gebildet, der den Zweck verfolgt, den Ein- und Verkauf von Obst- und andern Garten- und Feldfrüchten in Lößbau zu zentralisieren, die Preise zu regeln und handelsmäßig zu gestalten. Börsenmakler: Kaufmann Robert Kurze in Lößbau.

Litteratur.

Deutscher Garten-Kalender für 1891. Verlag von Paul Parey, Berlin. Preis M. 2.—.

Dieser alte ausgezeichnete Garten-Kalender erhält sich vor allen andern das Vorzugsrecht und ist dem Gärtner fast unentbehrlich, da er für ihn nicht nur Kalender, sondern ein nach jeder Richtung hin sehr wertvolles Nachschlagebuch ist. Er sei deshalb allen Kollegen und Gartenfreunden aufs beste empfohlen. Fr. L.

Deutscher Gartenbau-Kalender für 1891. Von A. Würtenberger. Verlag von E. Sommermayer, Baden-Baden. Preis M. 1.20.

Wie in früheren Jahren, so ist auch dieses Jahr der Deutsche Gartenbau-Kalender sehr reich mit Notizen aller Art ausgestattet und darf mit Recht Jedermann warm empfohlen werden. Die so reichhaltigen Kulturangaben aller möglichen Pflanzen machen ihn nicht nur für den Gärtner, sondern besonders auch für den Laien sehr wertvoll. Fr. L.

Fragelassen.

Herrn A. G. Gröb, Gutsverwalter, Padé, Ungarn. Wo sind Originalpflanzen oder Edelreiser der neuen „Kelsey Pflaume“ zu erhalten?

Originalpflanzen beziehen Sie wohl am besten von der Firma Transon frères Orleans, Route d'Olivet No. 16. Edelreiser dagegen werden Sie schon in vielen deutschen Baumschulen erhalten können, da im Vorjahre viele Pflanzen davon eingeführt worden sind. Die hier bezogenen und in Kübeln gepflanzten sind sehr gut angewachsen. Fr. L.

Herr W. Niesinger, Regensburg. Der übersandte Apfel ist der Transparentapfel von Cronfels. Daß Sie ihn heute (Anf. Dezember) noch haben, ist kein Grund zur Unrecht, gar manche Sommeräpfel wie Cellini, Langtons Sonderzgleichen, Sommerparmane sind heute noch wohl erhalten.

Notizen.

In der 19. Sitzung des Bezirks-Eisenbahnrates zu Berlin hat Dekonomierat Späth zu Briß bei Berlin, Vertreter des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den preussischen Staaten zu Berlin, folgenden Antrag gestellt: Der Bezirks-Eisenbahnrat wolle beschließen, daß Obst in Wagenladungen aus dem allgemeinen Wagenklassen-Tarif in den Spezial-Tarif II versetzt werde.

Begründung: Die Obsternten sind fast in jedem Jahre in den verschiedenen Gegenden Deutschlands, je nachdem dieselben von Nachtfröhen während der Obstblütezeit betroffen werden, sehr ungleich. Es ist daher jährlich ein Ausgleich zwischen den Gegenden mit guter und denen mit schlechter Ernte erforder-

berlich. Ferner hat sich in den letzten Jahren in Deutschland die Obst-Industrie sehr entwickelt und müssen die Fabriken für Obstkonerven und Obstweine ihr Material aus den verschiedensten Teilen des In- und Auslandes, je nach dem Ausfall der Ernten, beziehen. Da nun Obst jetzt bei uns schon längst nicht mehr als ein Luxusartikel, sondern als ein Volksnahrungsmittel zu betrachten ist, so dürfte sich im Interesse der Ausgleichung der Obstpreise in den verschiedenen Gegenden sowohl für die Konsumenten als auch für die Obstbau treibende Bevölkerung eine Frachtermäßigung dringend empfehlen.

Demzufolge wurde in der am 11. Dez. abgehaltenen Sitzung der Beschluss gefasst, bei der ständischen Tariffkommission anzuregen, daß Obst „unverpackt“ zu Spezialtarif II, Obst „verpackt“ zu Spezialtarif I befördert werde.

Lokal-Versammlung des Deutschen Pomologenvereins „Sektion Schlesien“

bei Gelegenheit der Jubiläums-Ausstellung des Oberschlesischen Gartenbauvereins Oppeln, Sonntag den 21. September.

Auf Einladung des Geschäftsführers der Sektion, Garteninspektor Goeßke-Proskau, hatten sich Sonntag den 21. September vormittags 10 Uhr im obern kleinen Saale von Form's Hotel zu Oppeln gegen 25 Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins aus Schlesien, sowie eine Anzahl Obstfreunde zu einer Versammlung eingefunden. Nach herzlicher Begrüßung der Versammelten durch den Geschäftsführer übernimmt auf einstimmigen Beschluß der Versammlung Herr Landrat von Neuß-Brieg den Vorsitz.

Alsdann berichtet der Geschäftsführer kurz über die in Liegnitz erfolgte Bildung der Sektion Schlesien, über die Bemühungen des Vorstandes durch Gewinnung neuer Mitglieder das Wirkungsbereich der Sektion immer mehr zu erweitern. Er ladet auch heute wieder die anwesenden Obstfreunde ein, dem Deutschen Pomologenverein als Mitglieder beizutreten; zu dem Zwecke werden Exemplare der Statuten und des Vereinsorgans, der „Pomologischen Monatshefte“ von Lucas (welche jedes Mitglied für den Jahresbeitrag von 5 Mark gratis erhält) verteilt.

Was die weitere Thätigkeit der Sektion anbetrifft, so bezeichnet Referent als zunächst in Betracht kommend, die gelegentliche Abhaltung eines Obstmarktes in Breslau und die vorbereitenden Arbeiten für die im Jahre 1892 in Breslau stattfindende Allgemeine Deutsche Obstausstellung in Verbindung mit der Allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter.

In guten Obstjahren produziert Schlesien eine ansehnliche Menge Obst, dessen Qualität, namentlich was Äpfel anbetrifft, von derjenigen anderer Gegenden nicht übertroffen werde. Um sowohl den Produzenten leichteren Absatz zu bieten, wie auch den Konsumenten gute Bezugsquellen zu schaffen, und so den schlesischen Obsthandel in geregeltere Bahnen zu leiten, sei die Abhaltung eines Obstmarktes nach dem Vorbilde anderer großer Städte wie Berlin, Hamburg, Frankfurt a/M. anzustreben. Als Ort komme hierbei nur Breslau in Betracht, und falls das nächste Jahr, wie zu erwarten,

eine gute Obsternte bringe, sei der Herbst 1891 dafür in Aussicht zu nehmen. Referent erlucht namentlich die Herren aus Breslau für ein solches Unternehmen schon jetzt das Interesse wach zu rufen und die Wege zu ebnen.

Nicht minder erfordere die projektierte Ausstellung und Versammlung im Herbst 1892 die Thätigkeit der Sektionsmitglieder und namentlich der zahlreichen Garten- und Obstbauvereine Schlesiens. Es gelte den auswärtigen Besuchern und Teilnehmern aus den verschiedensten Gegenden Deutschlands und auch wohl des Auslandes zu zeigen, daß das bisher noch nicht mit einer Pomologen-Versammlung (außer in Görlitz 1863) bedachte Schlesien auf dem Gebiete des Obstbaues nicht zurückgeblieben sei, sondern trotz der Ungunst der vorhandenen klimatischen und Bodenverhältnisse gleichen Schritt mit den andern Gegenden Deutschlands gehalten habe.

Auf die Bitte um weitere Anträge seitens der Versammlung schlägt der Vorsitzende Herr Landrat von Reuß, vor, die Mitglieder der Sektion möchten von Zeit zu Zeit öfters an geeigneten Orten zusammenkommen, um eingehender über Angelegenheiten des schlesischen Obstbaues beraten zu können. Bei Ausstellungen sei gewöhnlich die Zeit sehr kurz bemessen. Er schlägt eine Zusammenkunft im Laufe des Winters in Breslau vor. Die Versammlung ist mit diesem Vorschlage einverstanden. Als geeignetste Zeit wird der Monat Februar in Aussicht genommen. Der Geschäftsführer wird beauftragt, den genauen Zeitpunkt mit den Breslauer Herren zu vereinbaren und die Einladung zu erlassen.

Kreisbaumgärtner Straußwald-Gnadensfeld regt die Aufstellung von Normalsortimenten für die einzelnen Kreise Schlesiens und deren besondere Verhältnisse an. Eine eingehendere Besprechung soll einer späteren Zusammenkunft vorbehalten bleiben.

Obergärtner Peicker-Hertwigswalde legt der Versammlung Früchte eines Apfelsämlings vor, welcher von dem kürzlich verstorbenen Hofgärtner Braun in Camenz gezogen worden ist. Redner kann den Apfel nach mehr als 5jähriger genauer Beobachtung als vorzüglich empfehlen und stellt an die Versammlung das Ersuchen, diese neue Sorte, zum Andenken an den kürzlich verstorbenen Züchter „Hofgärtner Braun“ zu benennen. Der Vorsitzende weist darauf hin, daß es bisher nur dem Vorstande des Deutschen Pomologenvereins zugestanden, neue Obstsorten zu beschreiben und zu empfehlen. Es würde aber gewiß nichts im Wege stehen, dem Wunsche des Herrn Peicker zu willfahren.

Darauf Schluß der Sitzung.

Vereinsnachrichten.

Auf die Paragraphen 2 und 3 unserer Statuten aufmerksam machend, erlaube ich mir an die verehrlichen Mitglieder, welche ihren Jahresbeitrag pr. 1890—91 noch nicht bezahlt haben, die Bitte zu richten, von der diesem Feste beiliegenden Posteinzahlungskarte baldmöglichst Gebrauch zu machen und mir den verfallenen Beitrag von Mk. 5.— franko einzusenden.

Die in der Provinz Brandenburg wohnenden Mitglieder mache auf meine Bekanntmachung im Dezemberheft Seite 237 aufmerksam, wonach sie ihren Beitrag mit Mk. 6.— (1 Mark für Auslagen der Sektion) an das Kassennamt des Märktischen Obstbauvereins einzuzahlen haben.

An alle unsere verehrlichen Mitglieder in Rußland, der Schweiz, Holland, Dänemark, Schweden u. s. w., die nicht in Deutschland oder Oesterreich-Ungarn wohnen, richte ich die Bitte, um das erhöhte Porto für das monatlich zu übersendende Vereinsorgan bestreiten zu können, statt Mk. 5.— den Betrag von Mk. 6.— einzusenden.

Die Mitgliederzahl des Vereins pr. 1. Januar 1891 beträgt 1375.

Veränderungen in der Mitgliedschaft.

Seit Ausgabe des letzten Heftes haben sich folgende Änderungen vollzogen

a) Für 1889—90 ist noch eingetreten:

von Attems, Heinrich Graf, in Leechwald, Graz.

b) Für 1890—91 sind eingetreten:

Förster, F., Apotheker in Großengottern, Thüringen.

Garnreiter, G., Zmter in Pfaffenhofen b. Rosenheim, Oberbayern.

Geißler, Max, Inspektor des botanischen Gartens in Görlitz, Dresdenerplatz 7.

Harnier, Gärtner in Prödel b. Straußberg, Reg.-Bez. Potsdam.

Held, Oskar, Heilanstalt Nordrach, Bad. Schwarzwald.

Hohenlohe'sche Gartenverwaltung, Fürstl. in Grabowo b. Friedheim a. d. Ostbahn.

Kaeßler, Inspektor, Vorsteher der Provinzial-Zwangserziehungsanstalt zu Sublinitz, Reg.-Bez. Oppeln.

Kantor, Anton, Revident der österr.-schlesischen Boden-Kreditanstalt in Troppau, österr. Schlesien.

Kliem, Wilh., Baum- und Beerenobstschulen in Gotha.

Kunzsch, M., Privatier in Leipzig-Gutritsch, Delitzscher Str. 90.

Martini, Ed. Kaufmann in Schlotheim, Thüringen.

Mertens, G., Übergärtner in Jühnsdorf b. Mahlow, Kr. Teltow, Reg.-Bez. Potsdam.

Nebentorff, F., Friedhofs-Inspektor in Erfurt.

Renkel, Philipp, Obstbaumzüchter in Ueberan, Post Reinheim, Hessen.

Schmidmayer, Johann, Gastwirt in Griesstädt bei Wasserburg a. Inn, Oberbayern.

Schöne, Wilh., Handelsgärtner in Jekaterinoslaw, Südrussland.

Schröder, Kunst- und Handelsgärtner in Halle a. d. Saale.

von der Schulenburg, Gräfin, geborene Gräfin von der Schulenburg auf Beckendorf in der Altmark, Reg.-Bez. Magdeburg.

Spindler, Kunst- und Handelsgärtner in Halle a. d. Saale.

Sroka, Alabert, I Lehrer und Gutsbesitzer in Wikupice Zabrz., per Staszew, Prov. Posen.

Stierhof, Leonhard, Oekonom, H. 8, in Dornheim, Post Hellmighelm, Mittelfranken.

Volkert, C., Fürstl. Schloßgärtner, Schloß Hau, Post Hagelstadt, Oberpfalz.

Ziegeler, L., pr. Abr.: Handelsgärtner Wöhler, in Wilna, Rußland.

Ziegler, C., Fräulein, in Dessau, Friedrichstraße.

Zergeedorf, Gärtner-Verein „Billthal“. Abr.: Andreas Spiering, Handelsgärtner in Zergeedorf bei Hamburg.

Fränkisch-Grumbach i. D., Gartenbauverein. Abr.: G. H. Matthes.

Stengen a. d. Brenz, Obst- und Gartenbauverein. Abr.: Apotheker H. Spieß, Vorstand des Vereins.

Hermannstadt, Siebenbürgen, Landw. Bezirks-Verein. Abr.: Josef Drotloff, Vorstand d. Vereins.

Lohr a./Main, Landwirtschaftl. Bezirksverein. Abt.: Peter Schingler, Sekretär
d. Vereins.

Ohrdruf, S. Koburg-Gotha, Gartenbau-Verein, Abt.: Karl Schilling, Vorstand.
Talsen, Gouv. Kurland, Rußland, Landwirtschaftl. Verein. Abt.: Pastor F.
Bernewitz, Präses des Vereins, in Normhofen per Talsen.

c) Ausgetreten sind infolge Nichteinlösung der
Mitgliedskarte:

Beder, Wilhelm, Obergärtner in Königswiesen b. Regensburg, Bayern.
Binz, Landwirt in Durlach, Baden.
Buschmann, Pfarrer in Barum b. Güstrow, Mecklenburg. (War nicht aufzufinden.)
Haack Wwe., Baumschulen in Trier.
Haun, C., Pastor in Ederleben b. Oberrißlingen, Reg.-Bez. Merseburg.
Hemme, Lotteriellesseur in Braunschweig.
Künzler, H. A., Hausbesitzer und Marktkommissär in Wien.
Rebermann, Ferd., Kunst- und Handelsgärtner in Lübeck, Rostocker-Allee.
Pfeil, Redakteur des Fachblattes für Gärtnerlei und Samenbranche in Rathenow.
Stodmann, Stadtrat in Naumburg a. d. Saale.
von Trotha, Rittergutsbesitzer in Gollenberg bei Ammendorf, bei Halle a. d. Saale.
Wiedert, Obergärtner in Braunschweig.
Wieninger, Gärtnereibesitzer in Teisendorf b. Traunstein, Oberbayern.
Wills, Weinbergbesitzer in Werder b. Potsdam.
Bremen, Gartenbauverein, (kam mit dem Postvermerk „nicht zu ermitteln“ zurück).

d) Ihren Austritt haben angezeigt:

Barbeck, Aug. in Zehlendorf, Kr. Teltow, Reg.-Bez. Potsdam, Magnowestr. 23.
Drücke, Lehrer in Anna-Königsborn, Westfalen.
Ermsich, Fabrikbesitzer in Burg b. Magdeburg.
Hartmann, C. L., in Kößchenbroda b. Dresden.
Hülzberg, Fr., Handelsgärtner in Herdecke, Westfalen.
Kieferstein, Pfarrer in Hilgenroth b. Hamm a. d. Sieg.
v. Klitzing in Lüben, Kr. Deutsch-Krone, Westpreußen.
Koppenhöfer, G., Stadtbauwart in Othringen.
Scharrer, Gartendirektor in Lissa, Rußland.
Schultheiß, Rosenzüchter in Steinfurth b. Bad Nauheim.
Schwerin, Graf, in Wendisch Bilmersdorf b. Ludwigsfelde.
Stod, Adam, in Cochstedt, Reg.-Bez. Magdeburg.
Szalatnay, J. G. A., Pfarrer in Ruttelberg, Bez. Jägerndorf, Österr. Schlesien.
Wüller, Lehrer in Leopoldthal b. Horn, Lippe.
Horb, Obstbau-Verein. Abt.: Rentamtmanu Reutter, Vorstand, in Wachenborn,
Post Bicingen O. Horb.

e) Durch Tod abgegangen ist:

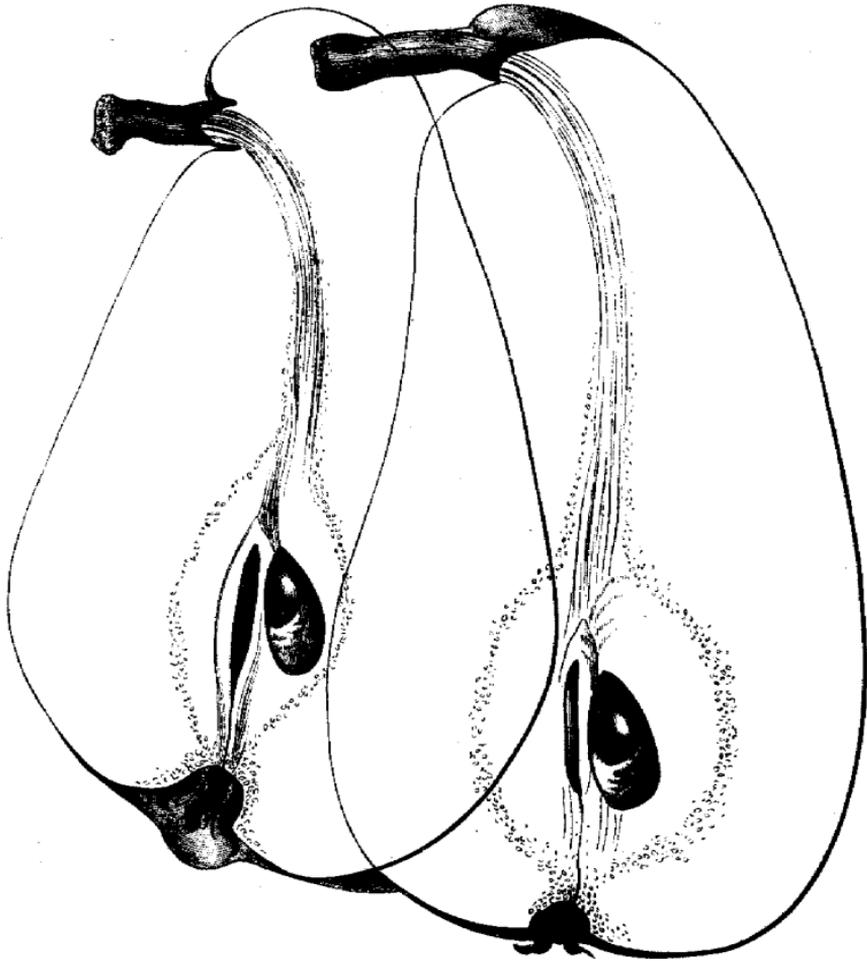
Ludolf, Garteninspektor in Cassel.

f) Aenderungen sind nachzutragen:

Stubbe, J., in Mittelkirchen b. Steinkirchen, statt Stubbe, J., in Steinkirchen.
Ober-Glogau, Verein für Gartenbau und Bienenzucht im Kreise Neustadt, Ober-
Schlesien. Abt. jetzt: Vorstehender Weiß, Kunst- und Handelsgärtner in
Ober-Glogau.
Erfurt, Kreisobstbauverein. Abt. jetzt: Obergärtner J. Rebensdorf in Bilsleben
b. Erfurt.
Glashütte und Umgegend, Sachsen, Obstbauverein. Abt.: A. Seelhammer, Vor-
stehender statt: F. H. Gerst, Geschäftsführer.

Marguerite Marillat (Marillat).

Apothekerbirn VII 1 b **. Eine längliche Herbstbirne, grundfarbig, mit aufrechtstehendem Kelch



Marguerite Marillat (Marillat). Nr. 928.

Heimat und Vorkommen: Die Birne wurde erzogen von Marillat, Gärtner zu Craponne in der Gegend von Lyon.

Litteratur und Synonyme. Sie wurde zuerst beschrieben von Viviani-Morel in der Zeitschrift Lyon horticole, von wo aus die Beschreibung übergieng in die Revue horticole 1883 S. 348, wo eine Frucht aus Lyon auch abgebildet ist. Seitdem findet sie sich auch in französischen Katalogen. Nach dem Katalog von Transon freres in Orleans gieng sie

als neue Birnforte 1889 in die Pomologischen Monatshefte über, wo sie Seite 225 kurz beschrieben und 226 abgebildet ist. Beschrieben wird sie in der deutschen Litteratur hier zuerst.

Gestalt und Größe: groß bis sehr groß, 110—120 mm lang, 68 mm größte Breite, langeiförmig, kelchbauchig, kelch- und stielwärts unregelmäßig gebaut, stielwärts starkverjüngt zu stumpfer Spitze mit starkem, wagrecht gebogenen Fleischwulst, der in den Stiel übergeht, nicht eingezogen, aber auf der einen Seite gerade, auf der andern stark gewölbt; kelchwärts abgerundet, mit kleiner Kelchfläche endend. Einige Beulen machen die Frucht uneben.

Kelch: ziemlich groß, offen; Blättchen lang, ziemlich breit, aufrecht, an der Spitze umgeschlagen, grünlichgrau. In kleiner, beuligen, etwas berosteter Einsenkung.

Stiel: 25 mm lang, dick, holzig, runzelig und knospig, unten zimtbraun, oben schwarzbraun, durch einen Fleischwulst oft in eine wagrechte Lage gedrückt.

Schale: hellgelb, glatt, mit zimtbraunen Flecken und Figuren gezeichnet, um den Kelch etwas Kost; Punkte zahlreich, zimtbraun, vereinzelt grün umringelt.

Fleisch: gelblich weiß, schmelzend, sehr fein, sehr saftreich und aromatisch, um das Kernhaus mit kleinen, wenig bemerklichen Steinchen versehen.

Kernhaus: schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, kelchwärts abgerundet, stielwärts stumpfspitzig, schmal; Kerne schwarzbraun, kelchwärts mit sehr schwacher, stumpfer, etwas vorgezogener Spitze, stielwärts langgezogen spitz.

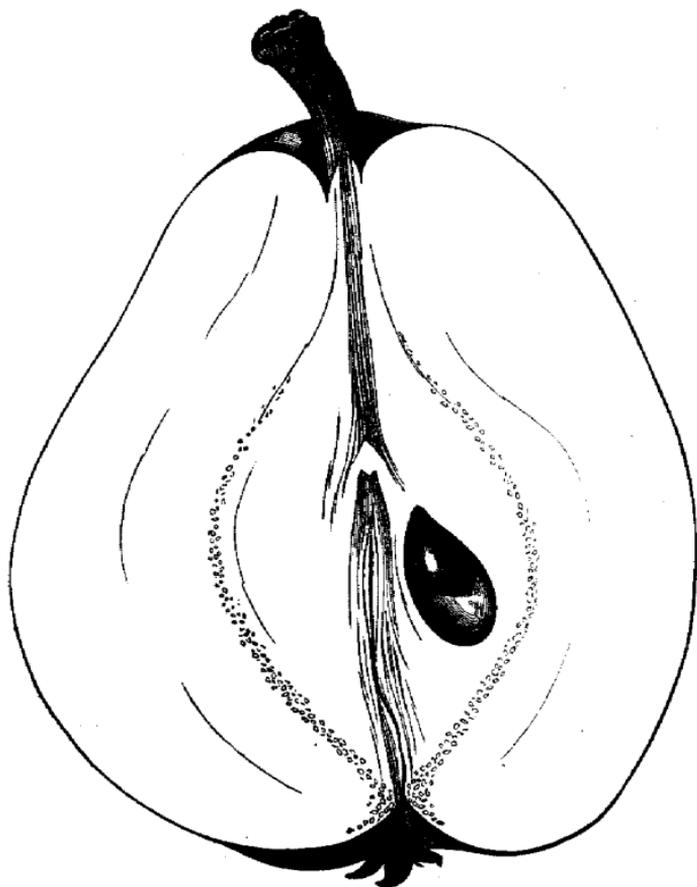
Kelchröhre: halbkugelförmig; Staubfadenreste mittelständig, lang, gewunden; Pistille fehlen.

Reifezeit und Nutzung: Die Frucht reift Ende August bis Ende September, die uns vorliegenden sind Ende September, überreif. Sie ist eine Tafelfrucht I. Rangs und wurde von der Société pomologique de France in den Jahren 1872, 1874 und 1875 der Verbreitung würdig befunden.

Die Originalfrüchte stammen von Herrn v. Lade auf Monrepos bei Geisenheim.

Senateur Baisse (Lagrange).

Butterbirn, VI 3 b **. Eine rundliche Herbstbirn, befristet, mit aufrechtem Kelch.



Senateur Baisse (Lagrange) Nr. 929.

Heimat und Vorkommen: Die Frucht wurde von Lagrange, Gärtner zu Lyon 1861 erzogen, und 1864 in den Handel gebracht. Sie trägt den Namen von Claude-Marius Baisse, Altersminister des Innern (1851), dann Senator und Präfekt von Lyon, wo er am 29. August 1864 plötzlich starb.

Litteratur und Synonyme: Die erste Notiz giebt Valtet in einem Briefe an Pynaert im Bulletin d'arboriculture Jhrg. 1865, S. 42. Beschrieben ist die Sorte in Leroy, Dictionnaire de Pomologie 1869 Bd. II S. 658.

Gestalt und Größe: 90—95 mm lang, 80—85 mm breit, mittelgroß bis groß, kelchbauchig, etwas unregelmäßig-birnförmig, kelchwärts abgerundet zu breiter Kelchfläche, auf der die Frucht steht, stielwärts etwas verjüngt, schwach eingezogen, auf der einen Seite mehr als auf der andern; auf der stärker eingezogenen Seite ist der Bauch etwas größer. Stielfläche ziemlich groß.

Kelch: offen, groß; Blättchen aufrecht, lang, an der Spitze nach außen geknickt, an der Basis fleischig, zusammenhängend; oberer Teil braungrau, filzig behaart; Vertiefung ziemlich groß, breit, schüsselförmig, ohne Erhabenheiten.

Stiel: holzig, dick, 18—20 mm lang, zimtbraun, stark runzelig; in ziemlich tiefer, enger Höhle, die an der einen Seite meist höher ist, als an der andern; gerade oder etwas gebogen.

Schale: glatt, hellgelb, an der Sonnenseite etwas goldgelb; Punkte klein, wenig, bräunlichgrau, einzelne groß in grünen Flecken; andere in großer Anzahl beisammenstehend und braune Flecken bildend; Rostpunkte und Flecken häufig, über die ganze Frucht verbreitet; um den Stiel zusammenhängender Rost, der sich streifig über die Stielhöhle ausbreitet. In der Kelcheinsenkung meist zusammenhängender Rost.

Fleisch: weiß, schmelzend, sehr saftreich, aromatisch, gezuckert.

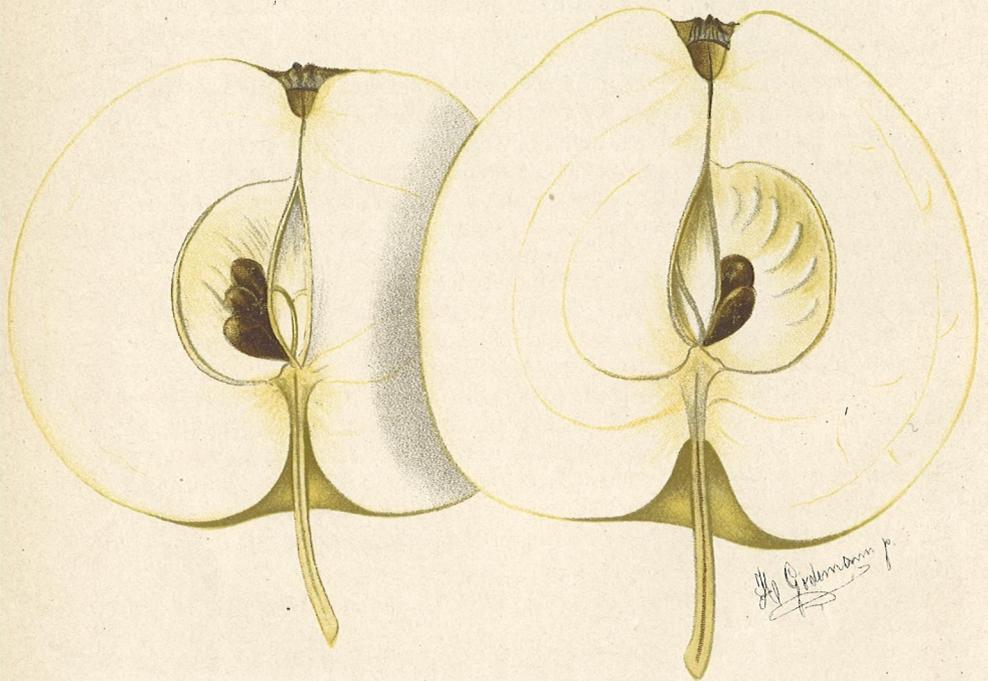
Kernhaus: groß, sehr schwach hohlachsig, von zahlreichen, wenig bemerklichen Steinchen umgeben; Kammern mittelgroß, schmal, lang, kelchwärts abgerundet, stielwärts langgezogen spitz; Kerne meist einzeln, länglich-eiförmig, vollkommen, schwarz.

Kelchröhre: breit kegelförmig; Pistillreste lang, Staubgefäße zahlreich, lang, die Kelchröhre ausfüllend, mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Mitte Oktober. Eine sehr gute und schöne Tafelfrucht von nur zu kurzer Dauer.

Der Baum wächst schön auf Wildling, bleibt aber auf Quitte klein.

Das Original der Abbildung stammt von Herrn v. Lade auf Monrepos bei Geisenheim.



Durchsichtiger Sommerapfel. (Schüle, jun.)

Durchsichtiger Sommerapfel (Schüle jun.).

(Weißer Transparentapfel. [In Cat.]

Pomme transparente blanche [Baltet], P. t. jaune [Leroy].

Mit einer kolorierten Abbildung.

Rosenapfel III 1 c**!

Ein zugespitzter einfarbiger Sommerapfel mit geschlossenem Kelche, von vorzüglicher Qualität.

Weitere Synonyme: Transparente de St.-Léger [Éd. Morren], Grand-Sultan [Baumschulen von Angers], Pomme de Reval [in Rußland], Revelstone-Pippin (irrtümlich). (Weißer Klarapfel).

Aus den baltischen Provinzen Rußlands stammender, ganz vorzüglicher, gewöhnlich Mitte Juli, manchmal sogar früher reisender Sommerapfel ersten Ranges.

Gestalt: groß, rundlich bis abgerundet-kegelförmig, stielbauchig, mit über die Frucht eigenartig sich hinziehenden Erhabenheiten.

Kelch: geschlossen, langblättrig, eingeschnürt.

Stiel: lang, stark und holzig, in weiter Vertiefung sitzend.

Schale: glatt, glänzend, grünlichweiß bis weißgelb, wachsartig beduftet, mit großen, olivengrünen Punkten.

Fleisch: weiß, feinförnig, markig, von erhabenem, süßweinsäuerlichem calvillartigem Geschmacke und köstlichem Wohlgeruche.

Kernhaus: geschlossen, rundlich, nahezu in der Mitte zwischen Kelch und Stiel liegend, viele große, vollkommene, eiförmige Kerne einschließend.

Reife und Nutzung: Die Reife fällt meist zwischen Mitte bis Ende Juli, oft zeitig aber auch die Frucht schon Anfang Juli und fast immer vor dem „Weißen Astrakan“ und dem „Sommer-Gewürzapfel“. Sie ist für alle Zwecke tauglich, dient jedoch in erster Linie als hochschätzbare Bier- und Nachtischfrucht. Meines Dafürhaltens ist diese Sorte nicht allein die früheste, sondern auch die wohlgeschmeckteste und neben dem „Roten Astrakan“ die schönste Sommerapfelsorte.

Der mittelstark wachsende Baum wird mäßig groß, hat eine schön pyramidale Kronenform und ist sowohl als Hochstamm wie in Zwergform sehr fruchtbar (fast alljährlich tragend). Außer zur Anzucht prachtvoller Pyramiden eignet er sich auch zu Schnurbäumchen (Cordons) und für die Topf-Drangerie.

Er sei hiermit zu Anbauversuchen wärmstens empfohlen!

Drumath i. Elsaß.

W. Schüle,

Direktor der kais. Obstbauschule.

Die Frühjahrskröfte.

Von Engen Kühle in Crailsheim.

(Schluß.)

Auf den Höhen unserer Berge scheint die Sonne morgens immer einige Zeit bevor sie in die Thäler kommt, ebenso erhalten die Höhen abends die letzten Strahlen der untergehenden Sonne oft zu einer Zeit, zu welcher die Sonne für die Thalsohlen schon seit längerer Zeit untergegangen ist. Die besonnte Tageszeit ist also auf den Höhen viel länger als in den Thalsohlen.

Neben dieser direkten Wärme- und Lichteinwirkung durch die Sonne erhalten die Höhen aber auch viel mehr Lichtstrahlen, welche von der Atmosphäre reflektiert werden als die Thalsohlen, da sich hieran die Strahlen, welche von dem ganzen scheinbar halbkugelförmigen Himmelsgewölbe zurückgestrahlt werden, beteiligen, während die Thalsohlen immer nur das reflektierte Licht von einem größeren oder kleineren Segment des Himmelsgewölbes erhalten.

Von diesen allgemeinen Betrachtungen ganz absehend haben wir aber auch einen Gradmesser für die Länge und Stärke der Beleuchtung durch die Sonne in einer Pflanze, über deren Standortsanprüche seiner Zeit ein Streit während vieler Jahrzehnte geführt worden ist, es ist dies die lichtbedürftige Lärche (*Larix europaea*). An vielen Orten bedecken sich nämlich die Lärchen mit einem dichten Filz von weißlichen Flechten, welche oft mehrere Fuß lang werden, bleiben im Wachstum allmählich zurück und gehen langsam zu Grund, indem sie von Jahr zu Jahr ast- und nadellos werden. Die einen haben den Grund dieser Erscheinung in der Lage in tief eingeschnittenen Klingen und Thälern, andere im nassen oder moorigen Boden, wieder andere im kalten, schweren Thonboden, oder, wenn der Boden aus Sand bestand, in der Nahrungslosigkeit des Bodens überhaupt gesucht.

Durch Professor Bühler in Zürich ist nun aber neuerdings nachgewiesen worden, daß die Lärche in ihrer Heimat, in den Alpen Graubündens und an andern Orten, überall: im Bestandesschluf und in der Einzelstellung, in den Thalschluchten, in den Klammern und an den Alpenseen, ebenso wie auf den hochgelegenen Alpenmatten, gleich gut und ohne Flechtenbildung gedeiht, daß die Zahl der wolkenfreien sonnigen Tage in Graubünden sich aber zu der Zahl der sonnigen Tage in Süddeutschland ungefähr wie 3:2 verhält, und daß daher die Lärche bei uns entschieden freie Höhen verlangt, wo der vermehrte Lichtgenuß die fehlenden sonnigen Tage der heimatlichen Alpen zu ersetzen vermag. In der That erhalten sich die Lärchen bei uns nur auf freien Höhen und in freier Stellung flechtenfrei.

Fragen wir uns nun:

Welche Mittel sehen uns zur Verfügung, um die schädlichen Einwirkungen der Frühjahrskröfte auf die Blüten beim Obstbau im großen zu verhindern, und die jährlichen Obsterträge zu erhöhen und gleicher zu gestalten, so müssen wir unser Augenmerk

1. in erster Linie auf die fleißige und sorgfältige Bepflanzung unserer den Frühjahrsfrösten weniger ausgesetzten Höhen im Hügelland und Mittelgebirge richten.

Es sollte auf die fleißige Bepflanzung aller zum Obstbau geeigneten Grundstücke in den höheren Lagen umjomehr gesehen werden, als Grundstücke mit Obstbäumen bepflanzt in solchen Lagen nachweisbar gerade das Doppelte von dem wert sind, was Grundstücke ohne Obstbäume gelten, sobald einmal die Obstbäume ordentlich zu tragen beginnen, was 10—15 Jahre nach dem Pflanz der Fall zu sein pflegt.

Nach dem württemb. Wochenblatt für Landwirte von 1879 S. 312, haben die für die verschiedenen Kulturen ausgeführten Musterschätzungen folgende Reinerträge in einem Jahr ergeben:

ein Morgen Ackerfeld	19 M.	43 Pf.
" " Wiesen	21 "	54 "
" " Weinberge	59 "	60 "
" " ständige Weiden	2 "	11 "
" " Gärten und Ländel	50 "	12 "
" " Obstbaumgüter	40 "	23 "

Die auf solche Obstanlagen verwendeten Gelder verzinsen sich mit 7—10%, und mehr (cfr. landw. Wochenblatt 1879 S. 312, und 1886 S. 477.), während die sonst in der Landwirtschaft angelegten Gelder sich gewöhnlich mit 2—3% rentieren.

Haben ja doch die Einwohner von Bergbronn bei Crailsheim im Jahre 1886 bei einem Preise von 6 M. für einen Zentner Mostobst oft 30 M. und mehr von dem Ertrag eines Baumes erlöst. Hiemit ist aber nicht bloß der Grund und Boden, auf welchem der Baum steht, hiemit sind auch die Ankaufs-, Satz- und Pflegekosten des Baumes mit einem Mal bezahlt worden.

Anders in einem allgemeinen guten Obstjahre. In dem guten Obstjahre 1888 hat ein Zentner Mostobst hier bloß 2 M. 50 Pf. gebracht. Ein Baum mit demselben Ertrage, nach Zentnern gerechnet, hat im Jahre 1888 kaum etwas mehr als ein Drittel von dem Geldgewinne abgeworfen, wie im Jahre 1886. — Nicht die durchschnittlich höchst möglichen Massenerträge hat der Landwirt beim Obstbau anzustreben, sondern die höchst möglichen Geldreinerträge. Für die Erreichung der höchsten Geldreinerträge ist es aber von der größten Wichtigkeit, daß wir solche frostfreie Lagen mit Obst anbauen, welche uns dann in Jahren, in welchen die Niederungen keine oder geringe Ernten ergeben, aufs reichlichste die aufgewendeten Kosten ersetzen.

Anmerkung: Die höchst möglichen Geldreinerträge hängen ab von: Höhe- lage, Exposition, Schutz vor den schädlichen heftigen Westwinden durch vorstehende Wälder, Hügel und Bodenerhebungen. Ein hinreichend feuchter, tiefgründiger oder tief gelockerter, mineralisch kräftiger oder dungkräftiger Lehmboden, Stellen, wo das Wasser aus den Ackerfurchen läuft, hohe Ackeraine, Auffüllungsböschungen von Strassen sind besonders günstig. Von den Kulturarten am besten sind Hadfrüchte als Unterbau, dann in zweiter Linie Ackerland, weniger gut Wiesen, noch schlechter blauer Klee, und am schlechtesten Weiden. Sorgfalt in der Boden- und Baumpflege!

2. Ein weiteres Mittel zur Erhöhung und Ausgleichung der so sehr wechselnden Obsterträge liegt in der Wahl der Sorten.

Wir werden Sorten wählen, die

- a) in der Blüte weniger empfindlich gegen Reizen und andere schädliche Witterungseinflüsse sind,
- b) die zu verschiedener Zeit blühen, und insbesondere solche, welche sehr spät blühen.

a) Wahl von Sorten, die in der Blüte weniger empfindlich sind gegen Frühjahrserfroste und andere schädliche Witterungseinflüsse.

Der blaue Luiken, auch Schopflocher Schwammäpfel, Straßenuiken, Blauapfel, Bläuling genannt, welcher von dem bayrischen Schopfloch her im Oberamt Crailsheim eingeführt wird und über die Hälfte unseres Bestandes von Obstbäumen bildet, hat heuer gleichzeitig mit der Wintergoldparmäne, der hier viel verbreiteten Frankensbirne und Palmischbirne geblüht. Der blaue Luiken und die Frankensbirne haben mit dem Abblühen im Thal und auf der Hohenloher Ebene ihre Blüten und die kleinen Fruchtansätze fallen lassen, und wenig oder kein Obst gebracht, auf den Höhen aber ordentliche Erträge ergeben. Die Wintergoldparmäne und die Palmischbirne aber haben sowohl im Thal als auf der Höhe reich getragen.

Viele Landleute haben sich mir gegenüber dahin ausgesprochen, daß im Thal ein falscher Tau gefallen sein müsse. Ich glaube jedoch Beweise dafür zu haben, daß anfangs Mai nicht etwa ein falscher Tau, sondern daß die leichten Reizen, welche in jener Zeit aufgetreten sind, die empfindlichen Blütenorgane des blauen Luiken und der Frankensbirne getödtet haben. Es war nämlich zu jener Zeit an mehreren Morgen Leinwand, die zum Bleichen in meinem Hausgärtchen ausgebreitet war, steif gefroren, auch das Gras mit einem leichten Reizen bedeckt.

Die Blüten der Wintergoldparmäne und Palmischbirne haben jene wiederholten leichten Reizen, welche bei Null Grad bis zwei Grad über Null eingetreten sind, ausgehalten, die Blüten des blauen Luiken und der Frankensbirne aber nicht.

Eine ähnliche Widerstandsfähigkeit zeigen die Blüten der Karchensbirne, der Weilerschen Mostbirne, der Pomeranzensbirne, der Masselbacher Mostbirne, des Stuttgarter Gaishirles, ferner des Langton Sondergleichen, des Luiken, der Casseler Reinette, des kleinen Langstiels, und vieler anderer Sorten.

- b) Wahl von Sorten, die zu verschiedener Zeit blühen.

Am empfindlichsten gegen Fröste ist die Blüte in der Zeit, in welcher sie befruchtungsfähig ist. Vor der Oeffnung der einzelnen Blüten sind dieselben durch die Knospenschuppen, und Laubblättchen etwas geschützt. Sobald sodann die Blüten befruchtet sind und die Laubblätter sich entwickelt haben, ist es das Blätterdach, welches die kleinen Früchte gegen widrige Witterungseinflüsse bis zu einem gewissen Grade sichert.

Heuer haben unsere Bäume während einer ununterbrochenen Reihe heller sonniger Tage von Ende April bis Ende Mai fünf Wochen lang geblüht. In der letzten Woche des April sehr früh blühende Sorten: Kirschen, Pflaumen, Frühbirnen. In der ersten Woche des Monats

Mai nachstehende frühblühende Sorten: Palmischbirne, Karchenbirne, Untersteinbacher, Maffelbacher, Weiler Mostbirne, das Stuttgarter Gaishirtle, die Schneiderbirne sowie die frühen Aepfel. In der zweiten Woche des Monats Mai die Sorten mit mittlerer Blütezeit: die Pomeranzenbirne, die welsche Bratbirne, der Wintertaffetapfel, der Bohnapfel, die Casseler Reinette, die Wintergoldparmäne, die englische Granatreinette, Langtons Sondergleichen, der schwäbische Rosenapfel, endlich der braune und der weiße Matapfel. In der dritten Maiwoche spät blühende Sorten: Luiten, Champagner Reinette. In der letzten Woche des Monats Mai je hr spätblühende Sorten: der spätblühende Taffetapfel, und der spätblühende Aepfel vom Gaisbühl (Lokalforte).

Bei Anpflanzung jüngerer Obstbäume wird der Landmann gut thun, nicht dem verführerischen Reize nachzugeben, nach immer neuen, von vielen Seiten in verlockender Weise empfohlenen, Sorten zu haschen, sondern die alten bewährten Sorten und zwar diese mit Rücksicht auf die verschiedene Blütezeit anzupflanzen, also etwa $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Birnen (im Feld Palmisch-, Weiler-, Karchen-, Zogel-, Pomeranzenbirne; in Gärten das Stuttgarter Gaishirtle, die gute Graue), den Rest aber mit Aepfeln anzupflanzen. Sievon also im ganzen $\frac{1}{4}$ Aepfel mit mittlerer Blütezeit (Weiler Taffetapfel, Bohnapfel, Casseler Reinette), $\frac{1}{4}$ mit später Blütezeit (Champagner Reinette) und je hr später Blütezeit (spätblühender Taffetapfel). Der Luiten reißt in der hiesigen Gegend (8. u. 9. Blützone) wegen zu geringer Wärme im Sommer und Herbst meist sein Holz nicht aus, ist stets voll dürre erfrorener Triebe und kann deshalb in der 8. und 9. Zone nicht mehr mit Vorteil angebaut werden.

Je niedriger die Lage ist, und je mehr deshalb die Reifen gefährlich werden, umsomehr sollte auf die häufige Anpflanzung des spätblühenden Taffetapfels gehalten werden, da die Blüten ohne Zweifel vor Frühjahrsfrösten am sichersten sind, solange sie noch in der geschlossenen Knospe verwahrt sind. Der spätblühende Taffetapfel treibt erst Ende Mai aus, macht statt eines Frühjahrs- und Sommertriebes bloß einen Trieb, nämlich einen Johannistrieb, wächst langsam und wird am besten auf die Zweige älterer Bäume veredelt. Weitere Versuche im Kleinen an Sortenbäumen mit spätblühenden Sorten wie der Glanzreinette, der Luxemburger Reinette, dem roten Holzapfel von Frier, der Delkofer Reinette (Pepping), dem Heschlacher Luiten, auch Greutapfel genannt, u. a., sind aller Orten zu empfehlen.

Sache der Strebamkeit und des Fleißes der Vorzüglichsten unter unseren berühmten Obstgärtnern ist es aber, neue Sorten, welche etwa die Vorzüge der Wintergoldparmäne (Große Fruchtbarkeit, Güte und Schönheit der Frucht, Schnellwüchsigkeit) mit denen des spätblühenden Taffetapfels (Winterhärte, Gesundheit, Widerstandsfähigkeit, je hr spätes Blühen) vereinigen, durch künstliche Befruchtung hervorzubringen. Ist es ja doch der angestrengten Thätigkeit eines unserer verdienstlichsten Obstzüchter, dem Herrn Müller, K. Hofgärtner auf dem K. Schloßgut Wilhelma bei Stuttgart, gelungen, durch Uebertragung des Staubhamens einer edlen Sorte auf die Pistille einer anderen edlen Sorte die trefflichen Sorten König Karl, Her-

zogin Elsa (Birnen), sodann Herzogin Olga, Oberdiecks Reinette, Calvill Rosenstein u. a. zu erziehen.

Die Obstpastenbereitung für Haushaltungszwecke.

Von C. F. Beck, Landwirt.

(Mit 6 Abbildungen.)

(Fortsetzung statt Schluß.)

Die nächste Arbeit ist jetzt

4. Das Eindicken des Markes. Das Mark kommt wieder in den Kessel und gleichzeitig setzt man auf je 1 kg Mark bei süßen Früchten 60–80 g, bei saueren 100–200 g, am besten Gutzucker hinzu, da der gestoßene Zucker im Handel nicht immer ganz rein ist.

In der Regel braucht man bei Steinobst mehr Zucker als bei Kernobst, während einige Birnensorten sich mitunter ganz ohne Zucker verarbeiten lassen.

Was den Zuckerzusatz überhaupt betrifft, so läßt sich im allgemeinen festhalten, daß eine größere Zuckerzugabe zwar eine schönere und hellere Farbe der Pasten bedingt, dagegen das Aroma des Obstes ganz bedeutend schädigt und ferner die Pasten wesentlich verteuert. Daher sollte man im Haushalt, wo die Farbe des Produktes weniger ins Gewicht fällt, schon im Interesse eines reinen Obstgeschmackes mit dem Zuckerzusatz nicht zu weit gehen, umsomehr auch als man weiß, daß ein verminderter Zuckerzusatz das nachherige Trocknen der Pasten wesentlich erleichtert.

Zum Eindicken des Markes bringt man den Kessel auf ein lebhaftes Feuer und rührt mit einem Holzlöffel in Form einer 8 so lange, bis dieser aufrecht hineingestellt im Marke stehen bleibt, ganz einerlei mit welcher Obstart man es zu thun hat. Ein fortwährendes Rühren ist unumgänglich nötig, weil sonst das Mark sofort anbrennt.

Beim Beerenobst dauert das Einkochen immer etwas länger, und verweise ich hier auf das Seite 13 bereits Gesagte, nur möchte ich noch hinzufügen, daß man mit dem Zusatz von Reispuder nicht zu weit gehen darf, da sonst die Güte der Pasten darunter leidet.

5. Das Trocknen des Markes. Wenn das Mark soweit eingedickt ist, kommt es auf Horden von beliebiger Größe, welche aus einem Boden von verzinktem Drahtgeflecht und aus einem mindestens 1 cm hohen Rand von Holz oder Eisenblech bestehen (Fig. 4).

Nachdem man die Horden mit einem Blatt weißen, recht dünnen Druckpapiers belegt hat, so daß es etwas über den Rand derselben hervorragt, giebt man das Mark nicht über 1 cm hoch, da sonst das Trocknen desselben zu lange dauert, darauf, und streicht dann die Masse mit einem Schaumlöffel, den man zeitweise in Wasser taucht, recht hübsch glatt, damit die Pasten überall die gleiche Dicke erhalten, was für das gleichmäßige Trocknen derselben wesentlich ist.

Die so behandelten Horden kommen in einen Backofen, Bratofen, auf den Stubenofen oder auch auf den Herd zum Trocknen.

Sehr praktisch ist zu diesem Zweck ein kleiner Trockenapparat, die sog. Geisenheimer Herddörre, Fig. 3 (verfertigt von Val. Waas-Geisenheim a. Rh.), welche wegen ihrer Billigkeit (28 Mk.) und Brauchbarkeit in jeder Haushaltung Aufnahme zu finden verdient. Sie eignet sich nicht nur vorzüglich zum Trocknen von Pasten, sondern auch zum Dörren von Obst und Gemüse für den Winterbedarf.*)

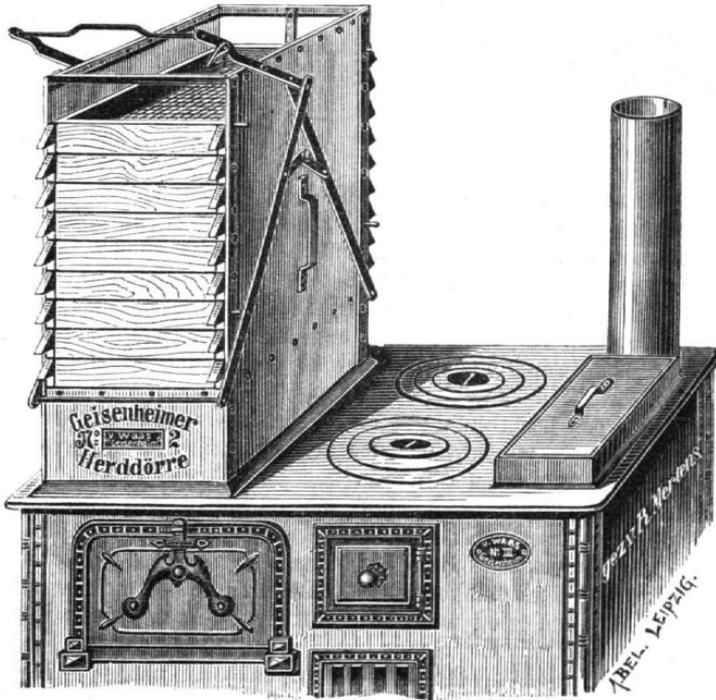


Fig. 3.

Die beigegebenen Horden bestreicht man nicht ganz mit Mark, sondern läßt, damit die warme Luft durch den Apparat zirkulieren kann, abwechselnd an dem einen und andern Ende einen freien Raum, indem man zwischen das Mark und den Rand der Horde provisorisch ein Stäbchen legt (Fig. 4 a).

Die beste Temperatur zum Trocknen der Pasten ist 60—65° C.

*) Anleitung zum Dörren siehe K. Bach: „Die Verarbeitung und Konservierung des Obstes und der Gemüse.“ Stuttgart, Verlag von Eug. Ulmer. Kart. M. 3.—.

Man trocknet das Mark so lange, bis es dem Druck des Fingers nicht mehr nachgiebt, resp. eine lederartige Beschaffenheit angenommen hat, was je nach der Art des Obstmarkes 12—20 Stunden, mitunter auch noch etwas länger dauert.

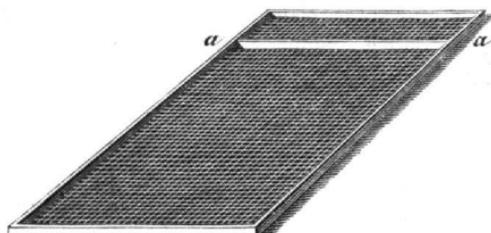


Fig. 4.

Das Kernobst trocknet am raschesten, Beerenobst am langsamsten. Manchmal scheint dieses fast nicht trocken werden zu wollen und hilft man sich dann, indem man das Mark mit etwas Reispuder (Reismehl) bestreut, wodurch das Trocknen beschleunigt wird.

Haben die Marktafeln die gewünschte Trockenheit

erlangt, so werden sie aus den Horden genommen und umgekehrt, mit der Papierseite nach oben, auf einen sauberen Tisch gelegt. Das Papier wird nun mit einem Schwämmchen und lauwarmem Wasser, wie wenn man Briefmarken von einem Couvert lösen wollte, so lange befeuchtet, bis es sich in großen Streifen von dem Marke abziehen läßt.

Das Loslösen des Papiers muß auf jeden Fall geschehen solange die Marktafeln noch warm sind und geht es dann auch bei einiger Übung ganz leicht.

Nachdem das geschehen, bringt man die Pasten wieder auf die Horden und trocknet noch kurze Zeit, um etwa bei dem Lösen des Papiers auf die Pasten gelangtes Wasser zu entfernen.

Wer sich die Arbeit vereinfachen und erleichtern will, der kann das neuerdings empfohlene, leider noch etwas teure Leoninpapier (pro Bogen 50 × 75 cm Größe 2½—3 \mathcal{L}), zu beziehen von Carl Schleicher und Schüll in Düren, Rheinland) anwenden. Dasselbe braucht nicht befeuchtet zu werden und löst sich, selbst wenn die Marktafeln bereits erkaltet sind, sehr leicht. Bei vorsichtiger Entfernung kann man es ganz wieder gewinnen und ist es dann, etwas in Wasser gereinigt, noch ein zweites Mal zu benutzen, wodurch seine Verwendung sich billiger gestaltet. (Schluß folgt.)

Zwei neue Dörrapparate:

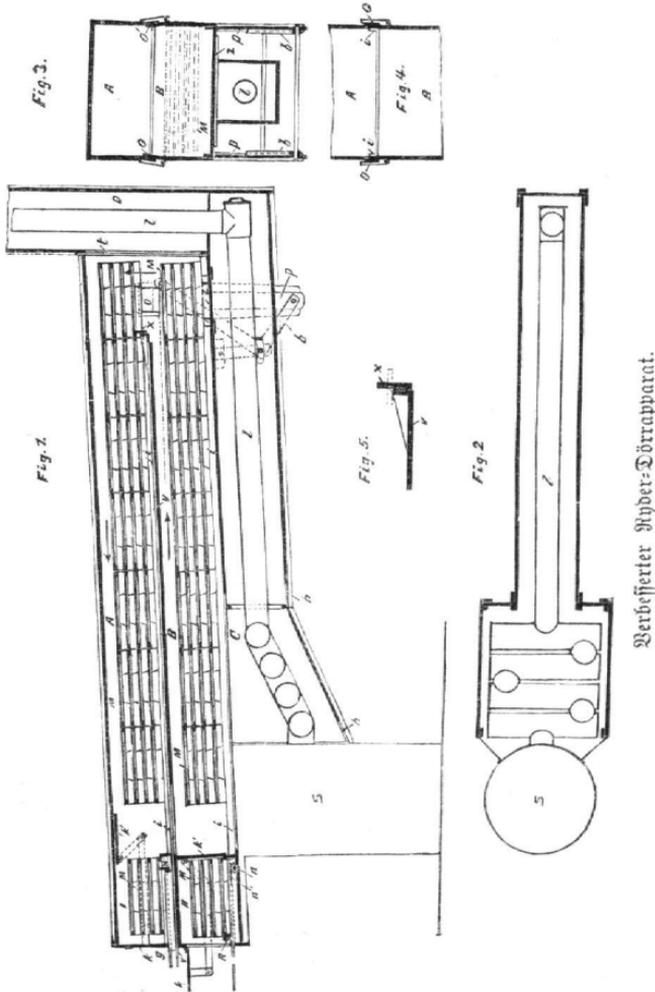
Der „verbesserte Ryder“ und „Frick's Samum“ und ihre Bedeutung für unseren Obstbau.

Von Otto Andresen-Hamburg.

Ebenso wie die „Ryder-Dörrapparate“ verdanken wir auch die obigen beiden Apparate der American Manufacturing Co. Waynesboro Pa.

Der verbesserte Ryder=Dörrapparat.

Der verbesserte Ryder=Dörrapparat, der durch Patente in verschiedenen Staaten geschützt ist, beruht auf dem bewährten Ryderschen Prinzip, zeichnet sich aber vor den sogenannten „Ryder American“ Dörrapparaten durch folgende Abänderungen resp. Verbesserungen aus:



Verbesserter Ryder=Dörrapparat.

1. Zu dem Ofen gesellt sich als Heizkörper das Rauchrohr, welches in Zickzacklinie gleich hinter dem Ofen als Kalorifere, und weiter hinten als Vorwärmer dient. Dadurch wird die Hitze mehr als bisher ausgenutzt. Um die Kalorifere möglichst intensiv wirken zu lassen,

**

- können über dieser im Boden des unteren Trockenganges Ventile oder Klappen angebracht werden, vermittels welcher die hier von dem Rauchrohre ausgestrahlte Wärme je nach Erfordernis direkt in den unteren Gang unter die 2. und 3. Hordengruppe geleitet werden kann.
2. Die Beschickung des Apparates findet vorne im unteren Gang statt und ist in der im Boden des oberen Ganges über dem Ofen befindlichen Oeffnung ein verstellbares Schiebeventil vorgesehen, vermittels dessen sich die Wärme in den beiden Trockengängen besser als bisher regulieren läßt.
 3. Die vordersten Hordengruppen sind in dem verbesserten Apparat in beiden Gängen etwas weiter nach hinten gerückt, so daß vor ihnen ein Raum frei bleibt, in welchem die Wärme bis zur Decke des oberen Ganges emporsteigen kann. Auf diese Weise ist namentlich bei ganz dicht und kompakt ausliegendem Material ein noch leichteres Durchstreifen der Luftströme zwischen den Hordenreihen ermöglicht als bisher.
 4. Vorne am Apparat, um eine Hordenlänge über dem Ofen nach vorne zu vorspringend, hat der Trockenkasten einen, für jeden Gang getrennten Vorbau erhalten, ein sogenanntes „Vestibül“. Die Eingangsthüren desselben stehen mit den Thüren der eigentlichen Trockenräume dergestalt in Verbindung, daß wenn eine der Vestibülthüren geöffnet wird, die entsprechende Trockenraumthür sich schließt, und sich umgekehrt öffnet, wenn die Vestibülthür geschlossen wird. Auf diese Weise wird abwechselnd ein entweder von der Außenluft oder dem Trockenraum abgesperrter Raum geschaffen, durch welchen neue Horden eingebracht und alte entfernt werden können, ohne daß, wie es bisher beim Hantieren mit den Horden der Fall war, frische Luft von außen in den Trockenraum gelangt und den Dörreprozeß stört, sobald und solange die resp. vorderen Thüren geöffnet sind. Es ist dies eine wesentliche Verbesserung, die die quantitative und qualitative Leistungsfähigkeit des Apparates höchst günstig beeinflusst.
 5. Das Heben der Horden hinten am Apparat vom unteren in den oberen Gang, wird durch eine einfache Vorrichtung bewerkstelligt, die vorne am Apparat rasch, leicht und sicher in Betrieb gesetzt wird. Dadurch wird der Schwerpunkt in der Bedienung des Apparates nach vorne verlegt. Die Arbeit wird dadurch leichter und der Betrieb übersichtlicher und konzentrierter.
 6. Schließlich wird das Rauchrohr, nachdem es unter dem Apparat in der ganzen Länge des Trockenkastens resp. als Kalorifere und Vorwärmer gedient hat, am hinteren Ende des Trockenkastens in einem Dunstschlauche in die Höhe geführt, um hier, vermittels seiner ausstrahlenden Wärme, durch Abhaugen der feuchten Dünste aus den Trockengängen zur Verstärkung der Luftströme in diesen zu dienen, und damit die Leistungsfähigkeit des Apparates aufs neue zu erhöhen. Selbstverständlich muß der Dunstschlauch in solcher Entfernung vom hinteren Ende des Trockenraumes angebracht werden, daß hier wie

bisher der Zutritt zu den Horden ermöglicht bleibt, um ihren Inhalt auf halbem Wege prüfen und kontrollieren zu können. Wenn aber hinten am Apparat keine weitere Arbeit als wie diese zu verrichten ist, so wird an dem bisher dort erforderlichen großen Gerüst nebst seiner Einrichtung an Tischen und Borden zu sparen sein. Die vorgenommenen Aenderungen charakterisieren sich somit entschieden als Verbesserungen, die den, den Ryder Apparaten gewonnenen guten Ruf unbedingt nur noch erhöhen werden.

Frid's Trockenapparat „Samum“

ebenfalls patentiert in den Haupt-Kulturstaaten, kann durch direkte Feuerung oder durch Dampf geheizt werden. Letzteres verdient den Vorzug! Wo Dampf vorhanden ist, kann dieser benutzt werden.

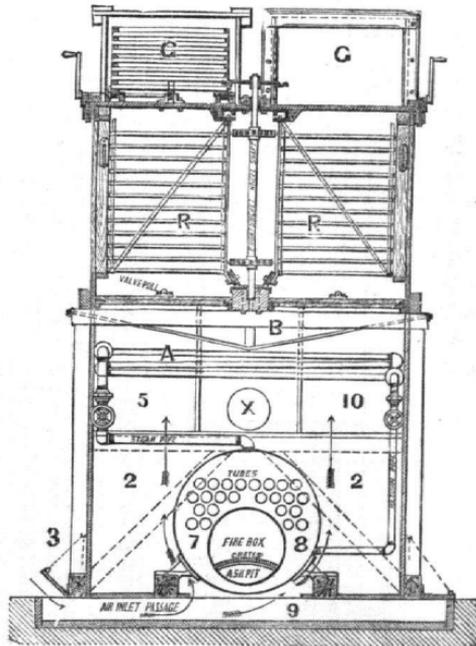
Der eigentliche Trockenraum liegt dergestalt über der Kalorifere, daß die erwärmte Luft vorne in ersteren eintritt.

Der Trockenraum befindet sich in horizontaler Lage, besteht aus zwei, neben einander liegenden Gängen, und hat folgende Dimensionen, nämlich:

Länge ca. 9,50 Meter,
Breite „ 2,50 „
Höhe „ 1,95 „

In demselben befinden sich 16 Gerüste, jedes zur Aufnahme von 20 Horden bestimmt. — Die gesamte Trockenfläche dieser 320 Horden beträgt an 160 Quadratmeter.

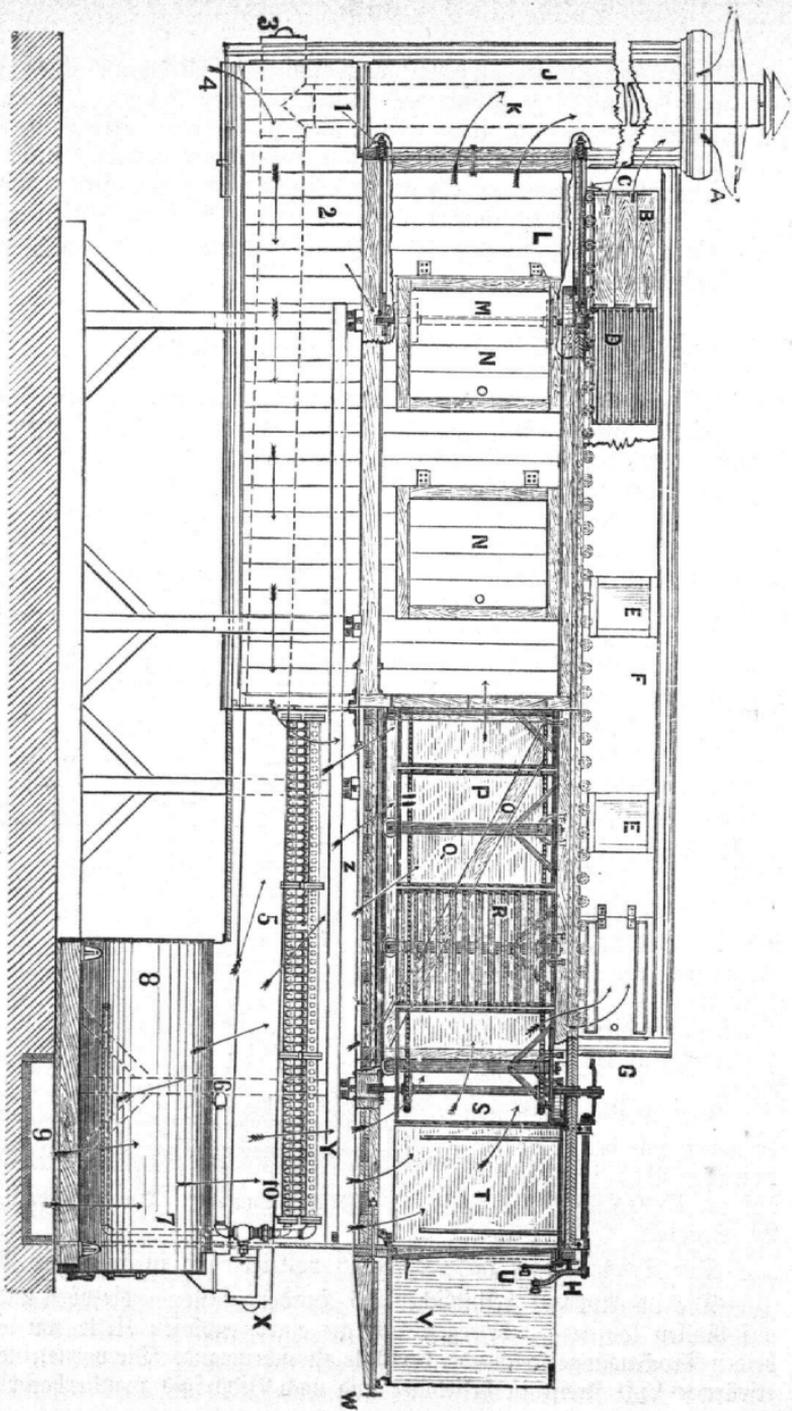
Die Leistungsfähigkeit berechnet sich bei sehr geringen Betriebskosten auf ca. 4500 Kilo Äpfel in 24 Stunden.



Frid's „Samum“. Querdurchschnitt.

Der Trockenprozeß im „Samum“ vollzieht sich in folgender Weise:

Die im Apparat befindlichen 16 Hordengerüste — die oben und unten auf Rollen laufen — bewegen sich an einer endlosen Kette um die, die beiden Trockengänge trennende, vertikale Zwischenwand. Die vorne eintretende erwärmte Luft streift in beliebiger und nach Bedürfnis regulierbarer Stärke



Brücke „Samum“. Säugdurchschnitt.

zwischen den Hordenreihen entlang, um, nachdem sie ihre Arbeit im Apparat verrichtet hat, hinten abgezogen zu werden.

Die verdunstete Feuchtigkeit tritt also auf dem kürzesten Wege aus dem Apparat.

Die nötigen Ventile, um den Zu- und Austritt der Luft nach Bedarf zu regeln und damit die Luftströmungen in die Gewalt zu bekommen, sind vorgesehen und zwar für jeden Trockengang separat.

Man kann deshalb beide Gänge gleichmäßig arbeiten lassen oder aber nach Bedarf den einen wärmer halten als dem anderen, in dem einen einen starken Zug blasen lassen, in dem anderen gar keinen oder nur einen beliebig schwachen. Dadurch kann man also den Anforderungen jedes Artikels gerecht werden.

Der Apparat wird also vielseitig dadurch wie kein anderer und — was eine große Hauptsache ist — er wird ein Qualitätserzeuger erster Güte.

Andere wesentliche Vorzüge dieser Anordnung sind folgende: Da die Hordengerüste vorne am Apparat durch ein Kurbelwerk angetrieben werden und die Beschickung und Entleerung vorne stattfindet, also an einem Punkte, so ist die ganze Handhabung des Apparats in die Hand nur eines Mannes gelegt. Das ist eine Ersparung, und von Wert für eine einheitliche Arbeit. Leicht wie die Gerüste, dank der vorzüglichen Vorrichtungen, zu bewegen sind, hat der den Apparat bedienende Mann hinreichend Zeit um den Verlauf des Trockenprozesses aufmerksam zu beobachten und alle Funktionen in Ruhe vorzunehmen. Er kann sich der Arbeit ohne sonderliche Mühe ganz widmen und eventuell auch noch die Feuerung selbst bedienen.

Trockenapparate mit nur einem Trockengang bieten diese Vorteile nicht, denn bei ihnen kann die Beschickung und Entleerung nur an verschiedenen Punkten stattfinden. Das hat den ferneren Nachteil, daß bei ihnen neben dem Trockentasten Raum zu einem Geleise oder sonstiger Vorrichtung vorhanden sein muß, auf welchen die Wagen oder Gerüste leer von einem Punkte zum andern verkehren. Dieser Raum wird beim „Samum“ erspart und überdies dienen die Gerüste bei ihm ihrem Zwecke auf dem ganzen Wege, laufen also nicht das eine Mal leer zurück. (Schluß folgt.)

Litteratur.

Die Lehre vom Baumschnitt von Dr. Ed. Lucas. Sechste, umgearbeitete und vermehrte Auflage von Fr. Lucas, Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Preis broschiert M. 6.—, elegant in Weinwand geb. M. 6.80.

Das vorliegende Buch ist nicht etwa nur eine neue Titelausgabe, sondern dasselbe ist in allen Teilen einer gründlichen Durchsicht unterzogen, ja manche Abteilungen sind so gut wie neu hinzugefügt worden, so der erste Abschnitt die Theorie des Baumschnittes. Dieser behandelt in kurzer, aber für den Rahmen des Buches vollkommen genügender Ausdehnung und packender, leicht verständlicher Weise, wozu die hübschen Abbildungen ebenfalls viel beitragen, die Lehre von der äußern Gestalt des Obstbaumes (Morphologie), die Lehre vom innern Bau desselben (Ana-

tomie), sowie die Lehre von den Lebensvorgängen im Obstbaume (Physiologie). Dieser begründende Abschnitt ist eine höchst anerkanntswürdige Leistung und füllt eine wesentliche Lücke, die wir in den meisten derartigen Werken finden, aus.

Der zweite Abschnitt behandelt die Praxis des Baumschnittes. Derselbe enthält folgende Hauptkapitel:

1. Der Zweck des Baumschnittes; 2. die Erhaltung des Gleichgewichtes zwischen den einzelnen Theilen des Baumes. 3. Die Erlangung früher, reichlicher und regelmäßiger Tragbarkeit und großer Früchte; 4. die zum Baumschnitt erforderlichen Geräte, Werkzeuge und Materialien. Das 5. Kapitel enthält die spezielle Anleitung zu den beim Baumschnitt vorkommenden Arbeiten nach der Zeitperiode ihrer Ausführung.

Die Ansichten der Praktiker gehen bekanntlich, besonders in der Durchführung des Sommerschnittes d. h. aller jener Operationen, die während der ganzen Triebperiode vorgenommen werden, ziemlich auseinander. Man kann gewiß in dieser Beziehung verschiedener Ansicht sein und auf verschiedenen Wegen zum Ziele gelangen. Der Autor behandelt den Stoff des vorliegenden Kapitels vollkommen objektiv und legt die näheren Umstände, unter welchen die verschiedenen Methoden der Durchführung in Anwendung zu kommen haben, in klarer und überzeugender Weise dar.

Das 6. Kapitel behandelt die Nebenarbeiten beim Baumschnitt, das Anbinden, Sekteln, Ausbrechen der Früchte, das Entlauben, die Herstellung von Gerüsten und Spalieren zur Erziehung von künstlichen Baumformen.

Das 7. Kapitel ist der Erziehung der verschiedenen Baumformen gewidmet. Diese werden in systematischer Weise aufgeführt und wenn wir dabei auch einige für die praktischen Zwecke des Gartenobstbaues nach unserer Ansicht nicht gerade notwendigen Formen dargestellt und beschrieben finden, so betrachten wir das als eine angenehme Beigabe zur Vervollständigung des Ganzen.

Die Erziehung der einzelnen Baumformen wird mit großer Klarheit vor Augen geführt, und der Leser erkennt und fühlt sofort die zielbewußte, durch und durch praktische Führung des Autors.

Kapitel 8 behandelt die Topfobstbaumzucht, sowie das Obsttreibhaus, nebst kurzer Anleitung zum Treiben der Obstbäume und Reben.

Die Kapitel 9 und 10 behandeln die Schutzvorrichtungen gegen Beschädigungen durch Frost, Insekten, Pilze und Krankheiten, sowie die Wiederherstellung zurückgegangener Formbäume.

Kapitel 11 ist speziell der Behandlung des Obstes am Baum, dessen Ernte und Aufbewahrung gewidmet, dabei werden auch die Ueberwinterungsräume besprochen und durch hübsche Abbildungen demonstriert.

Kapitel 12 befaßt sich mit der Anlage des Spalierobstgartens und Obstpflanzungen im landschaftlichen Stil. Kapitel 13 enthält Erläuterungen und Beschreibungen von 4 beigegebenen lithographischen Tafeln und als Schlußkapitel finden wir eine Anzahl die sämtlichen Kapitel berührenden Fragen, zur Wiederholung oder zum Selbstunterricht bestimmt.

Mit steigendem Interesse haben wir das Buch einer Durchsicht unterzogen und mit voller Befriedigung erfüllt uns der Inhalt desselben. In systematischer Reihenfolge bringt der Autor das mehr und mehr anwachsende Material der Lehre vom Baumschnitt, nebst klarer Begründung der einzelnen Vorgänge, in streng objektiver Weise und ohne Abschweife zur Anschauung, und die zahlreichen neu beigelegten Holzschnitte tragen wesentlich zum Verständnis des Dargelegten bei.

Für die Zwecke des Unterrichts hat das Buch ganz eminent durch den botanisch begründenden Teil des ersten Abschnittes gewonnen.

Wir begrüßen daher diese sechste Auflage herzlich und empfehlen das Buch allen Fachgenossen und Interessenten auf das Wärmste.

St. Michele a/E., Tirol, den 29. November 1890.

Karl Rader,
Fachlehrer der landw. Landesanstalt.

Fragekasten.

Frage: **Pfirsich.** Empfiehlt es sich, angelegte Pfirsiche unter Glas bei Sonnenschein zu spritzen.

Antwort: Das Bespritzen der Pfirsichbäume mit angelegten Früchten bei Sonnenschein kann ohne Gefahr in den Monaten Februar und März, morgens etwa um 10 Uhr und nachmittags 3 Uhr mit mehr oder weniger Lüftung geschehen. Man erhält hierdurch die den Pflanzen so äußerst angenehme feuchtwarme Temperatur.

Es ist rathsam, nachmittags (3 Uhr) nach dem Spritzen die Fenster etwas mehr zu schließen, damit die feuchte Luft sich länger erhält. In den folgenden Monaten April und Mai nehme man das Spritzen um 9 Uhr morgens und gegen 5 Uhr nachmittags vor. Ist außerdem ein Feuchthalten (Bespritzen) in den Mittagsstunden notwendig, so beschränke man sich auf das Bespritzen der Wände und Wege bei entsprechend reichlicher Lüftung.
Godemann.

Notizen.

Zwei Apfelsorten für Topfkultur. Als ungewöhnlich früh- und außerordentlich reich tragende Sorten von sehr ansehnlicher Größe sind die noch neuen Sorten „Lord Suffield“ und „Sämling aus Ecklinville“ für Kultur in Töpfen und Kübeln ganz besonders geeignet! Zwar sind beide Sorten keine besonders guten Tafelfrüchte, aber wer sich mehr über das „Wollhängen“ und jährliche Tragbarkeit freut, und die Bäumchen mit den großen, schön gelben Früchten zur dekorativen Anwendung auf Tafeln, Beeten und Rabatten benutzen will, findet keine passenderen Sorten für die Monate August—Oktober. Noch sei bemerkt, daß in „Engelbrechts Apfelsorten“ die Reifezeit von „Sämling aus Ecklinville“ mit Oktober—Dezember angegeben ist, während nach meinen Erfahrungen die Sorte September—Oktober ihre Reifezeit hat.
Zorn.

Personalien.

Herr Konditor Groth, seit 30 Jahren Vorsitzender des Gartenbauvereins zu Guben, ist von dieser Stellung zurückgetreten. In Anerkennung seiner langjährigen erfolgreichen Thätigkeit wurde er zum Ehrenpräsidenten des Vereins ernannt. Vorsitzender wurde an seiner Stelle Herr Kaufmann Eduard Schulz, Kassier ist zur Zeit Herr Postsekretär Albert Bombe.

Deutscher Pomologenverein.

Vorschläge zur Hebung des deutschen Obsthandels.

Der unterzeichnete Ausschuß empfiehlt zur besseren Organisation des deutschen Obsthandels:

1. Errichtung von Obstverwertungsgenossenschaften in den obstreichen Gegenden unter sachkundiger Leitung, wozu Normalstatuten ausgearbeitet und Interessenten zugänglich gemacht werden sollen.

2. Errichtung von Auskunftsstellen geleitet von praktischen Fachmännern, welche

- a) durch Vertrauensmänner eine möglichst genaue Statistik über das Erträgnis der Obsternte aufstellen und veröffentlichen, wobei die Angaben nach Gewicht unter Zugrundelegung der Berechnung nach Doppelzentnern = 200 Pfund gemacht werden müssen,
- b) durch Agenten in den Hauptstädten, in England und den anderen Exportländern sich regelmäßig genaue Verkaufspreise verschaffen und diese ebenfalls veröffentlichen,
- c) den An- und Verkauf gegen eine mäßige Provision vermitteln.

Die Auskunftsstellen müssen unter Kontrolle des Pomologen-Vereins gestellt und die Unkosten von den Genossenschaften pro rata ihres Umsatzwertes getragen werden.

3. Abhaltung von Obstmärkten in den größeren Städten auf Grund einer gleichmäßig festgestellten Marktordnung. Für das erste Jahr müssen die Behörden ersucht werden, zur Bestreitung der Kosten Zuschüsse zu gewähren.

Berlin am 15. Dezember 1890.

Der Pomologen-Verein,
Auschuß für Organisation des Obsthandels,
F. W. Schabert, Vorsitzender.

In seiner Sitzung am 15. Dezember 1890 unterzog der Auschuß für Organisation des Obsthandels die von ihm früher entworfene Marktordnung einer nochmaligen eingehenden Beratung und stellte dieselbe fest, wie folgt:

Marktordnung für die Obstmärkte im Jahre 1891.

1. Zu den Obstmärkten wird zugelassen:
 - a) gut gepflücktes und in gleichmäßiger Größe fortiertes Tafelobst I. Ranges (ohne Flecken, ohne Wurmstiche und ohne Druckstellen),
 - b) gepflücktes Wirtschaftsobst unter denselben Bedingungen,
 - c) gewöhnliches Wirtschafts- und Mostobst,
 - d) gedörrte und eingekochte Obstfrüchte, Obstweine, Obstbranntweine, Obstliköre, Mus, Marmelade, Gelees zc., sowie gedörrte und eingekochte Gemüse.
2. Die Obstmärkte dürfen nur mit in Deutschland gezogenem Obste besetzt werden.
3. Zugelassen werden nur solche Verkäufer, welche
 - a) von feinem Tafelobst mindestens 50 kg per Sorte, oder
 - b) von gepflücktem Wirtschaftsobst mindestens 100 kg per Sorte, oder
 - c) von Most- und Wirtschaftsobst mindestens 5000 oder 10000 kg je nach der Bestimmung des Marktkomitees anbieten.
4. Für die Obstmärkte 1891 wird Rohobst in Postkolli von 5 kg brutto als Proben zugelassen. Für den Versand des verkauften Obstes

wird den Verkäufern durch das Marktkomitee das einheitliche Verpackungsmaterial umsonst geliefert. Für zukünftige Jahre werden hierüber anderweitige Bestimmungen nach den gemachten Erfahrungen vorbehalten.

5. Obst- und Gemüse-Produkte (siehe 1 d) mit Ausnahme der flüssigen, sind in Originalpackung auszustellen.
6. Obstweine, Obstbranntweine, Obstliköre, Obstsäfte zc. sind in Flaschen aufzustellen.
7. Jede ausgestellte Probe ist mit einem Begleitschein zu versehen, welcher enthält:
 - a) den Namen der Sorte,
 - b) den Preis per kg für feines Tafelobst } ab nächster
100 kg für anderes Obst } Bahnstation.
 - c) das zur Verfügung stehende Quantum,
 - d) den Namen des Verkäufers, des Produktionsortes und der nächsten Bahnstation.
 - e) Lieferzeit.

Die Formulare hierzu werden vom Marktkomitee kostenlos geliefert.

8. Alle Verkäufe auf dem Obstmarke finden durch vom Marktkomitee abgestempelte Schlußscheine statt. Sie werden vom Marktkomitee gebucht. Das Marktkomitee wird vom Verkäufer durch den von ihm unterschriebenen Begleitschein bevollmächtigt, die Verkäufe im Namen und unter ausschließlicher Haftbarkeit des Verkäufers abzuschließen.
9. 20 % des Kaufpreises (brutto für netto) für das abgeschlossene Quantum wird vom Käufer beim Marktkomitee deponiert. Es gelangt aber erst unter Abzug von 10 %, die das Marktkomitee zur Deckung der Unkosten zc. erhält und nach Abzug des Gewichts für das Packmaterial zur Auszahlung an den Verkäufer, wenn der Käufer keine Ausstellung an der gelieferten Ware innerhalb 6 Stunden für Beeren- oder Steinobst, und 12 Stunden nach Ankunft der Ware, bezw. nach Empfang vom Bahn-Avis für Kernobst gemacht, und dem Marktkomitee innerhalb drei Tagen keine Anzeige bestehender Differenzen erstattet hat. Falls Differenzen entstehen, so wird der Restbetrag erst nach erfolgter Begleichung derselben je nach dem Ausfall dem Käufer oder Verkäufer gezahlt.
10. Die Proben sind franko Marktlokal zu liefern.
11. Verkäufer, welche unreell liefern, werden von späteren Obstmärkten ausgeschlossen.

Die Marktordnung kann je nach den örtlichen Verhältnissen vom Marktkomitee geändert werden.

Sektionsitzung in Halle a. S.

Der Vorstand des Vereins zur Hebung der deutschen Pomologie, Obstkultur und Obstverwertung, hatte seine in der Provinz Sachsen, Anhalt,

Thüringen und den Herzogtümern ansässigen Mitglieder am 6. Dezember zu einer Versammlung in das Hotel zur „Stadt Hamburg“ nach Halle a. S. beschieden. Dieser Einladung waren 47 Mitglieder gefolgt. Es war das erstemal, daß die Vertreter des Obst- und Gartenbaues, Garten-Inspektoren, Abgesandte von Garten- und Obstbauvereinen aus den oben genannten Gebieten zusammengekommen waren.

Der erste Vorsitzende des Deutschen Pomologenvereins, Dekonomierat Späth-Berlin, begrüßte die Anwesenden, und gab dann einen Rückblick auf die Entwicklungsgeschichte des Deutschen Pomologen-Vereins, welcher nun bereits seit dreißig Jahren besteht. Auf seiner Generalversammlung in Meissen hat dieser Verein beschlossen, im Gebiete des deutschen Reiches Sektionen zu bilden, welche die Aufgabe haben, im engeren Kreise und den örtlichen Verhältnissen entsprechend den Obstbau, den Obsthandel und die Obstverwertung zu fördern. Diesem Beschlusse zufolge habe er als Vorsitzender des Vereins Veranlassung genommen, die Mitglieder zur Gründung der Sektion einzuberufen. Oberbürgermeister Dr. Brecht-Quedlinburg und von Helledorff-Baumerstode machten darauf aufmerksam, daß der landw. Zentralverein der Provinz Sachsen bereits eine Deputation zur Förderung des Obst- und Gartenbaues gegründet habe, und daß sich die neu zu bildende Sektion dieser Deputation anschließen möge, damit gemeinsam vorgegangen werden könne. Dekonomierat Späth-Berlin betonte, daß der Deutsche Pomologenverein die maßgebende Körperschaft sei und daß sich ihm andere Vereine, welche die Förderung des Obstbaues zum Zwecke haben, anzuschließen hätten. Baumschulen-Besitzer Böttcher-Naundorf kritisierte die Deputation und hob hervor, daß sich unter den Mitgliedern derselben zu wenig Fachleute befänden. Obstbaulehrer Bismann-Gotha betonte, daß die Bestrebungen, den Obstbau zc. zu fördern, in manchen landwirtschaftlichen Vereinen deshalb erfolglos geblieben sind, weil der Anschluß gefehlt hat. Es müßten sich deshalb auch die in den landwirtschaftlichen Vereinen gebildeten Sektionen zur Förderung des Obstbaues dem Deutschen Pomologenvereine anschließen.

Obergärtner (jetzt Friedhofinspektor) Rebenstorff beantragte als Abgesandter des Erfurter Kreis-Obstbauvereines für das ausgedehnte Gebiet der Provinz Sachsen und Thüringen mit seinen verschiedenen Boden- und klimatischen Verhältnissen nicht eine, sondern zwei Sektionen zu gründen. Die Mitglieder hätten dann auch öfters Gelegenheit, zusammenzukommen, um die in ihrem Gebiete den örtlichen Verhältnissen entsprechenden Maßregeln zu ergreifen. Hauptmann von Bünau-Bernburg, Generalsekretär Kümpler-Erfurt, Obstbaulehrer Bismann-Gotha und Handelsgärtner Thomas-Salzweibel stellten denselben Antrag. Dekonomierat Späth-Berlin bemerkte, daß dieser wohlbegründete Antrag aus der Versammlung zu erwarten war, warnte jedoch, nicht zu viele kleine Sektionen zu gründen, weil diese sonst ihren Einfluß verlieren. Es müssen sich vielmehr die kleineren Vereine eines Bezirkes zu einer kräftigen Sektion vereinigen, welche diesen zu vertreten und mit dem großen Deutschen Pomologenvereine Fühlung zu nehmen hat.

Die Versammlung beschloß die Gründung zweier Sektionen, von denen die eine Anhalt und die Regierungsbezirke Magdeburg und Merseburg, umfaßt und die andere den Regierungsbezirk Erfurt und die thüringischen Staaten. Die Anwesenden sondern sich dementsprechend in zwei Gruppen und wählen sich dann den Statuten des D. P.-V. gemäß ihren Vorstand.

Es wurden gewählt für die erstgenannte Sektion: Dr. Heyer-Halle als Vorsitzender, Kunst- und Handelsgärtner Schröter-Halle als Schriftführer. Für die andere Sektion werden gewählt: Gartendirektor Bergfeld-Erfurt als Vorsitzender und Baumschulenebesitzer Halt-Erfurt als Schriftführer. Die Herren nahmen die Wahl an. Auf die Frage, ob der Sitz der beiden Sektionen jedesmal an den Wohnort des Vorstandes gebunden sei, wurde erwidert, daß es den Sektionen überlassen bleiben könne, den Versammlungsort zu wechseln. Nach der Bildung der beiden Sektionen wurden noch einige auf den Obstbau und besonders auf den noch wenig entwickelten Obsthandel bezügliche Fragen erörtert. Wanderlehrer Gärtner-Halle teilte mit, daß er bereit sei, in Vereinen Vorträge über Obstbau zu halten. Nach Schluß der Sitzung blieben zahlreiche Mitglieder noch lange beisammen und erörterten verschiedene Berufsangelegenheiten.

Dr. Heyer.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

Seit Ausgabe des letzten Heftes haben sich folgende Änderungen vollzogen:

a) Neu eingetreten sind:

- Dassenge, H. A., Handelsgärtner in Stehsch b. Dresden.
 Bilsinger, Heint. Aug., in Belzheim.
 Dölle, M., Baumschulenebesitzer in Gotha.
 Fecht, Alfred, Direktor der landwirtschaftl. Winterschule in Simmern, Rheinpreußen.
 Friedrich, Pfarrer in Trebnitz b. Gonnern a. d. Saale.
 Großmann, Gust., in Prostaun, Kreis Gr. Glogau, Reg.-Bez. Liegnitz.
 Hocke, Georg, Buchhalter an der Zuckerfabrik in Wabern, Hessen-Cassel.
 Huber, Heint., Gärtner in Mühllham, Post Littmoning, Oberbayern.
 Jurock, Anstalts-Direktor und Verwalter der Kreisbaumschule in Lublinitz, Ober-Schlesien.
 Klausning, Th., Obergärtner bei J. W. Schiffer jun. in Rheydt, Reg.-Bez. Düsseldorf.
 Koch, Dr., Geheimrat, Villa Trauen-Ecke in Freiburg i. Breisgau.
 Loewe, F., Seminarlehrer in Schlüchtern, Reg.-Bez. Cassel.
 Meß, W., Gutsebesitzer in Kalbsburg b. Borken, Bez. Rassel.
 Nebert, Herm., Fabrikbesitzer in Halle a. S.
 Plaz, Adam, Schlossgärtner in Alfo Kemeenje ver Boob, Com. Abauj-Torna Ungarn.
 Schlenker, Christian, Baumzüchter in Trossingen OA. Tuttlingen.
 Schüß, Gebrüder, Handelsgärtner in Jekaterinobar, Kaukasus, Rußland.
 Simirenko, Leo, Baumschulenebesitzer in Goroditsche, Gov. Kiew, Rußland.
 Skrobzki, H., Kreisobstbautechniker in Offenbach a. M.
 Strehhofer, F. C., in Graz, Steiermark.
 Zander, Wilh., in Raufe b. Maltsch, Schlesien.
 Zeisel, Josef, Schlosser in Deutschproben, Comitat Neutra, Ungarn.

Br. Eylau, Landwirtschaftl. Verein kleinerer Besitzer. Abt.: Hauptlehrer Funke in Troppienen b. Br. Eylau, Reg.-Bez. Königsberg.
 Hildesheim, Landwirtschaftliche Schule. Abt.: Direktor G. Michelson.
 Landsberg, Oberbayern, Königl. Kreisackerbauerschule. Abt.: Prof. W. Bischoff.
 Löben, Kreis-Verein. Abt.: Vereinsvorst. Grinda in Brommen, Kreis Löben, Ostpr.

b) Ihren Austritt haben angezeigt:

Kleemann, F., in Lamsel, Reg.-Bez. Frankfurt a. O.
 Keil, Alfred, Dr., in Plagwitz-Leipzig.
 May, in Guldenfelde b. Bichfelde, Westpreußen.
 Rist, Emil, in Königsbergwald O. S. Saalgau.
 Remptendorf, Henß J. L., Landwirtschaftl. Verein. Abt.: Sekretär Gustav Haase.

c) Durch Tod abgegangen sind:

Habelkost, Hofgärtner in Gutin, Oldenburg.
 Kreibel, Verlagsbuchhändler in Wiesbaden.
 Linde, Wilh., in Ringelstein b. Düren, Westfalen.

d) Aenderungen sind nachzutragen:

v. Gramm-Burgdorf, Frhr., Birtl. Geheimrat und Gesandter in Berlin, W.,
 Korneliusstraße 3, statt: in Burgdorf b. Osterlinde in Braunschweig.
 v. Delschitz, Frau, geb. Buschmann, in Jirkwitz b. Trebnitz, Schlessen, statt: in
 Trebnitz.
 Eichler, Baumschulenbesitzer in Grünberg, Schlessen, statt: Eichler, Garteninspektor.
 Meiß, Th., Obst- u. Gehölzbausch. in Flensburg, statt: in Ewedt b. Flensburg.
 Feinke, Rudolf, in Stolp, Pommern, Wollmarktsstr. 21, statt: in Röttha, Sachsen.
 Heydrich, Gärtnereibesitzer in Langensalze, statt: Heiderich zc.
 Jäger, Obergärtner in Kriegsstädt bei Lauchstädt, Amtsgericht Merseburg, statt:
 in Kriegsstädt b. Langstädt.
 Kaniewski, J., Gräf. Kunstgärtner b. Frau Gräfin Mycielska in Wydatow b.
 Punitz, Prov. Posen, statt: in Broblewo b. Bronke, Posen.
 Poosch, Königl. Hofgärtner in Sanssouci b. Potsdam, statt: Poosch, Königl. Garten-
 verwalter.
 Büßleben b. Erfurt, Obstbauverein. Abt.: Vereinsvorsteher Gust. Hage in Büß-
 leben b. Erfurt, statt: Aug. Gallinger in Dittelstedt.
 Schmidt, Emil & Komp., in Burgdamm, Post Besum b. Bremen, statt: Schmidt,
 Emil, in Burgdamm zc.
 Schlößer, A., Gutsbesitzer in Subbelratherhof-Ehrenfeld b. Köln, statt: Schlößer, A.,
 Gutsbesitzer in Ehrenfeld.
 Erfurt, Kreisobstbauverein. Abt.: J. Rebenstorff, Friedhofsinspektor in Erfurt,
 statt: Obergärtner J. Rebenstorf in Bischleben b. Erfurt.
 Wittenberg, Bez. Halle, Gartenbauverein. Abt.: F. Hannisch, Melanchthon-
 straße 1, statt: Fr. Schildhauer, Lindenstraße 14.

Bur gef. Beachtung. Unter den eingegangenen Post-
 einzahlungen für Jahresbeiträge à M. 5,— waren drei, bei welchen
 die Abfender veräuerten, ihren Namen anzugeben, und bitte ich solche,
 dies nachzuholen, um die betreffenden Posten buchen zu können.

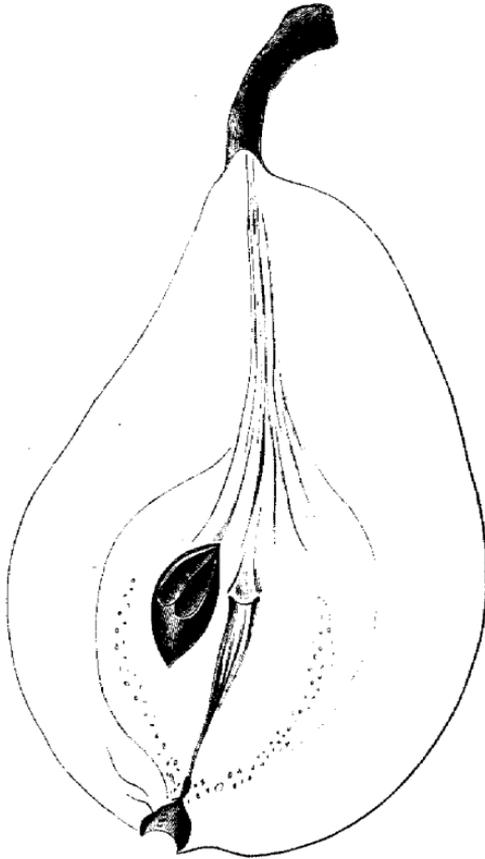
Dieselben sind: 1 Posteingahlung von Breslau vom 12./1. cr.

1	"	"	Culm	"	17./1.	"
1	"	"	Hamburg	"	8./1.	"

Der Geschäftsführer: Fr. Lucas.

Calebasse à la Reine.

Flaschenbirne IV 3 c **. Eine lange Sommerbirne, befristet, mit unvollkommenem Kelche.



Calebasse à la Reine. (No. 930.)

Heimat und Vorkommen: Die Frucht wurde gegen das Jahr 1770 von Donat Leclercq, Gärtner in Tournay erzogen, ist aber wenig bekannt.

Litteratur und Synonyme. Pomon. Tournaisienne par P.-C. Du Mortier 1869 unter obigem Namen in dem Synonyme „Poire à la reine“. — Guide pratique S. 255.

Gestalt und Größe: mittelgroß, 90—100 mm hoch, 60—70 mm größte Breite, langeiförmig, stielbauchig, kelchwärts regelmäßig abgerundet,

stielwärts etwas einseitig, auf der einen Seite schwach birnförmig, auf der anderen nicht eingezogen, in den Stiel übergehend.

Kelch: unvollkommen, die vorhandenen Blättchen hornartig, fleischig, rostbraun wie die Frucht.

Stiel: 20 - 30 mm lang, holzig, gekrümmt, meist schief stehend, in die Frucht übergehend, rostbraun.

Schale: etwas rauh, Grundfarbe goldgelb, an der Sonnenseite mit einem Stich ins Rote, ganz mit zimtbraunem Rost überzogen (wie bei *Copiaumont*), Punkte sehr zahlreich, weißgrau, braun umringelt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, angenehm weinig, süß, sehr gut, nm das Kernhaus mit wenigen Steinchen, an der überreifen Frucht etwas schmierig.

Kernhaus: vollachsig; eiförmig; Kammern ziemlich groß; Kerne zahlreich, meist unvollkommen, schwarzbraun.

Kelchröhre: halbkugelig, Stempel- und Staubgefäß-Überreste sehr klein, letztere oberständig.

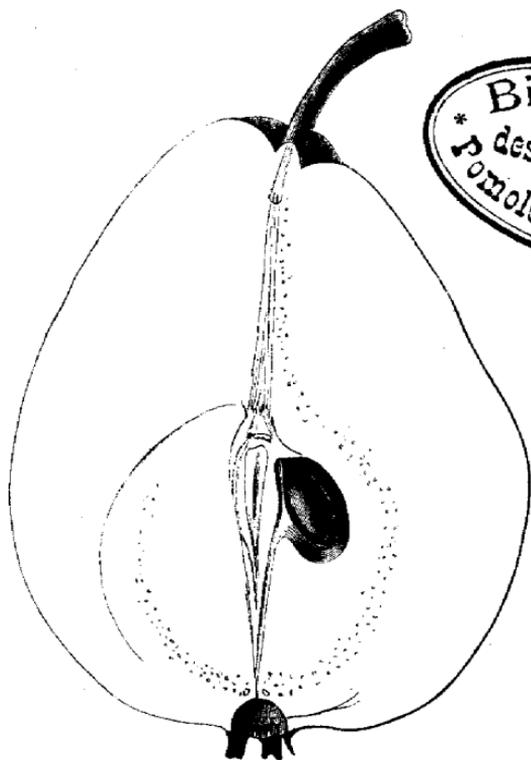
Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende September (1890 den 25. Sept.), eine gute, gefällig aussehende Tafelfrucht, die jedoch rasch vorübergeht.

Der Baum wächst kräftig, pyramidal, wird groß und ist sehr fruchtbar.

Die Originalfrucht stammt von einem von Du Mortier bezogenen Mutterbaum aus dem Pomologischen Institut in Neutlingen.

Beurré perpétuel.

Butterbirne VII 1 (3) b **. — Eine längliche Herbstbirne, einfarbig, häufig berostet, mit hornartigem Kelche.



Beurré perpétuel. (No. 931.)

Heimat und Vorkommen: Die Sorte ist belgischen Ursprungs. Herr Professor Pynaert schreibt darüber im Bulletins d'arboriculture etc. 1876 S. 177, daß sie in einigen Baumschulen unter dem Namen Duchesse de Brabant verbreitet sei. Dieser Name, welcher ihr wahrscheinlich in den 50er Jahren von einem Genter Herren gegeben worden sei, dürfte sie nicht behalten, weil schon eine Duchesse de Brabant existiere, welche von einem Herrn Charles Durieux, Mitglied der königlichen Kommission für Pomologie benannt worden sei. Diese letztere Varietät habe im Jahre 1853, in welchem sich der Herzog von Brabant, jetziger König der Belgier, verheiratet habe, getragen, und dieser Umstand veranlaßte den Züchter, sein neues Produkt der Herzogin zu widmen.

Litteratur und Synonyme: Bulletin d'arboriculture etc. 1876 S. 177 als Beurré perpétuel Revue horticole 1884 S. 70. Mas. pomologie générale VII 1881 S. 211 ist der Baum beschrieben.

Gestalt und Größe: 80 mm hoch, 65—70 mm größte Breite, mittelgroß, kelchbauchig, kreiselförmig, kelchwärts zu breiter Kelchfläche verjüngt, stielwärts wenig eingezogen, mit breiter Stielfläche endend; meist einseitig gebaut, auf einer Seite höher als auf der andern.

Kelch: groß, offen, Blättchen aufrecht, fleischig, grün, Spitzen abgebrochen.

Stiel: 20—25 mm lang, holzig, zintbraun, durch einen Fleischhöcker zur Seite gedrückt und schief, in sehr kleiner Vertiefung.

Schale: etwas rauh, Grundfarbe weißlichgrün, Rostpunkte mit artigen Fleckchen und Ringen umgeben, über dieselbe ausgesät, so daß die Farbe der Frucht gelbgrün erscheint; Sonnenseite schwach orange gelb; Rostfiguren um Kelch und Stiel verteilt, da und dort auch auf der übrigen Schale; am Stiel roststreifig.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, fein gewürzt, mit ziemlich vielen, aber schmelzenden Steinchen.

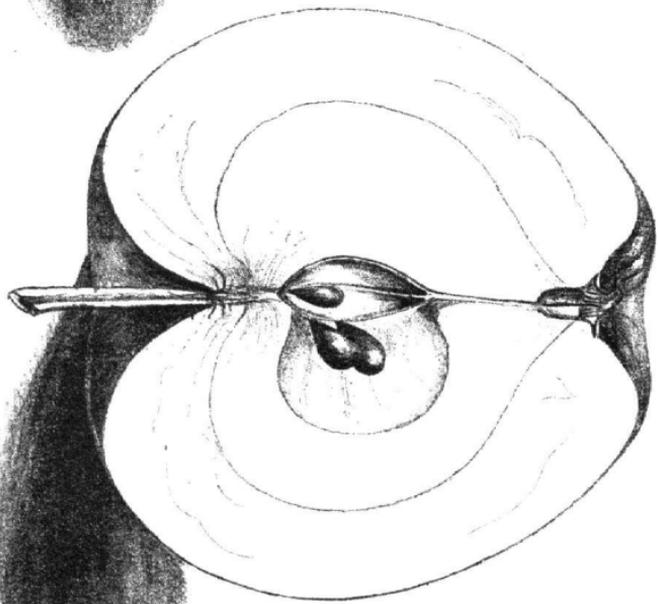
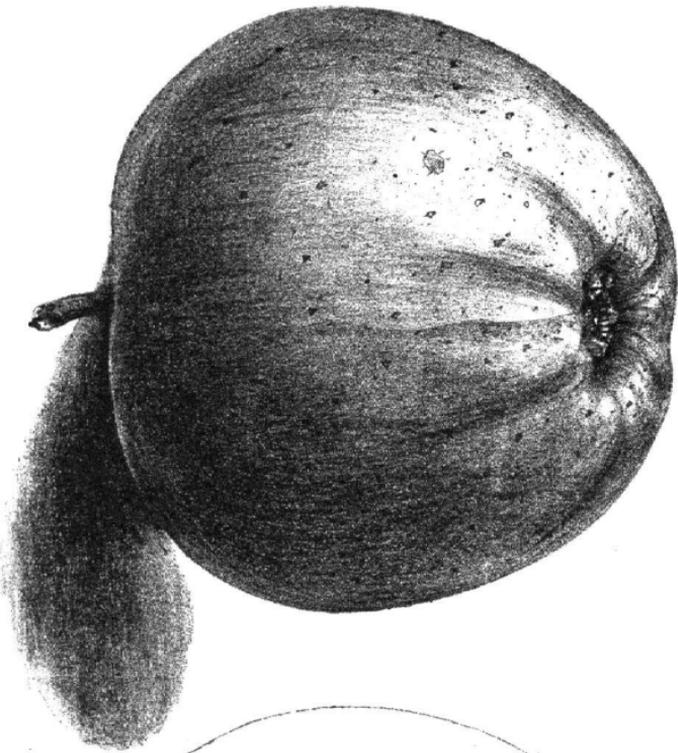
Kernhaus: hohlschiffig; rundlich; Kammern ziemlich groß, kelchwärts abgerundet, stielwärts stumpfspitz. Kerne vollkommen, schwarzbraun, eiförmig, mit ziemlich langer Spitze.

Kelchröhre: halbkugelförmig; Staubfadenreste kurz, oberständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September; sehr gute Tafelbirne.

Der Baum wächst sehr stark, wird schön pyramidal und hat die Eigentümlichkeit, anfangs Juni zum zweiten Male zu blühen. Die späteren Blüten bringen Früchte hervor, welche auch später reifen, als die von der ersten Blüte, doch ist die Form derselben selten normal, sondern meist länglich feigenförmig.

Die Originalfrucht stammt von einem von Simon Louis in Metz bezogenen Mutterbaum aus dem Pomologischen Institut in Reutlingen.



Dechant Giesbergs Gold-Pepping (Lucas).

H. Giesberg

Demant Giesbergs Gold-Pepping (Lucas).** ††

Mit Abbildung.

Trotzdem dieser wunderschöne, in der Farbe und Güte einer Ananas-Reinette ähnliche Apfel, eine deutsche Züchtung von † Oberpfarrer Henzen in Elfer, schon in den Pomologischen Monatsheften 1877 S. 226 von Dr. Ed. Lucas, im I. Ergb. z. Illustr. Hdb. S. 149 und in Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten S. 435 beschrieben ist, können wir nach der vorjährigen Ernte nicht umhin, denselben hier nochmals in Bild und Wort zu bringen. Er ist insolge seiner Schönheit, Güte und reichen Fruchtbarkeit wert, daß mit ihm Anbauversuche allenthalben gemacht werden, insbesondere da er diese hohen Eigenschaften in unserem schweren Boden und rauhen Klima jedes Jahr bisher unter den ungünstigsten Witterungsverhältnissen gezeigt hat.

Engelbrecht beschreibt die Sorte folgendermaßen:

Gestalt 63: 53—54, oft kleiner (58: 44—45, Ill. S. Erg. Bd.), abgestumpft rundlich, wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch halb offen bis offen, meist hellbraun, locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde getrennt, mittellang, aufrecht und nach außen gebogen, schmal gespitzt. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen flach und unscheinbar zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, bräunlich, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, hellbraun berostet.

Schale meistens glatt, glänzend grünlichgelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenwärts goldiger. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, zum Teil eckig, hellbraun. Hin und wieder leichte Anflüge von Rost. Welkt nicht. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 37: 30, zwiebelf., öfter mit abscweigenden Gefäßbündeln. Kammern 8: 15, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgestumpft, zugespitzt, doch auch abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, offen, doch häufig nur stielwärts. Achsenhöhe mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, mittelgroß, meistens vollkommen, eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchröhre kegels- bis etwas kegeltichterförmig, $\frac{1}{3}$ zur Achsenh. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Teilung dicht behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch hellgelblichweiß, fein, abtrocknend, später mürbe, ziemlich saftig, reinettenartig, an Ananas erinnernd gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süß.

Reifezeit, Dezember—März.

Der Baum wächst kräftig sehr schön pyramidal, ist weder empfindlich noch anspruchsvoll auf den Boden, dagegen sehr fruchtbar.

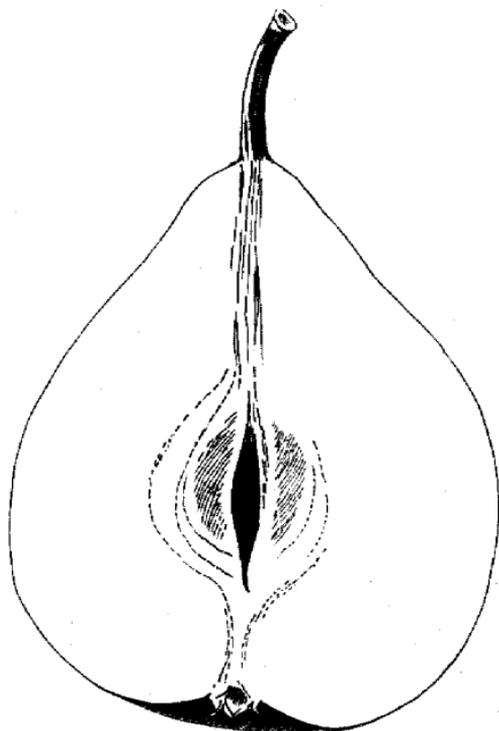
Zur Obstbestimmung.

Mit zwei Holzschnitten.

Von Fürst Anatol Gagarin in Okna, Podolien (Süd-Rußland).

Als ich vor 25 Jahren von der Tübinger Universität auf mein Erbgut Okna (an der südlichen Grenze Podoliens) zurückkam, fing ich an, mich unter anderem auch praktisch mit Obstbau zu beschäftigen. In dem damals sehr vernachlässigten Obstgarten fand ich meistens ältere und gewöhnlichere Sorten vor. Ein Birnbaum in den besten Jahren, gesund und jährlich volltragend, fiel mir besonders auf. Dessen Ursprung war nicht mit Gewißheit zu ermitteln; vielleicht war er aus Miga verschrieben worden. Die Früchte hießen kurzweg Masslenóvka (Butterbirn) und waren zu jener Zeit die besten von allen vorhandenen und in der Umgegend anzutreffenden Sorten.

Nach einer Reihe von Jahren, als die Anzahl der Butterbirnen bei mir größer geworden war und ich aus dem Wirrwarr der willkürlichen und falschen Namen herauszukommen suchte, kam ich auf den glücklichen Gedanken, Herrn Dr. Lucas um die Bestimmung einiger mich interessierender Sorten zu bitten, und schickte ihm unter anderen Früchten die fragliche Birne (am 10. Oktbr. 1881). Als ich die Antwort erhielt: „die Birnsorte ist Donauers Bergamotte, eine gute Halbbergamotte,“ — ich war nicht wenig erstaunt. Gleich griff ich zu dem III. Handbuch und fand B. II. S. 298 die Beschreibung der



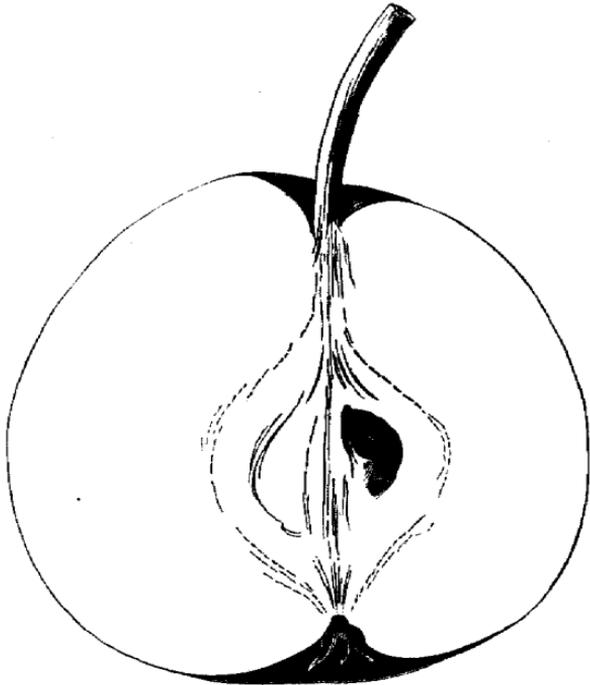
Donauers Bergamotte.

(Okna, 10/22. Oktober 1879.)

Frucht, sie stimmte nicht; ich erlaubte mir schon an einen Fehler zu glauben, aber die Beschreibung des Baumes machte mich stutzend, sie stimmte auffallend! Hier muß ich bemerken, daß ich weder Reiser noch Blätter, nur ein paar Früchte nach Keutlingen geschickt hatte. Die neueren und besseren Tafelsorten, wie Duchesse d'Angoulême, Beurré Diel, Bonne Louise

d'Avranches, Urbaniste, und wie sie alle heißen, hatten damals bei mir noch nicht getragen, und ich hielt meine Masslenóvka für die beste Herbstbutterbirne des Gartens. Die Früchte hatte ich nur birnförmig, grün, kein bis mittelgroß gesehen, wie ich sie auch am 10./22. Oktober 1879 abgebildet habe, mit der Bemerkung: Fleisch schmelzend, muskirt parfümiert, gezuckert, vortrefflich!

Es war 1881, als die Früchte bestimmt wurden. Der Baum konnte sich nach dem Winter 1879/80 nicht mehr erholen, so daß ich ihn 1882 verjüngen mußte. Und siehe da! Die jungen Zweige brachten ganz andere Früchte! Bergamottförmig, groß bis sehr groß. (In meinem pomologischen Notizbuche finde ich leider nur den flüchtig gemachten Umriß eines mittelgroßen Exemplars von 1888). Unter dessen wuchsen auch junge Bäume die-



Donauers Bergamotte.
(Otna, 5./17. Oktober 1888.)

ser Sorte in meiner kleinen Baumschule heran, wurden verpflanzt und brachten große, bergamottförmige Früchte. Nur die Schale wollte immer noch nicht mit der Beschreibung des Ill. Handb. stimmen; sie blieb nach wie vor grün, erst in der Überreife weißlich. Endlich habe ich in diesem Jahre 1890, von einem jungen Baume (der bereits ein paarmal getragen hatte) eine hübsche Anzahl Früchte geerntet, die alle „zitronengelb mit schwachem orangefarbigem Anflug auf der Sonnenseite“ waren und die Form der Abbildung des Ill. Handb. hatten, zum Teil noch mehr flach. Nun ist die Wichtigkeit der so schwierigen Bestimmung, die Herr Dr. Lucas nach abnormen Früchten so sicher gemacht hatte, — glänzend bewiesen! Einige hübsche Exemplare, der grünen, sowie der gelben Spielart, schickte ich nach Petersburg bei Gelegenheit der Gartenbauausstellung, mit der Bitte, die Herren Experten möchten diese Sorten

bestimmen, habe aber nichts darüber erfahren. Nur kann ich nebenbei bemerken, daß mein Obst mit einer goldenen Medaille ausgezeichnet wurde, und daß die Wichtigkeit der Namen meines Sortiments rühmlich hervorgehoben wurde.

Bei dieser Gelegenheit halte ich es für meine Pflicht zu erwähnen, daß ich unter vielen Bezugsquellen nur aus dem Pomologischen Institut Reutlingen alle Edelkreiser jedesmal echt erhalten habe.

Die Beerenobstkulturen des Benediktinerstiftes Melf.

Von Julius Fabianczyk.

Bekanntlich nimmt das Benediktinerstift Melf auf dem Gebiete des Obstbaues einen hervorragenden Platz ein und seine großartig angelegten und in bester Pflege erhaltenen Obstpflanzungen sind wahre Muster von Kulturen, deren wohlberechtigter Ruf weit über die Grenzen des Landes reicht. Bei der im vergangenen Jahre abgehaltenen Ausstellung von Sommer- und Beerenobst war aus den Stiftsgärten eine Spezialkultur derselben: das Beerenobst, in vorzüglicher Weise repräsentiert.

Die Kultur des Beerenobstes, in erster Linie der Stachel-, Johannis- und Erdbeeren, hat in den letzten Jahren im Kreise der Gartenbesitzer und Obstzüchter einen großen Aufschwung genommen, und zwar mit vollem Rechte, da fast alljährlich sichere und reiche Ernten von diesen Obstsorten gewonnen werden, also eine gesicherte Rentabilität für derartige Anlagen besteht. Insbesondere hat sich die Beerenobstkultur infolge der allgemeinen Einführung einer entsprechenden Verwertung des Beerenobstes, und zwar zu Konserven aller Art, namentlich aber zur Weinbereitung, der Herstellung vorzüglicher Tisch- und Liqueurweine, wesentlich gehoben und große Bedeutung erlangt. Große Anlagen von Beerenobst sind in den letzten Jahren vor allem in Deutschland gemacht worden; in einzelnen französischen Departements bestehen solche Anpflanzungen schon seit langem und liefern den Besitzern reiche Erträge.

Die ausgedehnten Beerenobstanlagen des Stiftes Melf, welche die Sommerobstaussstellung mit so vorzüglichen Früchten bereicherten, sind das Werk des gegenwärtigen Gartendirektors P. Norbert Koller, des unermüdblich thätigen Schöpfers und Pflegers der gesamten großen Obstkultur des Stiftes. Spezielles Interesse und die Überzeugung, daß der Anbau des Beerenobstes noch immer nicht jene Beachtung und Ausbreitung gefunden, wie derselbe es wegen seiner reichen Erträge verdient, veranlaßten P. Norbert Koller, größere Beerenobstkulturen in den Stiftsgärten anzulegen und ein größeres Sortiment von Beerenobst auszuwählen. Gegenwärtig umfaßt diese Anlage mehrere Hundert Sträucher von Johannis- und Stachelbeeren, Himbeeren und Brombeeren, sowie Erdbeeren. Von letzteren waren in manchen Jahren an 30 000 Pflanzen auf freiem Lande in Kultur,

und zwar wurde das betreffende Sortiment zumeist aus den vorzüglichsten Beerenobstkulturen von Maurer in Jena, dem einstigen ersten Beerenobstzüchter Deutschlands, weiter aus den Spezialerdbeerkulturen von Gösche in Köthen und von der Firma Klenert und Geiger in Graz bezogen, außerdem aber durch Pflanzenbezug von einzelnen hervorragenden Züchtern und Gärtnern (zumeist bei Gelegenheit von Ausstellungen), wesentlich vermehrt und ergänzt. Vielfach sind bereits von diesen Beerenobstsortimenten, um deren Verbreitung möglichst anzubahnen, an Lehrer, Volksschulgärten und Obstzüchter in der Beerenobstschule des Stiftes herangezogene Pflanzen verteilt worden.

Gartendirektor P. Koller hat sich aber nicht allein durch allgemeine Verbreitung guter Sorten um die Hebung der Beerenobstkultur hervorragende Verdienste erworben, sondern auch besonders durch seine Bestrebungen, betreffend die entsprechend richtige Verwertung der Beerenfrüchte, in erster Linie zur Bereitung von vorzüglichsten Beerenweinen und Liqueuren. Die Beerenobstliqueure, welche unter seiner eigenen Leitung aus Stachel- und Johannisbeeren, sowie Erdbeeren, ferner aus Brombeeren, Kirschen und Weichseln dargestellt werden, haben durch ihre ausgezeichnete Güte und Haltbarkeit wesentlich dazu beigetragen, daß diese Verwertung des Beerenobstes in immer weitere Kreise gedrungen ist und heute schon in vielen Gegenden Niederösterreichs solche Weine in größeren oder kleineren Mengen erzeugt werden.

Von dem umfangreichen Beerenobstsortimente, welches aus den Gärten des Stiftes Melk zu der heurigen Sommerobstausstellung eingesendet worden war, seien hier insbesondere folgende Sorten von Johannis- und Stachelbeeren genannt, und für Obst- und Beerenzüchter zur Verbreitung empfohlen:

Von Johannisbeeren die Sorten: Große rote Holländische; Große weiße Holländische, eine reichtragende Sorte; Holländische blaßrote; die besonders große Trauben tragende Kirschjohannisbeere; rote Kaukasische; die Großfrüchtige weiße Johannisbeere; Weiße kaiserliche; Rote Versailles, eine alte, gute Sorte; die Champagnerjohannisbeere, mit rosafarbenen Beeren; die Perljohannisbeere mit gestreiften Beeren und die Sorte mit ambrafarbenen Beeren, Mutabilis. Weiter die roh fast ungenießbare, doch zur Bereitung von vorzüglichsten Konserven, sowie zur Weinbereitung gut geeignete schwarze Johannisbeere (Sichtbeere im Volksmunde genannt); Bang up.

Die Ausstellung der Johannisbeerfrüchte war im ganzen tadellos, die ausgestellten Sorten besonders gut kultiviert.

Von Stachelbeeren: Die sehr großen Stachelbeeren mit roten Früchten, wie N. Lion, Risleman, die deutsche Züchtung Sämling von Maurer, eine sehr empfehlenswerte Sorte mit sehr großer Frucht; Cheshire, Queens Seedling. Sorten mit sehr großen, gelben Früchten: Lord Combermere, Yellow Lion, Roaring Lion yellow. Mit großen, grüngefärbten Früchten: Jolly Angler, Green Willow, Whit Smith (?). Mit mittelgroßen Früchten: Thumper und Queen Anna.

Die Obstpastenbereitung für Haushaltungszwecke.

Von C. F. Beck, Landwirt.

(Mit 6 Abbildungen.)

(Schluß.)

6. Das Zerschneiden des Markes. Wenn die Marktafeln wieder trocken sind (bei dem Leoninpapier ist ein Nachtrocknen nicht nötig), legt man sie auf einen Tisch und zerschneidet sie mit Hilfe eines Messers und Lineals in Streifen von gleicher Breite, welche wiederum in rechteckige Stücke gleicher Länge geteilt werden. Die Größe der Täfelchen kann ganz beliebig gewählt werden. Sehr hübsch sind solche von 5 cm Länge und 2,5 oder 5 cm Breite.

Will man die Tafeln ganz gleichmäßig und schnell durchschneiden, so bedient man sich des Geisenheimer Patentschneiders nebenstehender Konstruktion und zerschneidet damit die Pasten erst der Länge nach und hierauf die entstehenden Streifen der Breite nach, wodurch man kleine quadratische Täfelchen von ganz gleicher Form und Größe erhält.

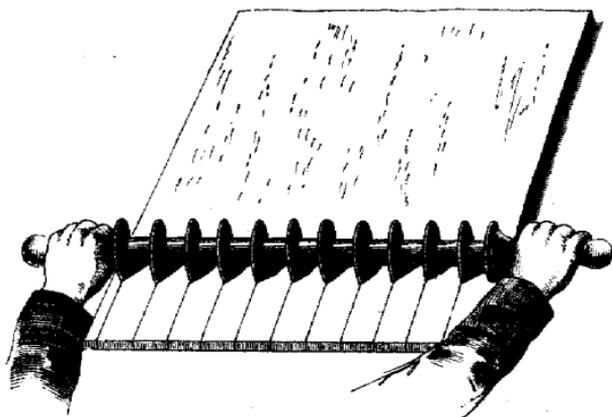


Fig. 5. Geisenheimer Patentschneider.

Die Scheiben des Messers (Fig. 5) sind aus starkem Blech, am Rande etwas geschärft und durch Holzrollen in beliebiger Entfernung (4,5 und mehr cm) von einander getrennt.

Man kann auch Stahlscheiben nehmen, diese sind aber nicht unbedingt nötig und verteuern das Gerate.

Im Handel ist das Messer meines Wissens noch nicht zu haben, jedoch ist dessen Konstruktion so einfach, daß man es jederzeit leicht herstellen lassen kann.

7. Die Aufbewahrung der Pasten ist die denkbar einfachste. Jede alte Pappschachtel, jede Holzkiste oder Blechdose, vorausgesetzt daß sie staub- und geruchsfrei ist, genügt vollkommen dazu. Das Mark ist so ein-

gedickt, daß ein Verkommen und Verderben desselben nicht mehr zu befürchten ist; höchstens ziehen die Pasten mit der Zeit aus der Luft etwas Feuchtigkeit an, und deshalb ist ein trockener Aufbewahrungsort einem anderen vorzuziehen. Hier halten sich aber richtig hergestellte Pasten zehn und mehr Jahre, ohne an Güte einzubüßen. Mit der Zeit bildet sich durch Auschwitzung ein Zuckerüberzug und es sehen dieselben eigentlich dann noch hübscher aus.

Wenn man Pasten durch die Post versenden will, um vielleicht Freunden oder Bekannten ein Geschenk zu machen, so verpackt man sie in Kistchen, die genau $\frac{1}{2}$, 1 kg u. s. w. fassen, und breitet über jede Pastenlage ein Blatt sauberes Papier. Am oberen Rand des Kistchens befestigt man etwas Papierspitzen, welche über die Pasten umgelegt werden (Fig. 6). So verpackt man die, je nach der Obstart, rötlich, gelblich oder chokoladebraun gefärbten Täfelchen, einen sehr appetitlichen und zum Genuß einladenden Eindruck.

Die Herstellungskosten der Pasten belaufen sich, Obstwert, Zucker, Arbeit, Feuerung und Geräteabnutzung eingerechnet, auf durchschnittlich *M.* 1.— pro Kilogr.

Wenn man aber selbst Obst hat, die Pasten im Haushalt nebenbei herstellt und nicht zu viel Zucker nimmt, so werden die Kosten noch etwas geringer ausfallen.

Der Verkaufspreis stellt sich auf 1,60—2 *M.* pro Kilogr.

Damit wäre die Schilderung der Pastenbereitung zu Ende, und es bleibt mir nur noch übrig einige Worte zu sagen über

8. Die Verwendung der Pasten. Diese ist so vielseitig, daß hier nur allgemeine Andeutungen gegeben werden können, und bleibt es der Geschicklichkeit jeder Hausfrau überlassen, noch neue Verwendungsarten für die Pasten zu finden.

Zum sofortigen Rohgenuß sind die Pasten sehr wohl geeignet und werden, namentlich von Kindern im Winter an Stelle des teuren, frischen Obstes, mit Brot sehr gern gegessen. Ebenso können sie als Dessert zur Anwendung kommen und dürften sich für diesen Zweck besonders die Pasten aus feineren Obstsorten empfehlen, welche ein köstliches, etwas pikantes Aroma besitzen.

Man kann die Pasten aber auch gekocht genießen, indem man sie am Abend vor dem Gebrauch zum Einweichen in Wasser legt und am nächsten Tag über dem Feuer unter Rühren vollends auflöst. Diese Masse kann, nachdem man die gewünschten Gewürze und vielleicht noch etwas Zucker hinzugefügt hat, direkt als Mus dienen, oder zur Herstellung von Kompott, Suppen, Saucen, Apfel-Reis u. verwendet werden.

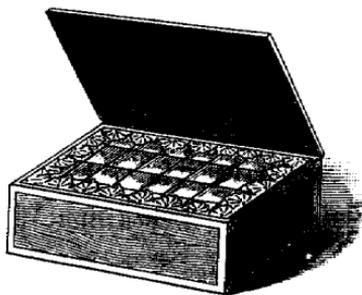


Fig. 6.

Kistchen für Obstpasten.

Endlich kann man seine Obstpasten aufgelöst, auch zum Belegen von Torten, oder als Zuthat zu anderem Gebäck vorteilhaft benützen.

Ich hoffe, daß es mir gelungen ist zu beweisen, daß die Bereitung der Pasten außerordentlich einfach und billig, in jeder Familie, auf dem Lande und in der Stadt, auszuführen ist, und daß die Pasten, gerade wegen ihrer Billigkeit, eine so weitgehende Verwendung gestatten, wie kaum ein anderes Obstverwertungsprodukt.

Ich schließe mit dem Wunsche, daß meine Ausführungen dazu beitragen möchten, der Pastenbereitung, neben den anderen Obstverwertungsmethoden, in jedem Haushalt den ihr durch ihre Vorzüge gebührenden Platz zu verschaffen und zu sichern.

Zwei neue Dörrapparate:

Der „verbesserte Ryder“ und „Frick's Samum“ und ihre Bedeutung für unseren Obstbau.

Von Otto Andresen-Hamburg.

(Schluß.)

Von wesentlichem Einfluß auf die quantitative wie qualitative Leistungsfähigkeit des Apparates ist ferner ein vorn befindliches, sogenanntes „Vestibül“ d. h. eine Einrichtung, welche die Absonderung je eines Gerüstes von den übrigen in der Weise gestattet, daß man das auf demselben befindliche Trockengut prüfen und behandeln, sowie neue Sorten einbringen, resp. alte entfernen kann, ohne daß von außen frische resp. kalte Luft in die Trockengänge gelangen und hier den Trockenprozeß unterbrechen kann. Es ist dies ein Moment von ganz außerordentlicher Bedeutung. Für Vorkehrungen, um, falls nötig, an anderen Stellen als vorne im Apparat an die Ware heran kommen und diese ganz nach Bedarf prüfen und behandeln zu können, ist in zweckmäßigster und ausgiebiger Weise gesorgt.

Die Vorzüge des „Samum“ sind also so manigfache und hervorragende, daß sein Erscheinen die künstliche Trocknung einen erheblichen Schritt weiter bringt und sie Zwecken dienstbar macht, für welche sie bisher noch nicht anzuwenden war.

Der Apparat gestattet wie kein anderer, mit Ausnahme des oben beschriebenen „verbesserten Ryder-Apparates“ einen kontinuierlichen Betrieb d. h., während bei anderen Apparaten Unterbrechungen des Dörrprozesses zur Neubeschickung und Entleerung unvermeidlich sind, kann beim „Samum“ wie beim „verbesserten Ryder“ fortgesetzt ohne die geringste Unterbrechung gearbeitet werden, einerlei, welche Manipulation das Trockengut erfordert.

Das dem „Samum“ zu Grunde liegende Prinzip ist: Viel und Gutes schaffen unter möglichst geringen Betriebskosten. Das sind die drei wesentlichen Punkte, auf welche es ankommt und ihnen werden keine anderen Apparate in dem Maße gerecht wie „Frick's Samum“ und der „verbesserte Nyder“.

Daß diese beiden Apparate in ihren Verbesserungen einen wesentlichen Fortschritt in der Dörrapparat-Fabrikation bedeuten, wird sofort jedem klar, der sich auf Dörrapparate versteht.

Welches ist aber ihre Bedeutung für unsern Obstbau, und eignen sie sich für unsere Verhältnisse oder nicht?

Vergegenwärtigen wir uns, daß das durch die Praxis bestätigte Urteil unserer größten Dörrapparat-Konkurrenzen die Ueberlegenheit des Nydersystems über das Vertikalschachtssystem erwiesen hat, so muß die weitere Ausbildung des Nydersystems mit Freuden begrüßt werden. — Diese hat bei den beiden neuen Apparaten in der Richtung stattgefunden, daß das System für größere und ganz große Verhältnisse besser als bisher geeignet gemacht worden ist.

Ist dies nun, was wir in Deutschland brauchen oder nicht?

Sieht man, wie bei uns neuerdings die kleinen vertikalen Haushaltungsapparate wieder in den Vordergrund gerückt werden, so müßte man es fast bezweifeln.

Es sei hier deshalb streng sachlich erörtert, was wichtiger für uns ist, eine Verbollkommnung der kleinen bis kleinsten Dörrapparate und folglich eine allgemeine Verbreitung derselben, oder aber Verbesserungen an bewährten, unsern Obstzüchtern in deutschem Fabrikat zur Verfügung gestellten Apparaten, die deren quantitative und qualitative Leistungsfähigkeit ganz wesentlich erhöhen und somit für größeren und ganz großen Betrieb mehr noch als bisher verwendbar machen? — Um diese allgemeine Frage beantworten zu können, kommt es natürlich auch darauf an, ob bei den kleinen Apparaten Verbesserungen vorliegen, welche denen der betreffenden großen Apparate gleichwertig zu erachten sind, was unbedingt zu verneinen ist.

Im Ernst behaupten, daß, entgegen unserer ganzen sonstigen Wirtschaftslehre beim Obstdörren ein kleiner Betrieb billiger oder auch nur annähernd so billig arbeite, wie ein großer, wird wohl niemand wollen. — Dagegen könnte zu Gunsten des Kleinbetriebs beim Obstdörren allenfalls angeführt werden, daß uns, namentlich in obstknapen Jahren, das Rohmaterial für einen größeren Betrieb mangelt, und daß die zur Verfügung stehende Rohware bei uns leider sehr verschiedenartig ist. Das ist ganz richtig. Die Frage ist dann aber nur, wie ist diesem Uebelstande abzuhelfen? Geschieht dies besser, indem man auf die Obstzüchter einwirkt, daß sie sich kleine Dörrapparate anschaffen und damit diese beklagten Uebelstände möglichst zu dauernden machen, oder aber dadurch, daß man sie zu veranlassen sucht sich genossenschaftlich, oder anderweitig zu vereinigen, um baldthunlichst größere, einheitliche Partien Rohware schaffen zu können. — Ueber die hierauf zu erteilende Antwort kann man wohl ernstlich nicht zweierlei Ansicht sein. — Voraussetzung solcher Organisierung der Obstzüchter, soweit

das Dörren in Betracht kommt, muß allerdings sein, daß die Technik ihnen für solche Verhältnisse geeignete Apparate bietet. — Das aber ist gerade mit den obigen beiden Apparaten der Fall.

Die bisherigen Ryder-Dörrapparate waren gut und gewiß werden sie in vielen Fällen noch genügen, aber der „verbesserte Ryder-Apparat“ hat seine besonderen Vorzüge. Bei ihm findet eine bessere Wärmeausnutzung statt.

1. durch ausgiebige Verwendung des Manchrohres zur Erwärmung der Trockenluft;
2. dadurch, daß man die Wärmeregulierung auch beim unteren Gang mehr in die Gewalt bekommt; ferner ist
3. durch die Vestibüleinrichtung dem störenden Eintritt frischer Luft in die Trockengänge während des Oeffnens der Eingangsthüren wirksam gesteuert, und des weiteren ist
4. die Arbeit an dem Apparat durch eine sinnreiche, vorne am Apparat zu handhabende Hebeeinrichtung, um die Forden von dem unteren Gang in den oberen zu bringen, wesentlich konzentriert, und damit erleichtert worden, ohne daß die Möglichkeit auf halbem Wege an die Waare herankommen zu können, beeinträchtigt ist. —

Dabei sind dem verbesserten Apparat die Vorzüge der bisherigen Ryder-Dörrapparate alle erhalten geblieben und wenn somit letztere schon als besonders für den Gebrauch auf dem Lande geeignet bezeichnet wurden, im Gegensatz zu dem Gebrauch in eigentlichen industriellen Betrieben, so wären demnach die „verbesserten Ryder-Dörrapparate“ hier erst recht zu empfehlen. — Sie wären also als Genossenschaftsapparate par excellence zu bezeichnen, soweit es sich um Genossenschaften handelt, die nichts weiteres bezwecken, als die Obstverwertung ihrer Mitglieder, einschließlich des Frischverkaufs, gemeinsam zu betreiben und zu fördern, — und solche Genossenschaften sind es ja gerade, welche unserem Obstbau vor allen Dingen not thun.

Unzweifelhaft ist der Frischverkauf für unsere Obstzüchter die erste und wichtigste Verwertungsart! Umso mehr sollten sie dieselbe aber pflegen und zu vervollkommenen trachten, und das werden sie eher erreichen, wenn sie sich genossenschaftlich dazu vereinigen, als wenn jeder Obstzüchter allein vorgeht. — Der Schwerpunkt bei den Obstmärkten liegt keineswegs in den Plätzen wo diese abgehalten werden, sondern auf dem Lande, bei den Obstzüchtern selbst. — Wofern diese nur dafür sorgen wollten, daß ihr Obst regelrecht geerntet, behandelt, sortiert, verpackt und in größeren Posten, von einer für die Lieferung verantwortlichen Genossenschaft, zum Verkauf angeboten würde, die in der Lage sein müßte, den zum Verkauf günstigsten Zeitpunkt abwarten zu können, und nur nach Proben zu handeln anstreben müßte, wäre die Abhaltung von Obstmärkten wesentlich erleichtert, und erst dann würden die durch sie gebotenen Vorteile voll zur Geltung kommen können. — Eine solche Organisation unseres Obstbaues, die sich nebenbei natürlich auch der Obstverarbeitung würde widmen wollen und sollen, ist also in hohem Maße geboten und sollte im eigenen Interesse des Obstbaues mit aller Energie angestrebt werden. — Das ist der Schlüssel zu seiner höchsten Einträglichkeit! —

Wenn dies aber der Fall ist, ist es denn verantwortlich, auf halbem Wege stehen zu bleiben und zur Umkehr zu raten? — Das und nichts anderes aber ist es, bei Lichte besehen, wenn man den Obstzüchtern in Zeiten knapper Obsternten rät, sich mit kleinen Haushaltungs-Dörrapparaten zu versehen, denn das heißt nur zum kleinen Einzel-Betrieb ermutigen, wo doch die ganze Sachlage auf eine Zusammenfassung auch der Obstverwertung in genossenschaftliche Betriebe hindrängt. — Allerdings mit Obstverwertungs-Genossenschaften ist es schon früher häufig versucht worden und die Resultate sind vielfach Mißerfolge gewesen. — Was folgt aber daraus? Doch höchstens, daß dabei Fehler gemacht worden sind, die man eben jetzt zu vermeiden trachten muß. — Auch die Anschaffung von Gemeindedörren hat schon zu manchen Mißerfolgen geführt. — Weshalb aber? Einesteils waren so vollkommene Apparate wie jetzt nicht vorhanden, zum andern hatten die Interessenten ihre Produktion nicht den gemeinschaftlichen Bedürfnissen angepaßt, und drittens fehlte es an geübtem Bedienungspersonal für die Apparate. Das liegt jetzt denn doch wesentlich anders. — Geeignete Apparate sind da, und für die in Frage stehenden Zwecke hinreichend geübtes Personal ist zu beschaffen, dank den vielen jährlich stattfindenden Obstverwertungs-Kursen, wenn es auch erwünscht wäre, daß für die Ausbildung geschulter Kräfte noch allgemeiner gesorgt würde. Auch für größere Gleichmäßigkeit in der Produktion ist vieles geschehen, und Sinn und Verständnis ist bereits vielfach für die Vorteile einer solchen erweckt worden. — Davon dürfen wir nicht abweichen. Vorwärts, nicht rückwärts sei die Lozung, und je rascher die Fahrt auf das vorgenommene Ziel ist, umso besser! —

Glaube ich hiernach den „verbesserten Nyder-Apparaten,“ namentlich als Genossenschafts- oder Gemeindedörren, eine hervorragende Bedeutung für die Hebung unserer Obstverwertung zuschreiben zu sollen, so ist es dem „Samum“ vielleicht vorbehalten, in anderer Weise zur Förderung unseres Obstbaues wirksam beizutragen. — Wie schon gesagt, er ist besonders bestimmt und geeignet für eigentliche industrielle Großbetriebe, und dürfte dem Obstbau zunächst namentlich als Zwetschen-Dörrapparat, gute Dienste zu leisten bestimmt sein. Es sei hier auch daran erinnert, daß unserer bedeutenden Kirschkraft-Industrie durch die Mc. Kinley-Bill die Haupt-Abzugsquelle verschlossen worden ist. — Gut getrocknete Sauerkirschen werden stets Absatz finden — die Nachfrage danach ist eine große. — Within dürfte der „Samum“ vielleicht den bisher hauptsächlich die Kirschkraft-Produktion betreibenden Gegenden ein willkommenes Mittel bieten, um über die ihnen durch die Mc. Kinley-Bill bereiteten Schwierigkeiten hinwegzukommen. — Außerdem aber dürfte es dem Samum vorbehalten sein, der Landwirtschaft überhaupt, für die verschiedenen Zweige ihrer produktiven Tätigkeit, die Vorteile, die die Vervollkommnung der Dörrapparate bietet, zugänglich zu machen. — Soweit er hiefür nur periodisch in Anspruch genommen wäre, könnte man ihn ohne Zweifel, wo sich Gelegenheit dazu bietet, in seiner freien Zeit dem Obstbau zur Verfügung stellen. — Es dürfte sich empfehlen, hierauf Bedacht zu nehmen und dies mit ins Auge zu fassen. — Näher

hierauf einzugehen ist hier nicht der Platz. — Ich schließe daher mit dem Hinweis darauf, daß die Fabrik landw. Maschinen und Apparate Ph. Mayfarth und Cie. in Frankfurt a. M. die Fabrikation und den Vertrieb auch der neuen Apparate, neben den bereits bekannten Ryder-Apparaten, übernommen hat, und bitte also Anfragen dorthin richten zu wollen. — Im übrigen hoffe ich, daß unsere verehrlichen Obstzüchter die gegenwärtige Ruhe der Wintermonate fleißig benutzen werden, um die angestrebte und durchaus notwendige Organisierung des Obstbaues zur Ausführung zu bringen, ohne sich auf halbem Wege aufhalten zu lassen. Dann dürfen wir hoffen, auf allen Zweigen der Obstverwertung weiter zu kommen. — Wir leben in dem Zeitalter, wo es für jedermann gilt, daß Zeit Geld ist. — Dann ist Zeitvergeudung, Geldvergeudung! Darum keine Zeit verloren, sondern energisch an die Ausführung der als notwendig erkannten Organisierung unserer Obstverwertung herantreten!

Litteratur.

Die Krankheiten und Beschädigungen unserer landwirtschaftlichen Kulturpflanzen.
Eine Anleitung zu ihrer Erkennung und Bekämpfung für Landwirte, Gärtner etc. von Dr. Oskar Kirchner, Professor der Botanik an der k. württ. landw. Akademie Hohenheim. Stuttgart 1890. Verlangt von Eugen Ulmer, 637 Seiten, Preis M. 9.—, in Halbfrz. geb. M. 10.20.

Die Beschäftigung mit den Krankheiten der Pflanzen setzt auch von Seiten des Praktikers ein so eingehendes und zeitraubendes Studium voraus, daß trotz der großen ökonomischen Nachteile, welche die zahllosen Krankheiten und Beschädigungen unserer Kulturpflanzen im Gefolge haben, eingehendere Kenntnisse über die Ursachen und die Verhütungsmassregeln solcher Schädigungen leider nicht weit verbreitet sind. Auch die bis jetzt bekannten, ohne Zweifel vortrefflichen Handbücher der Pflanzenkrankheiten haben wegen der systematischen Behandlung des umfangreichen Stoffes das vielfach vorhandene Bedürfnis des gebildeten Pflanzenzüchters nach Belehrung nicht befriedigen können. Um so freudiger muß das Erscheinen einer Anleitung begrüßt werden, welche uns über die ange deuteten Schwierigkeiten hinwegsetzt, über das Wesen und die Ursache einer Pflanzenkrankheit schnell und ohne besonders lange Vorstudien unsererseits belehrt, uns, soweit es bislang bekannt geworden und sich als nützlich erwiesen hat ein Gegenmittel zur Verhütung, Beschränkung oder gänzlichen Beseitigung der Krankheit an die Hand giebt.

Eine solche Anleitung finden wir in dem angeführten Werke des durch seine Thätigkeit und seine botanischen Forschungen in weiten Gelehrtenkreisen bekannten Verfassers, welcher es mit meisterhafter Fertigkeit verstanden hat, die umfangreiche und in Zeitschriften aller zivilisierten Völker Europas zerstreute Lehre von den Krankheiten unserer Nutzpflanzen in einem Handbuche, und was besonders hervorzuheben werden mag, in einer originellen Anordnung so zusammenzufassen, daß damit jedem Landwirt, jedem Obst- und Gemüsegärtner von einiger Bildung, ein nicht hoch genug anzuschlagender Dienst erwiesen worden ist.

Der Vorzug des Werkes vor vielen anderen besteht nicht nur darin, daß in demselben auch der gebildete Laie die erwünschte Belehrung findet, daß der Verfasser die krankheitserregenden Schädlinge beider Reiche, d. h. tierische und pflanzliche Schmarozger als gleich wichtig auch gleichmäßig behandelt, daß er die Bedürfnisse des Landwirts und des Gärtners in gleichem Maße berücksichtigt, sondern noch mehr darin, daß er vom Bekannten: der Nutzpflanze, ausgeht, an ihren Teilen — Stamm, Stengel, Knospen, Blättern, Blüten, Früchten, Wurzeln, Knollen — nach

einer Beschädigung forscht, uns ihre Art, Form, Ursache an vorwiegend schon mit bloßem Auge oder mit einer gewöhnlichen Lupe sichtbaren Merkmalen vorführt, erprobte Mittel angiebt, wie das Auftreten der Krankheit zu verbüten, ihr Fortschreiten aufzuhalten, wie die erkrankte Pflanze oder ein Organ derselben zu heilen sei.

In dieser Weise werden in dem ersten Theile des Werkes die landwirtschaftlichen Pflanzen, als: Getreidearten, Hülsenfrüchte, Futtergräser, Futterkräuter, Wurzel- und Handelsgewächse auf 187 Seiten durchforscht, während den Gemüße- und Rüchepflanzen, den Obstbäumen, Beerenstrauchgewächsen und dem Weinstock insgesamt 160 Seiten eingeräumt worden sind.

Trotz des beschränkten Raumes, auf welchem der umfangreiche Stoff behandelt wird, ist dem Verfasser keine Krankheitserscheinung, kein Gegenmittel entgangen, auf welche nicht nur den Praktiker, sondern auch den gebildeten Forscher aufmerksam zu machen von Wert wäre. Freilich wird hin und wieder vielleicht noch manches vermißt werden, aber man möge bedenken, daß die Lehre von den Pflanzenkrankheiten zu denjenigen neueren Forschungen gehört, aus denen alles Unvollständige und Zweifelhafte stets auszuschneiden ist, um nicht unnötige Enttäuschungen wahrzurufen.

Hat man in dem ersten Theile des Buches die Krankheit oder die Beschädigung gefunden und ihre Ursache, d. h. den Schädling kennen gelernt, so schlägt man die hinter dessen Namen jedesmal eingeklammerte Nummer in dem zweiten Theil des Buches auf und erfährt hier das Wissenswürdigste über die Gestalt und die Lebensweise des Schmarogers; stimmen nun einerseits die Merkmale der untersuchten Krankheit mit der Art ihrer Erscheinung überein und paßt andererseits die Beschreibung auf den entdeckten Schädling, so hat man die Sicherheit, daß man bei der Untersuchung nicht fehlgegangen ist. Das nähere Bekanntwerden mit den niederen pflanzlichen und tierischen, die Pflanzenkrankheiten verursachenden Lebewesen dürfte nicht nur zu weiteren Beobachtungen anregen, sondern auch zu Versuchen mit der Anwendung immer neuer Abwehrmaßregeln veranlassen, wodurch unsere bisherigen Kenntnisse auf diesem Gebiete eine wünschenswerte Erweiterung erfahren werden. Das empfehlenswerte Werk sollte daher auf dem Tische jeden Landwirts und Gärtners als treuer Ratgeber und angenehmer Begleiter während der Mußestunden vorzufinden sein und wird sicherlich die kleine Auslage für dessen Beschaffung in kurzer Zeit wiederersetzen. M.

Anleitung zur Landschaftsgärtnerei von H. Godemann, Obergärtner und Lehrer am Pomologischen Institut in Neutlingen, Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Preis kartoniert M. 2.80. In Partien von 12 Exempl. an (für Lehranstalten) M. 2.40.

Es ist eine nicht zu leugnende Thatsache, daß einem sehr großen Teil unserer deutschen Gärtner während der Zeit ihrer Berufsausbildung ganz selten Gelegenheit geboten ist, sich in der schönen Kunst der Landschaftsgärtnerei auch nur die aller-nöthigsten Kenntnisse zu erwerben; es ist dies um so mehr zu bedauern, weil viele Gärtner später in Lebensstellungen gelangen, wo derartige Kenntnisse unbedingt erforderlich sind.

Herr Godemann, als Gartenbaulehrer, wird diese Lücke auch schon empfunden haben, und wir sind ihm deshalb sehr dankbar, daß er es so meisterhaft verstanden hat ein Werk zu schaffen, worin sich ein jeder Gärtner mit den Grundgesetzen und Grundzügen der edlen Landschaftsgärtnerei vertraut machen kann.

Aber nicht nur der angehende, sondern auch der erfahrene Gärtner findet Belehrung und manchen Rat in diesem Buche. Nicht allein die Landschaftsgärtnerei mit all ihren Reizen ist darin geschildert, sondern es ist auch ein Nachschlagewerk über die für den größten Teil der Landschaftsgärtnerei zweckdienlichen Pflanzen, sowie über solche für größere und kleinere Anlagen bis zum Blumenbeet und für die beste Mischung von Grasamen, um einen schönen Rasen zu erzielen.

Im Interesse unserer Landschaftsgärtnerei ist diesem Werke die größte Verbreitung zu wünschen. F.

Die süße Eberesche, *Sorbus aucuparia* var. *dulcis*. Monographie von Franz Kraehl, Fürst-Biedenstein'schen Forstconzipisten. Mit einer Farbendrucktafel. 24 S. Wien und Olmütz. Verlag von Ed. Hölzel. 1890. Preis M. 1.80.

In sechs Abschnitten wird Heimat und Geschichte der süßen Eberesche, die botanische Beschreibung, Kultur und Pflege, Feinde und Krankheiten, Benutzung der Früchte und die Verbreitung eingehend und klar geschildert. Der Schrift ist eine meisterhaft gezeichnete und sehr hübsch ausgeführte Farbdrucktafel im Doppel-formate beigegeben, welche zur Kenntnis dieser Varietät wesentlich beitragen wird.

Wir können diese ebenso praktische als sehr schön ausgestattete Schrift allen Freunden dieses Gebirgsobstbaumes, welcher entschieden eine Zukunft hat, empfehlen.

Notizen.

Auch ein Wert des Massenaubanes weniger Sorten? Wir fanden einmal in irgend einer landwirtschaftlichen Zeitschrift eine Mitteilung, die wir schon längst gern einmal zur Erörterung in weiteren Kreisen der Obstzüchter gebracht hätten. Es handelt sich nämlich um die interessante Frage, ob das Vorhandensein zahlreicher Bäume, Äpfel oder Birnen u., auf die Fruchtbarkeit der betreffenden Bäume dieser Sorte einen günstigen Einfluss ausübt! In jener Zeitung teilte ein Lehrer die Thatsache mit, daß früher die in einer Gemarkung zahlreich vorhandenen Bäume der „Canada-Keinette“ immer reich getragen hätten, während in den Jahren nach dem Winter 1879/80 die noch vorhandenen wenigen gesunden Bäume der Sorte nur noch wenig eintrügen! Sollte früher vielleicht bei der großen Menge gleichartigen Blütenstaubes die Befruchtung besser vor sich gegangen sein? Oder sollte möglicherweise der Stand in „geschlossenen Beständen“ für die Tragbarkeit mancher Sorten von Einfluß sein? Es wäre gewiß sehr lehrreich, wenn Praktiker und Theoretiker über solche und ähnliche Beobachtungen Aufklärung zu bringen suchten. So scheinbar unbedeutende Erfahrungen und Thatsachen sind nicht selten geeignet, Licht in das geheimnisvolle Schalten und Walten der Natur zu bringen und durch sie kann die Lösung mancher Fragen, die sich bei der Kultur der Obstbäume aufwerfen, und die Zerstörung oder Bestätigung mancher Mutmaßungen und Vorurteile auf dem Gebiete des Obst- und Gartenbaues geschehen!

Jorn.

Cox's Orangen-Keinette. Eine Apfelsorte, die unseres Erachtens immer noch nicht genug gelobt und beachtet wird, aber zu den allerwertvollsten und besten Sorten gehört, ist „Cox's Orangen-Keinette“! Im Besitze einiger junger Pyramiden, konnten wir die Erfahrung machen, daß dieselben nicht nur früh (vom 3.—4. Jahr an) sondern selbst in trockenen Böden jährlich und reich tragen. Die Frucht hat ein sehr edles Aussehen, ist an Zwergbäumen groß, in der Reife goldgelb, mehr oder weniger rotgestreift und marmoriert. Das Fleisch ist gelblichweiß, mürbe, saftvoll, von ganz delikatem, würzigem, wenigem Zuckergeschmack. In der Baumschule gibt die Sorte schöne Pyramiden. Oberdiedl lobt die Sorte sehr und bemerkt, daß diese aus einem Kerne des Ribston Pipping erzogene Sorte in England mehrfach preisgekrönt sei, wobei die Preisrichter erklärt hätten, daß die neue Sorte den Ribston-Pipping an Güte noch übertriffe! Auch Lauche (Handbuch des Obstbaues) hat die Sorte selbst in leichtem Sandboden sehr reichtragend gefunden und hält sie in jeder Beziehung ebenbürtig mit der Winter-Goldparmäne. Wir halten sie für delikater und wohlgeschmeckender als die Goldparmäne und sind sicher, daß Cox's Orangen-Keinette in den meisten Verhältnissen zu den besten Tafel Früchten zu zählen ist und auch für Markt und Wirtschaftszwecke von großem Werte ist! Möchten auch die Baumschulen die Sorte in recht starke Vermehrung nehmen, zumal sie für sämtliche Baumformen vorzüglich paßt!

Jorn.

Ein pomologische Ausflüchtchen. Der Rote Winter-Taubenapfel hat bekanntlich oft statt der regelmäßigen fünf Kernhäusfächer nur vier. Wer kann nun, ohne die Frucht zu durchschneiden, schon äußerlich bestimmen, ob eine Frucht vier oder fünf Kernfächer hat? So einfach und natürlich die Geschichte ist, wußten es selbst „große Pomologen“ mitunter nicht und so wollen wir hier das Geheimnis verraten: Man zähle einfach die Kelchblättchen, so viel Kelchblättchen, so viel Kernhäusfächer! Nach den flachen rippenförmigen Erhabenheiten sich zu richten, ist unsicher.

Jorn.

Erfahrungen mit einigen neuen Apfelsorten. In französischen Katalogen werden die Apfelsorten Schoolmaster, Lane's Prince Albert, Calville Lesans, Mis-soury Pippin als Neuheiten mit Ausdrücken wie excellente, magnifique, sans égale (ohne gleichen), d'un grand avenir (von großer Zukunft) u. außerordentlich gerühmt. Nach den bereits geernteten ersten Früchten zu urtheilen, sind diese Sorten nur Tafelfrüchte II. und III. Rangs aus den Familien der Ramboure, Streiflinge oder Blattäpfel, so daß wir Sortenliebhaber vorerst warnen möchten, die Sorten als Tafelfrüchte anzupflanzen. In einigen Jahren wird natürlich erst ein endgültiges Urtheil über diese Sorten und ihren Wert möglich sein und sollte es uns freuen, wenn wir zu schwarz gesehen hätten. Vorsicht kann aber bei Neuheiten heutzutage nie schaden!
Joru.

Die Weintreiberei in Belgien. Die Anfänge der Weintreiberei im großen datieren sich vom Jahre 1860 und war der erste ein Herr de Goes, welcher sich in Schaerbel bei Brüssel eine Weintreiberei einrichtete und in den Monaten April der ersten Jahre die blauen Trauben um Frs. 40—50 das Kilogramm verkaufte, aber schon in den folgenden Jahren fiel der Preis bis auf 30—35 Franken. Als beste Heizung bewährt sich auch jetzt noch nach Versuchen mit der Wasserheizung die Kanalheizung.

Bald aber kam auch hier die Konkurrenz.

Die Gebrüder Sophie etablierten bald darauf auch eine Weintreiberei in der Gemeinde Hoylaert und vergrößerten diese sehr schnell. Heute sind diese beiden mehrfache Millionäre und besitzen 15—20 Hektare bedeckt mit Glas. Für den Bedarf der zur Verpackung dienenden Kisten allein besitzen sie eine Fabrik mit Dampf-ketrieb. Die Heizung erfordert jährlich für die Treibhäuser 1500—1800 Waggon Kohlen.

Die schönsten Trauben jedoch sollen sich bei einem gewissen Herrn Schimps zu Groenendaal vorfinden, der dieselben 15—20% teurer in allen Hauptstädten Europas an den Mann bringen kann. Die Hauptorte für die Weintreibereien sind: La Hulpe, Boitsfort, Wavre-Saint-Catharine, Duffel Mecheln, Vilvorde, Bas-Oha, Groenendaal, Hoylaert und viele andere von geringererem Umfang; erstere sind meistens sehr ausgedehnt.

Die Preise sind heute wie folgt: im Januar 5—8 Frs. p. Kilo, im Juni bis Dezember 1.75—2.50 Frs.; in den Häusern zieht man zur selben Zeit, je nach der Jahreszeit Erdbeeren, Tomaten und Pfirsiche. (Vom Treiben der andern Obst-bäume scheint man abgesehen zu haben. Anmerkung des Schreibers dieses). Immerhin scheint noch genug Gewinn zu sein, da im Jahre 1888 in der Gemeinde Hoylaert viel gebaut und Arbeitskräfte, Baumaterialien und Kohlen ziemlich billig sind; es sind alle Materialien aus erster Hand zu haben und an Steuern ist wenig zu zahlen. Da die Weintreiber, um mich dieses Ausdrucks zu bedienen, auch andere Kulturen sowie Gemüsebau und Feldkultur betreiben, welche einen leichten Absatz durch die Nähe Brüssels finden, so wird hierin auch während der Zeit der Nichternte immer für Einkünfte gesorgt.

Soweit ein Artikel des „Soir“. Aber eine Gefahr schrecklicher als die Neblaus droht diesen Leuten und das sind die Schutzöllner der verschiedenen Länder Europas, denn schon droht Frankreich auf die belgischen Trauben einen Einfuhr-zoll zu legen.

Traugott Szewczik, Kunstgärtner in Gent.

Der Obstbau in England. Nach dem Journal of the royal horticultural Society von London, tome X., nahmen im Jahr 1871 die dem Obstbau dienenden Grundstücke einen Flächenraum von 65 000 Hektaren ein. 10 Jahre später, also 1882 betrug die Fläche 77 000 Hektare. Trotzdem stieg in diesen 10 Jahren die Einfuhr von Obst aus Frankreich von 226 761 Hektoliter 1871 auf 770 408 Hektoliter 1882.

Die schwarze Tafel.

Im „Pomologischen Monatshefte“ Nr. 6 v. J. bespricht Herr J. A. Lencer zwar abfällig aber ganz richtig die voreilige Aufstellung einer schwarzen Tafel, indem er betont, daß viele der verpönten Sorten mit Verständnis in richtigem Klima, Boden und Lage gepflanzt, nicht nur reichlich, sondern auch tadellose Früchte tragen würden.

Meiner Ansicht nach brauchen wir in der Obstzucht weder eine schwarze noch eine Warnungstafel; was wir nötig haben, ist, die häufige Veröffentlichung der Erfahrungen bewährter Obstzüchter in dieser Zeitschrift über Boden, Lage und Klima, in welchen gewisse Obstsorten gar nicht, mangelhaft, oder sehr reichlich und wohlgeschmeckende Früchte trugen.

So habe ich beispielsweise die Erfahrung gemacht, daß viele Obstsorten in trockenem Boden zwar freudig wachsen und schöne Bäume geben, dabei aber wenig und fehlerhafte Früchte bringen.

Bei mir steht auf einer trockenen Anhöhe eine große Kaffeler Reinette, welche zwar einen gesunden großen Hochstamm bildet, seit zehn Jahren aber erst einmal im verfloßenen Jahre eine einzige verunstaltete Frucht trug, während etwa 100 m entfernt und 10 m tiefer in tiefgründigem Lehmboden in der Nähe eines wasserreichen Baches einige junge Bäume dieser Sorte wiederholt reichlich und wohlgeschmeckende Früchte trugen. Desgleichen steht im trockenen Boden ein Baum des Roten Grafensteiners, welcher in zwölf Jahren ein einzigesmal ein Duzend Früchte hatte. Wäre dieser Baum in jener feuchten Niederung gepflanzt, er würde zweifelsohne schon öfters befriedigende Ernten gegeben haben.

Ein vollkommen gesunder, sechszehnjähriger Baum der Weißen Herbstbutterbirne steht im mageren trockenen Boden und trug erst einige Male einige steinige und rissige Früchte; alles Begießen und Düngen mit verbündeter Sauche hatte nur den einen Erfolg, daß der Baum kräftiger Holztriebe ansetzte, dabei aber immer nicht trug, während viel jüngere Bäume in feuchtem Boden schon öfters feine, schmelzende Früchte halten. Da wir der Baum zum Übersehen zu groß war, entschloß ich mich, denselben mit harten Winterforten umzupfropfen. Der Gölborsdorfer „Stolz der Deutschen“, wie ihn Harländer in seinem vortrefflichen Werke nennt, wird in letzterer Zeit hauptsächlich nur aus dem Grunde seltener angepflanzt, weil der Baum erst nach 18–20 Jahren und auch dann in trockenem Boden nicht reichlich trägt. Wo der Baum aber in feuchtem tiefgründigen Lehmboden steht, trägt derselbe, wenn gleich spät, doch um so reichlicher, daß er das in seiner Jugend Versäumte doppelt einbringt. Ebenso tragen Ribbon Pepping, Parkers Pepping, Golbreinette von Blenheim, Karmeliter Reinette, Gelber Bellefleur und englische Spitalreinette nur in feuchtem Boden, während diese Sorten in trockenem Boden gar nicht gepflanzt werden sollten. Desgleichen gehören fast alle Pflaumenforten nur in feuchten Boden, wo sie allein dankbar sind, während dieselben in trockenem Boden nur selten und wenig Früchte bringen.

Gleichenberg.

Vencibit Broglio.

Fragetafeln.

Herr M. A. in Regensburg: Hat man Erfahrungen darüber, wieviel zum Beispiel 20 Liter Äpfel und Birnen wiegen? Das Gewicht wird jedenfalls ein sehr verschiedenes sein, je nachdem die Früchte lockeres oder hartes Fleisch haben. Obsthändler besitzen hierüber vielleicht Erfahrungen. Bei uns wird das Obst im größeren meist je 20 Literweise verkauft.

Ich möchte nun gleich bei Beginn des Obstverkaufes gern dafür sorgen, daß der Verkauf nur nach dem Gewicht statfinde, was ich für viel praktischer halte. Beim Verkauf nach Maß kann gut und schlecht gemessen werden, Zentner aber bleibt Zentner. Da nun der Bauer nicht gerne nach Gewicht verkauft, so ist es für mich von Interesse zu erfahren, wieviel mal 20 Liter man von einem Zentner Äpfel oder Birnen bekommt, oder wie viel Liter kann man aus einem Zentner Äpfel oder Birnen messen?

Sicher geht man immer nur dann, wenn man nach dem Gewicht einzeln und verkauft. Nach eingezogenen Erkundigungen wiegen 20 Liter Äpfel 21—24 Pfd., 20 Liter Birnen 24—26 Pfd., es kommt dies auf die Beschaffenheit der Früchte an. So wiegen bei Äpfeln die Reinetten durchweg schwerer als Rosenäpfel u. s. w.

Daß die Früchte im Herbst direkt vom Baume genommen schwerer wiegen als solche vom Lager darf als bekannt angenommen werden. L.

Herr Hugo Knoblauch, Gutsbesitzer in Rospbach. Ich beabsichtige einen steilen, thonigen Hang mit Obstbäumen zu bepflanzen. Derselbe ist aber augenblicklich mit Schwarzdorn, wilden Brombeeren und Heckenreiter arg bestanden. Welches ist die beste Art ihrer Vertilgung. Heraushacken hat nichts geholfen, sie schlugen nur um so freudiger wieder aus. Umroden ist nicht angängig, weil zu steil. Wie wäre es denn mit Anwendung von Petroleum zur Zeit der Vegetation?

Das von Ihnen angegebene Mittel scheint mir ganz praktisch zu sein, doch dürfte ein einmaliges Abbrennen der Sträucher nicht genügen, da die Pflanzen dadurch wohl kaum in ihrem Wurzelstock zu Grunde gehen dürften. Außerdem darf das Petroleum hierbei nicht gespart werden.

Angenehm wäre, wenn diese an und für sich häufig praktisch werdende Frage aus dem w. Leserkreis Beantwortung finden würde. L.

Herr O. Hoff in Pfronten: In meiner Anlage vor dem Hause — Ostseite — stehen nun seit 6 Jahren 2 Rotdornbäumchen, eines weiß-, das andere rotblühend. Boden tiefgründig, beste Erde. Alle anderen unweit von denselben stehenden Sträucher und Rosen blühen schönstens, nur diese beiden Rotdorne trugen seit ihrem Einpflanzen alljährlich nur einige wenige Blüten. — Dieselben sind ganz gesund, treiben aber ziemlich stark jedes Jahr.

Beschnitten werden sie im Frühjahr, auch Herbstschnitt wurde schon versucht, doch ohne Erfolg.

Was ist zu thun, um selbe zum Blühen zu bringen?

Sobald Sie das Beschnitten dieser Rotdornbäume unterlassen, werden sie reichlicher blühen. Sollten dieselben der Form halber aber beschnitten werden müssen, so ist es rathsam, den Schnitt wenigstens auf das Äußerste zu beschränken.

Herr Direktor Ermer in Prag: Wo sind Originalpflanzen der Erdbeere Laytons Noble zu erhalten?

Laytons Noble hat sich sehr schnell verbreitet. Richard Born in Hofheim a/ Taunus hat damit schon Versuche im großen angestellt, und gibt Pflanzen ab. Ebenso sah ich solche prachtvoll getrieben in Berlin ausgestellt von Kunst- und Handelsgärtner Rotte, Berlin Südende, welcher ebenfalls Pflanzen abgibt. Außerdem finden Sie solche in fast allen größeren Baumschulkatalogen angeboten. L.

Deutscher Pomologenverein.

„Sektion Thüringen.“

Sitzung am 17. Dezember 1890.

Der Vorsitzende Herr Garteninspektor Bergfeld = Erfurt eröffnet um 3 $\frac{1}{2}$ Uhr nachmittags die Sitzung durch Begrüßung der durch Einzelnladung erschienenen Thüringer Mitglieder des D. P. V. Bei den Einladungen war diesen bekannt gegeben worden, daß sich gelegentlich einer am 5. Dezember nach Halle einberufenen Versammlung eine Sektion Thüringen gebildet und als Vorsitzenden Garteninspektor Bergfeld und Baumschulenbesitzer Halt, beide zu Erfurt, gewählt habe; auch wurde das künftige Arbeitsfeld der Sektion in großen Zügen gekennzeichnet. Zu dieser Sektion Th. gehören laut Beschluß in Halle die Thüringer Kleinstaaten und der Regierungsbezirk Erfurt des Königr. Preußen. Wegen die Abtrennung des Reg.-Bez. Erfurt von der übrigen Prov. Sachsen waren schon dort Bedenken geltend gemacht, die in der heutigen Sitzung von Hrn. Möller Erfurt wieder aufgegriffen wurden; diese Bedenken bestehen hauptsächlich darin, daß man glaubt, der abgetrennte Reg.-Bezirk würde bei der Verteilung der der Kgl. Provinzialregierung zu Gebote stehenden Mittel benachteiligt werden können. Diese Anschauung wurde auch hier nicht von der Versammlung geteilt. Die darauf erfolgende Wahl des 2. Vorsitzenden und 2. Schriftführers fiel auf Herrn Friedhofsinspektor Nebentrostf und Herrn Kantor emer. Straubing, beide zu Erfurt. Die Wahl des Vorstandes soll alljährlich erneuert werden, insofern nicht die Generalversammlung des Muttervereins den Sektionen andere Vorschriften geben sollte.

Als Beitrag zur Sektionskasse wurde 1 Mk. pro Jahr bestimmt. Die Zusammenkünfte der Sektionsmitglieder sollen auf Wanderversammlungen stattfinden. Ort und Zeit dieser Versammlungen anzuberaumen, wurde dem Vorstand überlassen. Wegen der Wahl des vorzutragenden Stoffes wurde betont, daß dahin gestrebt werden solle, mehr weitergehende, die Gesamtheit interessierende Stoffe zu wählen und nicht solche Thematas, welche der Thätigkeit der Lokalobstbauvereine vorgriffen. Als zunächst wünschenswert wurden Vorträge über die Schädlinge des Obstbaues und ihrer rationellsten und billigsten Vertilgung, über Obstbaumpflege und Obstverwertung bezeichnet, alle diese mit möglichst vielen praktischen Vorführungen. — Die Einladungen zu den Versammlungen sollen nach wie vor durch Einzelnanschreiben erfolgen. — Zum Schluß legt Herr Möller = Erfurt den Bismarckapfel vor, der aus Neuseeland stammend in der großh. Baumschule zu Baden-Baden gezogen worden war. Der Apfel hat ein prächtiges Neuzere, ist sehr groß und trägt am einjährigen Holze sehr reichlich. Den Geschmack zu prüfen, war die Versammlung leider nicht in der Lage. Herr Bismann = Gotha macht auf die gleiche Fruchtbarkeit des Cellini

aufmerksam, auch daß er als junge Pflanze bedeutend größere Früchte trage, wie als älterer Baum. Schluß der Sitzung nach 5 Uhr. G. B.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

Seit Ausgabe des letzten Heftes haben sich folgende Änderungen vollzogen:

a) Neu eingetreten sind:

- Castner, Fräulein Dr. Elvira, in Berlin W., Kanonierstr. 17—20, II.
 Fergel, S., Rittergutsbesitzer in Abl. Wilken, p. Gumbinnen.
 Frohne, Adolf, Kunstgärtner in Tawarna, Komitat Jemplin, Ungarn.
 Greiner, Andreas, Ökonom in Theißfeld b. Weiden, Oberpfalz.
 Haas, Joseph, Hofbauer in Siebensbach, Post Oberkirch, Baden.
 Hähnel, M., Kunst- und Handelsgärtner in Lauban, Schlesiens.
 Heim, G., Obstgeschäft in Friedrichshafen a. Bodensee.
 Jasse, Franz, Kunstgärtner in Landmühle b. Braunsvalde, Westpreußen.
 Knauff, Ivan, Landschaftsgärtner in Wehlheiden-Cassel und Wilhelmshöhe.
 Piesch, Gustav, Landschaftsgärtner in Oberböhmig-Neubeul.
 Rohde, Fr., Rentier in Kallberge-Rüdersdorf.
 Ryhetzky, Joh., Lehrer in Cernilov b. Smiric, Böhmen.
 Sander, Franz, Baumeister, Kurator der Obst- und Weinbauschule in Leitmeritz, Böhmen.
 Schmidt, Fr., Schmiedemeister in Pantow b. Berlin.
 Schroeter, A., Landschaftsgärtner in Neuwied a. Rhein.
 Strube, Richard in Blankensee b. Altona.
 Unger, Wela, in Budapeß, Ullöerstraße Nr. 1.
 Will, Carl, Obergärtner in Dorpat, Gouv. Livland, Rußland.
 Dornbirn, Vorarlberg, Obstbau-Klub. Abt.: Maxim. Schmidinger, Obmann.
 Freystadt, N.-Schlesien, Obst- und Gartenbauverein. Abt.: Rippe, Vorsitzender.
 Guhrau, Bez. Breslau, Gartenbau-Verein. Abt.: Lehrer Liebethal, Schriftführer.
 Hollerländischer Gartenbauverein. Abt.: Steinke in Oberneuland b. Bremen.
 Kronstadt, Obstbau-Abteilung des Burzenländer landwirtschaftl. Bezirksvereins.
 Abt.: Obmann Dr. Wilh. Fint in Kronstadt, Siebenbürgen.
 Meisdorf a. Harz, Obstbauverein des Unterharzes. Abt.: Obergärtner H. Häckel in Meisdorf a. H., Regbz. Merseburg.
 Männerstadt und Umgegend, Unterfranken, Obstbauverein. Abt.: Vorstand Gb. Gufflein, Hauptlehrer.
 St. Wendel und Umgegend, Obst- und Gartenbauverein. Abt.: P. J. Marzel, Vorsitzender des Vereins in St. Wendel, Rheinprovinz.
 Wildpark, Neues Palais, b. Potsdam, Verein Potsdamer Gärtner. Abt.: Heinrich Welfe, Vorsitzender des Vereins.

b) Durch Rücksendung des ersten Heftes des Vereinsorgans haben ihren Austritt erklärt:

- Frenzel, Geh. Kommerzienrat in Berlin SO., Michael-Kirchstr. 15.
 Kemnitz, C., in Proskau, Ober-Schlesien.
 Kiberlen, Felix, in Ulm, untere Weiche.
 Mayerhoff, C. A., in Pgiery, russ. Polen.
 Müller, C., Obergärtner, Plantagen in Lenzburg, Schweiz.
 Rätzke, Rittergutsbesitzer auf Barwalde b. Uhyß a./Spreew.
 Schröder, Obstweinkellerei in Steint, Neumörken.
 Tappert, Emil, Fabrikbesitzer in Berlin S., Ritterstr. 24.
 Voß, C., Gutsgärtner in Dom. Loepfen b. Halle.

Steinwig (Saband), Regbz. Appeln, Land- u. forstwirtschaftl. Verein. Vorsitzender
Baron von Durand auf Langendorf, Ober-Schlesien.
Lebus, Landwirtschaftl. Verein. Abt.: Breittreuz in Lindenhof b. Lebus, Regbz.
Frankfurt a. O.

c) Ihren Austritt haben ferner angezeigt:

Burhard, Lehrer in Oberlangen b. Lathen a./Gms, Hannover.
Ebert, Pfarrer in Nietwerle, Kreis Sorau, Regbz. Frankfurt a./Ober.
Häkel, H., Obergärtner in Meisdorf a./H.
Kölzer, A., Schloß Wachenborn b. Saßbey, Regbz. Köln a./Rhein.
Lindenthal, Dominik, in Brünn, Mähren, Bienergasse 18.
Rind, Obergärtner in Amtitz b. Jeknitz, N.-Sachsen.
Wegener, F. W., in Coppenbrügge, Hannover.
Chemnitz und Umgegend, Gärtner-Verein. Abt.: Obergärtner Carl Stellmacher
in Alchemnitz, Sachsen.
Düsseldorf, Landesbank der Rheinprovinz.
Lübeck, Kunstgärtner-Verein „Pflönik“. Abt.: L. Seifert.

Der im Februarheft beigelegte rote Mahnzettel (an Mitglieder, welche mit Einsendung des Jahresbeitrages noch im Rückstande sind) hat mir von einigen Seiten Vorwürfe zugezogen und sehe ich mich dieserhalb veranlaßt, den Grund, warum ein solcher beigegeben wurde, klarzulegen. Im vergangenen Jahre, wo ich allmonatlich in den Monatsheften an die Bezahlung des Mitgliedsbeitrags erinnerte, standen nach Ablauf des Vereinsjahres noch über 80 Beiträge offen. Als diese laut vorheriger Anzeige per Postauftrag eingezogen werden sollten, kamen über 20 uneingelöst zurück.

Hierdurch entging dem Verein nicht nur der Jahresbeitrag, sondern es sind ihm auch noch sämtliche Spesen für die gelieferten „Pomologischen Monatshefte“ und anderes Porto zugefallen.

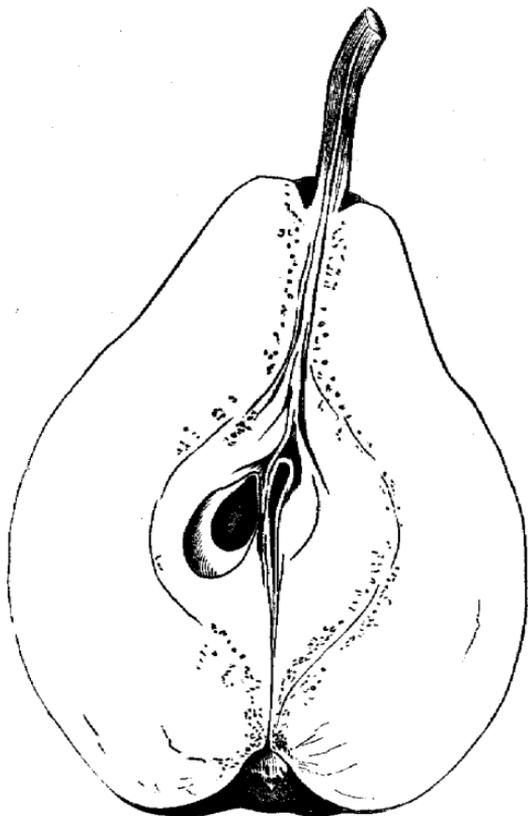
Um derartige Kassenausfälle zu vermeiden, habe ich, im Interesse der Sache, jetzt schon gebeten den seit 1. Oktober v. J. verfallenen Jahresbeitrag einzusenden. Außerdem verlangte die Verlagsbuchhandlung zu wissen, an wen die „Monatshefte“ auf feste Rechnung zu senden sind, damit nicht wie im vergangenen Jahre in vielen Fällen 3, 4, ja 6 und 8 Hefte umsonst geliefert werden. Dies zu sagen, ist mir jedoch erst dann möglich, wenn der Mitgliedsbeitrag bezahlt ist. Ich wiederhole deshalb meine Bitte und nehme an, daß alle diejenigen Mitglieder, welche mir den Beitrag bis Mitte März nicht eingesandt haben, sich mit der schon früher bemerkten Zahlungsweise (Einzug mittels Postauftrag) einverstanden erklären. Ausgeschlossen davon sind die in der Provinz Brandenburg wohnenden Mitglieder, welche ihren Beitrag an das Kassencamt des Märk. Obstbauvereins, wie dies im Dezember und Januarheft bekannt gegeben, zu zahlen haben.

Fr. Lucas.

Späte gute Louise.

(Louise-Bonne de Printemps.)

Apothekerbirne XII 2 b * †. Eine lange, schön gefärbte Winterbirne, mit hornartigem Kelche.



Späte gute Louise. (No. 932.)

Heimat und Vorkommen: Ein im Jahre 1857 in den Handel gegebener Sämling von M. Boissunel in Rouen.

Literatur und Synonyme: Leroy Dict. Bb. II. Nr. 636; Guide pratique S. 78.

Gestalt und Größe: eine mittelgroße bis große, ziemlich lange (Länge zur Breite 95:70), regelmäßig geformte, dickbauchige, gegen den

Stiel sich stark verjüngende, um den Kelch etwas beulige, schöne Winterbirne.

Kelch: hornartig, halboffen, nur wenig eingesenkt; Kelcheinsenkung, durch Beulen häufig verschoben.

Stiel: mittellang, holzig, gebogen, auf stumpfer Spitze wie eingesteckt, mit einigen Falten umgeben.

Schale: in der Reife schön gelb, grau-grün punktiert, um den Kelch zimtfarbig berostet, auf der Sonnenseite lebhaft karminrot verwaschen, bisweilen mit einzelnen Baumsflecken versehen.

Fleisch: halbschmelzend, bisweilen abknackend hart, weißlich, ziemlich saftreich, von angenehmem, schwach gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern sehr in die Länge gezogen, geschlossen, große vollkommene Kerne enthaltend; zahlreiche oft ziemlich große Steinchen schließen das Kernhaus ein.

Kelchröhre: kugelförmig; Staubfäden mittelständig.

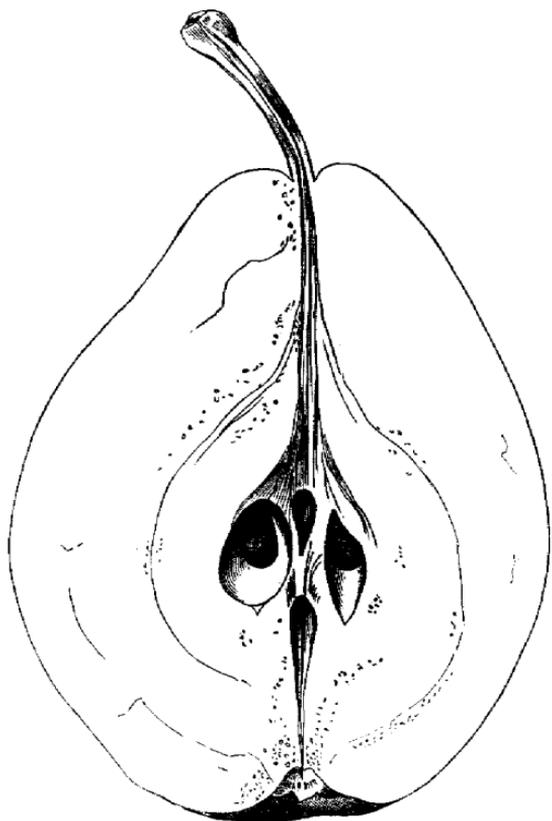
Reifezeit: Februar bis April. Eine von Farbe äußerst schöne, jedoch nur am Spalier gut werdende Winterbirne; für weniger geschützte Lagen kann sie nur als Koch- und Dekorationsbirne empfohlen werden.

Baum: schwachwachsend, hat sehr dünne Zweige, und bildet keine schönen Pyramiden, ist dagegen sehr fruchtbar.

Die hier abgebildete Frucht stammt aus dem Muttergarten des Pomologischen Instituts in Reutlingen und wurde der Baum von Boisbunel f. B. bezogen.

Plantagenet.

Apothekerbirne VII 1 a (c) ** †. Eine längliche Herbstbirne, einfarbig mit offenem Kelch.



Plantagenet. (No. 933.)

Heimat und Vorkommen: Nach Angabe von Leroy Dict. wurde diese Sorte aus Samen im Vereinsgarten der Gartenbaugesellschaft von Maine et Loire zu Angers erzogen, und trug erstmals im Jahre 1858. Sie wurde 1862 in den Handel gegeben, und erhielt ihren Namen zur Erinnerung an die Familie der Plantagenets, ehemals Grafen von Anjou, später Könige von England.

Literatur und Synonyme: Leroy Dict. de Pomologie. Bd. II. Nr. 756. Guide pratique S. 75.

Gestalt und Größe: eine mittelgroße bis große (Länge zur Breite 90 : 70), ziemlich unregelmäßige, eiförmige, beulige und starkbauchige Frucht; gegen den Kelch zu verjüngt sich dieselbe, und sind auf der Kelchwölbung 5 kantentartige Erhabenheiten zu bemerken.

Kelch: mittelgroß, offen; wenig eingesenkt mit kantentartigen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich lang, dick, holzig; an seinem Anheftungspunkte verdickt, schräg stehend, zwischen kleinen Fleischbeulen wie eingesteckt.

Schale: ziemlich glatt, hellgrün, selbst bei völliger Lagerreife grünlich bleibend; um den Kelch rostig marmoriert; über die ganze Frucht mit dunkelbraunen Punkten besät.

Fleisch: weißlich, fein, saftreich, ganz schmelzend, von äußerst angenehmem, etwas herb süßem Geschmack, angenehm gewürzt und leicht mustiert.

Kernhaus: schwach hohlachsig, ziemlich groß, von kleinen, jedoch beim Kauen unmerklichen Steinchen umgeben; Kerne ziemlich groß, dunkelbraun.

Kelchröhre: flachkugelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Oktober bis November. Eine sehr gute Tafelfrucht, welche, da sie ihre Farbe auf dem Lager fast nicht verändert, im Obstkeller genau zu beobachten ist.

Baum: kräftig wachsend, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte sehr gut, und bildet von Natur sehr schöne Pyramiden. Er ist frühzeitig und sehr fruchtbar.

Vorstehende Frucht stammt aus dem Muttergarten des Pomologischen Instituts in Reutlingen und wurde der Mutterbaum aus der Gärtnerlehranstalt Potsdam bezogen.

Garteninspektor W. Schüle zu Hohenheim.

Mit Porträt.

Anlässlich der am 1. Mai dieses Jahres erfolgenden Zurechensetzung eines um die Förderung der Landeskultur, im besonderen des Obst- und Gartenbaues Württembergs hochverdienten Mannes, findet es die Redaktion



Wilhelm Schüle

dieser Zeitschrift für angemessen, die wichtigsten Abschnitte aus dem Leben desselben aus der Feder eines früheren Schülers von ihm hiermit zur Kenntnis ihrer Leser zu bringen.

Friedrich Wilhelm Schüle wurde am 28. November 1814 in Stuttgart geboren. Nachdem er hier die Realschule besucht hatte, trat derselbe am 1. August 1829 bei Universitätsgärtner Orthmann in Tübingen in die Lehre, wo er unter der persönlichen Anleitung dieses heraus tüchtigen Fachmannes Gelegenheit fand, den besten Grund zu seiner praktischen Ausbildung zu legen, auch durch fleißigen Besuch von Vorlesungen über in sein Fach einschlägigen Wissenschaften, namentlich derjenigen des Professors der Naturwissenschaften Dr. v. Schübler, sich die erforderliche wissenschaftliche Grundlage, insbesondere Kenntnisse in der gesamten Botanik zu erwerben.

Nach zurückgelegter dreijähriger Lehrzeit blieb Schüle noch ein weiteres Jahr als Gartengehilfe in Tübingen, um weitere Vorlesungen besuchen und auch im Zeichnen sich üben zu können, in welchem Fache es Schüle zu einer selten künstlerischen Vollendung, zumal im gärtnerischen Plan- und Baumschlagzeichnen, brachte.

Im Jahre 1833 bot sich Schüle Aussicht, in den botanischen Garten zu Karlsruhe als Gehilfe aufgenommen zu werden; es fügte sich aber, daß Oberhofgärtner Bojch aus Stuttgart bei einem Besuche des botanischen Gartens nach Tübingen kam, hierbei Schüle kennen lernte und sich, nachdem er Schüle einer Prüfung in der Botanik unterworfen hatte, alsbald geneigt zeigte, ihn als Gehilfen für den botanischen Garten zu Stuttgart anzunehmen. In Folge dessen übersiedelte Schüle im Sommer 1833 nach Stuttgart, woselbst ihm zunächst das sogenannte Kap-Haus und der Wintergarten, später sodann auch die Warmhäuser anvertraut wurden. Schon im Frühjahr 1834 wurde Schüle zum Obergehilfen befördert, wobei ihm die Ausschmückung der königlichen Gemächer, die Anleitung und Überwachung des Arbeitspersonals des Gartens, der Anlagen und der Drangerie, endlich die Versorgung der Blumentreiberei und der Ananas-kultur übertragen waren. Im Jahre 1842 wurde Schüle durch Oberhofgärtner Bojch dem Direktor v. Weckerlin in Hohenheim zur einstweiligen Verwaltung der beiden erledigten Gärtnerstellen empfohlen, welchem Auftrage Schüle bis zur Gründung der damals geplanten Gartenbauschule nachkam. Dasselbst bot sich ihm durch die Instandsetzung des längere Zeit ohne fachmännische Leitung gewesenen Gartenbaubetriebes des Instituts Hohenheim, vornehmlich der damals noch gegen 70 Morgen (mehr als 20 ha) großen Obstbaumschule, reichlich Gelegenheit, seine Fähigkeiten und seinen Fleiß zu bethätigen, wodurch er auch die Zufriedenheit seines Vorgesetzten in einer Weise sich erwarb, daß er im folgenden Jahre definitiv als botanischer Gärtner und Verwalter des Samenmagazins angestellt, und ihm außerdem die Leitung der ausgedehnten wilden Holzpflanzung und der Verkauf sämtlicher gärtnerischer (einschließlich Obstbau-)Produkte übertragen wurde, während der um diese Zeit zum Vorstand der königlichen Gartenbauschule ernannte Institutsgärtner und spätere Garteninspektor Eduard Lucas die Leitung der Obstbaumschule und des Blumen- und Gemüsegartens, sowie der Obstpflanzungen übernahm. Ende der vierziger Jahre wurde Schüle die bis dahin mit der Gartenbauschule vereinigte Blumengärtnerei

zum Selbstbetriebe übertragen, und gelang es ihm hierbei, namentlich unter Anwendung der künstlichen Befruchtung, durch Züchtung hervorragender Neuhheiten, bald einen angesehenen Namen unter den damaligen Blumisten sich zu erwerben.

Als zu Anfang des Jahres 1860 Lucas zur Gründung des pomologischen Instituts zu Neutlingen Hohenheim verließ, und an dessen Stelle August Konzelmann, der Sohn des Vorgängers Schüles, trat, wobei beiden der Titel Institutsgärtner unter dienstlicher Gleichstellung verliehen wurde, übernahm Schüle den naturwissenschaftlichen Teil des Unterrichts an der Gartenbauschule. Nachdem im Jahre 1866 auch Konzelmann seine Entlassung genommen hatte, um in Fischbach bei Friedrichshafen ein eignes Baumschulgeschäft zu errichten, übertrug der damalige Akademie- und Instituts-Direktor, der spätere, erst kürzlich verstorbene Präsident der Königl. landwirtschaftlichen Centralstelle zu Stuttgart, v. Werner, überzeugt, daß der Gartenbaubetrieb an dem landwirtschaftlichen Institute zu Hohenheim zweifellos unter einheitlicher Leitung ein besseres Ergebnis abgeben dürfte, als bei der bisherigen Trennung, unter Zustimmung des Ministeriums, Schüle den ganzen Gartenbaubetrieb der Anstalt, ferner die alleinige Vorstandschafft der Königl. Gartenbauschule, endlich die Vorlesungen und praktischen Unterweisungen im Obst- und Gemüsebau an der landwirtschaftlichen Akademie.

Im Jahre 1867 wurde Schüle anlässlich seines 25jährigen Jubiläums als Beamter des Instituts Hohenheim der Titel Garteninspektor, im Jahre 1874 die goldene Civilverdienstmedaille, sodann am 1. Juli 1882 bei der Feier seines 40jährigen Dienstjubiläums das Ritterkreuz des königlich württembergischen Friedrichs-Ordens, und endlich gelegentlich des 25jährigen Regierungsjubiläums Sr. Majestät im Jahre 1889 die silberne landwirtschaftliche Erinnerungsmedaille verliehen.

Am 1. August 1879 feierte Schüle in aller Stille bei seinem im gleichen Jahre von Karlsruhe nach Brumath bei Straßburg i. Elz. zur Übernahme der Direktion der Kaiserl. Obst- und Gartenbauschule berufenen ältesten Sohne Wilhelm, auf der schönen Grafenburg sein 50jähriges, sodann im Jahre 1889 in Hohenheim selbst sein 60jähriges Berufsjubiläum.

Obwohl Schüle alle Teile des gesamten Gartenbaues vollständig beherrscht, auch ein hervorragender Obstfortenkener ist, ferner eine im Gärtnerstande leider nur zu selten vorkommende gründliche wissenschaftliche Bildung besitzt, war es ihm, in Folge seiner allzuausgeübten praktischen Wirksamkeit, nicht vergönnt, viel litterarisch thätig zu sein. Immerhin verdienen seine kürzeren Abhandlungen über von ihm in der Praxis gemachte Erfahrungen, welche namentlich im württemb. landwirtschaftlichen Wochenblatt und in der von seinem Sohne in Brumath redigierten Zeitschrift für Wein-, Obst- und Gartenbau erschienen sind, Erwähnung, zumal sie nicht unbeachtet blieben, ja vielfach in andre Fachschriften übergingen. Dem längeren Drängen des Verlegers und angesehenen Landwirte nachgebend, übernahm jedoch Schüle in Gemeinschaft mit seinem Sohne Wilhelm im Jahre 1875 die Neubearbeitung der beiden Schmidlin'schen Werke: „Die wichtigsten Futtergräser, Futter- und Wiesenträuter“.

Durch fleißiges Studium, lebhaften Verkehr mit Fachgenossen, Reisen und Besuche von Gartenbauausstellungen blieb Schülle vor Einseitigkeit bewahrt und erhielt sich auf der Höhe der Zeit. Bis zum Greisenalter ein Lernender und sich gerne Belehrenlassender war er, sein Wissen zu bereichern, stets aufs eifrigste bestrebt, hielt jedoch das, was er einmal als zweckmäßig erprobt hatte, auch fest.

Schülle blieb allzeit der gleiche schlichte, umsichtige, fleißige, pflichttreue Mann, ein hiederer Deutscher, ein wahrhaft frommer Christ, ein bewährter Freund Gleichgesinnter, und ein wirkliches Vorbild seinen vielen Schülern! Möge ihm ein sorgenloser, recht ruhiger Lebensabend beschieden sein!

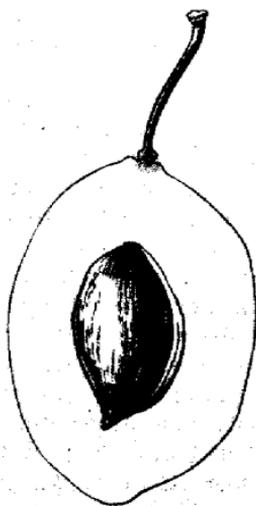
Ein dankbarer Schüler.

Müskierte Hauszwetsche.

Mit colorierter Abbildung und einem Holzschnitt.

Zwetsche II 1a**. Ovalsphaume, blau, mit gutablöflichem Stein. Sehr gute Tafelfrucht.

Heimat und Vorkommen: die Frucht ist in Kolosmonostor zu Hause.



Litteratur: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: 43 mm lang, 32 mm größte Breite; eiförmig, stielbauchig; nach dem Stiele schwach, nach dem Stempelpunkt stark abnehmend und beiderseits mit stumpfer Spitze endigend.

Stiel: 20 mm lang, dünn, unten grün, oben braun.

Haut: zähe, ziemlich dick, leicht abziehbar, sehr dunkelviolett, ganz mit hellbraunem Duft überzogen, süß, Punkte fehlen.

Fleisch: grünlichgelb bis orangegelb, sehr fein, saftreich, hochfein müskiert.

Stein: 23 mm lang, 15 mm breit, 8 mm dick; also flach; stempelpunktwärts stark zugespitzt, mit vorgezogener Spitze, stielwärts stumpfsitzig, größte Breite etwa in der Mitte. Bauchfurche breit und tief, Rückenlanten stumpf mit seichten

Furchen; Baden wenig erhaben, rauh, mit einzelnen stärkeren Erhöhungen.

Stempelpunkt: deutlich, neben der Spitze, oben auf, braun, mit schwacher Vertiefung in seiner Mitte.

Reifezeit und Nutzung: die uns vorliegenden Früchte aus Kolos-

monoflor sind Ende September 1890 vollkommen reif und Tafelfrüchte ersten Ranges.

Das Original zu dieser Abbildung und Beschreibung stammt von Herrn Obstbaulehrer Ritter-Kolosmonoflor in Ungarn.

Obstneuheiten.

Von G. H. Fleßer, Gr. Hofgärtner, Baden-Baden.

Noch selten habe ich in deutschen Gartenschriften ein dauerndes, wiederholtes Lob von wirklich wertvollen neueingeführten Obstsorten vernehmen können, sondern gerade das Gegenteil. Überall in Wort und Schrift wird gegen die Einführung von Obstneuheiten gedonnert, als ob das Wohl und Wehe unsres Obstbaues von den Einführungen einiger neuen Obstsorten abhängen würde.

In allen Zweigen der Gartenkunst und der Landwirtschaft werden Fortschritte gemacht, und die Fortschritte im Obstbau bestehen nicht zum mindesten auch darin, neue Obstsorten auf ihren Wert zu prüfen, und die besten davon zu verbreiten. Und weil Zeit nicht allein Geld ist, sondern weil die Zeit für das Menschenleben sehr kurz bemessen ist, weil sie, die schnell verrinnende, das kostbarste ist, womit der Mensch haushalten soll, so halte ich es für sehr unrecht, wenn bei jeder Gelegenheit vor Ankauf von Obstneuheiten gewarnt wird. Ich finde das angebliche Wohlwollen gegen das laufende Publikum etwas zu weit getrieben, zum Schaden unsrer Obstzucht und zum Schaden des Baumschulengeschäfts. Die Apfelsorten, vor deren Anpflanzung Herr Zorn in Nr. 3 der Pom. Monatshefte vorerst warnt, sind nicht neu, einer der besten davon, Lanes Prince Albert, ist schon mehr als 30 Jahre gekannt, und in England als einer der haltbarsten Apfel viel empfohlen und angepflanzt, die übrigen 3 Sorten sind auch beinahe ein Jahrzehnt im Handel. Wir finden in manchen Katalogen Apfelsorten als Neuheiten angeführt, als da sind: Stirling Castel 1830, Ellinville Sämling anfangs dieses Jahrhunderts, Lord Suffield 1837, Keswicker Küchenapfel 1813 schon eingeführt, ja sogar der Luiken figurirt noch als Neuheit. Wenn nun 1891 vor Anschaffung dieser Obstsorten gewarnt wird, ja wenn soll denn dann um Himmelswillen endlich mit der Anpflanzung solcher begonnen werden?

Und was kosten denn diese Neuheiten? Sage und schreibe 50 Reichspfennige pro Stück; selbst in Deutschland schon um diesen Preis zu haben.

Dazu kommt noch, daß durchaus nicht anzunehmen ist, daß die Neuheitenliebhaber und Sammler andere ältere Sorten in gleicher Anzahl pflanzen würden, wenn solche auch noch so gut gekannt sind, sondern diese Leute wollen eben etwas Neues, und ich glaube es soll eher die Aufgabe eines Baumschulenebesizers sein, Obstneuheiten bei bekannten Züchtern zu

kaufen, dieselben wenn möglich schleunigst zu prüfen und vermehren, als andern den Ankauf von Neueinführungen zu vermeiden.

Das Sammeln von Obstneuheiten ist eine Liebhaberei, welche zur Leidenschaft werden kann, und man muß nur einmal einen solchen Sammler kennen gelernt haben, mit welcher Freude er die ersten Blüten und dann die erste Frucht seiner Neuheiten beobachtet und mit welchem Stolze er dann auf der Obstausstellung seine Früchte bewundern läßt. Über anderer Leute Geldbeutel zu verfügen, haben wir kein Recht; die geldausgebenden Neuheitensammler, ob sie nun Kaktreen, Rosen, Nelken oder Obstsorten sammeln, nützen auf alle Fälle dem Gartenbau, das ist sicher, und wer sie daran hindern will, der handelt im Interesse des letzteren unklug.

Der Prairie Calville.

Von C. Mattheu in Charlottenburg.

Im Bulletin d' Arboriculture 1890, Nr. 12, finde ich eine von H. Burvenich-Vater gelieferte, für uns interessante Apfelsorte, den Prairie Calville (Donning). Calville des Prairies der Belgier, für uns also Wiesen Calvill; H. Burvenich beschreibt die Sorte folgendermaßen:

„Der Baum des Calville des Prairies ist von sehr großer Fruchtbarkeit, von ganz ungewöhnlichem Ertrage; nichtsdestoweniger ist er von kräftigem Wuchse. Über die Erde veredelt, bildet er schöne gerade und kräftige Stämme, so daß sein Wuchs in der Baumschule ihn immer herauserkennen läßt. Das starke Holz des Baumes ist fast zu sehr mit jungen Trieben besetzt, dem Krebs ist er selten unterworfen.“

„In den Wallonischen Provinzen Belgiens heißt er Coistref, auch Quastref, im Limburgischen, wo er besonders viel gezüchtet wird, Wilden Appel (Wilder Apfel). Bezüglich des Namens Coistref und Quastref, welcher jedenfalls eine Anspielung auf die Frucht in sich schließt, meint H. Vivort, der Sohn: „Nach meiner Meinung kommen die Wörter Quatrese und Coitrefse, wie man in Lüttich sagt, von den Seiten der Rippen (côtes) her, welche dieser Apfel besitzt, côte ist im Wallonischen Quase, wie coisse ausgesprochen; da die Seiten der Rippen klein sind, so wollte man dies durch ein Verkleinerungswort ausdrücken und sagte Quadrese, unter welchem Namen der Apfel bei uns bekannt ist.“ (Lütticher Landschaft.)

„Dieser Apfel wird im Limburgischen (Wilden Appel, d. i. Wilder Apfel), im Hennegau, bei Namur, im allgemeinen im Lande der Wallonen neben dem Kurzfiel und Bellefleur, in den Wiesen viel gebaut; in Flandern dagegen ist er sehr selten.

„Für unsere Ortschaften (Senter Land) müssen wir ihn dringend empfehlen, da er für unsere bepflanzten Viehweiden eine kostbare Erwerbung wäre; alle jungen und alten Bäume haben dem Unglückswinter von

1879—1880 widerstanden, daher ist die Sorte eine der widerstandsfähigsten. Die Frucht, welche bereits im Herbst zu gebrauchen ist, hält sich bis weit in den Winter. Der Apfel hat in der Regel eine schiefe Calvillform, ohne sehr hervortretende Rippen. Die Schale ist hellgrün, in der Reife weißlich-gelb mit wenig verwaschener Röte und einigen grauen Punkten. Die Frucht ist sowohl eine Tafel Frucht ersten Ranges als auch für die Wirtschaft brauchbar, und von den Händlern sehr gesucht, doch soll er nach dem Urtheile mancher Züchter seines zarten Fleisches und seiner feinen Schale wegen, sich nicht zum gewöhnlichen groben Versand eignen, doch meint H. Vivort, Sohn, daß obgleich die Schale leicht angestoßen werden kann, dennoch die beschädigte Stelle abtrocknet und niemals in Fäulnis übergeht. Der Stiel ist sehr kurz, graubraun, in tiefer Einsenkung stehend. Der Kelch halb geschlossen, die Kelchblättchen graulichbraun, in unregelmäßiger fünfbeuliger Höhle, Kernhaus klein, Kerne braun, groß, Fächer eng.“

Bei André Leroy, Simon-Louis, ist er nicht beschrieben, die Engländer haben ihn auch nicht, nur im Downing p. 312 ist er als Prairie Calville mit den Doppelnamen Calville des Prairies, Renetten, Wilden Appel, kurz erwähnt, nach den Annalen, wo er von A. Royer eingehend beschrieben worden ist.

Nach der farbigen Abbildung im Bulletin ist er ein schöner, zarter Apfel, und wären Anbauversuche für uns in Deutschland um so mehr anzuraten, als bekanntlich in Deutschland die Äpfel ihre größte Vollkommenheit erreichen. Durch Herrn Burvenich-Vater, in Gent, würden Exemplare der Sorte zu beschaffen sein.

Die bei der Aufstellung eines Normal-Sortiments von Äpfeln und Birnen für die Gebiete unserer Sektion zu beobachtenden Rücksichtnahmen.

Referent: Gartensinspektor Hooff in Cöthen.

Referent begründet in ausführlichem Vortrage die Notwendigkeit der Aufstellung eines Normal-Sortiments von Äpfeln und Birnen für die Gebiete der Sektion, und gibt die bei solcher Wahl von verhältnismäßig wenigen Sorten, die in großen Mengen zum allgemeinen Anbau empfohlen werden sollen, zu beachtenden Rücksichtnahmen an, um die am besten zu verwendenden, reichtragendsten und für die verschiedenen Zwecke am besten zu verwendenden, für unser Klima, für die verschiedenen in Betracht kommenden Bodenarten und Lagen geeignetsten Sorten zu bestimmen. Redner will zunächst nur das Augenmerk auf diese wichtige Vorahme lenken, die Mitglieder zum Nachdenken anregen, und die Aufstellung eines Normal-Sortiments für unser Gebiet gewissermaßen einleiten, damit in einer der nächsten Versammlungen diese Arbeit um so sicherer und mit der nötigen

Vorbereitung seitens jedes Mitgliedes vor sich geht, und macht die hier im Auszuge gebrachten Ausführungen. — Als im Jahre 1853 die Pomologen und Freunde des Obstbaues in Deutschland durch einen Aufruf des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten und namentlich durch die Bemühungen des damaligen General-Sekretärs dieses Vereins, Professor Dr. Karl Koch, zu engerer Vereinigung zusammentraten und den Deutschen Pomologen-Verein bildeten, war es zunächst eine der hauptsächlichsten Aufgaben dieses Vereins, die in deutschen Ländern vorhandenen Obstsorten zu sammeln, durch Beschreibung und Abbildung festzustellen und auf ihren Wert und ihre Existenzbedingungen zu prüfen. Es entstanden die großen pomologischen Handbücher von Oberdied, Lucas und Jahn, mit den Aufzählungen von vielen Hunderten von Apfel- und noch mehr Birn-Sorten. So erfreulich diese Entwicklung für den gereiften Pomologen sein konnte, so schwierig wurde sie für den Anfänger im Obstbau bezüglich der geeigneten Auswahl von Obstsorten zum Anbauen. Es wurde deshalb auf den in Zeiträumen von drei Jahren sich wiederholenden Versammlungen der Deutschen Pomologen das Bedürfnis erkannt, ein engeres Sortiment der besten, brauchbarsten und dankbarsten Obstsorten aufzustellen, und somit entstand das vom Deutschen Pomologen-Verein gewählte Sortiment von 50 Apfel- und 50 Birn-Sorten. Wie sich herausgestellt hat, sind auch diese 100 Kernobstsorten, für allgemeinen Anbau zu viel und auch nicht für jede Lage, Bodenart, Zweck und Verwendung geeignet, und deshalb stellt sich das Bedürfnis immer mehr heraus, für jede Gegend ein Sortiment von nur wenigen Sorten zu bekommen, welche in großen Mengen angepflanzt werden sollen, um den Obstbau in nationalökonomischer Hinsicht zu fördern, und für den Obsthandel einige beste Sorten in großen Mengen zu gewinnen, mit welchen ein Handel, ein Geschäft sich entwerfen läßt, wogegen bisher zuviel Sorten und von keiner Sorte genug vorhanden und zu bekommen war, wie die großen Hamburger Exporthäuser uns klar gemacht haben. Es ist jetzt allgemein bekannt, daß die Sucht nach vielen und neuen Obstsorten den Obstbau in nationalökonomischer Beziehung, da wo es sich um den Anbau und die Verwertung im großen handelt, ganz erheblich geschädigt hat. Die unendlich vielen Sorten mit ihren verschiedenen Kulturansprüchen und von ungleich verschiedenem Werte, haben nicht nur den Anbau erschwert und die Kulturkosten verteuert, sondern auch die Vorteile einer rationellen Verwertung und praktischen Ausnutzung zersplittert, da man von keiner Sorte genug Früchte hat zu einer nutzbringenden Verwendung im großen, wobei Herstellungskosten gespart und begehrte Handelsartikel geschaffen werden, die einen Gewinn abwerfen. Die beste Grundlage des Obstbaues besteht nicht allein in der Sortenkenntnis, sondern auch in der weisen Auswahl und Beschränkung der Sorten, welche für die zutreffenden Verhältnisse die geeignetsten und besten sind. In den Ländern, in denen der Obstbau zu nationalökonomischer Bedeutung gelangt ist, findet man die wenigsten, aber bewährtesten Sorten angebaut.

Um nun die wertvollsten, reichtragendsten und dauerhaftesten, für

unsre Lagen und Bodenarten geeignetsten Kernobstsorten zu wählen, sind folgende Rücksichtnahmen zu beobachten:

1. Es sind diejenigen Sorten zu berücksichtigen, die neben allen andern erforderlichen Eigenschaften für die Gebiete unsrer Sektion am besten und am höchsten zu verwerten sind.

Da die Obstweinbereitung, bei welcher Obst am höchsten zu verwerten ist, in Norddeutschland noch nicht eingeführt ist, und da Äpfel zum Dörren bei den verhältnismäßig großen Unkosten und der amerikanischen Konkurrenz höchstens *M.* 2. 50 bis *M.* 3. 50 pro Zentner kosten dürfen, wenn das Kilo fertiger Ware (Ringäpfel) mit 80 *S.* bezahlt wird, so ist für unsre Gegend der Rohverkauf von bestem, dauerhaftem Herbst- und namentlich Winter-Tafelobst am lohnendsten, da in den letztern Jahren auserlesene Früchte von Äpfeln, je nach dem Grade der Vollkommenheit und Schönheit und der Sorgfalt, die auf gute Verpackung verwendet wird, mit 8 bis 25 *M.* pro Zentner bezahlt sind, und Birnen mit 6 bis 10 *M.*

2. Es ist Rücksicht zu nehmen auf diejenigen Obstsorten, welche in den betreffenden Gegenden als die besten und einträglichsten Sorten vorhanden und allgemein bekannt sind, auch zumeist in den betreffenden größeren Baumschulen am meisten verlangt und dementsprechend auch am meisten gebaut werden.

Es ist auffallend, wenn wir die Obstsorten einer Gegend durchmustern, wie viel schlechte und geringwertige Früchte sich da finden, die durch bessere zu ersetzen sind. Ebenso ist es mit den sich in großen Mengen vorfindenden Sommerobstsorten, die in soviel Baumeemplaren vorhanden sind, daß es gänzlich überflüssig erscheint, in den nächsten 50 Jahren frühe Sommerobstsorten anzupflanzen. Dagegen sind aus den guten, besseren und besten Sorten in den betreffenden Beziehungen die ertragreichsten, lohnendsten und allerbesten auszuziehen und diese Sorten im großen zu bauen.

3. Es ist Rücksicht zu nehmen auf diejenigen Sorten, welche für die vorhandenen Lagen und Bodenarten der betreffenden Gegenden sich eignen, und welche durch Winterhärte, späte Blütezeit und reiche Tragbarkeit, sowie durch kräftigen Wuchs sich auszeichnen.

Im allgemeinen sind die für ungeschützte Lagen und alle Lagen sich eignenden Sorten allen andern vorzuziehen, und nur für die geschützten Lagen empfindlichere Sorten zu wählen. Bezüglich des Bodens sind im Gebiete der Sektion alle Bodenarten vom schweren Lehmboden bis zum leichten Sandboden vertreten: der schwere Lehmboden im westlichen Teile des Reg.-Bez. Magdeburg und im größten Teile des Reg.-Bez. Merseburg, der bindende Humusboden in der Börde und im Kreise Cöthen, der sandige Lehmboden in der Altmark, der lehmige Sandboden im östlichen Teile des Reg.-Bez. Magdeburg, der Sandboden im I. und II. Jerichower Kreise und im Zerhster Kreise, sowie in einem Teile des Dessauer Kreises.

Von noch größerer Bedeutung für das Gedeihen der Obstsorten als diese verschiedenen Bodenarten ist der Feuchtigkeitsgrad des Bodens, und hat uns namentlich unser berühmter Pomologe Oberdieck nach seinen praktischen, Versuchen und Erfahrungen eine Liste wertvoller Obstsorten aufgestellt welche auf feuchtem Boden und welche auf trockenem Boden gedeihen, oder welche in jedem Boden, ob trocken oder feucht, wachsen.

Von empfehlenswerten Obstsorten für trocknen Boden sind zu nennen von Äpfeln: Landsberger Ntte., Danziger Kantapfel, Wtr.=Goldparmäne, Orleans Ntte., Gelber Bellefleur, Deutscher Goldpepping, Große Casseler Ntte., Goldreinette von Blenheim, Engl. Spital-Ntte., Parkers Pepping, Baumanns Ntte., Champagner-Ntte.; von Birnen: Gute Graue, Sperens Herrenbirne, Marie Louise, Josephine von Mecheln, Williams Christbirne, Holzfarbige W., Wtr.=Melis, Vereins Dechantsbirne, Hardenponts Wtr.=W. Für feuchten Boden eignen sich von Äpfeln: Gravensteiner, Danziger Kantapfel, Wtr.=Goldparmäne, Orleans Ntte., Pariser Rambour Ntte., Karmeliter Ntte., Ribston Pepping, Deutscher Goldpepping, Große Casseler Ntte., Landsberger Ntte., Gelber Bellefleur, Goldreinette von Blenheim, Engl. Spital-Ntte., Harberts Ntte., Kgl. Kurzziel, Parkers Pepping, Gelber Richard, Baumanns Ntte., Champagner Ntte.; von Birnen: Wtr.=Melis, Gute Graue, Williams Christbirne, Marie Louise, Napoleons Butterbirne, Gute Louise von Avranches, Siegel's Wtr.=Butterbirne, Josephine von Mecheln, Holzfarbige W., Colomas Herbst-W., Weiße Herbst-W., Regentin, Hardenponts Wtr.=B.=B.

Auf trockenem wie feuchtem Boden gedeihen von Äpfeln: Danziger Kantapfel, Winter Goldparmäne, Orleans Ntte., Deutscher Goldpepping, Große Casseler Ntte., Landsberger Ntte., Gelber Bellefleur, Goldreinette von Blenheim, Engl. Spital-Ntte., Parkers Pepping, Baumanns Ntte., Champagner-Ntte.; von Birnen: Gute Graue, Williams Christbirne, Marie Louise, Winter-Melis, Josephine von Mecheln, Holzfarbige Butterbirne, Hardenponts Wtr.=Butterbirne.

Da viele Obstsorten ihre Blüten in der Zeit öffnen, in welcher die Spätfröste (im Mai) herrschen, welche alsdann alle Aussicht auf eine gute Ernte illusorisch machen, so sind hauptsächlich von den in allen andern Beziehungen empfehlenswerten Sorten wiederum diejenigen zum engeren Normal-Sortiment zu wählen, welche spät blühen oder deren Blütezeit eine langandauernde ist, also teilweise auch schon in die Zeit vor Eintritt der Maifröste fällt, wie bei den Apfelsorten: Kgl. Kurzziel, Landsberger Ntte., Goldreinette von Blenheim, Muskat-Ntte., Champagner-Ntte., Winter-Goldparmäne, Baumanns Ntte., Parkers Pepping, Pariser Rambour-Ntte., Große Casseler Reinette; und bei den Birnen: Colomas Herbst-W., Gute Louise von Avranches, Hardenponts Wtr.=W., Siegel's Wtr.=Butterbirne, Marie Louise u. s. w.

4. Sind hauptsächlich diejenigen Sorten zu einem kleinen Normal-Sortiment zu wählen, welche den besseren und besten Familien unsrer Äpfel- und Birn-Systeme angehören,

soweit die Lage, die Bodenarten und andre Rücksichtnahmen diese Sorten zulassen.

Bei den Äpfeln würden für unser Gebiet die geringwertigen Familien der Schlotteräpfel, der Pfundäpfel, der Streiflinge, Spitzäpfel und Blattäpfel weniger in Betracht kommen, desgleichen die Familie der Taubenäpfel wegen der Empfindlichkeit ihrer Sorten, sowie die Familie der Borsdorfer-Reinetten wegen zu später Tragbarkeit. Dagegen würden einzelne Vertreter der Familie der wertvollen Calvillen (z. B. Gravensteiner, Gelber Bellefleur, Gelber Richard), aus der Familie der Gulderlinge (z. B. Champagner-Rtte.), aus der Familie der Rosenäpfel (z. B. Danziger Kantapfel), der Familie der Rambour-Reinetten (z. B. die Pariser Rambour-Reinette), der Einfarbigten Reinetten (z. B. Landsberger Rtte., Deutscher Goldpepping), der Familie der Roten Reinetten (z. B. Baumanns Rtte., Karmler Rtte., Mustat-Rtte.), aus der Familie der Grauen Reinetten (z. B. Engl. Spital-Rtte., Parkers Pepping), hauptsächlich aber aus der wertvollen Familie der Gold-Reinetten (z. B. Harberts Reinette, Goldreinette von Blenheim, Orleans Rtte., Winter-Goldparmäne, Große Casseler Rtte., Ribston Pepping, Kgl. Kurzstiel) zu empfehlen sein.

Bei den Birnen würden das größte Contingent die Familie der Butterbirnen, als die wertvollste, geben (z. B. Diels BB., Liegels Wtr.-BB., Winter-Melis, Regentin, Josephine von Mecheln, Colomas Herbst-BB., Weiße Herbst-BB., Holzfarbige BB.). Alsdann würden zu empfehlen sein Vertreter aus der Familie der Bergamotten (z. B. Sperens Herrenbirne), aus der Familie der Flaschenbirnen (z. B. Marie Louise), aus der Familie der Apothekerbirnen (z. B. Hardenponts Winter-BB., Napoleons BB., Williams Christbirne, Vereins-Dechantsbirne), ferner aus der Familie der Russeletten (z. B. Gute Graue, Gute Louise von Abranches) als die besten resp. geeignetsten in Anbetracht aller andern Rücksichtnahmen. Dagegen würden die Familien der Halb-Butterbirnen, der Halb-Bergamotten, der Grünen Langbirnen, der Mustatellerbirnen, der Schmalzbirnen, der Gewürzbirnen, der Länglichen und Rundlichen Kochbirnen, sowie der Länglichen und Rundlichen Weinbirnen weniger in Betracht zu ziehen sein, der geringwertigen Sorten wegen.

5. Wenn die eigne Erfahrung und Kenntniss über den Wert und die Bedingungen des Gedeihens der Sorten fehlt, so wird man am vorteilhaftesten diejenigen Sorten berücksichtigen, welche empfohlen sind von den bedeutendsten Pomologen, wie Diel, Siegel in Braunau, von Truchseß auf der Bettenburg in Franken, Zahn in Meiningen, Oberdieck in Feinsen, Bödeler in Meppen, Burchardt in Landsberg, Lucas in Neutlingen, Thranhardt in Naumburg, von Flotow in Dresden, Vormüller in Suhl, Stoll in Proskau, Schiebler in Celle, von Ladé in Geisenheim, Palandt in Hildesheim, Lauche in Potsdam, Göthe in Geisenheim u. a. m., oder welche von den Pomologischen Instituten, wie zu Proskau, Geisenheim, Neutlingen, Potsdam u. dgl. mehr als anbau-

würdig im allgemeinen wie im großen, am meisten verbreitet sind. Ebenso hat der Deutsche Pomologen-Verein in dem Normal-Sortiment (50 Sorten Äpfel und 50 Sorten Birnen) die bewährtesten Sorten aufgestellt, sowie in neuester Zeit die Sektion für Obstbau der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft durch die mühevollen Arbeit des Herrn Dekonomierat Göthe mittels einer großen Zahl von Fragebogen aus allen Bezirken Deutschlands ein sehr wertvolles Material bezüglich der anbauwürdigsten Apfel- und Birn-Sorten geliefert.

6. Ist bei Aufstellung eines Normal-Sortiments von Äpfeln und Birnen auf eine größtmögliche Beschränkung auf solche Sorten zu halten, welche schon gehörig ausprobiert und ganz allgemein bekannt sind, um in großen Mengen diese wenigen Sorten anzupflanzen und in großen Quantitäten dieselben ernten zu können, damit mit unsern Obstfrüchten ein Handel im großen betrieben werden kann, wie das z. B. bei den Pflaumen längst der Fall ist.

Galloway, die Erfolge der im Jahre 1889 in Amerika durchgeführten praktischen Versuche zur Bekämpfung von Krankheiten an Kulturgewächsen.

Auszug aus dem 1. Heft der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten“. Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Jährlich sechs, je 4 Druckbogen starke Hefte, mit lithogr. Tafeln und Holzschnitten. Preis 15 M.

Wir empfehlen unsern Lesern diese unter Mitwirkung der internationalen phytopathologischen Kommission von Dr. Paul Sorauer (Mitglied des Deutschen Pomologen-Vereins und Vorsitzender des innerhalb desselben gebildeten Ausschusses für Krankheiten der Obstgehölze) herausgegebene neue, hochinteressante Zeitschrift aufs angelegentlichste; hortologischen, forst- und landwirtschaftlichen Vereinen, Lehranstalten und Versuchsstationen, wie allen wissenschaftlich vorgebildeten Land- und Forstwirten, Gärtnern u. s. w., wird sie auf dem Gebiete der Pflanzenpathologie und des Pflanzenschutzes die erspriechlichsten Dienste leisten.

Krankheiten des Weinstocks.

Im Versuchsjahr war das Wetter sehr regnerisch, trotzdem aber ergaben sich folgende Resultate:

1. Versuche zu Neosho Mo. Auf 2 Weinbergen von 280 und 400 ar, welche mit etwa 20 Varietäten bepflanzt waren, fand folgende Behandlung statt. Erstmals wurde gespritzt vom 26. April bis 24. Mai mit Bordeaurmischung (750 g Kupfersulfat auf 18 l Wasser und 280 g frischer Kalk auf 9 l Wasser, nach dem Erkalten gemischt und verdünnt auf 100 l). Zum zweitenmal wurde gespritzt zwischen 24. und 29. Mai während voller Blüte. Am 5.—7. Juni wurde mit doppelt starker Lösung gespritzt. Um diese Zeit zeigten sich an den nicht behandelten Pflanzen Mehltau und Schwarzfäule, die gespritzten waren gesund. Am 17. Juni

Wisi wurde zum vierten und fünften Male gespritzt mit starker

Lösung; am 15. Juli zum sechsten Male, und zwar wurde, da gewisse Sorten reiften, um deren Fleckigwerden zu vermeiden, Celestewasser angewendet. Am 1. August wurde zum siebten Male mit schwacher Bordeauxlösung gespritzt. Als Erfolg dieser Behandlung ergab sich, daß im Mittel von den behandelten Pflanzen 1% erkrankt waren, von den nicht behandelten 40%. Gegen den sehr häufig auftretenden Mehltau wurde mit Erfolg Schwefel angewendet. Die Qualität der erzeugten Trauben war eine sehr gute.

2. Die Versuche in Greenville S. C.

Hier war infolge der Schwarzfäule im Jahre 1887 ein Rückgang von 75% in der Ernte konstatiert worden. Nach Behandlung mit Bordeauxmischung ergaben die verschiedenen Sektionen bei Besprengungen im April, Mai und Juni etwa $\frac{1}{10}$ % Kranke, die unbehandelten 25—50% Verlust; bei Besprengung im Mai und Juni fanden sich 75% Kranke; wo jede kurative Behandlung unterblieben war zeigten sich 95% erkrankte Pflanzen. Das Versuchsfeld mit thönigem Boden lag südöstlich leicht geneigt. In einem weiteren sandig-lehmigen Versuchsfeld in nördlicher Lage ergaben sich noch bessere Resultate, indem die behandelten Reben keine Erkrankungen aufwiesen, die nicht behandelten 50%.

3. Versuche in Eastham. Va. In den Vorjahren hatten große Verluste durch Schwarzfäule, Anthracnose und falschen Mehltau (*Peronospora*) stattgehabt und es wurden auf dem Versuchsfeld nebeneinander eine Reihe von Mischungen auf ihre Wirksamkeit untersucht. Zur Verwendung kamen:

Bordeauxmischung: 1. Kupfervitriol 2220 g, Kalk 1480 g, Wasser 100 l

2. " 1480 g, " 740 g, " 100 l

Celestewasser: 1. Kupfervitriol 370 g, Ammoniakwasser 0,8 l, Wasser 100 l

2. " 740 g, Sodacarbonat 740 g,
Ammoniakwasser 0,8 l, Wasser 100 l

Ammoniaklösung: Kupfercarbonat 93 g, Ammoniaklösung 1,1 l, Wasser 100 l

Nickelsulfat: Nickelsulfat 93 g, Wasser 45 l

Sublimatlösung: Corrosives Sublimat 31 g, Wasser 100 l

Eisensulfatlösung: 1. Eisenvitriol 2230 g, Kalk 1480 g, Wasser 100 l

2. " 2960 g, " 1480 g, " 100 l

Am besten wirkten die Bordeauxmischungen, wenn sie vor der Blüte verwendet wurden, und die Bespritzung schon im allerersten Frühjahr erfolgte. Celestewasser wirkte gut, allein das Laub wurde stark verbrannt, weshalb große Vorsicht zu empfehlen ist. Bei Verwendung der Bordeauxmischung ergab sich nach Behandlung der Reben zu Anfang Juni eine Ernte von 640 g Trauben per Stock, nach 14 Tage später erfolgter Bespritzung eine Ernte von 1290 g Trauben. Wenig Erfolg zeigten die Nickelpräparate. Im Mai, Juni und Juli war während dieses Jahres sehr regnerisches Wetter.

Es wäre sehr zu wünschen, daß auch in Deutschland auf Grund dieser höchst bemerkenswerten Erfahrungen in Amerika, mit obengenannten Mitteln

Versuche angestellt würden, und gewiß wäre es eine dankenswerte Aufgabe der „Sektion des D. B. V. für Pflanzenkrankheiten“, die einschlägigen Versuche planmäßig unter sachkundiger Kontrolle ins Werk zu setzen.

Statistische Vergleiche über den Obstbau in der Schweiz und in Preußen.

Von Dr. W. May in Pöchlinsdorf bei Wien.

Trotz der schon zu Anfang des vorigen Jahrhunderts herkömmlichen Anregung der preußischen Obstbaumzucht durch staatliche Behörden und Lehranstalten, durch landwirtschaftliche Vereine, gemeinnützige Stiftungen u. s. w. fehlt es in vielen Landesteilen Preußens auch jetzt, nachdem der Nutzen des Obstbaues bei Verwendung örtlich passenden Materials fast für alle Gegenden des preußischen Staates (wie auch andernwärts) durch Versuche nachgewiesen ist, noch immer an Verständnis für diesen wichtigen Zweig der Landeskultur. Es wird demnach nicht ohne Interesse sein, zu zeigen, wieviel namentlich in Preußen dem Obstbaue noch fehlt, um sich dem Entwicklungszustande eines keineswegs besonders begünstigten Nachbarlandes zu nähern.

Nach einer im Mai 1888 veranstalteten Zählung wurden im schweizerischen Kanton Bern¹⁾ auf der für den Obstbau geeigneten Anbaufläche von 232 351 ha, worunter die ertragsfähige Bodenfläche ausschließlich des Waldes, hochgelegener Weiden, sowie der Moor- und Wasserflächen begriffen ist, 2 779 034 Obstbäume gezählt, und zwar kamen Obstbäume

	auf 1 ha auf Obstbaufläche	auf 1 Einwohner
im Oberlande	12,8	4,9
Emmenthale	16	6,7
Mittellande	12	5,2
Oberaargau	16	6,8
Seelande	13,6	5,2
Jura	7,1	4,1
ganzen Kantone 11,9		5,2

Überraschend sind hierbei die ersichtlich geringen Abweichungen vom Durchschnitte trotz der verschiedenen Höhenlage und natürlichen Fruchtbarkeit der einzelnen Landesteile bezw. der verschiedenen Dichtigkeit ihrer Bevölkerung. Dieselbe Gleichmäßigkeit zeigt sich hinsichtlich des Vorkommens der einzelnen Obstbaumgattungen. Unter 100 gezählten Bäumen befanden sich im Durchschnitte des ganzen Kantons Bern: 42 Apfel,

¹⁾ Mitteilungen des bernischen statistischen Bureaus, Jahrgang 1888/89.

22 Kirsch-, 16 Pflaumen-, 14 Birn-, 3 Nuß- und 3 Spalter- bezw. Zwergobstbäume. Ungefähr der dritte Teil der gezählten Bäume stand im Alter von unter 15 Jahren, war demnach noch nicht voll tragbar, wonach falls man nicht eine verstärkte Anpflanzung neuer vervollkommener Sorten annimmt, auf eine vergleichsweise kurze Lebensdauer der vorhandenen Bäume zu schließen sein würde.

Die Obsternte des Jahres 1888 wurde vom einzelnen Baum berechnet auf kg:

im	bei den				
	Äpfeln	Birnen	Kirschen	Pflaumen	Walnüssen
Oberlande	127	100	43	27	28
Emmenthale	127	74	40	14	9
Mittellande	139	89	31	26	26
Oberaargau	173	98	47	26	25
Seelände	200	106	60	43	34
Jura	105	92	34	31	29
ganzen Kanton Bern	143	92	40	30	28

Da ferner die Gesamternte auf 2 172 450 Doppelcentner geschätzt wurde, so entfallen auf das ha Obstbaufläche nicht weniger als 9, und auf den Kopf der Bevölkerung annähernd 4 Doppelcentner Obst, ein Ertrag, dessen wirtschaftliche Bedeutung für die Produzenten, und dessen Gewicht bei der Volksernährung, einer weiteren Erläuterung nicht bedarf.

Vergleichen wir hiermit den Umfang des preussischen Obstbaues, so muß zunächst bemerkt werden, daß derselbe bei der Schwierigkeit einer der vorbeprochenen statistischen Aufnahme entsprechenden Zählung bisher nur unvollkommen hat festgestellt werden können. Die letzte Erhebung über die Zahl der Obstbäume fand in Preußen gelegentlich der Ermittlung der landwirtschaftlichen Bodenbenutzung im Jahre 1878 statt. Aus technischen Gründen mußte sich leider damals die Erhebung auf die Obstbaumzahl und den Obstertrag in denjenigen Gemeinden beschränken, in denen nach dem Urteile der Ortsbehörde der Obstbau von örtlicher Wichtigkeit war. Diese Voraussetzung wurde für 24 843 Gemeinden und Gutsbezirke, also für nur 45 %, der Gesamtzahl derselben bejaht; von je 100 Gemeinden u. s. w. der einzelnen Provinzen hatte hievon Hessen-Nassau mit 76 derartigen Gemeinden den größten, Schleswig-Holstein mit nur 16 den geringsten Anteil. Aus allen Zählgemeinden des Staates wurde das Vorhandensein von zusammen 24 483 905 Obstbäumen nachgewiesen, und der für die Jahre 1878—81 für dieselben Bezirke ermittelte Obstertrag im Durchschnitte auf nur 1 459 580 Doppelcentner jährlich beziffert.

Bei der nicht unbedenklichen Übertragung der für diese Zählgemeinden mit hervorragendem Obstbau gewonnenen Durchschnittswerte auf den Gesamtstaat würde sich der Besitz des letzteren auf etwa 53 800 000 Obstbäume mit einem Jahresertrage von 3 230 000 Doppelcentnern Obst berechnen lassen. Begreift man nun die Gesamtfläche der Liegenschaften nach Abzug der Holzungen und Wasserstücke sowie des Obe- und Urlandes

als zum Obstbau geeignetes Kulturland, so ergibt sich für Preußen ein mögliches Obstbauareal von 26 043 480 ha. Es würden danach für das ha vorhanden sein

	Obstbäume	ein Obstetrag von kg
in Preußen	2	12
im Kanton Bern	11,9	900

und geerntet werden für den Kopf der Bevölkerung

in Preußen (Bevölkerung von 1880) rund	12 kg
im Kanton Bern (Bevölkerung von 1887) rund	400 kg

Daß im Deutschen Reiche ein über die heimische Produktion hinausgehender Bedarf an Obst vorliegt, ergibt schon die erhebliche Mehrein- fuhr desselben; denn es wurden beispielsweise im Jahre 1887 über 900 000 Doppelcentner frisches und über 300 000 Doppelcentner ge- trocknetes Obst in das Reichszollgebiet mehr ein- als ausgeführt.¹⁾

Mitteilungen.

Kompott aus Birnen. Schon länger als 10 Jahre werden in meinem Hause je nach Bedarf des letzteren, und Vorrat an den betr. Birnen, Kompotts aus Birnen durch Einmachen in Blechbüchsen hergestellt. Am vorzüglichsten schmeckt so die Williams gute Christbirne (gestreift und ungestreift) und Andanten an den Kongreß, weit feiner als die weiße Herbstbutterbirne, welcher z. B. die Forellenbirne aus passender Lage bei mir gleichstand, und sicher noch andere (z. B. Boses Flaschenbirne, Hoyerwerder, Gute graue Capiaumont wegen ihres Gewürzes) gleich kommen werden. Ich habe sehr feines, resp. teures Obst in Blechbüchsen und sonst konserviert da- gegen geprobt, und feines, auch nicht die Pfirsich hat sie übertroffen, nicht bloß nach meinem, sondern auch nach dem Geschmacke anderer. Das kalms- oder mustateller- artige Gewürz der Williams guten Christbirne wird in dieser Form noch verfeinert, und es hat so selbst denen imponiert, welchen das Gewürz der Birne in rohem Zustande zuwider war. Nicht einmal, sondern öfter bin ich in allem Ernste gefragt worden, ob das wirklich heimisches Obst und Fabrikat, und nicht französisches oder Bozener sei.

Da die Aufgabe der Obstverwertung zumeist dadurch gelöst wird, daß man das Obst zum Dauerprodukt macht, und da gerade die Sommerbirnen mit ihrer Vergänglichkeit den Obstbauer oft zur Verschleuderung drängen, so wird es geraten sein, vor allem die Versuche mit den Sommerbirnen anzustellen resp. fortzuführen. An Absatz wird es nicht fehlen. Die Art der Zubereitung anlangend, so ist zutreffend, daß die Birnen nur in tafelfeinem Zustande, in welchem sie ihr ganzes Gewürz entwickeln, zu verwenden sein werden; ob zerschnitten oder ganz, wird für das Pro- dukt gleichgiltig sein, war es wenigstens bei mir. Und nicht zu übersehen ist, daß recht schöne große Früchte zugleich eine oft erwünschte Tafelzierde bilden. Die reifen Früchte werden geschält, in den Blechbüchsen mit dünn geläutertem Zucker, dem ein wenig guter Essig zugesetzt ist, so übergossen, daß die Büchse knapp voll wird, und in den sodann verbleibten Blechbüchsen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht. So

¹⁾ In den Jahren 1888 und 1889 wurden in das Deutsche Reich eingeführt: frisches Obst 703 390 bzw. 687 338 D.Ctr., getrocknetes Obst 300 301 bzw. 364 231 D.Ctr. ausgeführt: frisches Obst 276 494 bzw. 189 799 D.Ctr., getrocknetes Obst 3953 bzw. 3012 D.Ctr.

haben sie sich bei mir 3 Jahre gehalten und schmeckten da noch wie ganz frisch und hochfein.

Zu bemerken ist noch für Williams gute Christbirne und Andenken an den Kongreß, daß beide, um ihre Vorzüge zu erlangen, nicht bis zur vollen Reife am Baume bleiben dürfen, sondern gepflückt werden müssen, wenn sie zu gelben beginnen, betreffs Andenken an den Kongreß, daß sie nur in wenigstens mittlerer Lage das zu diesem Zwecke erforderliche Gewürz erhält, während ich die Williams aus jeder Lage verwendet habe.

Weinhandel und Weinbau in der Regenschafft Tunis. Nach den statistischen Veröffentlichungen der Tunesischen Zollverwaltung bezifferte sich im Tunesischen Finanzjahre 1306 (13. Oktober 1888 bis 12. Oktober 1889) die Einfuhr von Weinen und Spirituosen in Tunis auf 2902413 Piafter (1 Piafter = 48.6 Pfennige) Wert, gegen 3062985 Piafter im vorhergehenden Finanzjahre 1305, die Ausfuhr dieser Artikel hingegen auf 66270 Piafter Wert. Die Einfuhr von Weinen und Spirituosen weist somit gegen das Vorjahr einen Rückgang von 160572 Piaftern auf. Von dieser Einfuhr entfallen auf:

Italien	1429 126 Piafter
Algerien	231 075 "
Frankreich	955 482 "
Oesterreich	202 697 "

und zwar für das zuletzt genannte Land ausschließlich für Spiritus eigenen und deutschen Fabrikates. Bei dem regen Eifer, mit welchem der Weinbau in der Regenschafft Tunis betrieben wird — zur Zeit ist ein Areal von 5143 Hektar mit Reben bepflanzt, welches im Jahre 1888 eine erstmalige Ernte von 15 000 Hektolitern, im Jahre 1889 einen Ertrag von 32 600 Hektolitern ergeben hat — sieht zu erwarten, daß in nicht ferner Zeit Tunesien, gleichwie sein Nachbarland Algerien im stande sein wird, nach Deckung des Selbstbedarfs aus Eigenbau, leichte, billige Landweine auszuführen. Die amtliche Statistik führt übrigens zum erstenmal im abgelaufenen Finanzjahre eine Ausfuhr von Wein, und zwar wie erwähnt, im Werthetrage von 66270 Piaftern auf. Bei der günstigen Entwicklung des von den französischen Kolonisten thätkräftig in Angriff genommenen Weinbaues sieht schon für die nächsten Jahre eine erhebliche Steigerung dieser Ausfuhrziffer zu erwarten.

Die Weinkultur und der Weinhandel Persiens. Die Weintraube findet man in Persien in großer Fülle und Mannigfaltigkeit vor. Man kann sie in den meisten einheimischen Bazars zum Preise von $1\frac{3}{4}$ —17 Pfennige das Pfund kaufen. Ausgeführt wird dieselbe meist in der Form von getrockneten Rosinen. Ueber die Menge der Ausfuhr läßt sich nichts Genaues mit Bestimmtheit sagen, denn während die einen behaupten, daß jährlich gegen 200 000 Kisten Rosinen im Werte von über 2800 000 Mark aus dem Norden Persiens nach Rußland versandt werden, gibt der statistische Bericht die Ausfuhr vom Jahre 1888/89 im Werte von nur 820 000 Mark an, ein Unterschied, welcher sich nicht erklären läßt. Obgleich den Persern die Fabrikation von Wein und anderen Spirituosen durch das Gesetz verboten ist, so wird dennoch in vielen Gegenden des Landes der Nebenfaß zu Wein gemacht, wenn dieses auch größtentheils von Europäern und Armeniern geschieht. Die Trauben aus den Weinbergen von Schiras, Hamadan, Kasvin und Isbahan werden ihrer Vorzüglichkeit halber sehr geschätzt. Besonders aber erfreut sich der von Schiras kommende Wein eines großen Rufes und soll derselbe nach einer mehrjährigen Lagerzeit ein ganz vorzügliches Getränk abgeben. Die Ausfuhr in diesem Artikel ist gegenwärtig noch ganz unbedeutend.

Persien hat Ueberfluß an Früchten aller Art — Melonen (süße und Wassermelonen), Granatäpfel, Orangen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Aprikosen-Pflaumen, Quitten, Feigen, Maulbeeren und Datteln. Mit der zuletzt genannten Obstgattung wird in den Küstenländern des persischen Golfes ein beträchtlicher Handel getrieben.

Personalnachrichten.

Herr Hofgärtner Emil Sello in Potsdam wurde am 1. April pensioniert.
 Herr Hofgärtner G. Fintelmann in Hannover wurde zum Nachfolger des königl. Garteninspektors Bitter nach Wilhelmshöhe bei Kassel berufen.
 Herr Hofgärtner Walter in Charlottenhof, wird Hofgärtner der Kaiserin Friedrich auf Schloß Friedrichshof am Taunus.

Deutscher Pomologenverein.

Im Einverständnis mit dem Vorstande erlaubt sich der unterzeichnete Ausschuß die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins zu einer Sitzung nach Bremen

am Sonnabend den 6. Juni cr., nachmittags 5 Uhr, in den Räumen im Bürgerpark, welche die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft freundlichst uns zur Verfügung gestellt hat, einzuladen.

Erwaigende Aenderung betr. der Lokalitäten wird durch Plakat am Bureau der Ausstellung bekannt gegeben.

Tages-Ordnung:

1. Bericht des Ausschusses über seine bisherige Thätigkeit.
 2. Mitteilung über im September d. J. abzuhaltende Obstmärkte in Berlin, Hamburg und Frankfurt a. Main.
- Hamburg, den 30. April 1891.

Der Deutsche Pomologenverein
 Ausschuß für Organisation des Obsthandels
 J. W. Schabert, z. B. Vorsitzender.

Während der Zeit der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft finden verschiedene interessante Ausflüge, u. a. ein Ausflug nach Soltau zur Besichtigung der großen Beerenobst-Pflanzungen und Beerenwein-Kellereien des Herrn Kommerzienrat Röder statt, worüber Herr Redakteur Kühn-Mirdorf sich erbietet, den Mitgliedern des Deutschen Pomologenvereins auf Anfrage nähere Auskunft zu geben.

Deutscher Pomologenverein
 Ausschuß für Organisation des deutschen Obsthandels.

Versammlung am 6. Juni cr., morgens 10 Uhr,
 in Bremen im Bürgerpark,
 dicht neben der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

Tages-Ordnung:

1. Mitteilungen des Vorstandes.
2. Obstmärkte im Jahre 1891.

Der Vorstand
 J. W. Schabert, z. B. Vorsitzender.

Versammlung des Deutschen Pomologenvereins „Sektion Schlesien“ zu Breslau, im Hotel „König von Ungarn“ am Sonntag den 15. Februar 1891.

Die „Sektion Schlesien“ des Deutschen Pomologenvereins hielt am 15. Februar d. J. 11 Uhr vormittags im Saale des Hotels „König von Ungarn“ zu Breslau eine Versammlung ab, unter dem Vorsitz ihres Geschäftsführers Garteninspektor Goeßke-Proskau.

Den ersten Gegenstand der Besprechung bildete die Frage:

„Ist die Abhaltung eines Obstmarktes zu Breslau im Herbst dieses Jahres erwünscht?“ Wie der Vorsitzende ausführte, ist in den letzten Jahren das Bestreben zu Tage getreten, das Obst besser als bisher zu verwerten, namentlich den Ueberfluß an Obst durch rationelle Konservierung und Verarbeitung desselben zu Obstwein und sonstigen Obstprodukten auf obstarre Jahre zu verteilen. Der Deutsche Pomologenverein sei ferner bemüht, den Handel mit Obst zu fördern und in die richtigen Bahnen zu leiten. Zu diesem Zwecke habe sich innerhalb des Vereins eine eigne Sektion gebildet. In Berlin seien bereits Obstmärkte abgehalten worden; auch in Hamburg, Frankfurt a. M. und in andern großen Städten gehe man mit der Absicht um, Obstmärkte zu veranstalten, um sowohl dem großen Publikum Gelegenheit zu geben, gutes Obst direkt vom Produzenten zu beziehen, als auch wiederum dem Obstzüchter es zu ermöglichen, sein Obst direkt an den Konsumenten und zwar zu besseren Preisen abzusetzen, als dies auf dem Wege des Zwischenhandels geschehen kann. In Schlesien werde ja bekanntlich viel Obst produziert und Breslau sei ein wichtiger Absatzmarkt, so daß die Wahl dieses Ortes für den vorliegenden Zweck nur allein in Betracht kommen könne.

Baumschulenbesitzer Eichler-Grünberg, welcher Mitglied der vom Deutschen Pomologenverein eingesetzten Kommission für Förderung des Obsthandels ist, teilt die Bestimmungen der von letzterer festgesetzten Marktordnung mit und bemerkt, daß in Hamburg schon seit einigen Jahren mit Erfolg Obstmärkte abgehalten worden seien. Die daselbst gemachten Erfahrungen seien der Marktordnung zu Grunde gelegt worden. Die Obstmärkte würden sehr bald eine bessere Belehrung des Publikums bewirken über den Wert der einzelnen Obstsorten, sowie darüber, welche Sorten für die verschiedenen Wirtschaftszwecke besonders geeignet sind. Es sei durch ein solches Unternehmen sicherlich eine Förderung des schlesischen Obstbaues zu erwarten.

Landrat von Heuß-Brieg begrüßt das Projekt eines Obstmarktes in Breslau als ein sehr nützlich und wünscht, daß den Verkäufern aufgegeben werde, die Obstsorten unter ihrem richtigen pomologischen Namen zum Verkauf zu stellen.

An der weiteren Debatte beteiligen sich die Herren: Landschaftsgärtner Büttke-Breslau, Stadtgärtner Richter-Breslau, Kreisbaumgärtner Stranwald-Gnadenfeld. Das Resultat derselben ist die Wahl einer Kommission, welche alle weiteren Schritte zur Abhaltung eines Obstmarktes in Breslau vorbereiten soll. In diese Kommission werden gewählt die Herren: Baumschulenbesitzer von Drabizim, Stadtgärtner Richter, ein Vertreter der Firma Schindler u. Gude, ein Vertreter der Firma Schulz u. Schnabel, Obergärtner Schütze, Landesbauinspektor Sutter, Handelsgärtner Dammann, Fabrikbesitzer Voeller, Sektionsgärtner Fettinger, Landschaftsgärtner Büttke, sämtlich aus Breslau; ferner Baumschulenbesitzer Behnisch-Dürrgoz, Baumschulenbesitzer Guder-Carlowitz, Wanderlehrgärtner Siegert-Biegnitz, Baumschulenbesitzer Eichler-Grünberg, Kreisbaumgärtner Stranwald-Gnadenfeld, Obergärtner Peider-Hertwigswalde und Garteninspektor Goeßke-Proskau. Den Vorsitz der Kommission übernimmt Herr von Drabizim.

Als zweiter Punkt der Tagesordnung kommt zur Besprechung der Antrag:

„mit der im kommenden Herbst zu Brieg bei Gelegenheit der Wander- und Delegiertenterversammlung schlesischer Gartenbauvereine abzuhaltenden Aus-

stellung eine Sonderausstellung von schlesischen Provinzialobstsorten zu veranstalten, behufs Erforschung und Sichtung der in Schlessen verbreiteten älteren Kernobstsorten, soweit sie den Pomologen noch unbekannt, d. h. noch unbeschrieben sind und soweit sie auf Erhaltung Anspruch machen dürfen.“

Nach den Äußerungen des Antragstellers, Obergärtner Peider-Hertwigswalde, ist die Sektion Schlessen, welche doch wohl in erster Stufe den Obstbau der Reichs- und Provinz zu fördern habe, ganz besonders dazu berufen, sie zu erforschen, welchen Schatz von wertvollen Obstsorten die Provinz in sich birgt, Sorten, die zwar ihre Beurkundung von einem pomologischen Standesamte noch nicht erhielten, die aber gleichwohl in Schlessen seit geraumer Zeit ihre Heimat- und Existenzberechtigung haben. Um solche Sorten resp. ihre Verbreitung und ihren wirtschaftlichen Wert für den Obstbau Schlessens genauer kennen zu lernen und der Sektion vorzuführen, dürfte die im nächsten Herbst in Brieg stattfindende Ausstellung eine willkommene Gelegenheit bieten. Selbstredend sollten nur solche Sorten vorgeführt werden, die nach dem Urteil ihrer Besitzer für die betreffende Gegend oder für gewisse größere Bezirke wertvoll und unentbehrlich sind. Die Mitwirkung des Provinzialverbandes Schlessischer Gartenbauvereine würde zur Verwirklichung dieses Vorschlags sicherlich zu erlangen sein, wenn sich der Vorstand mit dem genannten Verbands- und mit der Ausstellungsleitung in Verbindung setzt. Für die Ausstellung solcher Lokalsorten sollten besondere Formulare entworfen und verteilt werden, die von den Ausstellern sorgfältig ausgefüllt mit den Früchten einzuliefern sind. Das Formular könne vielleicht eine Fassung wie auf Seite 101 vorgeführt, erhalten.

Um das Sammeln solcher Ausstellungsfrüchte in den Lokalvereinen zu erleichtern, sollte ein Ausschuss von 2-3 Mitgliedern die Sache in die Hand nehmen. Die ausgestellten Früchte sind von einer aus der Mitte der Sektion zu bildenden Sachkommission sorgfältig zu studieren. Das Ergebnis ist in einem eingehenden Bericht niederzulegen. Nach 2-3maliger Wiederholung solcher Ausstellungen wird es sich bald herausstellen, ob und welche Lokalsorten eine fernere Verbreitung und besondere Empfehlung verdienen.

Vandrat von Reuß-Brieg spricht Herrn Peider seine Zustimmung und seinen Dank für die gemachten Vorschläge aus und ist überzeugt, daß hierdurch noch manche wertvolle Obstsorte der Vergessenheit entrispen werden wird.

Garteninspektor Gosecke-Proskau verspricht als Sekretär des Provinzialverbandes die thatkräftige Unterstützung im Namen des letzteren. Weitere Anregung hierzu würde das Verbandsorgan geben.

Der Antrag wird allseitig angenommen. Ebenso findet ein Zusatzantrag des Gartenbaulehrers Müller-Brieg Annahme: „Der Deutsche Pomologenverein, Sektion Schlessen, wolle dafür Sorge tragen, daß das vom Deutschen Pomologenverein empfohlene Normalsortiment, ebenso die für Schlessen besonders empfohlenen Obstsorten auf der Brieger Ausstellung ausgestellt werden.“ Eine lebhafteste Debatte entspann sich weiter über die Frage:

„Sind die Kronen der Obstbäume an Straßen zweckmäßiger in breiter Pyramidenform oder in sogenannter Basen- oder Becherform zu erziehen?“

Obergärtner Peider-Hertwigswalde hat diese Frage zur Diskussion gestellt, nicht weil unter den Praktikern etwa noch ein Zweifel über die zweckmäßigste Kronenform herrsche, sondern weil der sogenannten Basen- oder Kelchform der Krone im Gegensatz zur Pyramidenform gerade in Schlessen von einflußreicher Seite das Wort geredet werde. In einer illustrierten Anleitung zur erfolgreichen Pflanzung und Pflege der Obstbäume an Straßen von Herrn Landesbauminspektor Sutter heißt es unter 7, das Besondere: „Durch den Schnitt kann man der Baumkrone eine Pyramiden- oder Kelchform geben. Die Kelchform ist jedoch vorzuziehen, weil dadurch eine breite, luftigere Krone und deshalb auch mehr und besser ausgebildete Früchte erzielt werden.“ Die Behauptung, daß ein Kelch- oder Basenbaum mehr und schönere Früchte liefere, sei entschieden zu bestreiten. Selbst bei Zwergbäumen ist diese Form viel angefochten worden, und schließlich als unpraktisch fast gänzlich außer Gebrauch gekommen. Für die Richtschnur, besonders die Landwirte Schlessens, welche Obstbäume pflanzen wollen, dürfte es ohne Zweifel

Schlesische Lokal-Obstsorten

gesammelt und ausgefüllt durch:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kommissions- Bemerkungen.
a) Haupt- und Nebenname der Sorte	Welche äußeren Merkmale an der Frucht	Geschmack u. innere Be- schaffen- heit der Frucht	Wann wird die Frucht ge- nügweis? Wie lange behält sie denselben Wert, d. h. wie lange dauert sie?	Ist die Einführung oder Her- kunft der Sorte be- kannt? Wo ist sie ver- breitet?	Wie ist die Tragbar- keit des Baumes? ob früh? oder später? Wo erst reich- lich?	In welchen Lagen und in welchem Boden hat sich die Sorte tragbar und gut ge- zeigt?	Wie ist der Wuchs und der Kronenbau älderer trag- barer Bäume? (Hochstämme.)	Beigt sich der Baum empfindlich oder un- empfindlich gegen Kraut- heiten? gegen strenge Kälte?	
b) Besitzer der Sorte	Welche Größe? Gefalt? Farbe?	geeignet für Tafel? Markt? Küche? Dörre?							

von Wert sein, einen Entscheid über diese Frage auch von dieser Stelle aus zu erhalten. Deshalb ersucht Redner die Sachmänner, sich darüber auszusprechen.

Wie der Vorsitzende mitteilt, ist diese Frage bereits auf der Pomologenversammlung zu Hamburg Gegenstand der Besprechung gewesen, und habe man für Straßenbäume der Pyramidenform der Krone vor der Becherform den Vorzug gegeben. Landesbauinspektor Sutter-Breslau hat die Erfahrung gemacht, daß die Becherform für Straßenbäume ganz zweckmäßig sei, namentlich, wenn es sich darum handle, rasch Früchte zu erzielen. In der Provinz Hannover habe er vielfach Gelegenheit gehabt, sich von den Vorteilen dieser Form zu überzeugen. Lediglich aus diesem Grunde habe er sie auch für Schlesien empfohlen.

Wanderlehrgärtner Sigert-Liegnitz kann sich nach seinen Erfahrungen in Schlesien nur für die pyramidale Kronenform erklären. Wo dieselbe nicht anzuwenden sei, solle der Krone eine hochkugelige Form gegeben werden.

Stadtgärtner Richter-Breslau bezeichnet die Pyramidenform der Krone als die natürliche, weil die Obstbäume meist in der Pyramidenform wachsen. Man sollte sich hüten, willkürlich in diesen natürlichen Trieb einzugreifen.

Gartenbaulehrer Müller-Wrieg führt aus, daß die pyramidale Kronenform ferner auch dazu beitrage, den Baum gegen äußere Einflüsse zu schützen.

Nach einem Resümé des Vorstehenden über die ausgesprochenen Ansichten, erklärt sich die Versammlung damit einverstanden, daß in den allermeisten Fällen der Pyramidenform der Straßenbäume der Vorzug zu geben sei, während andere Formen nur in ganz besonderen Fällen anzuwenden seien.

Zu der nun folgenden Frage:

„Ist eine Aenderung oder Ergänzung der vom Provinzialverbande schlesischer Gartenbauvereine aufgestellten Liste der für Schlesien empfohlenen Obstsorten wünschenswert oder nicht?“

teilt der Vorsitzende mit, daß seitens des genannten Verbandes seit mehreren Jahren an der Aufstellung eines Keinen, allgemein zu empfehlenden Sortimentes von Obstsorten für Schlesien gearbeitet worden ist. Zunächst ist eine Liste von je 10 Sorten Äpfel und Birnen für Chaussees aufgestellt worden. Es sind folgende:

- a) 10 Äpfel: Winter-Goldparmäne, Große Kaffeler Reinecke, Großer rheinischer Bohn-Ä., Baumanns Reinecke, Fraas' Sommer-Galvill, Parfers Popping, Purpuroter Coustnot, Weißer Winter-Taffet-Ä., Landsberger Reinecke, Boiken-Ä.
- b) 10 Birnen: Rote Bergamotte, Siegels Winter-Butterbirne, Gute Graue, Prinzessin Marianne, Leipziger Rettigbirne, Punctierter Sommerdorn, Salzbürger, Gute Louise von Avranches, Wildling von Moite, Colomas Herbst-Butterbirne.

Außer diesen wurden für Gärten in Schlesien empfohlen:

- a) 10 Äpfel: Grabensteiner, Gelber Richard, Charlamowski, Virginischer Rosen-Ä., Danziger Kant-Ä., Ananasreinecke, Englische Spital-Reinecke, Orleans-Reinecke, Goldreinecke von Blenheim, Harberts Reinecke.
- b) 10 Birnen: Köstliche von Charneux, Blumenbachs Butterbirne, Dieß Butterbirne, Esperens Herrnbirne, Williams Christbirne, Napoleons Butterbirne, Grumbower-B., Herzogin von Angoulême, Farbenponts Winter-Butterbirne, Forellenbirne.
- c) 10 Kirichen: Koburger Mai-Herz kirche, Ochsen-Herz kirche, Werbersche frühe schwarze Herz kirche, Hedelfinger Riesenkirche, Große schwarze Knorpelkirche, Winklers weiße Herz kirche, Große Prinzessin kirche, Rote Maikirche, Königin Hortensia, Doppelte Rote.
- d) 10 Pflanzen: Kirke-Bil., Esperens Gold-Bil., Jefferson, Washington, Große grüne Reineclaude, Frühe Reineclaude, Gelbe Mirabelle, Italienische Zwetsche, Hauszwetsche, Englische Zwetsche.

Während Landesbauinspektor Sutter-Breslau noch einige Sorten in der Liste aufzunehmen, und dafür einige andre zu streichen wünscht, sprechen sich andere Redner entschieden dafür aus, an dieser nach so vielen Mähen einmal aufgestellten Liste nichts zu ändern. Infolgedessen erklärt sich die Versammlung mit dem vom Provinzialverbande Schlesien empfohlenen Sortiment einverstanden.

Im Anschluß an diesen Gegenstand teilt Landesbauinspektor Sutter-Breslau noch mit, daß er seitens des Oberpräsidenten der Provinz Posen aufgefordert worden sei, eine Auswahl von Obstsorten vorzuschlagen, welche sich für die Provinzen Posen und Westpreußen eignen würden. Für diesen Zweck möchte er vorschlagen:

- a) von Äpfeln: Charlamowski, Prinzenapfel, Bangtons Sondergleichen, Landsberger Reineite, Winter-Goltsparmane, Baumanns Reineite, Grosse Kasseler Reineite, Purpurroter Cousinot, Welschweining, Bohnapfel.
- b) von Birnen: Bunte Julidörn, Salzburger, Gute Graue, Rufffuß, Prinzessin Marianne, Punktierter Sommerdorn, Graue Herbst-Butterbirne, Grumb-tower-B., Wilöling von Motte, Viels Butterbirne.

Der Vorsitzende bezweifelt, ob sich einzelne Sorten dieser Liste, wie z. B. Prinzenapfel, für die erwähnten Provinzen eignen dürften, und stellt den Antrag, die Versammlung möge Herrn Sutter ersuchen, von der Aufstellung einer besonderen Liste für die Provinzen Posen und Westpreußen Abstand zu nehmen, und die für Schlessien empfohlenen Sorten auch für die dortigen Verhältnisse als geeignet zu empfehlen. Die Versammlung beschließt demgemäß.

Weiter stand zur Verhandlung die Frage:

„Ist die Anpflanzung der Haselnüsse im großen lohnend und liegen bei uns Erfahrungen mit größeren Pflanzungen in Schlessien vor?“

Der Vorsitzende führt aus, daß die Kultur der Haselnüsse im allgemeinen bei uns noch viel zu wenig beachtet wurde. Namentlich zur Weihnachtszeit gehe noch viel Geld für Haselnüsse ins Ausland. Durch eine häufigere Anpflanzung könne der Import der Nüsse verringert und die dafür entfallenden Beträge dem eigenen Lande erhalten werden. Um beim Anbau einen großen Erfolg zu haben, müsse die Anzahl der Sorten beschränkt werden, da, wie bei andern Obstarten, auch bei den Haselnüssen die verschiedenen Sorten auch einen verschiedenen Kulturwert haben. Er ersuche die Versammlung um Mitteilungen über größere Anpflanzungen in Schlessien.

Obergärtner Scholz-Birlau teilt mit, daß der Fürst von Pleß in Kunzendorf (Kreis Schweidnitz) im Jahre 1887 eine Anlage von 6 Morgen habe herstellen lassen, um Haselnüsse im großen zu produzieren. Es seien dafelbst gegen 40 Sorten angebaut.

Baumschulenbesitzer Eichler-Grünberg berichtet über eine größere Anlage in Grünberg, die auf lehmigen Boden angepflanzt worden sei. Der Ertrag sei hier gleich Null gewesen so daß man die Anlage wieder habe eingehen lassen.

Wanderlehrgärtner Siegert-Viegnitz erzählt, daß sich eine große Haselnußanlage in Binzig befände und sehr gute Geschäfte mache. Ferner sei in Rannerswalden bei Herrn von Lösch eine 2 Morgen große Anlage mit Zwischenpflanzungen von Obstbäumen. Die Haselnüsse hätten dafelbst gute Erträge gebracht.

Eine weitere Anlage habe ein Gutsbesitzer in der Nähe von Grottau gemacht. Dieselbe habe aber aus dem Grunde bisher noch keine hohen Erträge geliefert, weil beim Pflanzen Sämlingssträucher benutzt wurden, die erst viel später tragbar werden als Safer oder Veredlungen.

Der Vorsitzende bemerkt, daß die Engländer die langen Nüsse, namentlich die Lambertsnüsse bevorzugen, was allerdings auch wegen der Feinheit des Geschmacks, der Haltbarkeit der Nüsse und der Tragbarkeit der Sträucher gerechtfertigt sei. Die Früchte der Lambertsnüsse seien zwar nicht so groß und in die Augen springend, wie die Zellersnüsse, aber man müsse dem Publikum klar machen, daß oft eine kleine Nuß viel besser schmecke als eine große. Die Haselnüsse sollten nicht bloß als Nuss- und Dessertfrüchte, sondern auch als Ersatz für Mandeln bei Backwerk und Konfitüren Verwendung finden. Um den verschiedenen Ansprüchen zu genügen, hat Redner nach seiner langjährigen Erfahrung mehrere Kollektionen von je 10 empfehlenswerten Sorten zusammengestellt, und zwar:

- a) Kollektion für die Großkultur, enthaltend 10 Sorten, die sich durch reichen Ertrag und guten Geschmack auszeichnen: Rote Lambertsnuß, Weiße Lambertsnuß, Northamptonshire, Spanische Lambertsnuß, Hallische Riesennuß, Edige Barceloner, Burchardis Zellersnuß, Richards Zellersnuß, Fröhe lange Zellersnuß, Römische Nuß.

- b) Kollektion für Feinschmecker, enthaltend 10 Sorten, die sich besonders durch ihren angenehmen Wohlgeschmack auszeichnen: rote Lambertsnuß, Weiße Lambertsnuß, Northamptonshire, Emperor, Kaiserin Eugenie, Prinzessin Royal, Gelbe Barcellooner, Rote Lambertsnuß, Jeeves Sämling, Trapezunter Kaiserhasel.
- c) Kollektion von Schauffrüchten, enthaltend 10 Sorten mit besonders großen ansehnlichen, oder durch ihre Form und Färbung interessanten Früchten, die sich zu Ausstellungen, Fruchtarrangements Tafeldekorationen zc. eignen: Große bunte Zellernuß, Römische Nuß, Dandnuß, Wunder von Bollwiler, Bergers Zellernuß, Truchsch' Zellernuß, Neue Niefennuß, Ludolphs Zellernuß, Gallische Niefennuß, Niefens Zellernuß.

Beim Beschreibung und Abbildung dieser Sorten verweist Redner auf das von ihm herausgegebene, bei Paul Parey in Berlin erschienene größere Werk: „Die Haselnuß, ihre Arten und ihre Kultur.“ Zur Demonstration war ein größeres Sortiment von Haselnußen ausgestellt, darunter auch die von Herrn Peider in Hertwigswalde gezüchteten neuen Sorten: Neue Niefennuß, Schlesiern und Lourens Zellernuß.

Seitens des Komites für die im Jahre 1892 in Verbindung mit der Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter zu Breslau stattfindenden allgemeinen deutschen Obstausstellung, wird der Versammlung Mitteilung gemacht, daß als Eröffnungstag der 21. September 1892 in Aussicht genommen sei, und daß die Ausstellung voraussichtlich im Schießwerder werde abgehalten werden. Die Versammlung erklärt ihre Zustimmung zu dem vorgeschlagenen Zeitpunkte der Ausstellung.

In Angelegenheit der geplanten Ausstellung ist ferner folgendes Schreiben nebst Antrag des Herrn Dr. Sorauer-Breslau eingegangen:

„Um der in Breslau mit der Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in Aussicht genommenen Ausstellung eine noch größere Vielseitigkeit zu geben, beabsichtigt der Unterzeichnete, bei der Ausstellung auch eine Abteilung für Krankheiten der Obstbäume einzurichten.

Es ist zum erstenmal, daß die Krankheiten der Obstbäume bei einer Pomologenversammlung vorgeführt werden sollen und es dürfte sowohl für das große Publikum, als auch für die Obstzüchter selbst nicht ohne Vorteil sein, die Krankheiten unter ihren richtigen Namen und mit kurzer Erklärung kennen zu lernen.

Zur Erlangung recht demonstrativer Exemplare ist es wünschenswert, daß sich alle Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins und speziell die Mitglieder der Sektion Schlesien durch Einsendung kranker Stämme und Zweigstücke, sowie sonstiger Präparate, an dieser Ausstellung beteiligen.

Da man aber behufs richtiger Bestimmung und Zusammenstellung das eingehende Material vorher kennen lernen, bez. bearbeiten muß, und da sich eine reichhaltige Sammlung guter Beispiele nur langsam zusammenfindet, stellt der Unterzeichnete den Antrag, daß schon jetzt die Mitglieder der „Sektion Schlesien“ aufgefordert werden, durch Einsendung charakteristischer Krankheitsformen von Obstgehölzen an den Unterzeichneten an der Herstellung der Sammlung alsbald mitzuwirken.

Breslau, den 13. Februar 1891.

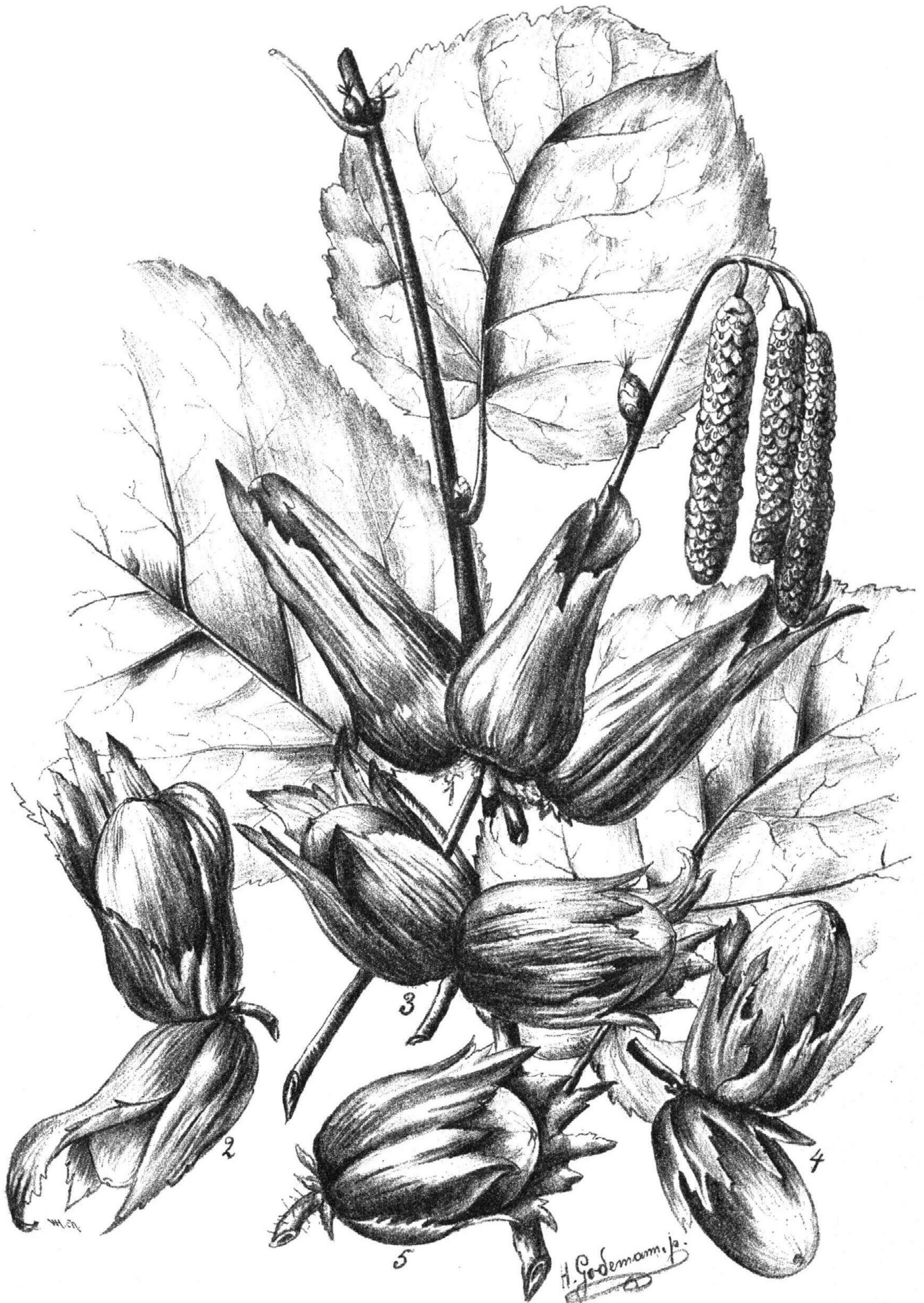
Dr. Paul Sorauer.

Die Versammlung erklärt sich mit dem gemachten Vorschlage einverstanden und der Vorsitzende ersucht alle Interessenten, Herrn Dr. Sorauer bei der Durchführung seines Planes durch rechtzeitige Einsendung zu unterstützen.

Schließlich zeigt der Vorsitzende noch eine von E. Paul in Münsterberg erfundene und zur Ansicht eingesandte Fangeinrichtung für Wanzen und andere Insekten vor, und gibt der Versammlung Kenntnis von einer brieflichen Mitteilung des Herrn A. G. Rübiger in Jastrzebn, welcher Versuche gemacht hat, Kampen mit heißem Wasser oder Dampf zu vernichten, zu welchem Zwecke er eine kleine Lokomotive mit Dampfsapparat konstruiert hat.

Hierauf Schluß der Sitzung.

Franz Goeschke.



Fünf wertvolle Haselnussarten.

1. Rote Lambertsnuss. — 2. Bandnuss. — 3. Hallesche Riesennuss. — 4. Grosse lange Zellernuss. —
5. Wunder von Bollweiler.

Fünf wertvolle Haselnußsorten.

Auf beistehender Tafel sehen wir fünf der besten Haselnüsse auf einem Bilde vereinigt. Die kurzen Beschreibungen hierzu sind abgekürzt dem vorzüglichen Werke „Die Haselnuß, ihre Arten und ihre Kultur“, von Garteninspektor Franz Götsche entnommen.

Nr. 1. Rote Lambertnuß. (Blutnuß, Rotnuß.)

Eine der ältesten bekannten Haselnüsse, stammt aus dem südlichen Europa. Der niedrige buschige Strauch breitet sich durch Schößlinge sehr aus und trägt mittelgroße, rundliche, reich behaarte, bräunlich grüne Blätter, die jungen Triebe und Blätter sind etwas rötlich schillernd. Die mittelgroßen Früchte sind länglich zugespitzt, eiförmig, an der Spitze meist abgestumpft, von dunkelbrauner Farbe und an der Spitze graufilzig. Die große Hülse ist an der Basis dick oder lederartig, mit Drüsenhaaren besetzt, sie umschließt die Nuß fest und ist nur wenig zerschligt; bei der Reife fällt die Nuß durch seitlich entstehende Spalten heraus. Die dunkelbraune, später schwarzbraune Schale ist oben graufilzig. Der Kern füllt die Schale vollständig aus, ist länglich oval und von angenehm süßem Geschmack. Die glatte, feine, leicht abziehbare Kernhaut ist anfangs karminrot, später glänzend dunkelbraunrot.

Diese Sorte blüht mittelfrüh, die sehr frühe Reifezeit fällt, je nach dem Klima, auf Mitte bis Ende August, sie ist eine der fruchtbarsten und deshalb zu allgemeinem Anbau empfehlenswertesten Sorten.

Nr. 2. Bandnuß. (Bandartige Nuß, Große Lambertnuß, Bond Nut, Large Bond Nut.)

Eine vor 40 Jahren aus England eingeführte Sorte, deren Namen von der bandartigen Streifung der Schale herrührt. Der mäßig wachsende Strauch trägt große, oval-rundliche Blätter mit breiter Spitze und wenig seitlichen Einschnitten. Die großen Früchte sind lang eiförmig, etwas flachgedrückt und der Spitze zu abgerundet; an den Seiten sind sie mit flachen Längsfurchen versehen. Die Hülse ist meist so lang als die Nuß und umschließt dieselbe fest, sie ist einseitig gespalten und mit halb herabreichenden, gezackten Einschnitten versehen, weich behaart und hellgrün. Die dünne Schale ist hellbraun, dunkler bandartig gestreift und an der Spitze graufilzig behaart. Der große, lange, mandelförmige Kern füllt die Schale nicht ganz aus, und ist von anfangs gelblicher, später hellbrauner, dicker, schwer ablösender Haut umgeben; er ist sehr wohlschmeckend.

Die Sorte blüht etwas spät und reifen die Früchte gegen Ende September. Der Strauch trägt gern, verlangt aber guten Boden und Standort und ist gegen strenge Kälte empfindlich.

Nr. 3. **Halleſche Rieſennuß** (Halleſche Rieſen = Zellernuß, große Zellernuß, große runde ſpaniſche Nuß, Pfundnuß, Rieſennuß, Géant de Halle). Eine ſchon 1788 von A. G. Büttner in Halle gezüchtete Sorte. Der aufrechte kräftige Strauch trägt dichtſtehende, mittelgroße, rundliche, rauhbehaarte Blätter mit kleiner Spitze und wenigen tiefen Einſchnitten. Die großen Früchte ſind regelmäßig geformt, kurz, ſpiz-eiförmig, oft etwas bauchig, ſeitlich ſchwach gefurcht. Die Hülſe iſt ſo lang als die Frucht, an der Baſis fleiſchig und mit kürzeren und längeren Zähnen verſehen, welche die Spitze der Nuß einſchließen, bei der Reife jedoch oben ſich öffnen. Die dünne Schale iſt glänzend gelblich- oder rötlichbraun, dunkler geſtreift, glatt und nach der Spitze zu wollig-filzig, ſie zerſpringt beim Deſſnen meiſt in 2 gleiche Hälften. Der längliche, bisweilen etwas gebogene Kern hat eine faſerige, dunkelzimmtbraune Haut, die ſich ſchwer ablöst; er füllt die Schale meiſt nicht ganz aus und iſt von vortrefflichem Wohlgeſchmack. Dieſe ſehr ſpätblühende Sorte reift gegen Ende September, iſt auf kaltem Boden etwas empfindlich gegen harten Froſt, trägt aber ſtets reichlich.

Nr. 4. **Große lange Zellernuß**. (Frühe lange Zellernuß, Lange Zellernuß, Große längliche Zellernuß, Longuette.) Die Sorte iſt ſchon ſehr alt und ſoll aus Italien ſtammen. Der kräftig wachſende, faſt becherförmige Buſch trägt die Frucht unter dem Laube verſteckt, die rauhbehaarten Blätter ſind etwas klein, nach der Spitze zu breiter, eiförmig, mit kurzer Spitze und wenigen tiefen Einſchnitten. Die großen, walzenförmigen, ſeitlich etwas ſchlaggedrückten Früchte ſind oval-elliptiſch und an der Baſis faſt viertantig. Die kurze Hülſe reicht nur bis zur Hälfte der Nuß und umſchließt dieſelbe feſt, die kurzen Einſchnitte ſind etwas nach außen gebogen. Die dünne, hellbraune oder braunrote Schale iſt der Spitze zu wollig und an den Breitſeiten mit einer Rinne verſehen. Der Kern entſpricht der Schale vollſtändig, füllt dieſelbe ganz aus und iſt von vorzüglichem Geſchmack; ſeine Haut iſt glatt, fein hellbraun und leicht ablösbar.

Dieſe ſehr frühblühende Sorte reift Ende Auguſt bis Mitte September und iſt äußerſt reichtragend.

Nr. 5. **Wunder von Bollwiler**. (Weiſſmanns Zellernuß.) Dieſe Sorte wurde im Jahre 1860 durch Baumann in Bollwiler im Elſaß in den Handel gegeben, über ihren Urfprung iſt jedoch nichts genaueres bekannt.

Der kräftig wachſende, zu Spalierform geeignete Strauch, iſt am jungen Holz ſtark drüſenhaarig und trägt mittelgroße, oval-elliptiſche, nach der Spitze zu breitere, rauh behaarte Blätter. Die ſehr großen, regelmäßigen Früchte ſind zugespitzt, kegelförmig, am Schilde rund und etwas breitgedrückt. Die Hülſe iſt meiſt nur ſo lang wie die Nuß, mit ſcharfen, halb herabgehenden Einſchnitten verſehen, welche die Frucht bei der Reife umſchließen, jedoch deren Spitze freilaſſen; ſie iſt mit rauhen Drüſenhaaren beſetzt. Die ſtarke harte Schale iſt hellbraun, nach der Spitze zu grauſtzig und heller und dunkler geſtreift. Der ſehr große, die Schale meiſt ausfüllende Kern hat eine grobfaserige, nicht leicht ablösbbare hellbraune Haut; auf gute Lagen iſt er von ſüßem Geſchmack. Die ziemlich früh-

blühende Sorte reift sehr spät, Ende September bis Mitte Oktober, und ist äußerst widerstandsfähig. Diese Nuß ist besonders als Schauf Frucht empfehlenswert.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Rat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte, mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzerhof hier selbst und ich, seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Witzhelden (Rheinpreußen).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

Lord Grosvenor. 2. Ist zwar eine noch mehr neuere Sorte. Zeigt sich gesund, schönwachsend, mit großer Belaubung und sehr fruchtbar. Trägt in diesem hier ungünstigen Obstjahre von allen meinen Apfelsorten mit am reichsten. Die Frucht wurde so groß wie die Abbildung, und ist gut für Tafel und Wirtschaft. Das Reis erhielt ich von Müllerlein-Karlstadt a. W.

Fraas Sommer-Calvill. 10. Gesund wachsend und recht fruchtbar, ein sehr guter Tafel- und vorzüglicher Wirtschaftsapfel, letzteres besonders für Kompotts und Torten, da die Frucht gekocht, rein weiß bleibt. Reis von Lucas-Neutlingen.

Garibaldi's Calvill. 12. Wächst ziemlich gut, ist aber ganz unfruchtbar. Meine wohl 15jährige, groß gewordene, auf Doucin veredelte Pyramide hat nur einen einzigen Apfel gebracht. Ist durch die lange Regenwitterung sehr blätterkrank. Reis von Lucas-Neutlingen.

Weißer Winter-Calvill. 14. Gedeiht hier nicht. Er krebst, die Frucht bildet sich niemals vollkommen aus und ist zu sauer. Reis von Oberdieck-Feinsen.

Maußions Calvill. 16. Pyramide auf Wildling und Probereis sind schwachwüchsig, aber reichtragend, die Frucht, wenn auch nicht so groß, wie die Abbildung, doch immer delikat. Reis von Garteninspektor Koch-Braunschweig.

Poffarts Malivia. 21. Wächst gesund und trägt reich, gute Tafel- und Wirtschaftsfucht. Reis von Lucas-Neutlingen.

St. Sauveur Calvill. 22. Ist mäßig wachsend, trägt aber fast jährlich, selbst verklossenes Jahr noch reich; ist edel. Die Früchte meist größer als die Abbildung, blieben vorigen Herbst kleiner, waren aber trotz der nassen Witterung doch wohl schmeckend. Ist für hier wohl ein Ersatz für den Weißen Winter-Calvill. Reis von Lucas-Neutlingen.

- Lütticher Ananas-Calvill.** 23. Mein Halbhochstamm auf Doucin wächst ziemlich stark und gesund und ist auch befriedigend tragbar. Die Früchte bilden sich vollkommen aus und sind fein für die Tafel. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Amtmannsappfel.** 27. Ist gesund und sehr fruchtbar, taugt aber nicht für Pyramiden, da er eine recht breite Krone bildet. Die Frucht ist für die Tafel recht gut. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Gravensteiner.** 28. Gedeiht hier in mehr feuchtem als trockenem und fruchtbarem Boden als Hochstamm in den Baumböfen des Bergischen Landes vortrefflich. Ist nach meinen Erfahrungen in Bezug auf den Boden doch eigen. Eine schon sehr groß gewordene auf Wildling veredelte Pyramide brachte mir hier in dem dürftigen und auch trocknen Boden meines Schulgartens unvollkommen ausgebildete Früchte. Denselben Baum ließ ich in meine Obstanlage Wilhelmsthal an eine Stelle pflanzen, wo sich fruchtbarer Lehmboden mit einer starken Decke angeschwemmter mastiger Erde befindet, und bringt derselbe nun Früchte, weit größer als die Abbildung, so wundervoll schön, wie ich solche anderwärts selten gesehen. Die Sorte ist, wenn der Baum schon mehr herangewachsen, fruchtbar, war es im vorigen Jahre noch, und ist ein delikater Tafel- und vorzüglicher Wirtschaftsapfel. Die Sorte krebst hier nie durch starke Düngung; selbst in der Nähe der Düngstätte, wo andre Sorten krebzen, bleibt sie gesund. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Roter Gravensteiner.** 29. Unterscheidet sich vom vorigen nur durch eine rottere Färbung der Frucht, obgleich die stark besonnten Früchte des vorigen von diesem im Colorit häufig nicht zu unterscheiden sind. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Oberländer Himbeerapfel.** 35. Wächst gesund, ziemlich stark, bildet eine breite Krone, eignet sich deshalb nicht für Pyramide. Ist auf Wildling schon früh und reichtragend, und die schöne Frucht für Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Gestreifter Herbst-Calvill.** 38. Gedeiht hier nicht. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Cornwalliser Nelkenapfel.** 40. Der Probeweig wächst mäßig in dünnen Trieben, ist in meinem trocknen Boden wenig fruchtbar, der Apfel recht wohlschmeckend, bleibt merklich kleiner als in der Abbildung. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Roter Herbst-Calvill.** 44. Wurde am Probereis auf Hochstamm bei Herrn Reiffen in gutem Boden noch größer, als die Abbildung; ist ein guter Tafel- und vorzüglicher Marktapfel. Baum von Müller-Nein-Karlstadt a. W.
- Carmin-Calvill.** 49. Schwachwachsend, fruchtbar, ein delikater Tafelapfel, doch nicht so groß, wie die Abbildung. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Rentischer Rüchenapfel.** 54. Ist eine bei Herrn Reiffen und auch in meinem trocknen Boden gesund wachsende, äußerst fruchtbare, gute

Wirtschaftsforte, die größer wurde, als die Abbildung zeigt. Hängt gegenwärtig zum Brechen voll. Reiz von Lauche-Wildpark bei Potsdam.

Sommer-Gewürzappel. 59. Der Baum wird mittelgroß, ist jährlich fruchtbar, selbst in geringem Boden, und gehört mit zu den besten Frühäpfeln. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Manks Küchenappel. 60. Ist mäßig wachsend, im Bergischen Lande ziemlich häufig anzutreffen und fälschlich Zitronenappel genannt. Gedeiht hier überall gut und trägt sehr dankbar. Ziemlich gut auch noch zum Rohgenuß und gut für die Ökonomie. Baum von Lambert und Reiter-Trier.

Geflammtter weißer Kardinal. 67. Wächst stark, macht eine platte, breite Krone, ist fast jährlich reichtragend, selbst in ungünstigen Obstjahren. Ist hier sehr viel anzutreffen und wird vom Landmann als eine sehr gute Marktfrucht geschätzt. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Prinzenappel. 71. Wächst bei Herrn Reiffen als Hochstamm gesund, blüht spät, ist fruchtbar und für Tafel und Wirtschaft gleich tauglich. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Rheinische Schafsnase. 81. Baum wird groß, hat eine breite Krone, ist gesund, gedeiht hier auch in nicht gutem Boden, ist recht fruchtbar, liefert große Erträge, und wird hier sowohl als Tafel- wie auch Wirtschaftsfrucht geschätzt.

Rheinischer Krummstiel. 84. Ist hier für den Landmann eine Prachtforte und wird dieselbe von ihm seines Fleischbuzes am Stiele wegen Knüchensappel genannt. Wird sehr viel angepflanzt. Der Baum wächst stark, gesund, blüht spät, liefert reiche Erträge auch noch in ungünstigen Obstjahren, und ist die langhaltbare, sonst vortreffliche Wirtschaftsfrucht im April auch ein gutschmeckender Apfel für die Tafel. Die Frucht ist hier durchschnittlich größer als die Abbildung. Gehört zum Normalortiment des Bergischen Landes. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Hesselmanns Schlotterappel. 90. Die Sorte ist hier im Kreise Solingen sehr verbreitet. Der Baum wird bald und ziemlich groß, ist überall in allen Lagen und Böden recht gesund, trägt früh und später zum Brechen reich und ist noch einträglich in sogenannten Mißobstjahren. Gibt auch dieses Jahr eine genügende Ernte. Die Frucht ist im Frühling gute Tafelfrucht.

London Pepping. 93. Mein Halbhochstamm auf Wildling und der Probzweig bei Herrn Reiffen, wachsen ganz gesund und sind auch sehr tragbar, die Frucht ein vorzüglicher Tafelappel. Reiz von Dr. Günther-Düren.

Boikenappel. 94. Ist eine vorzügliche Sorte fürs Bergische Land. Sie wächst gesund, blüht spät, gedeiht in allen Lagen gut, ist in Bezug auf den Boden gar nicht eigen, gibt selbst in obstarmen Jahren, in meinem trockenen Boden schöne vollkommene Früchte, die für Tafel und Wirtschaft bis in den Sommer haltbar und wertvoll sind. Trägt

auch in diesem Jahre befriedigend. Vorzüglich zum Umpfropfen geringer Sorten. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Champagner Reinette. 98. Ist hier sehr verbreitet unter dem Namen Glas-Reinette. Passt gut für hier. Der Baum treibt gern in trockenem Boden, doch geht er hierdurch nicht, wie manche andre Sorte, zu Grunde. Gedeiht gut in meinem fruchtbaren Boden und trägt dankbar. Die sich bis Juli haltende Frucht ist früh ein guter Wirtschafts- und später ein guter Tafelapfel. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Haccourter Guldlerling (L'Abondante). 105. Wächst mäßig, aber gesund, ist früh und reichtragend, die Frucht für Tafel und Wirtschaft gut. Reiz von Hoesch-Düren.

Winter-Quittenapfel. 106. Der schon alte und großgewordene Probezweig ist gesund; hat aber noch wenig getragen, so daß ich die Fruchtbarkeit dieser Sorte in meinem trockenen Boden nicht loben kann. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Apfel aus Ulzen. 108. Wächst stark, gesund, blüht spät, trägt gut, ist ziemlich gute Tafel- und gute Wirtschaftsf Frucht. Reiz von Garteninspektor Koch-Braunschweig.

Doppelter Holländer. 111. Ist hier als Hochstamm viel angebaut und eine gut gedeihende, für Tafel und Haushalt sich gleichgut eignende Sorte.

Freiherr von Trauttenberg. 115. Hat hier mäßigen und gesunden Wuchs als Pyramide auf Doucin, ist fast jährlich reichtragend und die Frucht für Wirtschaft gleich gut. Reiz von Günther-Düren.

Gelber Bellefleur. 117. Probereis und Baum sind in meinem trockenen Boden vom Krebs befallen, mäßig starkwachsend, doch fruchtbar, der Apfel wertvoll für alle Zwecke. Sah auch hier anderwärts krebige Hochstämme. Ist für hiesige Gegend wohl nicht anbauwürdig. Reiz von Oberdieck-Feinsen.

Weißkante. 131. Probereis gesund, tragbar, Frucht gut. Reiz von Günther-Düren.

Herzogin Olga. 135. Pyramide wächst auf Doucin gesund, ziemlich stark, doch nicht schön, ist fast jährlich reichtragend und gute Tafelfrucht. Reiz von Lucas-Neutlingen.

Weißer Ananasapfel. 137. Probereis und selbst Pyramide auf Doucin wachsen stark, eignet sich für letztere aber wohl nicht, ist recht gesund, bringt jährlich gute Erträge und ist der Apfel wertvoll für jeden Gebrauch. Reiz von Koch-Braunschweig.

Apfel von St. Germain. 138. Ist wohl identisch mit dem Virginischen Rosenapfel. Reiz von Lucas-Neutlingen.

(Fortsetzung folgt.)

Die Birne „Präsident Drouard“.

Von G. H. Kieffer, Großherzogl. Hofgärtner in Baden-Baden.

Unter den guten Obstsorten die besten herauszufinden und zur größeren Verbreitung derselben beizutragen, ist eine der dankbarsten Aufgaben aller Pomologischen Vereine.

Zu dieser Erkenntnis ist man wie es scheint allenthalben gekommen, denn es werden derartige Zusammenstellungen überall vorgenommen. Merkwürdig und interessant ist das Resultat, welches dabei herauskommt, — ganz besonders für viele Theoretiker, welche vor lauter Klima, Lage, Bodenverhältnisse gar nicht zum Baumpflanzen kommen können, — nämlich, daß wenn eine Obstsorte wirklich vorzüglich ist, sie diese guten Eigenschaften in den meisten Staaten Europas beibehält.

Das ist auch das Richtige und kann vom gesunden Menschenverstand auch nicht anders beurteilt werden. Aus diesem Grunde lege ich auch den engherzigen vaterländischen Zusammenstellungen keinen großen Wert bei.

Es mag ja sein, daß eine oder die andre Obstsorte in dieser oder jener Gegend nicht gut gedeiht, das kommt bei ein und derselben Obstsorte schon von einem Nachbarsgarten zum andern vor, in Deutschland wie in Frankreich und England, hat also mit der Nationalität absolut nichts zu thun, sondern liegt lediglich an lokalen Verhältnissen, eventuell an der Behandlung. Von diesem Grundsatz ausgehend ist es mir auffallend, daß in No. 7 der „Pomol. Monatshefte“ die in Frankreich empfohlene Birne „Präsident Drouard“ für uns in Deutschland zu den „durchaus nicht empfehlenswerten Sorten“ gezählt wurde.

Diese Birne lernte ich schon im Jahre 1876 in Frankreich als eine vorzügliche Sorte kennen und dieselbe hat sich seit mehreren Jahren in den Großherzogl. Obstgärten hier als eine der besten, schönsten und reichtragenden Winterbirnen erwiesen.

Nicht meine Erfahrung allein ist es, die ich hier mitteile, sondern dasselbe Lob wurde dieser Birne von mehreren Obstzüchtern beim Pomol. Kongress in Stuttgart zu teil, und erst vor wenigen Tagen sagte mir Herr Noack aus Bessungen, daß Präsident Drouard auch in seinen Anlagen eine unübertroffene schöne Winterbirne sei. Es gibt kaum eine schönere, regelmäÙig geformte Frucht, als diese Birnsorte sie hervorbringt, sie ist haltbar bis März und bleibt dabei saftig und wohlschmeckend, und dann hat der Baum, wie schon bemerkt, die schätzbare Eigenschaft vorzüglicher Fruchtbarkeit.

Wenn der dortige Referent diese Birnsorte nicht für empfehlenswert hält, so kann ich nur annehmen, daß er die echte „Präsident Drouard“ gar nicht erhalten hat, wie es ja leider nur zu oft vorkommt.

Ich empfehle jedem Obstzüchter, dem es um eine ausgezeichnete Winterbirne zu thun ist, die Birne „Präsident Drouard“ anzupflanzen, ich bin überzeugt, daß er mir für diese Empfehlung dankbar sein wird.

Anmerk. der Red. Auch Mathieu-Charlottenburg empfiehlt diese Sorte sehr und hat der Red. schöne Früchte zum Malen zur Verfügung gestellt, deren Abbildung in einem der nächsten Hefte gegeben werden wird. Hier in Reutlingen trug Präsident Drouard noch nicht.

Anbau und Verwendung der Himbeere.

Von Hertog sen., Magdeburg.

Diese edle Beerenfrucht mit ihrem lieblichen Aroma und ihren wohlthuenden Eigenschaften, nimmt unter allen Obstarten einen hohen Rang ein und verdient wohl Beachtung. Sie ist eine Gebirgspflanze, selbst in Wäldern hoher Lage gedeiht und wächst sie wild. Sie ist bescheiden in ihrem Standorte und verträgt auch teilweise Beschattung; deshalb ist sie so wertvoll für unsere Obstgärten als Unterfrucht der Hochstämme, auch hinter Gebäuden, Planken und Hecken, wo nur teilweise die Sonne wirkt und sonst kein anderes Obst gedeiht, oder auf Rabatten an der Südseite der Querwege, so daß der Strauch den Schatten auf den Weg wirft; jeder Gärtner ist ja bedacht, bei Pflanzung der Obstbäume auf die einseitige Beschattung der Unterfrüchte Rücksicht zu nehmen und nicht durch zu enges Pflanzen und Entziehen der Sonne den Blütenansatz zu hindern. Darum mögen Rabatten vor den Spalieren lieber schmal sein, und dabei ganz frei bleiben; niemals sollten solche bepflanzt sein, und am allerwenigsten mit Himbeeren. Wenn auch bisher diese edle Frucht mit dem schlechtesten Platz im Garten fürlieb nahm, so ist sie doch auch dankbar für einen guten Platz und für gute Pflege, denn ihre flachliegenden Wurzeln gebrauchen viel Nahrung und Feuchtigkeit, um viel wieder zu geben.

Im Gebirge, an Abhängen, an Böschungen, sogar nördlicher Seite, gedeiht immer noch die Himbeere, und durch regelrechte Baumscheiben läßt sich daselbst leicht Feuchtigkeit zuführen.

Die gebräuchlichste Pflanzenweite ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ m im Viereck, oder besser im Dreieckverbande, doch wird auch oft die Reihenspflanzung vorgezogen, wobei die Pflanzen 50 bis 70 cm und die Reihen $1\frac{1}{2}$ m voneinander entfernt sind.

Wenn der Boden in den Reihen dann muldenförmig 6—8 cm vertieft wird, so fördert dies die Feuchtigkeit und erleichtert bei Trockenheit das Begießen.

Die Fruchttruten werden in der Reihe an ein einfaches Gestell mit zwei Stäben in $\frac{1}{2}$ und 1 m Höhe gleichmäßig, etwas schräg angeheftet, ähnlich wie beim Weinstock, und gedeihen dabei besser als in Buschform. Auf diese Weise bleibt auch noch Raum in der Mitte für einige Reihen Gemüse oder Erdbeeren.

Für die einmal tragenden Himbeeren genügt die Reihenziehung von Süd nach Nord. Dagegen ist für alle remontierenden Sorten die Richtung von Ost nach West vorzuziehen, damit die volle Sonne die zweite Fruchtreihe fördern kann. Dabei hilft auch ein öfteres Lockern des Bodens sehr.

Um eine Pflanzung möglichst 8—10 Jahre ertragreich zu halten, ist vorher ein Rajolen von $\frac{1}{2}$ m Tiefe, eine starke Stallmistdüngung und eine Gabe von 10—20 Pfund gebranntem, zerfallenem Kalk auf den Quadratmeter, je nachdem der Boden leicht oder schwer ist, notwendig.

Alle Gartenbeſitzer, ſelbſt Landwirte, haben für den Garten ſelten Stalldünger übrig, darum muß auf billige Weiſe der Kompoſtberg die Dungſtätte zum Theil erſetzen. Täglich muß derſelbe durch Haus- und Küchenabfälle, durch Pflanzenreſte, Laub, Raſen zc. vermehrt werden; monatelang möge derſelbe umgeſtochen und dabei mit Kalkmilch, Jauche, Kainit und Thomasſchlacke gemengt werden. Der paſſendſte Dünger für den Garten, den ſich jeder verſchaffen kann, bleibt jedoch ſtets der Tauben- und Hühnermiſt, möglichſt zerkleinert und gemengt. Derſelbe enthält laut landwirthſchaftlichen Tabellen in 1000 Theilen 17^{0/100} Stickſtoff, 17^{0/100} Phosphorſäure, 10^{0/100} Kali, 16^{0/100} Kalk, 20^{0/100} Kieſelſäure und wohl von allen Dungſtoffen am vielſeitigſten alle Nährſtoffe, welche die Pflanzen gebrauchen. In jedem Garten ſollte deſhalb neben dem Waſſerbehälter ein Faß mit Taubendüngerjauche ſtehen, um ſolche zweckmäßig verwenden zu können; im Spätherbſt und Winter verträgt jede Pflanze ſtarke Jauche, jedoch im Sommer, während des Wachſtums nur ſtark mit Waſſer verdünnte. Auch der Himbeere iſt der Taubenniſt dienlich; er iſt im Herbſt unterzuhacken, und während der Blütezeit iſt mit ſolcher verdünnten Jauche zu gießen. Anderſeits hilft auch im Winter eine Bodenbedeckung mit Stallmiſt oder Kompoſt, die im Frühjahre wieder entfernt und andermwärts verwendet wird. Alle Obſtarten, wenn ſie lohnen ſollen, verlangen eine Düngung, weil ſie ſo ſelten den Standort wechſeln; wenn dies aber der Fall iſt, ſo gilt eine richtige Fruchtfolge ſo gut wie in der Landwirthſchaft. Himbeere, Erdbeere und Spargel vertragen ſich gut in der Fruchtfolge, geben bei guter Pflege 20 bis 30 Jahre gute Erträge und können dann dreißt wieder aufeinander folgen.

Die Himbeere trägt nur am vorjährigen Holze, und dieſe Frucht- ruten müſſen gleich nach dem Abtragen, alſo ſchon im Sommer, kurz über der Erde abgeſchnitten werden, um die dieſjährigen Triebe, die neu aus der Erde ſchießen, als nächſtjährige Fruchttruten möglichſt zu kräftigen. Zweimal tragende Himbeeren ſetzen niemals an den im Sommer abgetragenen Trieben ihre zweiten Früchte an, ſondern nur an den dieſjährigen neuen die im nächſten Frühjahre nochmals Fruchttruten bleiben, aus deren Blatt winkeln, wie bei den einmaltragenden, ſich die Blüthendolden bilden. Es iſt zweckmäßig, im Herbſte alle zurückgebliebenen Triebe kurz über der Erde abzuschneiden, nur die ſtärkſten vier bis ſechs Stück zum Tragen ſtehen zu laſſen und anzubefeſten. Jeder andre Schnitt iſt zwecklos, ſelbſt ein Zurückſchneiden, denn kräftige Triebe bringen auch oben ſchöne Früchte.

Neben den einmaltragenden, mehr zur Maſſenproduktion beſtimmten Sorten ſind auch die zweimaltragenden wohl zu empfehlen. Ich habe im vorigen Herbſt vom September bis Ende Oktober, ſogar in nicht günſtiger Lage, verſchiedentlichſt mehrere Himbeersorten in ſchweren fußlangen Frucht- dolden und in reißen herrlichen Früchten maſſenweiſe ernten ſehen, und glaube ganz beſtimmt, daß in guter Lage und bei richtiger Pflege und Sortenwahl dieſes alljährlich zu erreichen iſt, und daß für eine ſo edle Frucht im Herbſte gute Preiſe zu erzielen ſind.

Die Hauptverwendung im großen bleibt immer die für Saft und Sirup, und dazu werden die Beeren ohne Stiele in Töpfen oder Kübeln verſandt;

der Bedarf darin ist groß und kann, durch unser Klima begünstigt, sowohl durch Ausfuhr als auch durch eignen Verbrauch noch wesentlich steigen. Wir wissen, daß alles Obst, namentlich Beerenfrüchte, der Luft ausgesetzt, sehr leicht verderben, weil die Schale oder Haut, welche die Frucht innen und außen umkleidet, sehr zart ist und leicht zerreißt; es ist deshalb notwendig, große Himbeeren, die zum Rohessen oder als Eingemachtes dienen sollen, ähnlich wie Erdbeeren, mit dem Stiel mittels einer kleinen zweispitzigen Schere auszuschnneiden und in Schachteln oder kleinen Körben, durch weiche Blätter getrennt, zu versenden. Auf solche Weise, ganz geblieben, inwendig nicht zerrissen, verträgt die Himbeere auch weiten Transport. Wer jemals so vorsichtig eingemachte große rote und gelbe Himbeeren in einer zweiteiligen Fruchtschale gesehen und zum Nachtisch gegessen hat, der wird für einen solchen Genuß die größere Müheverwaltung gern vergüten. Wir geben ja für andern Luxus so viel Geld aus, da können wir auch wohl für eine so gesunde köstliche Frucht ein Gleiches thun. Die neu-erfundenen Einmach-Federklammerbüchsen in Weißblech oder Glas mit Gummiring, sind dazu ganz vorzüglich und haben sich gut bewährt; wenn solche auch anfangs eine Geldausgabe bedingen, so ersparen sie doch die alljährliche tenere Lösung und verursachen nur wenig selbständige Arbeit.

Die Ernte der Himbeeren vom Morgen stellt sich bei guter Kultur auf 25 bis 35 Zentner und bei einem Preise von 20 Mark auf 500 bis 700 Mark. Solcher Ertrag ist aber bei richtiger Sortenwahl und intensiver Kultur noch zu steigern. Nach statistischen Nachrichten der nord-amerikanischen Regierung erntet allein der Staat Michigan jährlich für 20 Millionen Mark Beerenobst; das Dorf Highland am Hudson unterhält ein eignes Dampfboot, um im Sommer für 100 000 Mark Himbeeren nach New York zu schaffen.

Die Himbeere hat in der Maikäferlarve, dem Engerling, einen Feind; ich habe im vergangenen Sommer beobachtet, wie im Garten der hiesigen Arbeiterkolonie große Flächen Himbeeren und Erdbeeren voller Früchte plötzlich die Köpfe senkten und dem Engerling zum Opfer fielen. Man möge vor der Pflanzung beim tiefen Umgraben noch einen zweiten Mann anstellen, der mittels Hacke oder Harke die Engerlinge aufsucht und sammelt; findet sich trotzdem das Insekt ein, so soll das Besprengen und Einhacken von 3 g Benzin pro m dasselbe vertreiben, ohne sonst zu schädigen, und besser wirken als Schwefelkohlenstoff und Naphthalin.

Ogleich die Himbeere humusreichen Boden liebt, so ist's doch Thatsache, daß verschiedene Sorten darin bescheidenere Ansprüche machen, daß sie mehr oder weniger ertragreich, größere oder kleinere Früchte liefern, teils zum Rohessen, teils zum Einmachen, teils zur Massenkultur passen. Darum halt' ich's für ratsam, mehrere Sorten in wenigen Exemplaren nebeneinander anzupflanzen, die unsren Zwecken, unsrem Boden genügen und lohnen, und die auch auf solche Weise eine Reifezeit im Juni und Juli, im September und Oktober erreichen lassen. Ein solches Versuchsfeld gibt einen sicheren Anhalt, um zu erkennen, wie viele anbaumwürdige Sorten bisher in unsren Gärten vorhanden waren.

Zu diesem Zwecke lasse ich ein Verzeichnis der bewährtesten und gutempfohlenen Sorten mit Angabe ihrer Eigenschaften hier folgen.

Ich weiß aus eigener Erfahrung, wie viel Freude ein so wenig kostspieliger Versuch macht, der zur richtigen Kenntnis und zu großen Erträgen in so edler Frucht uns verhilft.

Sortenverzeichnis.

Einmal tragende rote Himbeeren:

1. Faskolff, allgemein verbreitet zur Massenkultur, groß, dankbar, Mitte Juni bis im Juli.
2. Hornet, wohl die größte von allen, sehr schön, Juli.
3. Herrenhäuser Königshimbeere, groß, lang, edel, reichtragend. Ende Juni.
4. Herrenhäuser, frühe, rote, groß, reichtragend, Juni.
5. Rote von Chili, sehr groß, reichtragend, Juni, Juli.
6. Marlboro, aus Amerika, festfleischig, saftreich, sehr tragbar, für weiten Transport, zu Saft und Einmachen, Juli.

Einmaltragende gelbe Himbeeren:

7. Gelbe Antwerpener, die empfehlenswerteste, gelbe, Juni, Juli.

Zweimaltragende rote Himbeeren:

8. Remontierende Villards, laut Erfahrung vorzüglich, sehr groß, edel, im Herbst oft fußlange Dolden, Juli und Oktober.
9. Merveille des 4 saisons, mittelgroß, reichtragend, Juli und September bis Oktober.
10. Neue Faskolff (Surpasse), groß, reichtragend, früh, auch für Sandboden passend, Juni und September.
11. Herrenhäuser, immertragende, hellrot, Juni, September bis Oktober.
12. Semper fidelis, dunkelrot, tragbar bis zum Frost.
13. Schöne von Fontenay, sehr groß, blaurot, fast immertragend.

Zweimaltragende gelbe Himbeeren:

14. Neue gelbe Merveille (Surpasse), groß, rund, reichtragend, Juni und September bis Oktober.
15. Sucrée de Metz, goldgelb, groß, sehr süß, Juli und Oktober.

Beschreibung des Duchsher'schen Differentialhebelpresswerks.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß bei den Duchsher'schen Pressen ein mechanisches Prinzip praktisch in höchst vorteilhafter Weise verwertet ist. Bei den jeither meist benützten Systemen sehen wir ein gemuttertes Zahnrad verwendet, mit flachen Zähnen an der Stirn, in deren zwischenliegende Vertiefungen eine Schnepferklinge eingreift, und mittels Hebels das Zahnrad je um einen Zahn dreht; oder aber finden wir ein Tellerrad, in dessen Tellerfläche Löcher sich befinden, über diesem Tellerrad bewegen sich zwei an einem Hebel eingelenkte Arme, die an ihrem Kopfende je eine Fallklinge tragen, und diese Klinsen greifen bei Bewegung des Hebels in die Löcher des Tellers ein.

Beim Duchscher'schen System, siehe Fig. 1 u. 2, finden sich weder Stirnrad noch Tellerrad, sondern an deren Stelle eine Mutter mit angegoßener Flansche, und einer kleinen Anzahl Vertiefungen. In diese Vertiefungen greifen Fallklinken ein, welche in der auf der Mutterflansche ruhenden kräftigen Scheibe beweglich eingelassen sind. Die Klinken, welche entsprechend abgechrägt sind, sinken leicht in die Vertiefungen ein. Wesentlich ist, daß die Zahl der Klinken kleiner oder größer als die Zahl der Vertiefungen ist; es ist diese sinnreiche Einrichtung die Haupteigentümlichkeit des Dif-

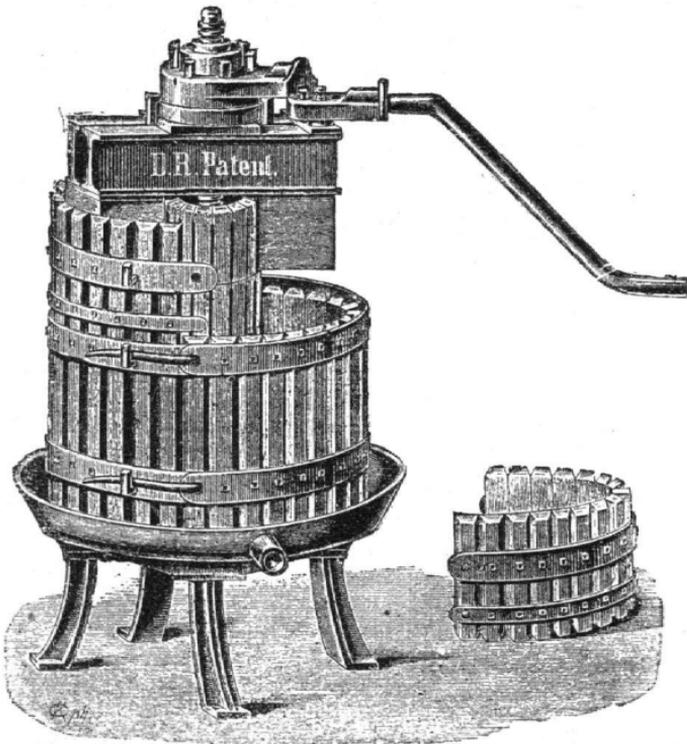


Fig. 1. Gesamtansicht der Duchscher'schen Differentialhebelpresse.

ferentialhebelsystems. Entspräche jeder Vertiefung eine Fallklinke, dann würden alle Klinken zugleich einsinken. Da aber die Entfernung der Fallklinken kleiner ist als die der Vertiefungen, so greifen sie nacheinander ein. Der einseitigen Abchrägung der Klinken wegen kann die Mutter natürlich nur nach einer Seite bewegt werden. Ist die kurze, etwa armlange, stoßende Hebelbewegung ausgeführt, so wird der Hebel angezogen, wobei die Klinke aus dem Loche an der schiefen Fläche herausgleitet und eine andre Klinke in eines der Löcher einsinkt, worauf der Hebel wieder vorgestoßen wird. Fig. 3 zeigt deutlich die Art des Eingreifens der Fallklinken in die Löcher.

(Die Vorrichtung ist anstatt rund, geradlinig gezeichnet.) Kommen z. B. auf 8 Vertiefungen 7 Fallklinken, und beträgt die Entfernung zweier Vertiefungen 60 mm, so hat man die Scheibe nur um den siebten Teil von 60 mm d. h. um etwa 8 mm zu drehen, damit eine weitere Klinke eingreift; es würde hier also dieselbe Wirkung erzielt, als wenn bei den älteren Systemen die Zähne oder Unterbrechungen 8 mm entfernt voneinander gemacht würden, was technisch völlig unzulässig ist. Es ist klar,

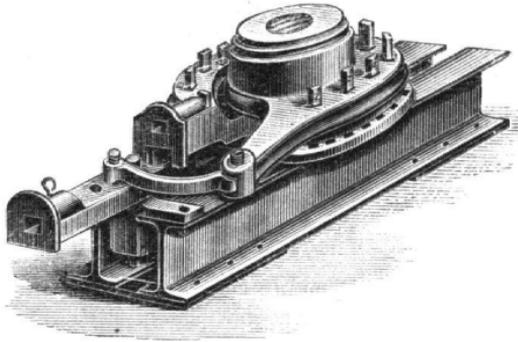


Fig. 2. Angriffsmechanismus.

daß diese Einrichtung einen bedeutenden Fortschritt bezeichnet. Ein weiterer Vorteil ergibt sich daraus, daß, weil der Weg der einzelnen Fallklinken wesentlich abgekürzt wurde, der Stützpunkt des Hebels auch so nahe als denkbar an den Angriffspunkt herangerückt werden kann; damit aber ist eine Multiplikation der bewegendenden Kraft verbunden, welche bedeutend höhere Druckkräfte in den Bereich der Menschenkraft rückt. Zu Anfang des Pressens wird einfach mit einem in eine kurze Ansatzstelle an der

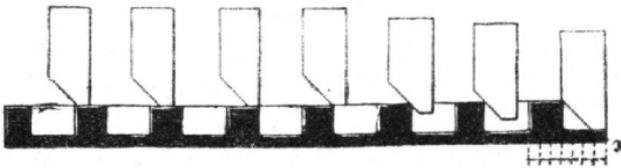


Fig. 3. Das Eingreifen der Klinken.

Klinkenscheibe eingesteckten Handhebel gearbeitet, um mit großen Bewegungen rasch anzuziehen (Fig. 4).

Später wird die feste Verbindung des Hebels gelöst und eine aus Figur 5 und 6 ersichtliche Hebel-Kombination eingeschaltet. Bei Figur 5 folgt die Drehung um r_2 , wodurch der Angriffshebelarm (um $[r_2 - r]$) stark verkürzt ist; schließlich, wenn dies noch nicht zum völligen Auspressen genügen sollte, wird der Drehpunkt nach r , verlegt, wodurch eine noch weitergehende Kräftausnützung ermöglicht wird.

Ein weiterer Vorzug gegenüber den älteren Systemen besteht auch darin, daß hier das lästige Stoßen bei der Arbeit infolge einer funkreichen Einrichtung vermieden wird.

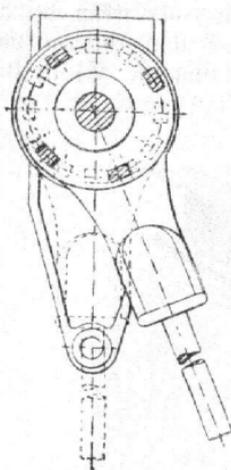


Fig. 4.

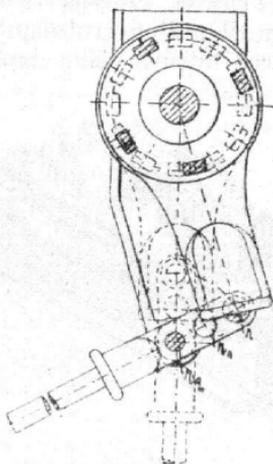


Fig. 5.

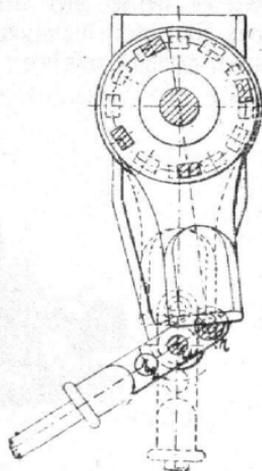


Fig. 6.

Hebelvorrichtung.

Die vielfältige Prämierung des Duchscherchen Systems beweist, daß die entschieden und vielseitigen Vorzüge desselben von kompetenter Seite gewürdigt wurden, und ist den Differentialhebelpresswerken eine allgemeine Verbreitung zu wünschen.

Rundschau.

Ober-Glogau, Verein für Gartenbau und Bienenzucht im Kreise Neustadt a. S. Die erste Versammlung des am 1. Oktober begonnenen fünften Vereinsjahres fand am 12. Oktober in Glücks Hotel hier selbst statt, und war zugleich Generalversammlung. Der Vorsitzende — Kunst- und Handelsgärtner Weiß — brachte zur Kenntnis, daß das Protektorat über den Verein Majoratsbesitzer Herr Reichsgraf Hans Georg von Dpyersdorff auf Schloß Ober-glogau übernommen hat. Der Schriftführer — Landschaftsgärtner Janowitsche — erstattete den Jahresbericht, welchem zu entnehmen war, daß in den gut besuchten 12 ordentlichen Vereinsitzungen und einer Wanderversammlung, 15 Vorträge über Obstbau, Obstpflege, Blumentultur, Gemüsebau, Pflanzenschädlinge und Bienenzucht gehalten, und etwa 30 Fragen des Fragekastens sachgemäß beantwortet wurden. Außerdem konnten fast alle Sitzungen manches Interessante an Ausstellungsprodukten des Gartenbaues und der Bienenzucht aufweisen; des weiteren fand eine Rosenschau im Juni und ein Sommervergüßen mit Konzert und Tanzkränzchen für Mitglieder und Angehörige statt. An den Wanderversammlungen der Verbände schlesischer Bienenzüchter in Grotkau, schlesischer Gartenbauvereine und der Sektion des Pomologenvereins in Dypeln, nahmen Delegierte des Vereins teil, welche sodann in der Sitzung Bericht erstatteten. Nach dem Kassenbericht des Kassenrendanten —

Kaufmann Holozel — beläuft sich die Jahreseinnahme auf 663,10 Mark, die Ausgabe auf 391,92 Mark und der Vermögensbestand auf 446,50 Mark. Nachdem mehrere Mitglieder wegen restierender Beiträge aus der Mitgliederliste gestrichen, 1 Mitglied gestorben, und 12 durch Verzug zc. ausgeschieden, bleiben 94 Bestand, denen 54 neue Mitglieder im letzten Jahre sich beigefügt und die Gesamtzahl somit 148 beträgt.

Die Sitzungen finden monatlich an jedem zweiten Sonntag abends 6 Uhr statt und soll in der nächsten Zeit das Thema zur Beratung kommen: „Ueber Mittel und Maßnahmen zur größeren Erweiterung der Obstkultur im Vereinsgebiet.“

Janorscht.

Schneeberg-Neustädte!, 4. März. Das abgelaufene Vereinsjahr des Obst- und Gartenbauvereins Schneeberg-Neustädte! und Umgegend war abermals ein arbeitsreiches und man darf wohl auch sagen gesegnetes, es reichte sich würdig seinen 32 vorausgegangenen an. Wenn auch der Verein im vergangenen Jahre wieder nicht in der Lage war, durch eine schon lange in Aussicht genommene Ausstellung nach außen hin zeigen zu können, daß sein fortgesetztes Streben auf Hebung des Obst- und Gartenbaues in hiesiger Gegend nicht ohne günstige Folgen geblieben ist, so war doch seine innere Vereinsthätigkeit eine um so regere. — Im Jahre 1890 wurden 11 Ausschusssitzungen und 5 Vereinsversammlungen abgehalten. Die ersteren waren von durchschnittlich 11 und die letzteren von 38 Mitgliedern besucht. In den Ausschusssitzungen wurden gegen 40 Vereinsangelegenheiten erledigt und in den Versammlungen 12 größere und kleinere Vorträge gehalten, darunter von Herrn Lehrer Frey-Neustädte! zwei: Pflege der für den Obst- und Gartenbau nützlichen Vögel und Wert des Sperlings; von Herrn Oberlehrer Brückner: Ueber den Frostspanner; von Herrn Oberlehrer Berner: Mittel zur Bekämpfung der Blattläuse und über Winterveredlung zc. — Zwei vom Verein veranstaltete Vergnügen (Sommer- und Stiftungsfest) waren wiederum außerordentlich zahlreich besucht, besser als eine der Versammlungen. — Verteilt wurden im vergangenen Jahre an die Mitglieder des Vereins zur Frühjahrspflanzung 261 Bäume, an die Konfirmanden 43 Bäume, während 200 Bäumchen versteigert wurden, zur Herbstpflanzung 492 Bäume und Bäumchen, zusammen also 1196 Stück. In der Hauptversammlung wurden außerdem noch eine große Zahl Sämereien verlost. Der Rest der Bernerschen Baumschule kommt in diesem Frühjahr zur Verteilung, wobei jedes Mitglied wiederum 1 schönes Bäumchen erhalten wird, und in Hinsicht auf die große Zahl der in genannter Baumschule stehenden Bäume war der vom Verein gezahlte Preis ein geringer. — Die Bäckerei ist auch in diesem Jahre durch Geschenke und Antauf vermehrt worden; eine bessere Benutzung ist aber zu wünschen. — Im Vereine werden gelesen 8 Stück „Praktische Ratgeber“, im Ausschusse je 1 Stück „Pomologische Monatshefte“ und „Zeitung des Landes-Obstbauvereins“. — Die Zahl der Mitglieder letzung Ende 1890 einschließlich der Ehrenmitglieder 278, ist aber inzwischen auf ziemlich 300 gestiegen. — Die Kassenverhältnisse des Vereins sind trotz der größeren Ausgaben in den letzten Jahren sehr günstige zu nennen, da einer Einnahme von 558 M. und eines Sparkassenguthabens von 105 M., eine Ausgabe von 463 M. entgegenträt, der Kassenbestand demnach 95 M. beträgt. Den Vorstand für das abgelaufene Vereinsjahr bildeten und werden auch noch für das begonnene bilden, die Herren em. Oberlehrer Berner und Seminaroberlehrer Brückner, Vorsitzender, Feldwebel Schönberg, Kassierer, Lehrer Hommel, Schriftführer.

Dem Jahresbericht des Obst- und Gartenbauvereins Kose! entnehmen wir, daß derselbe eine rege Thätigkeit für die Interessen des Obst- und Gartenbaues entwickelt. Außer mehreren kleineren Ausstellungen veranstaltete der Verein in den Monaten März bis Mai Wandervorträge zur Beförderung des Obstbaues. Dieselben wurden von Herrn Kreisbaumgärtner Strouwald gehalten und von über 500 Personen besucht. Dabei wurden reichlich Gekreiser guter Sorten verteilt. Leider scheinen finanzielle Verhältnisse diesen höchst anerkanntswerten Bestrebungen ein Ziel setzen zu wollen, was sehr zu bedauern wäre, da allein auf diese Weise ein Verein wirklich in der Lage ist, auch auf weitere Kreise belebend einzuwirken.

Ausstellungen.

Subiläums-Gartenbau-Ausstellung Karlsruhe 1892. Aus Anlaß des 25-jährigen Bestehens des badischen Landes-Gartenbauvereins wird im gemeinsamen Zusammenwirken dieses Vereins mit dem Orts-Gartenbauverein Karlsruhe in den Tagen vom 16. bis 25. April 1892 in dieser Stadt eine internationale Gartenbau-Ausstellung in Verbindung mit einer Ausstellung landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte stattfinden. Die schon im vorigen Jahre begonnenen Vorarbeiten für diese Ausstellung sind inzwischen soweit gediehen, daß demnächst die Versendung des Ausstellungsprogramms und der Ausstellungsbedingungen erfolgen wird. Seine Königliche Hoheit der Großherzog Friedrich von Baden haben die Gnade gehabt, das Protektorat über die Ausstellung zu übernehmen; das Ehrenpräsidium für dieselbe ist dem Präsidenten des Großherzoglichen Staatsministeriums, Staatsminister Dr. Turban angetragen und freundlichst angenommen worden. Das Entgegenkommen der Residenzstadt Karlsruhe, welche für das Unternehmen die schöne Ausstellungs- und Festhalle und eine große, an den Stadtpark anschließende Fläche zur Verfügung stellte und auch in sonstiger Weise das Unternehmen thunlichst zu fördern geneigt ist, sowie das Interesse, welches bis jetzt schon zahlreiche große gärtnerische Firmen des In- und Auslandes der Ausstellung zuwenden, sind erfreuliche weitere Bürgschaften für eine befriedigende Durchführung der Aufgabe, die sich die obengenannten Vereine gesetzt haben. Nach dem vorläufigen Plane stehen für die Ausstellung insgesamt

an geböckten Ausstellungsräumen . . .	4200 Quadratmeter,
„ ungeböckten „ „ „ „ „	12000

zur Verfügung. Zahlreiche Preise in Geld, in goldenen, silbernen und bronzenen Medaillen sind für die Gartenbau-Ausstellung in dem Programm vorgesehen. Die letztere Ausstellung soll nach diesem Programm Pflanzen des Warm- und Kalthauses, Freilandpflanzen einschließlich Rosen, getriebene Blüten und Sträucher, abgeschnittene Blätter, Bänderlein, Baumschulerzeugnisse, Gegenstände der Obstzucht und auch des Gemüsebaues, Beerenobstweine, gebrannte Obstwasser, Gartenpläne, Gartengerätschaften zc. zc. umfassen und auch die Blumenpflege in Haus und Familie zur Darstellung bringen. Inhaber von Gärtnereien, welche beabsichtigen, diese Ausstellung zu besuchen, erhalten auf Wunsch das Programm und die Ausstellungsbedingungen unentgeltlich und franco zugesendet. Von dem Mitgliede des Hauptausstellungsausschusses, Hofgärtner Gräbener in Karlsruhe wird in Betreff der Gartenbauausstellung, von Dekonomierat Generalsekretär Märklin in Betreff der landwirtschaftlichen Maschinenausstellung auf jede Anfrage bereitwilligst Auskunft erteilt werden.

Der Gartenbau-Verein „Feronia“ für Eberswalde und Umgegend veranstaltet im September 1891 in Eberswalde eine große Obst- und Gartenbau-Ausstellung. Die Ausstellung findet unter dem Ehrenpräsidium des Herrn Landrat Dr. von Bethmann-Hollweg statt und sind alle Anfragen an den Sekretär des Ausstellungs-Komitees Herrn Stadtrat G. Meyer-Eberswalde zu richten.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den preussischen Staaten veranstaltet im November 1891 eine Chrysanthemum-Ausstellung in Berlin.

Litteratur.

Der Spargelbau. Neue praktische Winke zur Erhöhung des Ertrages größerer und kleinerer Spargelkulturen. Von F. C. Witz, Durlach. Verlag von Bodo Grundmann, Berlin Nr. 50 S.

Bei einer Pflanze, die sich gleichermaßen durch Nährwert und durch Wohlgeschmack auszeichnet, wie der Spargel, ist jeder auf Erfahrung begründete Rat, welcher geeignet ist deren Kultur nutzbringender zu machen, zu begründen.

Vorliegende Broschüre enthält gewisse Kulturmethoden, welche eigenartig und einfach sind und sicher teilweise nur lokal bekannt sein dürften. Es enthält das Büchlein manchen wirklich praktischen Wink zur Spargelkultur. R.

Illustriertes Gartenbau-Lexikon. 2te neubearbeitete Auflage. Herausgegeben von Th. Kümpler, Generalsekretär, Erfurt. Verlag von Paul Parey; Preis à Lief. 1 M. (20 Lief.)

Vorliegende Neubearbeitung des „Illustrierten Gartenbau-Lexikons“, zeigt dieselben Vorzüge wie die erste Auflage. Bei der außerordentlichen Mannigfaltigkeit der Gartenbauliteratur wird es dem einzelnen Gärtner selten möglich sein, sich die verschiedenen Spezialwerke anzuschaffen, welche überdies meist sehr teuer sind. Herausgeber vorlegenden Werkes hat es verstanden, unter Mitwirkung der bewährtesten Fachmänner, das gesamte Gebiet des Gartenbaues zu umfassen, und es wird dadurch das Lexikon zu einem Nachschlagebuch ersten Ranges, welches uns in gedrängter Form und in klarer übersichtlicher Darstellung sofort über die einzelnen Fragen orientiert. Es muß als ein für jeden Gärtner geradezu unentbehrliches Werk bezeichnet werden. R.

J. C. Heinemanns Gartenbibliothek. Nr. 9. „Die Kultur der bekanntesten Blumenzwiebel und Knollengewächse“; Nr. 16. „Aquarium, Terrarium und Zimmergewächshäuschen.“

Es liegt im Interesse der Gärtnerei, Vorliebe für bestimmte Pflanzengruppen beim Blumenfreund zu erwecken, denn viele kostbare Neuzüchtungen finden nur in besonderen Liebhabern der betreffenden Gattung Abnehmer. Die beiden oben erwähnten Broschüren der Heinemannschen Gartenbibliothek sind sehr geeignet, den Privatmann zu den betreffenden Kulturen anzuregen und zeigen ihm den Weg zu deren rationaler Behandlung. Es ist jedermann zu raten, mit den einschlägigen Pflanzen sich auch die betreffenden Broschüren zu bestellen, eventuell sich dieselben extra anzuschaffen. R.

Lehl, Zimmergärtnerei. Webers illustrierte Katechismen. Nr. 128. Br. 2 M. Verlag von J. J. Weber, Leipzig.

Die Sammlung der Weberschen Katechismen ist durch vorliegenden Band um ein neues wichtiges Glied bereichert worden, welches mit den Jägerschen Katechismen über Rosenzucht, Nutzgärtnerei und Ziergärtnerei, eine sehr brauchbare kleine Gartenbibliothek bildet. Die kurze, klare und sachkundige Beantwortung der präcise gestellten Fragen, verleiht dem Büchlein sowohl für den Laien als für den Gärtner einen hohen Wert. Bei dem beschränkten Umfang des Buches konnte nur Wesentliches berücksichtigt werden, allein der bekannte Verfasser hat es bei seiner reichen Erfahrung verstanden, die Aufgabe in umfassendster Weise zu lösen. Das Büchlein ist in hohem Maße geeignet, Interesse und Verständnis für Zimmergärtnerei zu erwecken, besonders auch durch das erste Kapitel über: „Allgemeines über das Leben der Pflanze“ und „Vermehrung, Zucht der Pflanzen“, und dürfte dieses Buch bei seiner praktischen Anlage sich allgemeinen Eingang verschaffen. R.

„**Salat-Büchlein.**“ Unsere Salatkräuter. Blatt-, Wurzel-, Frucht- und Blumensalate, ihre Kultur im Hausgarten und ihre Zubereitung in der Küche. Von Theodor Lange. Berlin 1890, Verlag von Sodo Grundmann. Preis 1. M.

Daß die Menschheit, ungeachtet der sonstigen Fortschritte, in einzelnen Gebieten stehen geblieben, eventuell zurückgekommen ist, beweist uns die ausführliche historische Einleitung des Verfassers in Form einer kurzen Geschichte des Salates. Eine Anregung zu geben, diesen Schaden wieder gut zu machen, ist Zweck des Salat-Büchleins. Der Verfasser beschreibt etliche 70 verschiedene Sorten Salatkräuter nach Kultur und Zubereitung, eine sehr große Zahl im Vergleich zu den wenigen Sorten welche wir kultivieren. Manches wildwachsende Kräutlein ist darunter, dessen Sammeln armen Leuten Gelegenheit zu einem kleinen Verdienst bieten mag. Mit Recht lebt es der Kulturmensch seine Tafel zu schmücken, nicht nur den Geschmack der Speisen zu verfeinern, sondern auch deren Form zu verschönern, und dazu werden der

ästhetisch fühlenden Hausfrau die Salate, insbesondere die Blumenalate, eine willkommene Bereicherung bringen. Die leicht fahlichen Kulturangaben, welche der Verfasser gibt, setzen auch den in Gartenarbeit weniger Geübten in den Stand, seinen Salat im kleinen Hausgärtchen selbst zu bauen und seine Küche eigenhändig mit einer Reihe von nahrhaften blutbildenden Speisen zu bereichern. Wir empfehlen das Büchlein allen Salatfreunden aufs wärmste.

Deutscher Pomologenverein.

Ausschuß für Pflanzenkrankheiten.

Zu den praktischen Aufgaben der seit vorigem Jahre ins Leben getretenen „internationalen phytopathologischen Kommission“ gehört die Feststellung derjenigen Varietäten unserer Kulturpflanzen, welche am widerstandsfähigsten sich gegen die Einwirkung der Fröste erweisen.

Da nun die einzelnen Varietäten in verschiedenen Örtlichkeiten und Jahrgängen eine verschiedene Frostopfindlichkeit erkennen lassen, kann man ein abschließendes Urteil über die Widerstandsfähigkeit der Sorten nur durch Vergleich einer großen Anzahl von Beobachtungen in mehreren aufeinanderfolgenden Jahren erlangen. Der Deutsche Pomologenverein wird durch seine Mitglieder das zuverlässigste Beobachtungsmaterial betreffs der Obstbäume liefern können, und es ergeht daher an sämtliche Mitglieder hiermit die Bitte, sich durch Einsendung ihrer Beobachtungen an der Lösung der Aufgabe zu beteiligen. Die Einsendung der betreffenden Notizen kann entweder an Herrn Direktor Lucas erfolgen, welcher die Beobachtungen in den Pomolog. Monatsheften veröffentlichten wird oder auch an den Unterzeichneten, Vorsitzenden des Ausschusses für Pflanzenkrankheiten. Die Beantwortung hat sich zu erstrecken auf

Frage I. Welche Obstsorten liefern bei Ihnen Bäume ohne jegliche Frostschädigung?

a) frühblühende; b) spätblühende.

Frage II. Welche Obstsorten (α. Kernobst, β. Steinobst, γ. Schalenobst) zeigen bisher nur geringe Frostschäden und worin bestehen dieselben?

a) frühblühende; b) spätblühende.

Falls sich außer den bereits thätigen Mitgliedern unseres Ausschusses noch andre Herren bereit finden sollten, eingehendere Beobachtungen über Krankheiten anzustellen, ersuche ich dieselben, sich an mich wenden zu wollen. Dieselben erhalten dann einen speziell ausgearbeiteten Fragebogen zugesandt.

Dr. Paul Sorauer.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

Seit Ausgabe des letzten Heftes haben sich folgende Änderungen vollzogen:

Neu eingetreten sind:

Ghlers, Heinrich, aus Celle, z. St. Pomologisches Institut Neutlingen.
Gongler, Jakob, aus Albstadt, Kanton St. Gallen, z. St. Pom. Institut Neutlingen.

Röster, A., Göteborg (Schweden).

Pracht, C. B., Kommerzienrat, Lemgo.

Bogel, Obergärtner, Tamsel an der Ostbahn.

Weizenegger, A., Stadthof b. Regensburg.

Bonn, Präsidium des landwirtsch. Vereins für Rheinpreußen. Adr.: Generalsekretär Habenstein.

Solberg i. Pomm., Gartenbauverein. Adr.: Mendant Horn, Schriftführer d. Vereins.

Insterburg, Landwirtsch. Centralverein für Ostpreußen und Masurien.

Lahr (Baden), Gartenbauverein. Adr.: Ad. Ulrich.

Ausgetreten seit 1. October d. J.:

Fellinger, Otto, Gutsbesitzer in Rath b. Düsseldorf.

von Klising, Rittergutsbesitzer, in Zauche, Reg.-Bez. Liegnitz.

Gestorben:

Kletschke, Geh. Kanzleirat im Ministerium des Innern, Berlin S.O., Unter den Linden 73.

Obstbestimmung betreffend: Bei dem Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins sind von Herbst 1890 bis Frühjahr 1891 104 Obstsortimente zu näherer Bestimmung eingesandt worden, und belief sich die Gesamtzahl der eingelaufenen Nummern auf 1035. Gar manche Sorte konnte mit dem richtigen Namen bezeichnet werden, was teils durch Vergleichung mit Früchten aus dem reichhaltigen Sortiment des Pomologischen Instituts, teils durch Unterstützung der kolorierten Tafeln zum illustrierten Handbuch und deren Beschreibungen, sowie unter Beihilfe anderer Litteratur möglich war. Bei vielen Früchten war es jedoch nur möglich die Familie, in welche die Sorte gehört, anzugeben. Bei dieser Gelegenheit sei wiederholt darauf aufmerksam gemacht, daß bei Einsendung von Früchten zur Bestimmung der Namen von jeder Sorte 2—3 normal entwickelte Exemplare eingesandt werden sollten. Wird ferner die Reifezeit und die Form des Baumes und der Wuchs angegeben, so dient dies wesentlich zur Erleichterung der ohnedem so schwierigen und zeitraubenden Arbeit.

Fr. Lucas.

Fragelasten.

Herr M. G. in Oberlomatsh: Es wurde mir empfohlen, die Obstbäume und Beerensträucher mit Gerberlohe zu umlegen, was auch zum Teil schon geschehen ist; nun warnte mich ein Gärtner davor, da ich durch die Gerberbeize die Bäume umbrächte. Bitte mir mitzuteilen, ob ich die Lohe wieder entfernen muß, oder ob dieselbe unschädlich ist?

Schaden wird die Lohe, wenn sie nicht zu frisch ist, in keinem Falle, wird sie doch von gar mancher Seite warm empfohlen. Haben Sie übrigens die Wahl zwischen Stalldünger und Lohe, so würde ich ersterem ganz entschieden den Vorzug geben, indem die Bäume dadurch gleichzeitig eine sehr zweckmäßige Düngung erhalten. L.

Derselbe. Es wurde mir eine Zwetsche zur Großkultur empfohlen, sie heißt: „Frühe aus dem Bühlerthal“. Sie soll wurzelecht sein. Ist Ihnen dieselbe bekannt und was sagen Sie darüber?

Fragliche Zwetsche ist gut und wächst gut, und liefert im Bühlerthal große Erträge. Ob sie aber anderswo sich ebenso bewährt, muß erst abgewartet werden. L.

Herrn **Oskar Schreiber** in Arolsen: 1) Ich habe an der Ostseite des Hauses Kirchenspaliere (Ostheimer Weichsel und Königin Hortensie), das Haus liegt 6 Meter von einer Eichen-Allee ab im freien Garten und ist von sonstigen Häusern nicht umgeben. Die nach der Allee stehenden Spaliere wachsen weniger gut als die entfernter stehenden, und seit dem dritten Jahre nach dem Pflanzen bekommen dieselben, je näher nach der Allee hinstehend, desto mehr schwarzen Blattläusen ähnliche Tierchen an den jungen Laubspitzen; dieselben hinterlassen einen klebrigen Überzug auf den Blättern und diese sehen dann krank und kümmerlich aus. Vor zwei Jahren habe ich die Zweige, an denen sich die Insekten zeigten, täglich abgeschnitten, und im vorigen Jahre die Blätter auf den mit Insekten besetzten Seiten mit Aeflerscher Flüssigkeit tüchtig gewaschen. Alles aber ohne Erfolg; nach kurzer Zeit waren die Blätter wieder mit neuen Insekten behaftet. Was ist dies für ein Insekt und welche Mittel wendet man mit Erfolg gegen dasselbe an? Noch will ich erwähnen, daß an der Westseite eines anderen etwa 20 Meter von der Eichen-Allee entfernt gelegenen Hauses Weichsel-Spaliere stehen, an denen nie diese Plage vorkommt.

2) Welches Mittel wendet man zur Vertilgung der Schildläuse, brauner, linsengroßer, festschaliger Geschöpfe, mit Erfolg an? Das Abkratzen und Abwaschen scheint nicht nur erfolglos, sondern dazu geeignet, die Vermehrung zu fördern. Die früher nur auf dem Weinstock vorkommenden Tiere sind jetzt in meinem Garten auf allen möglichen Sträuchern und Bäumen verbreitet, und ich fürchte, daß sie bei dem zahlreichen Auftreten schließlich nachteilig für die Pflanzen werden.

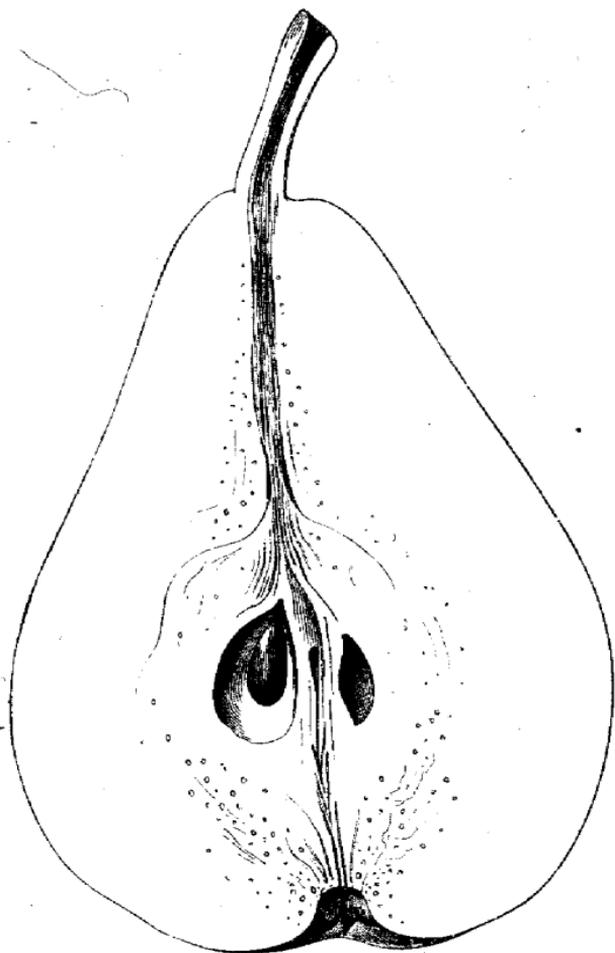
Die Antwort erbitten wir von den verehrten Lesern.

Personalnachrichten.

Herr Hofgärtner Walter auf Schloß Friedrichshof bei Kronberg i. Taunus wurde zum Verwaltungs-Direktor Ihrer Majestät der Kaiserin Friedrich in Kronberg ernannt.

Choisnard. (Poire Choisnard.)

Halb-Butterbirn XI 1 (3) a ** †. Eine längliche, einfarbige, oft herostete Winterbirn mit offenem Kelche.



Choisnard. (Poire Choisnard.) (Nr. 936.)

Heimat und Vorkommen: diese Sorte entstammt einem Mutterbaum der Baumschulen des Herrn M. Choisnard in Ormes sur Vienne aus dem Jahre 1830. Sie wurde erstmals im Jahre 1866 durch Vilmorin-Andrieux in Paris in den Handel gegeben.

Litteratur und Synonyme: findet sich nur in Leroy Dict. Nr. 349 beschrieben.

Gestalt und Größe: mittelgroß bis groß. Länge : Breite = 95 : 75;

eine länglich kreiselförmige, starkbauchige, gegen Stiel und Kelch zu abgestumpfte Frucht.

Kelch: groß, wohlgebildet, offen und fast hervorragend.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, leicht gebogen, meist schief eingesteckt, an seinem Anheftungspunkte verdickt.

Schale: ziemlich rauh, dunkelgelb mit Rostpunkten versehen und grau, auf der Sonnenseite dunkelbraun marmoriert.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, halbschmelzend, ums Kernhaus steinig, saftreich, von gezuckertem, leicht säuerlichem und sehr feinem muskiertem Geschmack.

Kernhaus: klein geschlossen mit vielen feinen Körnchen umgeben.

Kelchröhre: ein flacher stumpfer Kelch; Staubgefäße kurz, am Rande des Kelches sitzend.

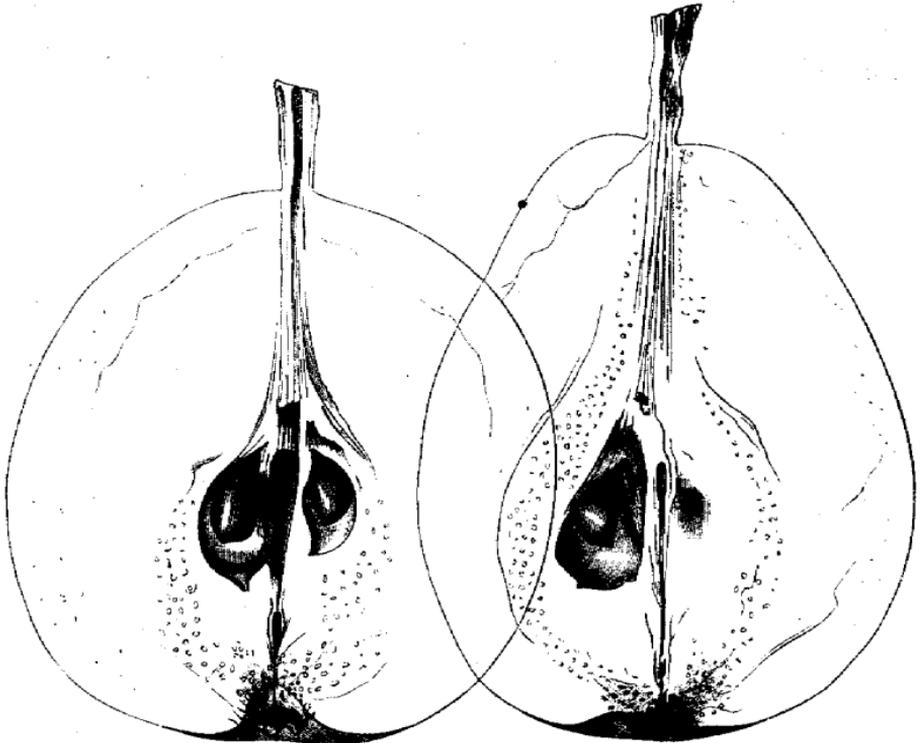
Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. In warmen Lagen eine sehr gute, in kälteren nur gute Tafel Frucht.

Baum: auf Wildling wie auf Quitte veredelt mäßig stark wachsend, bildet hübsche Pyramiden und ist äußerst fruchtbar.

Vorstehende Frucht stammt aus dem Muttergarten des pomologischen Instituts Neutlingen.

Bonneserre de Saint-Denis. (Leroy.)

Butterbirn X 1 (3) c**. Eine rundliche Winterbirn, einfarbig, oft rostspurig, mit meist geschlossenem Kelch.



Bonneserre de Saint-Denis. (Leroy.) (Nr. 937.)

Heimat und Vorkommen: diese vorzügliche Sorte ist ein Sämling aus den Baumschulen von A. Leroy in Angers vom Jahre 1863 und wurde im Jahre 1865 in den Handel gegeben. Sie wurde benannt nach Herrn Bonneserre de Saint-Denis, Schriftsteller und Sekretär der Gartenbaugesellschaft in Angers.

Litteratur und Synonyme: Leroy Dict. Nr. 296; Guide Pratique S. 88.

Gestalt und Größe: eine mittelgroße, Länge: Breite: 75:70; bald rundlich kugelförmige, bald mehr kugelige und etwas beulige, im allgemeinen jedoch ziemlich regelmäßig geformte Frucht.

Kelch: groß, halb offen oder geschlossen, selten tief eingesenkt.

Stiel: kurz, dick, nicht gebogen, am Anheftungspunkte oft verdickt, in schwacher Einsenkung sitzend. Bisweilen steht derselbe auch obenauf

und geht ohne Absatz in die Frucht über. In letzterem Falle ist die Frucht meist ungleichhälftig.

Schale: grüngelb, saftreich, rostig punktiert und marmoriert; sie verändert ihre Farbe in der Lagerreise nur wenig und muß daher gut beobachtet werden.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus etwas körnig, sehr saftig, gezuckert, von weinsäuerlichem und vortrefflich parfümiertem Geschmack.

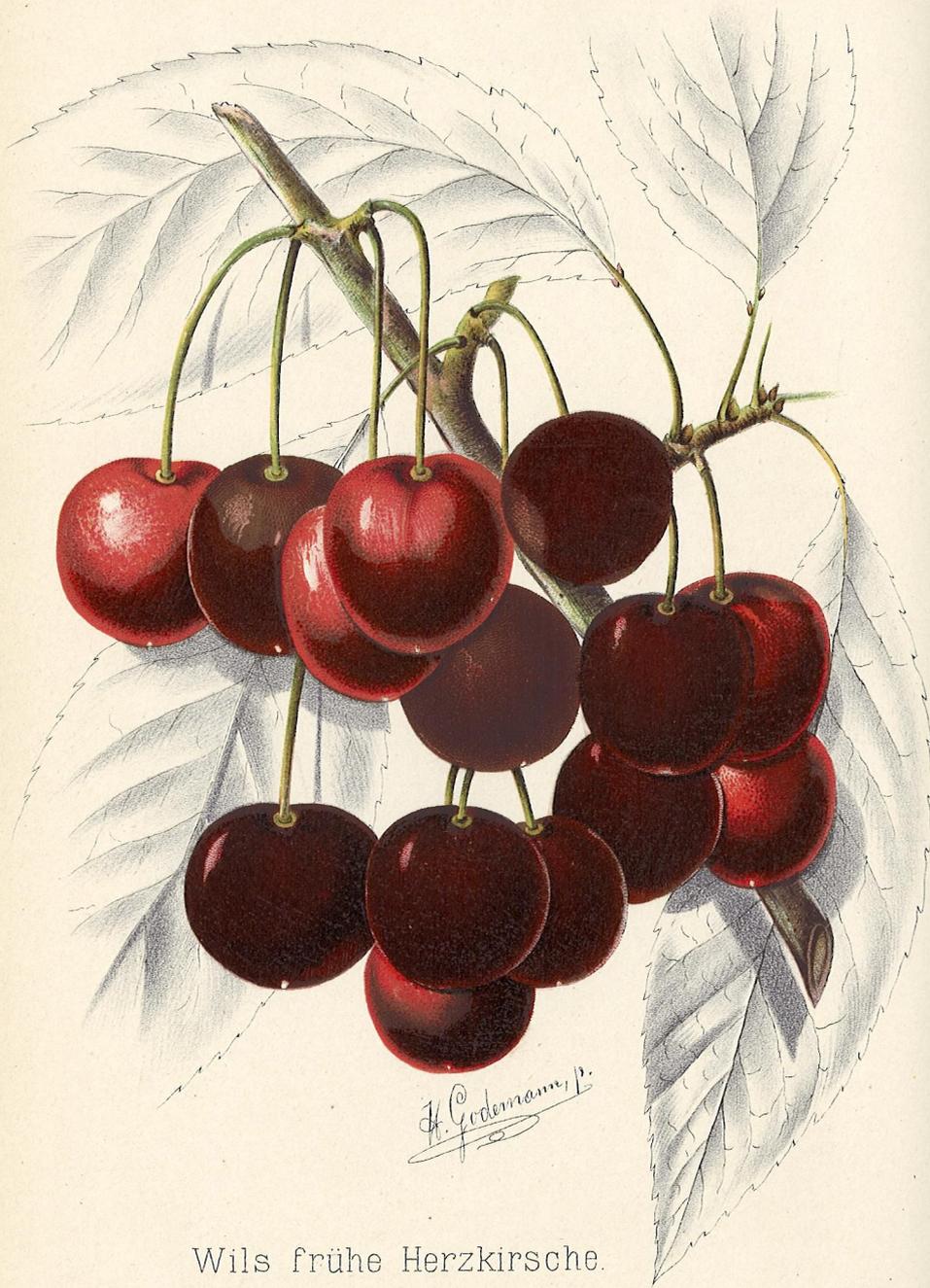
Kernhaus: eng, etwas mehr oder weniger in die Breite gedrückt, je nach der Form der Frucht. Mit ziemlich vielen Granulationen umgeben.

Rehröhre: bildet einen abgerundeten Keil.

Reifezeit und Nutzung: Dezember bis Ende Februar. Eine Tafelfrucht allerersten Ranges.

Baum: kräftig, gedeiht gleich gut auf Wildling wie auf Quitte, wächst im Anfang etwas langsam, bildet jedoch später schöne Pyramiden und verzweigt sich sehr gut; er ist äußerst fruchtbar.

Die hier abgebildete Frucht wurde im Muttergarten des pomologischen Instituts Reutlingen geerntet.



Wils frühe Herzkirsche.

Wils frühe Herzkirche.

(Mit kolorierter Abbildung.)

Gelegentlich des Besuches der im vorigen Jahre am 24. April zu Berlin stattgehabten Versammlung des Deutschen Pomologenvereins, hatte ich unter anderem auch Gelegenheit, die schöne Gärtnerei und Frucht-treiberei des Herrn C. Kotte, Berlin (Südenbe) zu besuchen. Außer den vielen schönen Obst- und Weintreibhäusern und den vielen musterhaft gezogenen Formbäumen, welche meine volle Bewunderung fanden, fielen mir einige sehr schöne Süßkirchsbäume auf, die gerade in voller Blüte standen. Auf Befragen erfuhr ich von Herrn Kotte, daß sie zu den frühesten und wertvollsten Kirchsforten gehören, aus Werder stammen, und obigen Namen führen.

Unter dem 30. Mai desselben Jahres sandte mir genannter Herr, den auf der beifolgenden Tafel abgebildeten Zweig mit den prachtvollen, vollständig reifen Früchten. Leider gingen dieselben, während der Zweig gemalt wurde, zu Grunde, so daß ich eine systematische Beschreibung davon nicht geben kann, hoffe dies jedoch bald nachholen zu können.

Die Kirche ist wert, eine allgemeine Verbreitung zu finden, und dürfte eine der wertvollsten frühen Handelsforten bilden. Herr C. Kotte wird Bäume und Keiser hievon sicher gerne abgeben.

Fr. L.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Rat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzterhof hieselbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Wilhelmen (Rheinpreußen).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

(Fortsetzung.)

Weißer Astrakan. 139. Passt hier gut für die Boden- und klimatischen Verhältnisse und ist einer der anbauwürdigsten frühesten Äpfel, der unter dem Namen „Rußischer Eisapfel“ hier oftmals vorkommt. Keis von Oberdieck-Feinsen.

- Transparente de Croncels.** 141. Ist sehr gesund, starkwüchsig, nicht empfindlich, bildet schöne Pyramiden, in der Baumschule gerade Hochstämme, trägt dankbar und hat von allen meinen Apfelsorten dieses Jahr nach dem lang anhaltenden Regenwetter das gesundeste Laub. Die Frucht ist für Tafel und Haushalt gleich gut und wird hier so groß wie die Abbildung, sie ist eine wohl zu beachtende noch mehr neue Sorte. Baum von Müllerlein-Karlstadt, Reis von Koch-Braunschweig.
- Cludius Herbstapfel.** 142. Der Baum wächst bei mir als Pyramide auf Wildling und bei Herrn Reiffen als Probereis gesund, mäßig stark, ist eine reich tragbare Sorte in meinem geringen Boden und eine wohlschmeckende Tafelfrucht. Ist gegenwärtig sehr vom Mehltau befallen. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Herrnhäuser weißer Herbststrichapfel.** 149. Wuchs gesund und ziemlich stark, sehr fruchtbar auch in trockenem Boden, die Frucht schön und gut und wird merklich größer als die Abbildung. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Müschens Rosenapfel.** 159. Gesund wachsende, fast jährlich recht fruchtbare, schöne, mürbfleischige, wohlschmeckende Sorte, die in Bezug auf Boden und Lage gar nicht eigen ist. Reis von Koch-Braunschweig.
- Schillers Rosenapfel.** 163. Gesund, aber sehr schwachtreibend, doch fruchtbar, schöner und guter Tafelapfel. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Morgenduftapfel.** 164. Kommt hier in meinem trockenen Boden noch fort, ist auch fruchtbar und ein guter Tafel- und Marktapfel. Erreicht bei mir die in der Abbildung dargestellte Größe nicht, bei Herrn Reiffen ist er größer. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Virginischer Rosenapfel.** 168. Ist hier sehr anbauwürdig und im ganzen Bergischen Lande schon verbreitet. Zeichnet sich in allen hiesigen Verhältnissen durch sein gesundes, starkes Wachstum, schöne Belaubung frühe und fast jährlich reiche Tragbarkeit aus und gehört hier mit zu den besten Frühäpfeln. Die Frucht wird meist größer als sie abgebildet ist und ist für alle Zwecke gut. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Charlamowsky.** 169. Auch dieser ist hier einer der besten Frühäpfel, der sehr viel angepflanzt wird. Gedeiht in allen Bodenarten und Lagen, ist widerstandsfähig, blüht fast unausgesetzt, auch gegenwärtig reichtragend; paßt vorzüglich zum Umpfropfen geringer Sorten. Von einem hier in meiner Nachbarschaft in gutem Gartenboden stehenden, recht großen Buschbaum dieser Sorte wurden in einem Jahre 7 Btr. Apfel, der Btr. zu 15 *M.* verkauft, und betrug also der Erlös 105 *M.* Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Wohringer Rosenapfel.** 175. Ist bei mir als Pyramide und bei Herrn Reiffen als Hochstamm schwüchsig, nicht wählerisch in Bezug auf Lage und Boden, bald und jährlich tragbar, ein malerisch schöner, guter Tafel- und Marktapfel. Reis von Lucas-Neutlingen.

- Arnth. 188. Wächst und trägt auch hier gut, blüht spät, gute Tafelfrucht, doch bleibt dieselbe häufig etwas klein. Trägt selbst dieses Jahr reich. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Böhmischer Rosenapfel. 197. Schwachtriebzig, fruchtbar, gute Marktf Frucht. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Frischer Pfirsichapfel. 199. Baum wächst gesund, mäßig stark, war hier auf Wildling früh und reichtragend, die Frucht mürb- fleischig und wohl- schmeckend. Ist eine sehr zu beachtende Frühsorte, die hier mit dem weißen Astrachan so ziemlich zugleich reift, sich aber länger hält. Reis von Hoesch-Düren.
- Danziger Kantapfel. 201. Wuchs gesund, gedeiht hier überall gut, ist fast jährlich fruchtbar und wertvoll für Tafel und Wirtschaft. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Wagener Apfel. 202. Pyramide auf Wildling wächst sehr mäßig, war aber früh und fast jährlich fruchtbar; edle Tafelfrucht. Reis von Günther-Düren.
- Graf Eich. 203. Probereis und Baum wachsen mittelstark, sind aber jährlich überreich fruchtbar, auch dieses Jahr, so daß ich ausplücken mußte. Ist ein süßer, guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch vor- züglich zum Dörren. Reis von Koch-Braunschweig.
- Roter Astrakan. 207. Ist gleich vorzüglich wie der Weiße Astrachan; Reis von Lucas-Neutlingen.
- Pfirsichroter Sommerapfel. 208. Wächst gesund, kräftig, doch bildet er keine schöne Pyramide, war früh- und reichtragend. Die Frucht ist gut für Tafel und Markt. Reis von Kommerzienrat Uhorn-Grevenbroich.
- De Jonghe's Rosenapfel. 210. Mittelstarkwachsend, gesund, reich- tragend, recht gute Frucht. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Muckenheims Winter-Kronapfel. 213. Die Sorte ist im Ver- gischen Lande hier und da in alten großen Bäumen anzutreffen, ist fruchtbar und ein geschätzter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Reis von Uhorn-Grevenbroich.
- Williams Liebling. 214. Baum wächst hier gesund, mäßig stark, ist recht fruchtbar, der Apfel lachend schön und in jeder Hinsicht recht wertvoll. Eine wohl zu empfehlende Sorte. Reis von Koch-Braunschweig.
- Gelber Richard. 217. Probezweig bei Herrn Reiffen und Pyramide bei mir, wachsen schön, gesund, ziemlich stark, sind reichtragend; eine gewürzreiche Tafelfrucht, meist größer als die Abbildung. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Oberdiecks Taubenapfel. 225. Meine Pyramide wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, krebst aber; die Sorte ist ein recht guter Tafel- apfel. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Edler Prinzessinapfel. 233. Baum mittelstark, gesund, tragbar, Frucht ein feiner Dessertapfel. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Alantapfel. 234. Ist bei Herrn Reiffen und hier identisch mit dem Edlen Prinzessinapfel. Reis von Oberdieck-Feinjen.

Roter Winter-Taubenapfel. 236. Wuchs mäßig, aber recht gesund, taugt hier nur für Zwergformen, ist äußerst fruchtbar und ein delikater Tafelapfel. Wird an meinem freistehenden Spalier in recht fruchtbarem Boden meist größer als die Abbildung. Reiz von Oberdied-Feinsen.

Prinz Nicolaus von Nassau. 239. Probereiz wächst ziemlich stark, ist in meinem trockenen Boden jährlich tragend und die Frucht delikater, wurde hier aber nie so groß, wie die Abbildung. Reiz von Lucas-Kentlingen.

Neuer Englischer Pigeon. 243. Meine Pyramide auf Wildling in meinem trockenen Boden wächst mittelstark und gesund, war früh- und reichtragend und fast jährlich mit ihren lachend roten Früchten eine Zierde des Gartens. Die Frucht schmeckt angenehm süß und ist auch wertvoll zum Dörren. Reiz von Oberdied-Feinsen.

(Fortsetzung folgt.)

Kurze Anleitung zur Kultur des Beerenobstes und zur Herstellung von Beerenwein.

Auf Veranlassung des Gartenbauvereins für das Großherzogtum Baden bearbeitet von Landwirtschaftsinspektor C. Bach in Karlsruhe.

I. Die Kultur des Beerenobstes.

1. Unsere klimatischen Verhältnisse gestatten die Kultur der Beerenobstpflanzen — Johannis- und Stachelbeeren, Himbeeren und Brombeeren — bis zu der Höhe, wo überhaupt der Mensch sich noch ackerbaureibend niederläßt, also etwa bis zu 900 m über dem Meere.

Ein nicht zu heißes, mäßig feuchtes Klima ist den Stachelbeeren sehr günstig. Für die höheren und rauheren Lagen wähle man nur frühreifende Sorten. Die Johannisbeeren lieben eine mäßig warme Lage und mehr trockenen als feuchten Boden; nasse oder sehr heiße Lagen sind daher für Johannisbeeren unbrauchbar.

2. Das für Beerenobstkultur bestimmte Gelände ist auf eine Tiefe von 60 cm zu rigolen oder es sind Pflanzgruben oder Gräben von gleicher Tiefe und entsprechender Breite (80 cm) herzustellen.

Das Rigolen oder die Herstellung der Pflanzgruben muß stets einige Wochen oder Monate vor dem Pflanzen geschehen.

3. Wo der Boden sehr mager ist, muß derselbe bei der Bearbeitung mit gutverrottetem Düng oder Kompost vermengt werden.

4. Da unsere Beerensträucher, besonders die Stachelbeeren sehr frühzeitig austreiben, so ist es ratsam, mit der Pflanzung niemals zu zögern, sondern dieselbe so frühzeitig als möglich auszuführen. Es ist daher im

allgemeinen, insbesondere aber in allen warmen und geschützten Lagen, die Herbstpflanzung der Frühjahrspflanzung vorzuziehen.

5. Bei einer rationalen Kultur muß man den Pflanzen soviel Raum gewähren, daß sie nach keiner Seite hin in ihrer Entwicklung gehindert sind, damit Luft und Licht vollständig auf alle Pflanzenteile einwirken können. Man pflanzt deshalb die Beerensträucher in einer durchschnittlichen und allseitigen Entfernung von 150 cm.

6. Man verwende zur Anpflanzung Setzlinge, die in einer guten Beerenobstschule erzogen, mindestens zweijährig und recht gut bewurzelt sind. Diese Setzlinge sind kurz vor dem Einpflanzen an den Wurzeln auf etwa 15—20 und am Stämmchen auf 30—40 cm ihrer Länge einzukürzen. Das Abschnitt-Ende an den Wurzeln muß nach unten gerichtet sein.

7. Beim Einpflanzen achte man darauf, daß die Pflanzen weder zu hoch, noch zu tief in den Boden kommen. Der Wurzelhals soll mit der Erdoberfläche in gleicher Höhe stehen.

8. Nach dem Einsetzen gießt man den Boden leicht an und bedeckt denselben um die Pflanzen herum mit lockerer Streu. Diese Decke bietet nicht allein Schutz bei großer Trockenheit, sondern trägt auch zur besseren Ernährung der Setzlinge bei.

9. Unkraut darf man in den Pflanzungen nicht aufkommen lassen, weshalb das Land im Verlaufe des Sommers 2—3 mal behackt und im Herbst und Frühjahr auf eine Tiefe von 20—30 cm gegraben werden muß.

10. Vom vierten Jahre ab nach dem Pflanzen ist es ratsam, alle zwei Jahre zu düngen und zwar geschieht dies am besten im Frühjahr mit flüssigem Dünger (Pferd-, der mit Wasser verdünnt wurde) und im Herbst mit gut verrottetem Kompost, den man bei der Bodenbearbeitung mit untergräbt.

11. Schlecht verrotteter Dung darf nicht verwendet werden, weil sich in demselben gar gerne Engerlinge oder andere Insekten einnisten, die den Pflanzen mehr oder weniger schaden.

12. Die für Johannis- und Stachelbeeren geeignetste Form ist der Busch. Himbeeren und Brombeeren werden am besten in Reihen an Drahtgerüsten gezogen.

13. Der Schnitt der Beerenobstpflanzen bezweckt, denselben eine schöne Form zu geben und alle Teile derart gleichmäßig zur Entwicklung zu bringen, daß die Pflanzen nicht allein gesund und kräftig bleiben, sondern daß sie auch viele süße und wohlgeschmeckende Früchte tragen.

Er wird zweimal im Jahr ausgeführt: im Sommer sofort nach der Ernte und im Winter so lange der Boden noch gefroren ist.

14. Durch den Sommerschnitt (auszuführen nach der Ernte, etwa im Monat August) werden bei Johannis- und Stachelbeeren alle sich kreuzenden Zweige oder Äste, sowie die Wurzelansläufer entfernt und die Jahrestriebe (krautartige Triebe) um ein Drittel ihrer Länge eingekürzt.

15. Bei den Himbeeren und Brombeeren besteht der Sommerschnitt

(Schnitt nach der Ernte) im vollständigen Entfernen der abgetragenen Ruten (solche die schon Früchte getragen haben) und im teilweisen Auslichten der schwächeren Jahrestriebe, so daß nur die stärkeren stehen bleiben.

16. Der Winterschnitt ist nur eine Ergänzung des Sommerschnittes. Durch ihn sollen etwa vorhandene dürre Zweige und Äste entfernt und die beim Sommerschnitt noch nicht geschnittenen jährigen Zweige um ein Drittel verkürzt werden. Bei den Himbeeren und Brombeeren werden im zeitigen Frühjahr die Pflanzen nochmals ausgelichtet und nur 4—5 kräftige Tragruten d. h. solche kräftige Schosse, die im verflossenen Jahre entstanden sind, stehen gelassen und höchstens um ein Drittel ihrer Länge eingekürzt.

17. Einer der schlimmsten Feinde der Stachel- und Johannisbeerpflanzen ist „die gelbe Stachelbeer-Blattwespe“. Sie fliegt von der zweiten Hälfte des April bis in den Juni und zum zweitenmal im August. Das Weibchen legt an die untere Seite der Blätter seine Eier ab, aus denen sich bald zwanzigfüßige grün und schwarz punktierte Larven entwickeln, die das Laub aus dem Innern des Stocdes heraus und von unten nach oben zerfressen.

Es ist deshalb dringend notwendig, daß man im Mai, bezw. im Anfang Juni die Johannis- und Stachelbeeren einer gründlichen Durchsicht unterzieht und die Asterraupen (Larven) zerstört, was am besten geschieht, indem man die vom Tau oder durch Uebersprizen mit lauwarmem Wasser feuchten Pflanzen von allen Seiten, besonders von unten nach oben mit Tabakstaub einstäubt. Auf diese Weise behandelt kommt keine Raupe davon, denn da auch sehr viel Tabakstaub auf den Boden fällt, so können auch diejenigen ihrem Schicksal nicht entgehen, die herunterfallen.

18. In der gleichen Weise wie oben angegeben, werden die Asterraupen der schwarzen Stachelbeer-Blattwespe und die Raupen des Stachelbeerspanners oder Harlekin vernichtet.

19. Blattläuse an Beerenobstpflanzen werden durch Uebersprizen mit Seifenwasser oder dem sog. Insektengift getötet; bei sehr starker Ausbreitung der Blattläuse ist es jedoch am besten, die befallenen Zweige abzuschneiden und zu verbrennen.

20. Das frühzeitige Abfallen der Blätter der Johannisbeersträucher wird zumeist hervorgerufen durch einen Rostpilz, *Puccinia Ribis*. Zur Bekämpfung dieser Krankheit empfehlen sich folgende Mittel:

1. Alle Blätter und abgeschnittenen Zweige sind zu sammeln und zu verbrennen;
2. der Boden ist, nachdem Laub und Holz verbrannt, tief umzustechen und über Winter rauh liegen zu lassen;
3. sobald die Blätter entwickelt und etwas abgehärtet sind, besprize man die Stöcke mit Kupferkalklösung — 2 kg Kupfervitriol, 3 kg gebrannter Kalk auf ein Hektoliter Wasser — und wiederhole dies 2—3 mal;
4. man dünge die Pflanze im Frühjahr reichlich mit vergorener Gülle.

II. Bezug von Beerenobstpflanzen und Auswahl geeigneter Sorten.

1. Man beziehe nur kräftige, 2—3jährige gut bewurzelte Pflanzen aus zuverlässigen guten Beerenobstschulen. Im Zweifelsfalle bediene man sich der Vermittlung des Landesgartenbauvereins.

2. Wo der Umfang, bezw. das Gewicht es gestattet, lasse man die Sendung per Post gehen; größere Sendungen können im Herbst und zeitigen Frühjahr als Frucht, müssen aber später als Eilgut gehen.

3. Sofort nach Ankunft packe man die Pflanzen aus und schlage sie bis zum Pflanzen in gute Gartenerde ein.

4. Bei der Sortenwahl sehe man vor Allem auf Fruchtbarkeit und Saftreichtum; Süßigkeit kommt erst in zweiter Linie in Betracht. Von den Stachelbeeren sind die dünnhäutigen Sorten am besten zur Weinbereitung geeignete, während die dickhäutigen viel und vorzügliches Gelée liefern.

5. Man pflanze nicht zu vielerlei Sorten an.

6. Bis jetzt haben sich folgende Sorten vorzüglich bewährt:

a. Johannisbeeren: rote und weiße Holländische, Kaukasische J. und rote Versailles;

b. Stachelbeeren: Jolly miner, * Green gage, Emerald, * Smiling beauty, Yellow lion, * Sämling von Maurer. *

(Die mit * versehenen sind besonders frühreifende Sorten.)

III. Die Darstellung und Aufbewahrung von Beerenwein.

1. Das Obst soll vollständig reif sein. Die Reife des Beerenobstes wird erkannt an Geschmack, Farbe und Geruch. Bei Verwendung von überreifem oder teilweise faulem Obst erhält der Wein oft einen unangenehmen Weigeischnack und wird trüb.

2. Die Beerenfrüchte sind möglichst bald nach dem Ernten zu verwenden; will man sie des Ansammelns halber aufbewahren, so sind sie zu zerstampfen, mit Zucker zu vermischen und vor Luft zu schützen. Der zugesetzte Zucker sowohl wie das ursprüngliche Beerenobst müssen abgewogen sein, um die betreffenden Mengenverhältnisse später bei Anstellung des Vergärungsstoffes für die Berechnung des Wasser- und des weiteren Zuckerzusatzes richtig in Ansatz zu bringen.

3. Die Gewinnung des Saftes geschieht durch Auspressen oder Auslaugen, ersteres darf nicht zu langsam geschehen.

4. Je saurer die Früchte sind, desto mehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke des künftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, welcher in den Früchten enthalten ist und zugesetzt wird.

5. Die Gärung findet am besten bei 15—20 ° C. (12—16 ° R.) statt. Da aber zu einer vollständigen Gärung außer Wärme auch ein gewisser Vorrat von Hefe-Nährstoffen erforderlich ist, welche in den Beeren-säften meist in ungenügender Menge vorhanden sind, so setze man dem Wein pro Hektoliter etwa 10—20 Gramm Chlorammonium oder 20 Gramm

weinsaures Ammoniak zu. Nachdem die stürmischste Gärung beendet ist, setzt man auf das Gefäß eine sogenannte Gärrohre, durch welche zwar die sich noch bildende Kohlensäure entweichen kann, der Luftzutritt aber, und damit die Rahm- und Essigpilzbildung verhindert wird.

6. Tritt in zwei Tagen keine Gärung ein, so läßt man die Flüssigkeit wiederholt ab und gießt sie wieder in das Gefäß, um sie mit Luft in Berührung zu bringen, und setzt womöglich etwas reine Weinhefe zu.

7. Hört die Gärung bei einem noch süßen Wein auf, auch wenn er nicht sehr stark ist, so rührt man die Hefe auf und mischt nötigenfalls Weinhefe oder jungen gärenden Traubenwein bei.

Wenn die Gärung beendet ist und der Wein klar zu werden beginnt, läßt man ihn in ein gut gereinigtes, schwach mit Schwefel (1 Schmitte auf 6–8 hl) eingebranntes Faß ab.

9. Beim Lagern des Weines halte man das Faß so gut als möglich voll. Weinwandlappen an Spunden und Hähnen sind möglichst zu vermeiden.

10. Die Spunden seien von Akazien- oder Eichenholz, vollständig rund und so lang, daß sie auch bei einiger Abnahme des Weines in diesen reichen.

Zusammenstellung.

Gehalt der Früchte an Zucker und an Säure und des ursprünglichen Weines an Weingeist. Zusatz von Wasser und Zucker nach dem Durchschnittsgehalt für 10 Liter Saft oder 11 Kilogr. Früchte.

	Gehalt an		Zusätze zu 10 Liter Saft				
	Zucker	Säure	Wasser Liter	Kilogramm Zucker für Weingeistgehalt von vol. %, für			
				7	9	12	17
Johannisbeeren	6.4	2.1	30	5.	6.6	9.	13.
Stachelbeeren	7.0	1.4	18	3.2	4.3	6.	8.8
Brombeeren	4.0	0.2	0	1.0	1.4	2.0	3.0
Heidelbeeren	5.0	1.7	24	4.2	5.6	7.6	11.0
Himbeeren	3.9	1.4	18	3.2	4.3	6.0	8.8
Erdbeeren	6.3	0.9	8	2.0	2.6	3.7	5.5
Preißelbeeren	1.5	0.3	35	6.2	8.0	10.6	15.1
Zweischgen	6.1	2.8					
Kirschen	10.2	0.9					
Äpfel	7.2	0.8					
Birnen	8.2	0.2					
Zibeben	61.0	1.5					
Kosinen	54.5	1.5					
				Qua- strunk.	Ris- schwein.	Starter Wein.	Riqueur- wein.

Obstkultur in verlaustem Weingärten.

Von Julius Tablanzy.

Um jene Bodenflächen, welche bisher als Weingärten kultiviert wurden und nun durch die Verheerungen der Reblaus zugrunde gerichtet sind, wieder in Ertrag zu bringen, wird in letzterer Zeit angestrebt und empfohlen, diese Weingärten zu Obstkulturen umzuwandeln, statt Weinbau Obstbau zu treiben, um so wieder einen neuen gesicherten Ertrag aus diesen Ländereien zu erzielen.

Diese Bestrebungen, für welche bereits im Kreise der Weingärtner vielfach Propaganda gemacht wird, müssen aber wohl, bevor sie volkstümlich gemacht werden sollen, einer eingehenden Besprechung und sachlichen Erwägung unterzogen, und die damit zu erzielenden Vorteile, aber auch die eventuellen Nachteile, welche eine solche Kulturänderung mit sich bringen würde, genau erwogen werden, um nicht in der einen oder andern Richtung für unsern gegenwärtigen Weinbau, sowie für unsern angestrebten Obstbau der Zukunft, statt des erhofften Nutzens einen bedeutenden Schaden verzeichnen zu müssen.

Die Absicht, welche die Anreger und Förderer dieser Umwandlung der verlaustem Weingärten in Obstpflanzungen bei ihren Bestrebungen leitet, ist gewiß eine löbliche und anerkennenswerte; die Ausführung derselben stellt sich aber in Wirklichkeit ganz anders dar, als sie nach ihrer theoretischen Begründung erscheinen mag.

Ein wirklich lohnender Obstbau, und nur ein solcher hat einen tatsächlichen wirtschaftlichen Wert, ist nur dort ermöglicht und gesichert, wo genügend tiefgründiger, mehr feuchter als trockener Boden vorhanden ist, wo die Lage eine mehr warme und halbwegs von Stürmen, die sowohl die Blüte als die Frucht schädigen, geschützt ist, wo andererseits aber auch das sachliche Verständnis eines rationalen Betriebes, weiter Schutz der Früchte gegen Diebstahl und günstige Absatz- und Marktverhältnisse vorhanden sind; nur unter diesen Bedingungen kann von einem, eine hohe Rente abwerfenden Obstbau die Rede sein und dessen Förderung und Verallgemeinerung erwünscht werden.

Berücksichtigen wir nun die Kulturverhältnisse der Rebe, wie sie sich durchschnittlich in den bereits verlaustem und zum Teil bereits auch zerstörtem Weingärten vorfinden, so finden wir allerorts hohe, trockene, zum Teil sehr heiße Lagen, Schotterboden, Kalkstein, selten eine mehr als ein Schuh tiefe Humusschicht, also Böden, wie sie zwar der Rebe mit ihren tief eindringenden Wurzeln entsprechen, der Obstkultur aber zumeist nur ein kümmerliches Gedeihen gewähren würden.

Hierzu kommt noch, daß alle diese Lagen zumeist ansteigend sind und Terrassen und Abfälle zeigen, die für die Kultur der Rebe ganz gut ausgenützt werden können, dagegen dem Obstbau große Hindernisse bieten; in letzterer Beziehung erwähne ich hier nur der alljährlich an diesen Lehnen und Böschungen vorkommenden Schnerverwehungen, die den zur Aus-

pflanzung im Weingarten empfohlenen Halbhochstämmen, Zwerg- und Buschbäumen alljährlich durch Abdrücken und Abschlagen der Äste und Abbrechen der ganzen jüngeren Stämme sehr bedeutenden Schaden zufügen, und in einem strengen Winter, wie z. B. dem diesjährigen, selbst die ganze Pflanzung und damit jahrelange Mühe und Arbeit vernichten würden. Nicht unerwähnt sei hier die Gefahr der ziemlich bedeutenden Beschädigung, welcher solche offene Obstpflanzungen durch das Wild ausgesetzt sind.

Die bei dem obgedachten Streben angenommene hohe Kente entspricht ebenfalls nicht der Wirklichkeit und ist auf das entsprechende Maß richtig zu stellen. Wir können annehmen, daß Zwergobstbäume und Halbhochstämmen bei vorzüglichen Kulturverhältnissen und sachlichem Verständnisse des Besitzers imstande sind, erst im vierten oder sechsten Jahre einen halbwegs nennenswerten Ertrag zu geben. Dieser Zeitraum ist aber bei angestrengtem Fleiß, der ja auch bei der angeregten Obstkultur nicht fehlen darf, auch vollkommen genügend, die durch die Reblaus zerstörten Weingärten durch Neubepflanzung mit veredelten, widerstandsfähigen Reben wieder in den vollen früheren Ertrag zu bringen.

Die Umwandlung der von der Reblaus verwüsteten Weingärten in Obstgärten würde unter den eben geschilderten vorhandenen Verhältnissen sicher nur ein sehr geringes Erträgnis gewähren und viele bittere Enttäuschungen bringen, die wohl den an und für sich schon durch diese Kalamität arg in Mitleidenschaft gezogenen Weingärtnern erspart bleiben sollen; es würde andererseits aber auch dem löblichen Bestreben nach Verallgemeinerung und Förderung des Obstbaues damit nur wenig gedient sein, ja voraussichtlich mehr geschadet als genützt werden, da durch Ausführung verfehlter und daher in späteren Jahren vollkommen vernachlässigter, ertragloser Obstpflanzungen gewiß das Interesse für den Obstbau nicht geweckt wird.

Bisher haben wir die Sache vom Standpunkte der Obstkultur betrachtet, nun sei sie auch noch speciell vom Standpunkte der österreichischen Weinproduktion einer Beurteilung unterzogen.

Für den kleinen Wirtschaftsbesitzer, für den eigentlichen Weingärtner, ist die Weinkultur derjenige Erwerbszweig, welcher ihm einerseits noch immer die besten Erträgnisse aus seiner ganzen Wirtschaft ergibt und es ihm ermöglicht, in halbwegs guten Jahren Ersparnisse aus dem Ertrage seiner Weinlese zu machen, sowie zu einem gewissen Wohlstande zu gelangen. Den Weinbau in seinem jetzigen Betriebe und Umfange zu erhalten, ist daher eine Pflicht, der sich Staat, Land und jeder einzelne, dem es um das Volkswohl ernstlich zu thun ist, nicht entziehen dürfen.

Viele Weinbauer, die, durch die obgedachten Empfehlungen verleitet, verfehlte Obstanlagen machen, statt auf die baldige Wiederherstellung ihrer zerstörten Weingärten bedacht zu sein, würden hinsichtlich der Regenerierung ihrer Weingärten Jahre der Mühe und Arbeit verlieren und damit auch ihrer letzten Kraft zur Erhaltung ihrer Existenz verlustig werden. Wir würden es daher — offen gesagt — sehr bedauern, wenn diesen verfehlten Bestrebungen, die in Fachkreisen wohl einstimmig wenig Anklang finden, sogar staatliche Hilfe zugewendet werden würde.

Wenn wir den Obstbau in unsern Weinbau treibenden Gegenden fördern wollen — und derselbe ist mit allen Mitteln und nach jeder Richtung zu fördern und zu heben, aber nur dort, wo die Bedingnisse eines reichen Gedeihens und sicheren Ertrages vorhanden sind — so beschränken wir denselben auf die Anpflanzung von Hoch- und Halbstämmen, sowie Zwerg- und Spalierbäumen in den tiefgründigen, mehr feuchten, geschützt gelegenen, sehr zahlreichen Hausgärten, die allerorts vorhanden, und z. B. in der Umgebung von Wien, in den vielen kleinen unmittelbar im Umkreise der Residenz gelegenen Gemeinden allein gewiß noch einen für mehr als Hunderttausende von Obstbäumen und Obststräuchern genügenden Platz zur Anpflanzung bieten und reiche Ernte und Ertrag sichern.

Unsere vorzüglichen Weingebirgslagen und Weingärten müssen wir uns aber mit allen uns zu Gebote stehenden Mitteln und Kräften zu erhalten suchen, denn in der Erhaltung derselben ist ein großer Teil des Wohlstandes unserer Bevölkerung gelegen; wir müssen uns daher entschieden aussprechen gegen den Ersatz der Weinkultur durch die Obstkultur, da dadurch beiden Kulturen nichts genützt wird, und jede Kultur nur dort ihre volle Berechtigung hat, wo die günstigen Bedingnisse ihres Gedeihens vorhanden sind.

Krebs an *Ribes nigrum*.

Von Dr. Paul Sorauer.

Anmerk. Auszug aus dem Aufsatz obigen Titels von Dr. Paul Sorauer im 2. Heft der „Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten“. Näheres, insbesondere über den mikroskopischen Befund wolle an citierter Stelle nachgesehen werden.

An den einjährigen, schlank gewachsenen Zweigen zeigen sich halbkugelige oder kegelförmige, bis 1 mm hohe, harte, korkfarbige Erhebungen, welche aus dem Innern der Rinde unter Durchbrechung der äußeren Lagen hervorkommen. Bisweilen stehen 2 und 3 derartige perlige Wucherungen dicht nebeneinander; am älteren Holze bemerkt man eine Häufung solcher Perlen auch übereinander (Fig. 1 h) und in diesem Falle erlangt der betreffende Zweigteil eine auffallende Dicke. Ein dreijähriger Zweig beispielsweise, der an seinem gesunden Basalteil 6–7 mm Durchmesser hat, ist an der darüberliegenden Krebsstelle 2 cm dick geworden. Die Verdickung beruht nicht nur auf Rindenwucherung, sondern auch auf Erweiterung des Holzkörpers, der im obigen Beispiel 8 mm Durchmesser besitzt. Außerdem zeigt der Querschnitt, daß der weiße Holzring in fächerartiger oder fiederiger Verästelung in die braune Krebsgeschwulst hinein ausstrahlt (Fig. 2 k h) und daß sich in der parenchymatischen Hauptmasse der Geschwulst noch zahlreiche, isolierte, kreisförmige oder ovale Holzinseln eingestreut finden.

Während die isolierten Erhebungen noch eine für das bloße Auge ziemlich glatt erscheinende Oberfläche haben und nur von einer schwachen, unregelmäßig wulstigen, braunen Ringzone (den Rändern der durchbrochenen

Primärrinde) umfäumt werden, zeigen die gehäuften Krebsgeschwülste an ihrer perlartigen Oberfläche eine tiefe Bräunung und schorfartige Abbröckelung infolge der zwischen einzelnen, besonders hellen und glattrindigen Perlen liegenden größeren abgestorbenen Parenchymmassen. Auch an den isolierten Perlgeschwülsten bemerkt man nicht selten schon eine Neigung zum Absterben in Form einer Bräunung der Spitzregion, die später durch Fortwachsen der anstoßenden Gewebe als trichterförmige Vertiefung der kleinen Krebsgeschwulst wiedergefunden wird. Ein Teil derartiger Exemplare erhält dann auch schon eine raue Oberfläche durch Abblättern der äußeren Zellschichten.



Fig. 1.
Vom Krebs befallener Zweig
von *Ribes nigrum*.

Ogleich, wie gesagt, an den alten, korkigen Krebswucherungen einzelne der perlartigen Vorsprünge sich durch helle glatte Rinde als jugendliche Wachstumsmerkmale kennzeichnen, ist doch bisher niemals eine Knospenbildung beobachtet worden. Normalerweise stehen dagegen dicht an und innerhalb der Krebsgeschwulst auf normalen oder mit kleinen Perlen ebenfalls besetzten ein- und zweijährigen kurzen Zweigchen.

Wenn man an den jüngeren Zweigteilen nach den ersten Anfängen der

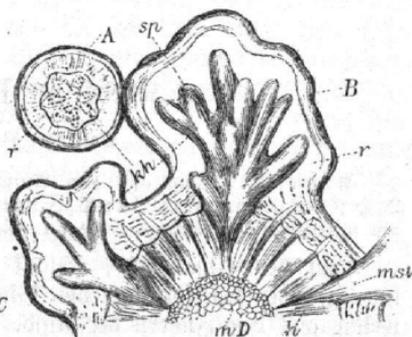


Fig. 2.
Querschnitt eines vom Krebs befallenen
Zweigchens.

trebsartigen Wucherungen sucht, findet man solche schließlich in Gestalt äußerst kleiner, dem bloßen Auge lenticellenartig erscheinender Wärzchen an der Basis der diesjährigen Zweige im Herbst nach dem Blattfall. Dieselben machen sich bei nicht senkrecht gewachsenen Trieben auf der Unterseite weniger reichlich bemerkbar und fehlen streckenweise gänzlich.

Die mikroskopische Untersuchung befallener Zweige hat ergeben, daß das krankhafte Wachsthum der Markstrahlen die erste Erscheinung bei diesem Krebs ist, welche erst nachträglich die Wucherung der nach außen liegenden Gewebezonen im Gefolge hat.

Frägt man nun nach der Ursache dieser auffälligen Bildungen, die mir von Herrn Pfarrer Huck in Niederrödern (Unter-Elfaß) eingesendet wurden, so geben die Bemerkungen des Herrn Einsenders sehr beachtens-

werte Anhaltspunkte. Herr Hud besaß einen großen Stock der schwarzen Johannisbeere, der seit einer Reihe von Jahren zwar sehr üppig wuchs, aber nur sehr spärlich Früchte trug. Dieser Stock wurde zerteilt und die Teilstämmchen an verschiedene Stellen des Gartens zwischen die roten Johannisbeeren verpflanzt. Seit diesem Verpflanzen haben alle Exemplare von *Ribes nigrum* die Krebsgeschwülste gebracht. Eine andre abweichende Behandlung haben die erkrankten Exemplare nicht erfahren; sie haben auch keine besondere Düngung erhalten, da der Boden sich ganz besonders für *Ribes* günstig erweist; auch die roten Johannisbeeren stehen „sehr üppig“.

Aus diesem Sachverhalt schließe ich folgendes: Das starke Wachstum von *Ribes nigrum* ist bekannt. Auf dem sehr zugagenden Boden des Gartens hat sich die vegetative Thätigkeit derart gesteigert, daß sie zu einem abnormen Übergewicht der Laubproduktion auf Kosten des Fruchtansatzes führte. Diese hochgradige Neigung zur Ausbildung vegetativer Achsen hat durch die starke Wurzelverletzung bei dem Verpflanzen eine andre Richtung erhalten. Vielleicht hat der verletzte Wurzelapparat im Jahre nach dem Verpflanzen nicht die Fähigkeit gehabt, den für das Austreiben der Knospen und die Streckung der Achsen notwendigen Wurzeldruck in der bisherigen Höhe zu liefern und es haben infolgedessen die in der jungen Achse in der Entwicklung vorausseilenden Markstrahlen das augenblicklich überschüssige plastische Material zu hypertrophischen Bildungen verwendet. Bei der früheren Höhe der Wasserzufuhr wäre dieses Material, wie früher, gänzlich von den Knospen zum Längswachstum verbraucht worden.

Diese Ablenkung des normalen Bildungstriebes ist stationär geworden und überträgt sich von einem Jahr auf das andre.

Der hier beschriebene Fall ist nicht ohne Analogie. Schon vor einigen Jahren konnte ich auf eine bis dahin unbekannte Krebserscheinung aufmerksam machen, bei der sich der Krebsknoten ebenfalls schon im Jahre vor seinem Austritt im Gewebe vorbereitet.¹⁾ Nur ist bei den an *Spiraea opulifolia* beobachteten Wucherungen die störende Veranlassung in einer kleinen, bei Beginn der kräftigsten Vegetationszeit aufgetretenen Frostwunde zu suchen. Aus dem anatomischen Befunde ist zu schließen, daß diese Wunde wahrscheinlich oftmals keine offene war, da das Gewebe oberhalb derselben nicht den Bau des Überwallungsrandes erkennen läßt, sondern nur die Folgen von Lockerungserscheinungen zeigt. Diese Folgen bestehen in der Herstellung eines kurzcelligen, weitleumigen Holzstreifens, der nach außen hin, wie bei *Ribes* der Markstrahl, immer breiter und zellenreicher wird. Anstatt daß nun mit dem Alterwerden des Jahresringes und dessen zunehmender Dicke sich der abnorme Holzstreifen verlieren sollte, nimmt derselbe an Breite zu, indem immer mehr Zellen an der veränderten Bauart teilnehmen. Bis zum Abschluß des Entstehungsjahres des beschriebenen Wucherstreifens entwickelt sich derselbe, wie bei *Ribes*, nur soweit, daß er

¹⁾ Krebs an *Spiraea*. Handb. d. Pflanzenkrankheiten, II. Aufl. I. Teil, S. 417, Tafel V.

als schwacher Hügel über die Peripherie des übrigen Holzringes herausragt. Aber im Frühjahr des folgenden Jahres ist die Neubildung eine so üppige, daß der schnell heranzwachsende, mit eigner, ebenfalls ungemein üppiger Rindenpartie versehene Krebsknoten die normale Zweigrinde durchbricht und binnen wenigen Wochen 1—2 cm Höhe erreicht. (l. c. p. 418, Tab. V, Fig. 3.) Auch hier sehen wir Häufung und perlartige Beschaffenheit der Einzelknoten, Verästelungen des Holzkörpers des Buchertegels, Zerbröckelung durch Absterben des dazwischen liegenden Parenchyms.

Bei dem Weintrebs (l. c. p. 419) besteht die Störung, die bei Ribes durch die Wurzelverwundung verursacht worden, ebenfalls in einer Frostwunde der oberirdischen Achse. Die abgehobene Rinde bildet im Innern zunächst Holzparenchym, das allmählich in normale Holzelemente übergeht. In diesem Wundschlußgewebe erlangen nun einige der breiten Markstrahlen eine derartig bevorzugte Entwicklung, daß sie schon am Ende des Entstehungsjahres als weiche Gewebekappen vorspringen. Diese wuchernden Markstrahlpolster entwickeln sich im folgenden Jahre zu den großen Krebsknoten.

Für die von mir vertretene Theorie des Krebses sind die hier berührten Fälle sehr beachtenswert. Ich behaupte nämlich, daß zur Ausbildung einer Krebsgeschwulst in erster Linie eine Disposition des Individuums zur leichten Bildung von Wuchergewebe gehört. Der aktive Ausdruck dieser Neigung, d. h. das wirkliche Auftreten von Krebsknoten wird erst veranlaßt durch eine Störung des bisherigen Wachstumsmodus. Die störende Ursache kommt von außen; sie kann bestehen und besteht sehr häufig in Frostbeschädigungen; sie mag bisweilen in parasitärer Einwirkung durch Mycelpilze oder Bakterien gefunden werden, und sie ist hier bei Ribes an unverletzter oberirdischer Achse nach Verletzungen des Wurzelkörpers eingetreten. Die Ursachen brauchen noch keineswegs erschöpft zu sein. Aber, was die Hauptsache ist, dieselben Ursachen werden an nicht „krebssüchtigen“, d. h. zu Gewebewucherungen geneigten Individuen keine Krebsknoten erzeugen.

In welchen Teilen der Achse die krebhige Wucherung auftritt, ist nach der Pflanzengattung verschieden. Bei den Pomaceen ist mir bisher das Wuchergewebe nur in den Überwallungsrandern offener Wundstellen entgegengetreten, bei Vitis sind es Wundgewebe geschlossener Wunden, bei Spiraea ist es gelockertes Holz, welches gar nicht mehr oder selten noch den Bau des Überwallungsrandes zeigt, und bei Ribes endlich ist es das Gewebe der ganz normalen, durch keine Verwundung irritierten Achse, in welchem die Neigung zur Wucherung zum Ausdruck gelangt.

Es muß daher bei der Bekämpfung neben dem lokalen Heilverfahren eine Allgemeinbehandlung eintreten, welche darauf abzielt, die Neigung zu Wucherungen abzuschwächen. Das dahin zielende Verfahren wird in jedem Einzelfalle zu erwägen sein. In vielen Fällen wird man bestrebt sein müssen, auf eine regelmäßige und schnelle Entwicklung der natürlichen Ableitungsherde, nämlich des Knospenapparates durch vermehrte Ausbildung des Wurzelkörpers hinzuwirken; in andren Fällen wird eine Zufuhr von phosphorsaurem Kalk am Platze sein, um die Folgen einer einseitigen Stickstoffüberdüngung auszugleichen u. s. w.

Rundschau.

Eröffnung der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil. Am 15. Mai wurde in Wädensweil, Kanton Zürich, die dort Neubegründete deutsch-schweizerische Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau eingeweiht, unter Beisein von Vertretern des eidgenössischen Landwirtschaftsdepartements, des Regierungsrats, der bei der Gründung beteiligten Kantone und Körperschaften, sowie der Presse. Der erste Redner, Herr Regierungspräsident Schmann gab in seiner Rede einen kurzen Überblick über die Entwicklung der Anstalt, welcher wir entnehmen, daß deren Vorgeschichte etwa 10 Jahre zurückreicht. Eine bestimmte Vorlage erfolgte im Jahre 1889 und schließlich wurde Wädensweil durch die Kommission als sowohl in Beziehung auf Lage als auf die Gebäulichkeiten geeignetste Ortschaft gewählt. Erst im weiteren Verlauf wurde bei der ursprünglich nur für Obst- und Weinbau bestimmten Anstalt auch der Gartenbau ins Auge gefaßt. Am 9. März dieses Jahres wurde die Schule mit 10 Zöglingen eröffnet und hatten sich in dieser Probezeit alle an der Anstalt wirkenden Kräfte vollaus bewährt. Herr Direktor Müller-Thurgau ergriff hierauf das Wort, um vor allem seinen Dank für den Opfer Sinn sowohl der ganzen Wädensweiler Bevölkerung als auch einzelner Gärtner-Firmen auszusprechen, welche durch wertvolle Schenkungen von Gewächsen den neugegründeten Anstaltsgarten wesentlich bereichert hatten; in wohlgedachter Rede erdrierte der Redner die Aufgabe einer Versuchsstation und hob hervor, daß gerade an einer Versuchsstation, welche in wissenschaftlich gründlicher Weise an der Lösung für die Praxis wichtiger Fragen arbeite, bisher in der Schweiz noch Mangel gewesen sei. Doppelt wertvoll sei es, daß mit dieser Versuchsstation eine Schule verbunden worden sei, da hiedurch die Schüler reiche Gelegenheit bekämen, direkt die Hilfsmittel kennen zu lernen, welche eine Steigerung der Erträge und eine rationelle Wirtschaft ermöglichen. Auch müßten an einer Versuchsstation ohnehin schon wissenschaftlich tüchtige Kräfte wirken, die so einer doppelten Aufgabe gerecht werden könnten. Außer ihrer wissenschaftlichen habe aber die Schule noch die besondere Aufgabe, tüchtige, arbeitsfrohe Männer heranzubilden und kein besseres Mittel gebe es hierfür, als das Beispiel der Lehrer. Von den im darauffolgenden Bankett gehaltenen Reden ist diejenige des Herrn Gemeindepräsidenten Meier hervorzuheben, welcher die inneren Vorgänge in der Gemeinde Wädensweil bei Gründung der Anstalt schilderte.

Die günstigen Umstände sowohl hinsichtlich der Wahl der leitenden und wirkenden Persönlichkeiten als auch betreffs der anderweitigen Verhältnisse, unter denen die neue Anstalt ins Leben trat, versprechen derselben ein frohes Gedeihen und eine eripriehliche Thätigkeit.

An die Landwirtschaftlichen und Gartenbau-Gesellschaften Deutschlands ergeht von dem Komitee D. Baudin, Präsident, und G. Jilleßen, Sekretär, in Haag eine Einladung zur Teilnahme an dem vom 7.—12. September d. J. in Haag stattfindenden internationalen landwirtschaftlichen Kongress. Der Kongress zerfällt in sieben Sektionen. Bei der Sektion Landwirtschaftliches Unterrichtswesen wird verhandelt über Landwirtschaftliche Lehranstalten, Gartenbauschulen, Versuch- und Demonstrationsfelder, Verfälschung von Nahrungsmitteln und Düngstoffen; bei der Sektion Landwirtschaftliches Kreditwesen und Wohlfahrts-Einrichtungen auf dem flachen Lande, über Landwirtschaftlichen Kredit, Gesellige Organisation des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens, die Arbeiterfrage und die soziale Frage, ländliche Armenpflege; in der Sektion Landwirtschaftlicher Betrieb, über Molkereiwesen, Viehzucht, Kultur der Handelspflanzen, Gartenbau; in der Sektion Melioration, über Drainage und künstliche Bewässerung, Austrocknung der Felder, Verwendung der Fäkalstoffe und Abwässerung großer Städte, Moorkultur; in der Sektion Agrarpolitik, über Rechtliche Beziehungen zwischen den Eigentümern und den Bewirtschaftern von Grundstücken, Pacht- und Halbpachtverträgen, Verbilligung des Transportes von landwirtschaftlichen Produkten, von Vieh, Düngstoffen und internationale Regelung der Fruchtzölle, Verstaatlichung von Grund und Boden; in der Sektion Legislative Fragen, über Maßnahmen wider die Viehseuchen, und inter-

nationale Gesetzgebung zum Schutze der nützlichen Tiere, sowie zur Vertilgung tierischer und pflanzlicher Schädlinge, über Verwendung von Kindern im landwirtschaftlichen Betriebe und über Hypothekendarlehen, Reform der Übertragung von unbeweglichem Eigentum und der hierbei vorkommenden Umschreibengebühren; in der letzten Sektion über definitive Organisation der künftigen landwirtschaftlichen Konareisse.

Beitritts-erklärungen sind zu richten an die Adresse des Sekretärs Dr. jur. H. Jillessen, Königsstabe 10 im Haag. Der Mitgliedsbeitrag ist 10 holl. Gulden = 16, 70 M. Spezialprogramm erscheint erst später.

Litteratur.

Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner. Ein Ratgeber bei Ausführung der praktischen Arbeiten, wie auch ein Leitfaden für Gärtnerlehranstalten. Von B. Sorauer, Dirigent der pflanzenphysiologischen Versuchsstation am kgl. pomologischen Institut in Proskau. Mit 33 in den Text gedruckten Abbildungen. Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Preis broschiert 4,50 M. In Halbleinwand geb. 4,85 M.

Die Allg. deutsche Gartenzeitung berichtet in Nr. 12 d. J. über dieses Buch also: Der Verfasser ist wohl jedem Gärtner durch seine Schriften bekannt geworden und wohl jeder Gärtner hat von ihm gehört. Heute liegt uns ein Werk von ihm vor, das soeben erschien, welches sich vorn herein schon, der Inhaltsübersicht nach zu urteilen, als ein äußerst gediegenes Buch erweist. Und wenn wir darin lesen, so finden wir die Worte des Verfassers in der Einleitung: „Das Buch möchte ein wissenschaftlicher Ratgeber sein, der die Grundsätze entwickelt, nach denen die Praxis arbeiten muß, um rationell zu arbeiten“ voll und ganz bestätigt. Mit den nur wissenschaftlich gehaltenen Büchern ist dem Gärtner nicht gedient, die Wissenschaft des Gärtners muß sich seiner praktischen Tätigkeit anschließen und wenn dies in einer leicht, und auch dem weniger gebildeten Gärtner verständlichen Form geschieht, wie es hier der Fall ist, so ist dies ein doppelt wert ercheinender Fortschritt. Die großen Erfolge der Wissenschaft in gebührender Weise in der Praxis auszunützen, darin konnten sich viele unserer Gärtner nicht finden und doch ist es unbedingt nötig, daß Wissenschaft und Praxis Hand in Hand arbeiten. Wie der praktisch arbeitende Gärtner die Errungenschaften und Erfolge der Wissenschaft zur Anwendung bringe, das sagt uns Herr Sorauer in seinem Werke. Hoffentlich erweist sich die Arbeit als eine nützliche.

Mitteilungen.

Das Weintraut als Nährpflanze. Von Seiten einer Gesellschaft in Heilbronn (Württemberg) werden zur Zeit eifrige Bestrebungen gemacht, einer Pflanze bei uns allgemeine Verbreitung zu verschaffen, deren bedeutender Wert im Ausland, besonders in Amerika und England, längst gewürdigt wird. Es handelt sich um die Rhubarberpflanze (Rheum), in den Girkulären obiger Gesellschaft Weintraut genannt. Die Stengel der Blätter und die Blütenstiele finden ja auch bei uns da und dort schon Verwendung als Gemüße, Kompott, Geleß, allein die vorzüglichste Eigenschaft des Weintrautes dürfte wohl in dessen Verwendbarkeit als Material zur Weinbereitung liegen. Es ist hervorzuheben, daß in den Stengeln durchaus keine Spur von jenen in den Wurzeln enthaltenen officinellen bitteren Stoffen enthalten ist. Als anbauwürdigste Sorten werden empfohlen „Adriain Vittoria“ und „Paragon“. Die Kultur ist höchst einfach. Auf 1 Ar Gartenland werden im Mai etwa 500 junge Pflanzen gesetzt, nach zweimaligem Bedecken und gutem Düngen im laufenden Jahr werden dieselben auf 10 Ar tief umgegrabenes Land verpflanzt. Im

vierten Jahr tritt bei reichlicher Düngung Vollertrag ein. Wenn frühere Ernten erzfelt werden wollen, müssen gleich von Anfang an ältere Pflanzen verwendet werden. Zum Zweck der Weingewinnung werden Blattstiele und Blütenstengel in Stücke zerschnitten und ausgepreßt. Näheres über die Verwendung des Weinkrautes, insbesondere zur Weinbereitung, ist zu ersehen aus einer Broschüre „Das Weinkraut“, welche von Herrn Karl Beck in Heilbronn, Ditzstraße 15, bezogen werden kann. Die im Ausland längst erprobte Verwendbarkeit des Ahababers, insbesondere zur Weinbereitung, welche mit einer höchst einfachen Kultur und großen Anpruchslosigkeit verbunden ist, dürfte demselben auch bei uns eine baldige allgemeine Verbreitung sichern.

Vericht, die Obsternte betreffend.

Diesem Hefte liegt eine bedruckte Karte, Ernteberricht betreffend, bei. Wir ersuchen die verehrten Leser, mit möglicher Genauigkeit auf derselben alles das auszukreischen, was in dem Bezirk mitzutritt und uns die Karte baldigt, mit einer Fünfspennig-Marke versehen, zurückzusenden. Die Zusammenstellung der Berichte folgt in dem nächsten Hefte.

Fragekasten.

Antworten auf die Frage über „Blattläuse“ von Herrn C. Schreiber in Hest 6:

Die Blattläuse an den Kirschblättern sind höchst wahrscheinlich Aphis Corasi, jedoch ist eine absolut sichere Bestimmung, ohne daß geflügelte Exemplare zur Verfügung stehen, nicht möglich. Die Läuse sind mit den sonst üblichen Mitteln möglichst bald zu vertilgen, bevor die zahllosen Sommergenerationen produziert werden.

Die Schildläuse an den Neben sind Lecanium (Coecus) vini, dieselben treten in der Regel nicht so massenweise auf, daß sie wesentlichen Schaden verursachen.

Prof. Dr. C. Hofmann, Stuttgart.

Gegen die schwarzen Blattläuse hat sich folgendes Mittel erprobt: 1 Teil Brechnuß geraspelt (Strychn. nux vomic.) — das kg kostet en gros 50 S., wird mit der 5fachen Menge kochenden Wassers drei- bis viermal übergossen und einige Stunden stehen gelassen unter wiederholtem Umrühren. Die Flüssigkeit wird alsdann mit $\frac{1}{10}$ denaturiertem Spiritus zur Konservierung versetzt. Zum Gebrauch nimmt man ein großes breites Glas, füllt dasselbe mit 10 Teilen weichen Wassers, sowie 1–2 Teilen von obiger Tinktur, setzt etwa 1% Sapolinhol zu, rührt tüchtig um und taucht nun die befallenen Zweigspitzen schüttelnd ein. Die Blattläuse sterben sofort, und wegen der ungeheuren Bitterkeit der Brechnuß geht kein Tier wieder an die Spitzen. Alle schwarzen, grünen und gelben Läuse habe ich damit vertrieben; Tabakjauche hat mir nicht genügend geholfen. A. Käsebie, Magdeburg.

Personalnachrichten.

In Erfurt starb am 23. Mai im 74. Lebensjahre eine in Gärtnerkreisen wohlbekannte Persönlichkeit, Theodor Kämpfer, Gartenbau-Schriftsteller und Generalsekretär des Gartenbauvereins in Erfurt. Geborener Thüringer, beabsichtigte er zuerst sich dem Vehrach zu widmen und wurde im Jahr 1852 an der von A. Lopp gegründeten Erfurter Gartenbauschule als Lehrer für gärtnerische Hülfswissenschaften angestellt. Nach Eingang der Anstalt übernahm Kämpfer die Einrichtung der Döhring'schen Handelsgärtnerei in Hochheim und wurde im Jahre 1862 zum Schriftführer des Gartenbauvereins in Erfurt ernannt, in welcher Stellung

er bis zu seinem Tode verblieb. Seine literarische Thätigkeit erstreckte sich in früheren Jahren auf die Redaction des „Generalanzeigers für Kunst- und Handlungsgärtnereien“ und später des „deutschen Gartenkalenders.“ Von seinen übrigen Arbeiten sind die wichtigsten seine Bearbeitung von Vilmorins Blumengärtnerei, Försters Handbuch der Kakteenkunde, Schmidlins Gartenbuch, sowie des Illustrierten Gartenbau-Lexikons. Vor seinem Tode arbeitete Kämpfer noch ein Werk über Kakteenkunde druckfertig aus.

Deutscher Pomologenverein.

In Möllers „Deutsche Gärtnerzeitung“ Nr. 19, welcher stets die Ehre der ersten Berichterstattung gebührt, lese ich soeben ein kurzes Referat über eine Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in Bremen. Unter anderem ist erwähnt, diese öffentliche Versammlung des Deutschen Pomologenvereins sei ohne Vorwissen des Vorstandes erfolgt. Im Maiheft der Pomologischen Monatshefte, dem Organe des Deutschen Pomologenvereins, erfolgte, unterzeichnet von Herrn J. W. Schabert, zu genannter Sitzung eine Einladung, welche beginnt: „Im Einverständnis mit dem Vorstande erlaubt sich der unterzeichnete Ausschuss, die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins zu einer Sitzung nach Bremen z. z. einzuladen.“

(Unterzeichnet): Der Deutsche Pomologenverein.
Ausschuss für Organisation des Obsthandels.
J. W. Schabert, z. B. Vorsitzender.

Demnach handelte es sich durchaus nicht um eine allgemeine Versammlung des Deutschen Pomologenvereins, sondern nur um eine Sitzung, zwecks Organisation des Obsthandels, zu welcher eine allgemeine Einladung erfolgte, über welche uns aber noch kein Bericht zugeht!

Unter Voraussetzung der Richtigkeit oben zitiertes, einleitendes Worte der Einladung lag für mich s. B. kein Grund zu einer weiteren Verständigung mit dem damals abwesenden Vorstande vor, und brachte ich daher die mir zur Veröffentlichung eingesandte „Einladung“ auch wortgetreu zum Abdruck.

Der Geschäftsführer: Fr. Lucas.

Soeben beim Schlusse der Zusammenstellung des Juliheftes komme ich in den Besitz der Nr. 20 von Möllers „Deutsche Gärtnerzeitung“, welche nachstehenden Bericht über die oben erwähnte Sitzung des Ausschusses des Deutschen Pomologen-Vereins für Organisation des Obsthandels enthält. Derselbe lautet wörtlich:

Der Vorsitzende des vom Deutschen Pomologen-Verein gebildeten Ausschusses für Obsthandel, Herr J. W. Schabert-Hamburg, stellte uns liebenswürdig die nachfolgenden Mitteilungen über die in Bremen stattgehabten Verhandlungen zur Verfügung:

Gelegentlich der Hauptversammlung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft fand am 6. Juni im Parkhaus zu Bremen unter dem Vorsitze des Herrn J. W. Schabert-Hamburg eine Sitzung des Ausschusses zur Organisation des Obsthandels in Deutschland statt, an der folgende Herren teilnahmen:

Oekonomierat Späth-Nirzdorf-Berlin,
 Baumschulenbesitzer Franz Hohm-Gelnhausen,
 Obergärtner Besser-Gülzow,
 C. Puhlmann-Werder an der Havel,
 Anton Schildfiser-Ghrenfeldt b. Köln,
 B. L. Kühn-Nirzdorf b. Berlin,
 J. Fromm-Frankfurt a. Main,
 Otto Andrefsen-Hamburg,
 C. Junge-Berlin.

Entschuldig waren:

Obergärtner Driese-Gr. Sammin,
 Kommerzienrat Emil Hoesch-Düren,
 Zivilingenieur Hirsch-Idesloe,
 Freiherr A. von Solemacher-Antweiler,
 Schloß Wachenborn bei Sakwey.

Für Mecklenburg wird Herr Oberlehrer Dr. Stöcker-Bülow in den Ausschuss gewählt.

Der Vorsitzende teilt mit, daß auf den an die Obstzüchter Deutschlands erlassenen Aufruf, ihre Wünsche und Anträge dem Ausschusse mitzutheilen, fast keine Erwiderung erfolgt sei. Diese Gleichgültigkeit der trostlosen Lage des Obsthandels gegenüber müßte eigentlich zu dem Schlusse berechtigen, daß alle Obstproduzenten mit den von ihnen erzielten Preisen zufrieden seien, wenn wir nicht aus Erfahrung wüßten, daß sich die Klagen über schlechten Absatz und geringe Verwertung des Obstes regelmäßig zurzeit der Obsterte wiederholen und daß diese Klagen auch wirklich berechtigt sind. (1.)

Aus diesem Grunde wird der Ausschuss ungeachtet der geringen Unterstützung seitens seiner Auftraggeber seine Pflicht erfüllen und wenigstens das Erreichbare zur Hebung des Obstbaues thun.

Auf Grund ernstester und eingehendster Erwägungen findet der Ausschuss den ersten Schritt hierzu darin, daß er die Obstproduzenten in unmittelbare Verbindung mit den Konsumenten, besonders auch mit den Großhändlern bringt, und dazu werden am besten die für das Jahr 1891, welches voraussichtlich ein sehr obstreiches werden wird, beabsichtigten Obstmärkte dienen. (2.)

Für Hamburg ist die Einrichtung des Obstmarktes gesichert, trotzdem sich die dabei interessierten Vereine sehr lau verhalten. Der Vorsitzende hofft, daß es ihm gelingen wird, hilfsbereite Herren zur Mitarbeit zu gewinnen.

Nach Mitteilung des Herrn Hohm-Gelnhausen ist auch die Einrichtung des Obstmarktes in Frankfurt a. Main für gesichert zu halten, da die dort bestehenden Vereine dem Unternehmen mit größtem Interesse ihre Unterstützung zugesagt haben.

Wegen des Obstmarktes in Berlin hat sich Herr Oekonomierat Späth an Herrn Dr. Freiherrn von Cankstein, dem Vorsitzenden des märkischen Obstbauvereins, Abteilung Brandenburg des Deutschen Pomologen-Vereins gewandt, und wegen der Einrichtung eines Obstmarktes in Breslau wirkt Hr. Eichler-Grünberg bei den beteiligten Vereinen.

Der Ausschuss hält die Einrichtung dieser Obstmärkte für dringend wünschenswert und die schnelle Bildung von Lokalkomitees für notwendig.

Für Hamburg hat sich Herr Schabert schon mit einzelnen Herren in Verbindung gesetzt; für Frankfurt a. Main werden die Herren Hohm-Gelnhausen, Fromm und Stadtrat Heinicke-Frankfurt a. Main dazu ermächtigt und für Berlin Herr Oekonomierat Späth. Es wurde ferner beschlossen, daß die Obstmärkte entweder unter der Firma der betreffenden Provinzialabteilung des Deutschen Pomologen-Vereins, in deren Bezirk der Obstmarkt abgehalten werden soll, oder unter der des Ausschusses zur Organisation des Obsthandels in Deutschland (also: Deutscher Pomologen-Verein, Ausschuss zur Organisation des Obsthandels in Deutschland) gehen sollen. (3.)

Die Obstmärkte sollen möglichst Ende September abgehalten werden.

Um die Einrichtung der Obstmärkte weitesten Kreisen bekannt zu machen, sollen die Lokalkomitees ersucht werden, den Termin für die Obstmärkte recht bald festzustellen.

Die Veröffentlichung dieses Termins soll in allen gärtnerischen und den verbreitetsten politischen Zeitungen erfolgen und desgleichen in den Kreisblättern. Damit es in möglichst alle amtliche Blätter kommt, soll der Herr Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten um entsprechende Verfügung gebeten werden.

Die für den Nachmittag desselben Tages anberaumte Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins mußte wegen zu geringer Beteiligung ausfallen.

Deutscher Pomologen-Verein.

Ausschuß zur Organisation des Obsthandels in Deutschland.

Der Vorsitzende:

J. W. Schabert,

Heil. Geist-Kirchhof 1 p., Hamburg.

Der Schriftführer:

C. Junge.

Die Redaktion der Pomologischen Monatshefte, des Organs des Deutschen Pomologen-Vereins, hätte gewiß mit allem Rechte erwarten dürfen, daß der Bericht über die Verhandlungen ihr zuerst zur Veröffentlichung eingesandt worden wäre. Leider ist bis zur Stunde von dem Vorsitzenden des Ausschusses, Herrn J. W. Schabert, noch kein solcher an mich gelangt. Bei Eintreffen der oben besprochenen „Einladung“ war seinerzeit das Manuskript bereits abgeschlossen, ich habe aber alsbald einen andern Artikel zurückgestellt, um diese „Einladung“ noch rechtzeitig veröffentlichen zu können. Ebenso selbstverständlich wie diese „Einladung“ hätte auch die erste Berichterstattung im Vereinsorgan erfolgen sollen. Es ist sehr bedauerlich, daß bei einer solchen Veranlassung das Vereinsorgan übergangen wird, und möchte ich dringend bitten, für die Folge derartige den Verein betreffende Berichte alsbald an mich einzusenden.

Der Geschäftsführer des Deutschen Pomologen-Vereins.
Fr. Lucas.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

Seit Ausgabe des letzten Heftes haben sich folgende Änderungen vollzogen:

Neu eingetreten sind:

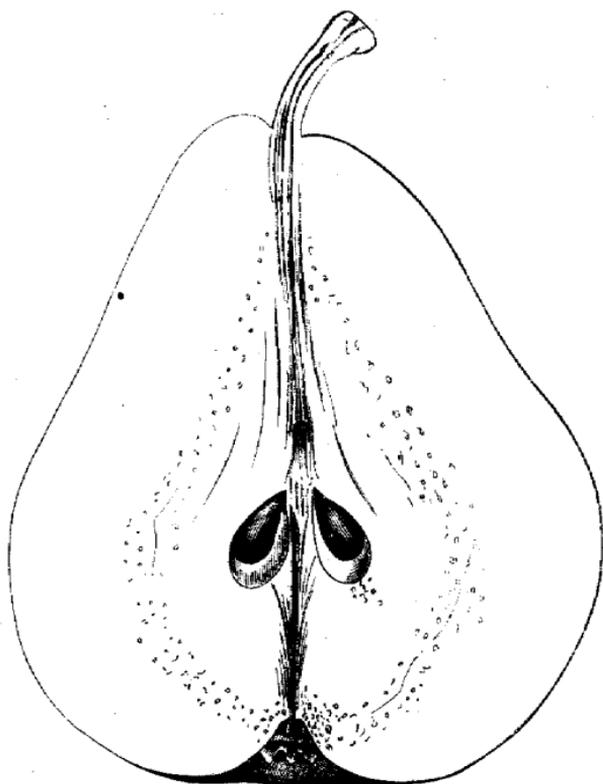
Dubiel, G., Banmschulenbesitzer, Oblau i. Schlesien.
Grandke, cand. phil. in Berlin S. W. 61. Adresse: Landgerichtsrat Grandke.
Gwinner, M. F., Rentier in Friedberg (Hessen).
Krütgen, Paul, Halle a. d. S., Preßlers Berg.
Speckhart, G. M., Nürnberg, Mayplatz 11.
Velten, Dr. W., Obstzüchter, Kreuznach.
Wranitzky, Theodor, Bürger Schuldirektor, Trebitsch (Österreich).

Gestorben:

Bonhardi, Carl, Weingroßhändler, Nordhausen

Louis Vilmorin (Leroy).

Butterbirn; XI (X) 2 b ** † = eine längliche, bisweilen auch rundliche, gefärbte Winterbirn mit halboffenem Kelche. Sehr gut für Tafel, gut für Wirtschaft (zum Kochen).



Louis Vilmorin (Nr. 938).

Heimat und Vorkommen: Nach Leroy Dictionaire stammt diese so wertvolle Frucht aus den Baumschulen von Andrée Leroy in Angers, und soll ein Sämling der allbekanntesten Clairgeau's Butterbirn sein, welcher sie in Form und Färbung ziemlich ähnlich sieht. Der Mutterbaum trug erstmals 1863, und wurde die Sorte 1868 unter dem Namen Louis Vilmorin, von dorten aus in den Handel gegeben.

Litt. und Synonyme: Leroy Dictionaire Nr. 634. Thomas, Guide Pratique Seite 98.

Gestalt und Größe: eine starke, mittelgroße, oft große, meist eirunde, oft abgestumpft eirunde oder abgestumpft kreiselförmige Frucht. Länge zu Breite wie 85: 75. Gegen den Stiel zu verjüngt sich die Frucht

ziemlich stark und endigt mit einer stumpfen Spitze, welche meist etwas zur Seite gedrückt, die Frucht oft ungleichhälftig macht.

Kelch: klein, kurzblättrig, meist halboffen; Kelchblättchen leicht abfallend. Nur wenig vertieft, ja oft fast eben aufliegend. Kelchwölbung ganz flach.

Stiel: kurz, meist schräg stehend, nur wenig eingesenkt, holzig.

Schale: sich rauh anführend, trübbrot gefärbt, rostspurig und rostig punktiert. Besonnte Früchte sind oft zu $\frac{3}{4}$ mit sehr dick aufgetragenem Rot überzogen.

Fleisch: sehr fein, ganz schmelzend, äußerst saftreich, ums Kernhaus etwas steinig, von vortrefflichem, etwas gezuckertem, reich parfümierten Geschmack.

Kernhaus: mittelgroß, hohlschiffig mit feinen Körnchen umgeben, ziemlich vollsamig.

Kelchröhre: kurz, ein abgestumpfter Keil.

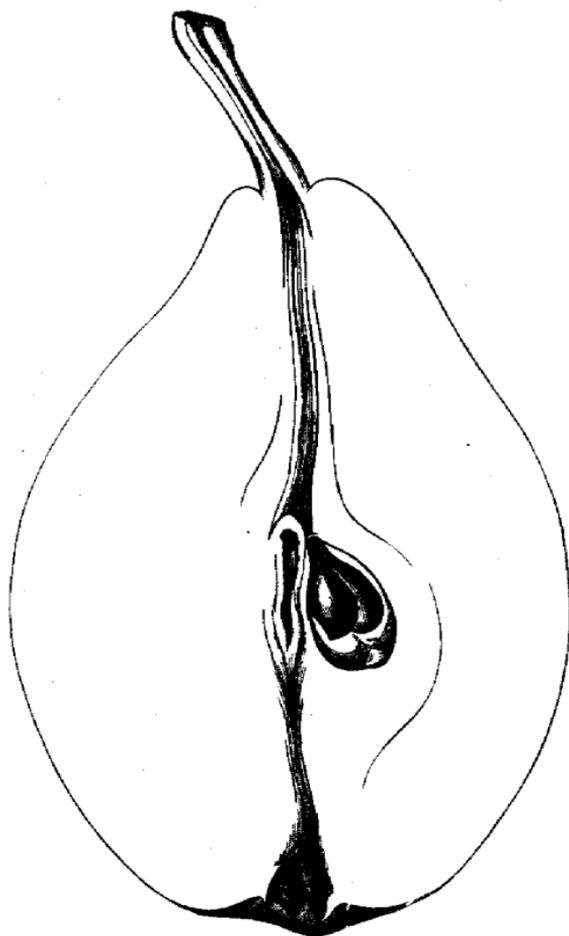
Reife und Nutzung. Dezember bis März; eine sehr wertvolle, schön gefärbte Tafelfrucht ersten Ranges.

Baum: kräftig, schön pyramidal wachsend, mit hellgrünen, schön glänzenden Blättern. Er gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und ist sehr fruchtbar.

Die hier abgebildete Frucht wurde 1890 im Muttergarten des Pomol. Institutes in Reutlingen geerntet und stammt fraglicher Baum von E. Gay in Bollweiler.

Mary (Beurre Mary, Leroy).

Butterbirn; VII 1 (3) b ** = eine längliche, meist grunsfarbige Herbstbirn, mit halboffenem Kelch, von sehr guter Qualität.



Mary (Nr. 939).

Litteratur und Synonyme: Leroy Dictionaire Nr. 676. Die in „Diel, vorzügliche Kernobstsorten“ 3. Bändchen Seite 300, als „die Mary (Beurre Mary)“ und in „Dochnahl, systematische Beschreibung aller Birnsorten“ unter Nr. 876 als Mary's Knackbirn beschriebene Birnsorte ist mit der hier vorliegenden nicht identisch, trotzdem Leroy beide Werke citiert. Unsere Birne ist groß und ganz schmelzend, während jene klein bis mittelgroß ist, und ein völlig abknackendes Fleisch hat.

Gestalt und Größe: ein mittelgroße bis große, schöngeformte, dick-eirunde, meist regelmäßig geformte Frucht. Länge zu Breite = 95: 70.

Kelch: klein, halb offen, bisweilen offen, nur wenig eingesenkt mit einigen flachen Beulen umgeben.

Stiel: kurz, dick, holzig, an seiner Basis oft fleischig, nur wenig eingesenkt sitzend, meist schräg stehend.

Schale: grünlichgelb, später schön gelb, zahlreich rostig punktiert und rostig marmoriert. Viele braunrote Punkte bekleiden die Frucht oft zur größeren Hälfte.

Fleisch: weißlichgelb, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, ums Kernhaus nur wenig steinig, von vorzüglichem, süßweinigem, ebenso feinem, als erfrischendem Geschmack.

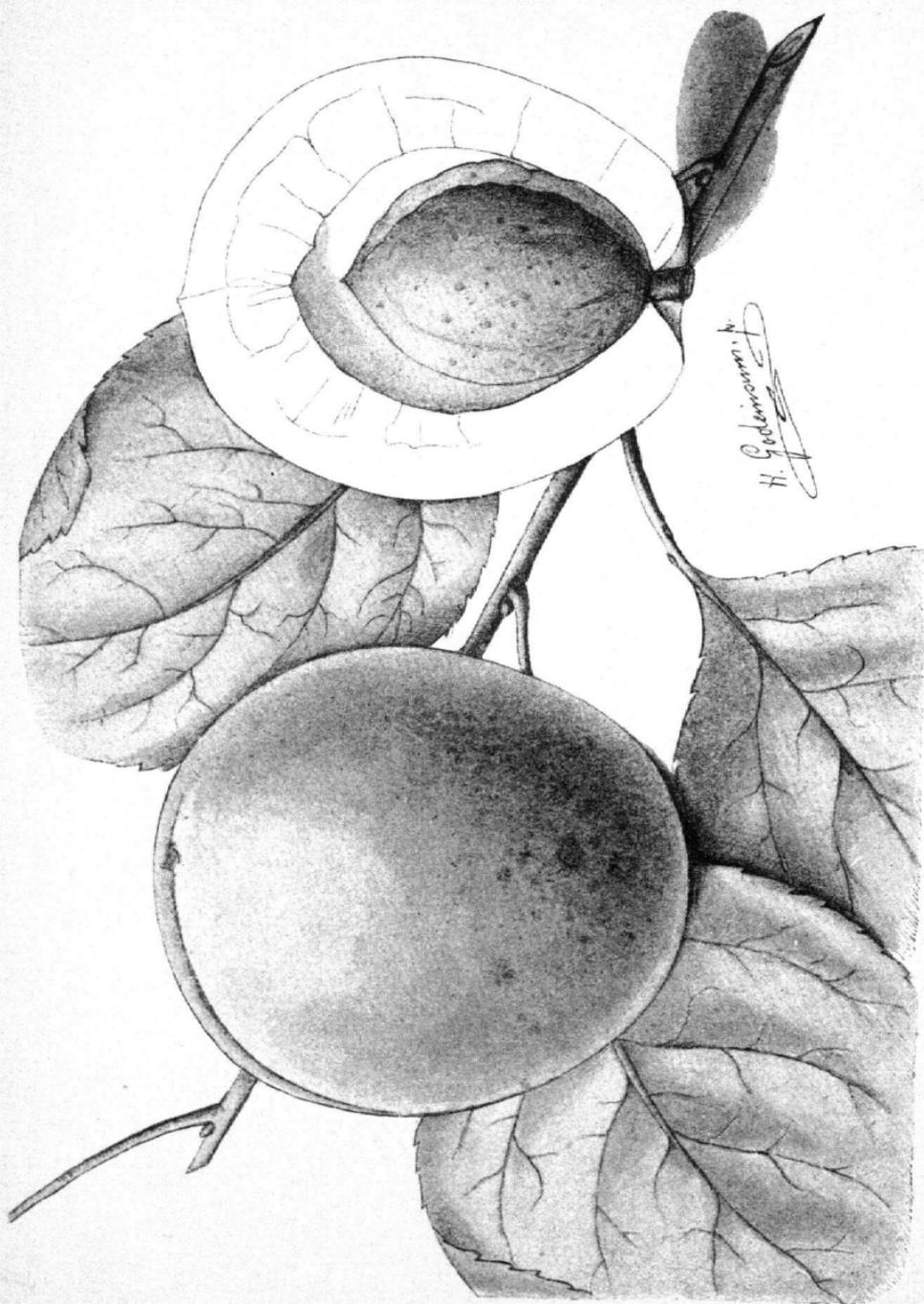
Kernhaus: hohlachsig, etwas mehr in die Breite gehend, ziemlich vollsamig, mit nur ganz wenigen, feinen Körnchen umgeben.

Kelchröhre: ein breiter abgestumpfter Kelch, oder halbkugelförmig; Staubfäden kurz, oberständig.

Reifezeit: Ende Oktober bis Ende November. Eine Tafelfrucht ersten Ranges.

Baum: kräftig wachsend, von etwas abstehendem Astbau, bleibt auf Quitt veredelt meist schwach, sehr fruchtbar.

Vorstehend abgebildete Frucht entstammt dem Muttergarten des Pom. Instituts zu Reutlingen, und wurde der Baum von Andrée Leroy, Angers, bezogen.



Ambrosia-Aprikose.

Ambrosia-Äpfel.

(Mit Abbildung auf besonderer Tafel.)

Ende Juli des vergangenen Jahres sandte mir Herr Baumschulenbesitzer Born in Hochheim ein sehr schönes Äpfelsortiment zu näherer Prüfung und Begutachtung. Unter den verschiedenen, teilweise sehr guten Sorten war die Ambrosia-Äpfel, welche unsere Abbildung zeigt, eine der schönsten, weshalb ich nicht ermangeln will, hier auf diese zwar nicht neue, sondern im Gegenteil alte und schon vielfach verbreitete Sorte dennoch besonders aufmerksam zu machen.

Die Ambrosia-Äpfel, welche systematisch beschrieben ist in Vauche's Ergänzungsband S. 631, und in Leroy Diet. Tome V, Nr. 37, stammt aus Italien, sie ist eine mittelgroße bis große, abgestumpft eiförmige Frucht. Die Schale ist wollig, fein orange-gelb, auf der Sonnenseite stellenweise zart gerötet und ohne Punkte. Das Fleisch ist rötlich orange-gelb, gegen den Stein zu heller werdend und fest, dabei aber saftreich, von sehr edlem, reich gewürztem Geschmack. Der Stein ist vollständig abkösig.

Reifezeit Ende Juli bis Mitte August, je nach dem Standort des Baumes. Der Baum wächst sehr kräftig, hat eine sehr schöne Belaubung, blüht etwas frühzeitig und ist in geschützten Lagen sehr fruchtbar.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Rat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzterhof hier selbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Witzhelden (Rhetypreassen).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

(Fortsetzung.)

Fürst Lippe. 244. Starkwachsend, sehr gesund, mäßig fruchtbar, für Tafel und Markt. Reis von Lucas-Mentlingen.

Jalais-Äpfel. 248. Reine etwa 12jährige Pyramide auf Doucin wächst zwar gesund, aber sehr mäßig und hat noch nie getragen. Reis von Lucas-Mentlingen.

- Hausmütterchen.** 250. Wächst schön, gesund, ist nicht fruchtbar, die Früchte waren nicht vollkommen ausgebildet und nur den 4. Theil so groß, wie die Abbildung. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Warner's Königsapfel.** 252. Ist recht starkwüchsig, gesund, sehr fruchtbar und ein guter Wirtschaftsapfel. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Gloria mundi.** 257. Ist hier, wie das Hausmütterchen, wertlos.
- Jakob Lebel.** 262. Gehört bei Herrn Reiffen und auch bei mir zu den starkwüchsigsten Sorten, in drei Jahren bildet sie sich in der Baumschule auf kräftiger Unterlage zu einem vollkommenen Hochstamm aus. Dabei ist sie gesund, in Bezug auf den Boden nicht eigen, früh und fast unausgesetzt jährlich recht tragbar. Für Pyramide taugt sie wegen ihres mächtigen Wuchses und ihrer breiten Kronenbildung nicht. Die voriges Jahr hieran meiner Pyramide in fruchtbarem Boden, und bei Herrn Reiffen auf Hochstamm erwachsenen Früchte waren fast doppelt so groß, als die Abbildung. Die Frucht ist für die Tafel recht angenehm, und wertvoll für den Haushalt. Vorzüglich zum Umpfropfen geringer Sorten. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Großer Schmantapfel.** 263. Wächst gesund, ist aber in meinem trockenen Boden wenig fruchtbar. Reiz von Koch-Braunschweig.
- Cox's Pomona.** 270. Ist bei Herrn Reiffen und auch hier eine gutwachsende, reichtragende, für die Tafel noch gute, für Küche und Markt wertvolle Sorte. Ist wertvoller als Kaiser Alexander. Reiz von Koch-Braunschweig.
- Kaiser Alexander.** 273. Wächst stark, trägt gut, fault hier bei nasser Witterung gern schon am Baume, besonders wenn derselbe nicht luftig steht, verlangt aber doch Schutz vor Winden. Die Frucht ist hier mehr schön, als gut, eine gut verkäufliche Marktf Frucht. Reiz von Oberdieck-Feinjen.
- Gestreifter Beaufin.** 274. Wächst hier stark, gesund, war früh- und reichtragend, ist ein gute Tafel- und besonders guter Apfel für Küche und Markt. Die Frucht erreicht auch hier und bei Herrn Reiffen selbst auf Hochstamm die abgebildete Größe. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Schöner von Kent.** 275. Proberreis gutwachsend, fruchtbar, schöne und gute Frucht für Tafel und Haushalt. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Roter Cardinal.** 283. Meine 20jährige Pyramide in meinem trockenen Boden war fast ganz unfruchtbar. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Himbfels Hambour.** 287. Auf Doucin mäßig, aber gesund wachsend, fruchtbar. Prachtapfel, gut für Tafel und besonders für den Markt. Die Frucht ist bei Herrn Reiffen am Proberreis auf Hochstamm so groß, wie in der Abbildung. Das Land ist dieses Jahr sehr krank. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Papelen's Hambour.** 291. Baum starkwüchsig, gesund und tragbar. Die Frucht gut noch für die Tafel und besonders für die Wirtschaft. Reiz von Lucas-Neutlingen.

- Wigheldener Rambour.** 292. Der Baum wird sehr groß, ist gesund und gibt ungemein reiche Erträge; trägt auch dieses Jahr reichlich Frucht. Ist hier im Kreise Solingen sehr verbreitet und wird vom Landmann geschätzt. Die Frucht ist für alle Zwecke brauchbar.
- Lütticher Rambour.** 294. Ist für das Bergische Land eine recht anbaumwürdige und auch schon viel angepflanzte Wirtschaftsorte, da der Baum gar nicht empfindlich, in Bezug auf den Boden nicht eigen, reichtragend, die Frucht bis in den Mai haltbar und recht hart ist, sich also gut zum Transport eignet. Ist bei Herrn Reiffen eine vorzügliche Sorte als Hochstamm. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Goldzeugapfel.** 301. Ist edle Tafel Frucht. Gedeiht aber nur als Pyramide. Durch den anhaltenden Regen ist dieselbe gegenwärtig fast ganz entlaubt. Reiz von Oberdied.
- Ladies Sweet.** 305. Proberais gesund, stark wachsend, gut tragend, die Frucht hier noch größer als die Abbildung und recht gut für Tafel und Wirtschaft. Reiz von Lauche-Wildpart bei Potsdam.
- Bedfordshire Foundling.** 306. Schade, daß diese starkwachsende, fruchtbare, noch gute Tafel- und sehr gute Wirtschaftsorte bringende Sorte hier in den letzten Jahren sehr an Krebs leidet. Baum von Lambert und Reiter-Trier.
- Jägers ReINETTE.** 309. Ist recht gute Sorte. Reiz von Koch-Braunschweig.
- Gays ReINETTE.** 310. Wuchs gesund, ist äußerst fruchtbar, für Tafel und Wirtschaft gleich gut. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Göhrings ReINETTE.** 311. Ist hier in meinem trockenen Boden nicht so gut. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Burhardts ReINETTE.** 316. Ist recht anbaumwürdig für das Bergische Land. Der Baum ist starkwüchsig, widerstandsfähig, in Bezug auf den Boden nicht eigen, unausgesetzt recht tragbar und die nebartig berostete Frucht schätzbar für die Tafel. Baum von Müllerklein-Carlstadt a. W.
- Coulons ReINETTE.** 321. Der Hochstamm bei Herrn Reiffen, und meine Pyramide auf Doucin wachsen stark und kerngesund, sind recht fruchtbar, die Früchte für Tafel und Wirtschaft wertvoll. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Adenaws ReINETTE.** 323. Ist sehr gute, in der Frucht der Pariser Rambour-ReINETTE ähnliche Sorte. Reiz von Uhorn-Gredenbroich.
- Pariser Rambour-ReINETTE.** 325. Gedeiht hier auf den schon rauhen Höhen des Bergischen Landes nirgends, ist überall krebzig und unfruchtbar; aber dennoch hier einer der edelsten Tafeläpfel. Alle Bäume dieser Sorte, die ich wiederholt bei mir anpflanzte, mußte ich des Krebses wegen beseitigen und habe gegenwärtig nur noch einen gesund wachsenden Gorden. Ich sah eine sehr lange Chausseestrecke zwischen Reitwig und Dredeney (Kreis Essen) mit hunderten Stämmen der Pariser Rambour-ReINETTE bepflanzt und mochte die Anlage etwa ein Duzend Jahre alt sein. Ich fand aber auch nicht einen einzigen ge-

junden Stamm unter ihnen. Nur da, wo man aus Versehen keine Pariser Hambour-Neinette in der Reihe, sondern eine andre Sorte angepflanzt, waren die Bäume gesund. Ist in den Bergischen Baumhöfen in alten Stämmen häufig anzutreffen und schon aus der Ferne an dem krankhaften Zustande ihrer eigentümlich plattgewachsenen Krone zu erkennen. Reis von Oberdieck-Feinjen, Lucas-Neutlingen, Koch-Braunschweig.

(Fortsetzung folgt.)

Eine Erwiderung auf den Artikel in Heft No. 1, 1891: „Bodenbearbeitung für den Obstbau,“ und den Artikel in No. 11 gleichen Themas von 1890 (Pomol. Monatshefte).

Von Ant. Britsch, Oekonom in Grundshelm.

Wir denken, was der erste Verfasser und der zweite Herr A. Mertens, über dieses Thema gethan, nämlich seine Anschauungen und teilweisen Erfahrungen darzulegen, das wird auch uns gestattet sein, indem wir noch voraussetzen, daß wir das zu harte persönliche Angreifen nach jeder Richtung hin vermeiden werden, und es uns nur darum zu thun ist, dem wahren und allgemeinen Interesse einen Dienst zu erweisen, von welchen Intentionen übrigens der erste Verfasser Herr G. H. Fießer, Großherzoglicher Hofgärtner in Baden-Baden, vollständig geleitet worden ist.

Die Bodenbearbeitung ist Herrn Fießer eine Herzensangelegenheit, von deren Bedeutung und deren Erfolg und Resultaten er aus eigener Erfahrung überzeugt und ganz durchdrungen ist. Die Überzeugung von der Wichtigkeit der Bodenbearbeitung eines ganzen Grundstückes bei einer neuen Baumanlage hat ihn nur etwas zu sanguinisch gemacht, indem mancherorts eine rationelle und rentable Obstzucht, ohne daß man die ganze Tiefkultur des Grundstückes durchgeführt hat, freilich nicht gelängnet werden kann; da ist ihm ein kleiner Streich passiert.

Wenn indessen die Bodenbearbeitung bei allen Obstanlagen (Neuanlagen) in den Fällen, wo keine unüberwindlichen Hindernisse im Wege stünden, nach dem Fießerschen Rezept durchgeführt würde, so würde die in spekulativer Absicht Obstbau treibende Welt derart in Staunen gesetzt von dem Wachstum und der Gesundheit der jungen Bäume, daß jedenfalls in den alten Schlandrian, nicht einmal Baumlöcher in gehöriger Weite und Tiefe im Vorwinter auszuwerfen, eine gewaltige Breche gelegt wäre.

Mancherorts, namentlich bei tiefgründigem gutem Lehmboden, der leicht verwitterungsfähig und reich an den natürlich im Boden vorhandenen Pflanzennährstoffen ist, gewöhnlich auch noch eine sehr große Kapillar-
kraft besitzt, mag die gewöhnliche Baumlochfabrikation wohl ihren Dienst thun — bei allen Bodenarten aber, wo die untere tiefere Bodenschicht ziemlich fest, ganz verhärtet, arm, eisenhaltig und steil ist, da ist das Geld auf die Landstraße geworfen für einen Obstbaumsatz — und nur ganz allein mit dem Fießerschen Rezept einer totalen Durchbearbeitung eine

rationelle und rentable Obstgewinnung, insofern natürlich nicht auch andere Faktoren einen hindernden Einfluß ausüben, möglich.

Daß die grundbesitzende Bevölkerung dieses Verfahren nicht anwendet, und auch nach meiner Anschauung noch nicht so schnell in diesen Gedanken und dessen praktische Durchführung sich finden wird, hiefür ist dieselbe mit Verlust von Bäumen und Gebüsch bestraft, daß diesen Schaden jährlich Millionen nicht aufwiegen!

Wenn jemand Bedenken hegt, dies zu glauben, so rate ich ihm, etwas über den Horizont seiner Vaterstadt hinauszuschauen, z. B. in meine Gegend, da werden ihm dann einige Streifzüge ad oculos von seiner Ansicht kurieren.

Wir sind auch Landwirt und Baumgutbesitzer, und wir haben es ungern gelesen in einer Zeitschrift, die für den Fortschritt arbeitet, wenn da ein Herr, dem ja ein fachmännisches Urteil zugegeben wird, sagt: „Und Unrecht hat der Mann auch wahrlich nicht, wenn er das tiefe Unrotten des ganzen für ein Hochstamm-Baumgut bestimmten Acker oder Trübschlandes u. s. w. als etwas Überflüssiges und dabei recht kostspieliges ansieht.“ Daß letzteres in Nassau zutrefte, glauben wir recht gern. Aber es wohnt nicht jedermann in Nassau, und die Pomologischen Monatshefte werden ja auch noch anderswo als in Nassau gelesen.

Herr Mertens sagt etwas weiter unten in seiner Erwiderung:

„Sodann weiß er auch aus anderweitig gemachten Erfahrungen nur zu gut, daß sich der mühsam gelockerte Boden nach kaum 3 Jahren schon wieder ganz fest aufeinander schichtet, die Baumwurzeln also doch nach dieser Zeit in hartes, respektive wieder hart gewordenes Erdreich weiter vordringen müssen.“

Wir werden doch H. Mertens ein Unrecht nicht zufügen, wenn wir hier die Ansicht aussprechen, daß er mit diesem Satz nicht seine eigne Erfahrung, sondern die Meinung eines nassauischen Landmanns ausgesprochen hat.

Nun ist es aber überhaupt nicht ratsam, jemanden Ratschläge zu erteilen, welche nicht durch eigne oder fremde unumstößliche Erfahrungen durchgeprüft und festgestellt worden sind — denn damit richtet man gewöhnlich Unheil an.

Die Redaktion hat denn die Anschauung des Herrn Mertens bezüglich des Sinkens und Festwerdens des Bodens auch etwas rektifiziert; womit wir natürlich einverstanden sind, aber die Widerlegung noch nicht für erschöpfend halten.

Wir sind nämlich in der Lage, gerade in dem Punkte der Bodenbearbeitung, das schon seit 10—15 Jahren praktisch durchgeführt zu haben, was H. Freyer als vorteilhaft und nutzbringend anrät, und haben schon vor etwa 6 Jahren einmal im W. Landwirtschaftlichen Wochenblatt ausführlich von den Wirkungen einer totalen Bodenbearbeitung in Bezug auf Wachstum und Fortkommen junger Obstbäume geredet. Vielleicht hat auch die verhehrliche Redaktion der Monatshefte es zu Gefecht bekommen.

Wir teilen die Notizen über den Umfang unserer Obstbaumanlagen

auch gar nicht aus dem Grunde mit, um da etwa, (man verzeihe mir den Ausdruck) zu prahlen, sondern einfach deswegen, um für unsere Behauptung auch sogleich den Beweis zu führen. Wir haben offen gestanden ohne allen Unterricht und jedwede Erfahrung in Bezug auf Obstbaumzucht vor 15 Jahren in eine 2—3 Fuß tief bearbeitete Hopfenanlage von einem Hektar, sofort Obstbäume zugleich schon im ersten Jahre eingepflanzt. Das vorzügliche Wachstum und Gedeihen, dem auch noch eine jährliche gute Durchbearbeitung des Bodens mit dem Grabspaten zu Hilfe kam, hat nur angespornt auf diesem Gebiete noch mehr zu thun.

Und da wir die Fingerzeige der Natur uns nach allen Seiten hin zu Nutzen zu machen wußten, so haben wir auf Grund eigener Wahrnehmung, daß in hiesigem Orte, welcher für Obstbau ungünstig in einer napfalten Thalsohle liegt, bemerkt, daß während es im Orte selbst höchst selten viel Obst gibt, trotz zahlreicher Gärten, es auf den das Ort angrenzenden Höhenlagen fast regelmäßig und reichlich Obst gibt. — Wozu ein Zweifel? Bekommt ein anderer Obst am Berg, dann muß ich auch welches bekommen!

Zu einer Obstanlage eignet sich nun nicht gerade jede Parzelle, und bei denjenigen, welche sich oft am besten eignen in Bezug auf die Lage, fehlt es wieder an Bonität des Bodens.

Da ich von Jugend an auf mich angewiesen war, so habe ich mich schon frühzeitig aufs Denken verlegt, und habe da meistens auch den „Gordischen Knoten“ zerhauen.

Das zu einer Anlage best geeignete Stück Acker (es stehen jetzt 30 Stück Birnbäume darauf, 8 Jahre alt, vollkommen gesund, stark, gleichartig, Wildling von Einsiedel, sonst kein Narr im Wachsen, auf magerem Boden wächst er keinen Knopf bei uns) hatte, obwohl eine gute Ackerkrume, doch einen derart schlechten, harten, steinigen (roter Kies) Untergrund bis auf 3 Fuß Tiefe, daß die bei 7 Fuß Breite 3 Fuß tief eingepflanzten gesunden starken Birnbäume die ersten 2 Jahre gar nicht wuchsen, wie man sagt, daß es „der Wert“ war.

Ich entschloß mich, anzugreifen, und das ganze Stück in 3 Jahren auf 3 Fuß tief durchzuarbeiten mit Haue und Schaufel. Eine Arbeit in einem Streifen 300 m lang und 8 m breit.

Habe dieselbe ohne jede bare Auslage, ich selbst mit Knecht und Magd im Spätherbst nach vollendeter Feldarbeit, und im darauffolgenden Winter, fertig gemacht. Die Bäume blieben die Antwort aber auch nicht schuldig, sondern trieben gleich im ersten Sommer 3—5 Fuß lange Triebe, die ich gar nicht zurückschnitt (denn ich habe den Baumschnitt schon längst darauf beschränkt, 4—5 Leitäste zu ziehen, Fruchtholz einzukürzen, und jedes Jahr im Spätwinter eine Durchmusterung der Krone vorzunehmen, welche alles entfernt, was das Auge beleidigt).

Ein Jahr später kam ich in die Lage einen nebenliegenden Acker, $4\frac{1}{2}$ Fuß tiefer liegend, (die Grenze war ein sogenannter „Hochrain“, die ja in Bergländern häufig vorkommen) zu erwerben, dessen oberste Ackerkrume rosen, sähen, zum Teil harten, eisenschüssigen Letten und Schuttboden

hatte. Auf dieses Grundstück drang das Grundwasser von oben her in einer Anstosswand von 200 m Länge auf die nur 20 m breite Fläche ein, machte den Boden kalt und unthätig, so daß der Acker gering geschätzt, ja geradezu verachtet war, auch nicht viel eintrug, und deswegen billig erworben wurde!

„Was thun, sprach Zens,“ so kann ich ihn nicht lassen; der muß erst kuriert werden. Angreifen, durcharbeiten mit Haue, Spaten und Schaufel und ein paar Leuten, (wir Bauern hier zu Lande verlegen uns schon lange nicht mehr gern aufs Gelbtausgeben, wenn es nicht unumgänglich ist, es mit eigener Kraft fertig zu bringen, und dieses Zeugnis, daß ich hier im Oberlande noch viele Kameraden habe dieser Art, wird, nebenbei bemerkt, doch beim Redakteur Gnade für einige Zeilen finden), das war doch auch ein Gedanke, der mir etwas schwer im Magen lag. Aber zu was hat man denn die Pferde? Nur zum Fruchtweagessen? Eines schönen Tages im Spätherbst 1885 griff ich die Arbeit an mit zwei guten Pferden und der alten eingeschulten Mannschaft, in der Art und Weise, daß ich allen Boden gegen den „Hochrain“ hin, also aufwärts warf, 3 Furchen mit dem Pflug wurden aufgerissen, mit der Hand fortbefördert und dreimal in die Tiefe, so daß der Graben annähernd 2 Fuß Tiefe erreichte und das Handpferd gut gehen konnte. Die 3 letzten Furchen ließ ich natürlich in der Tiefe liegen; dagegen gab ich auf den obersten ersten Aufriß acht, und warf denselben mit der Schaufel über den leeren Graben wieder oben auf; ich dachte, da könnte ich ein alter Mann werden, bis ich diesen armen roten Untergrund wieder fruchtbar gemacht hätte; und ich teile nicht einmal die Ansicht, die doch auch wohl mit einem Wort hier gesagt werden darf, daß man beim Wenden der Hopfengärten den alten guten Ackerboden nicht in zu große Tiefe, jedenfalls nicht unter Spatentiefe bringen sollte, obwohl ich sonst für Tiefkultur auf allen Gebieten eifere.

Der Erfolg dieser Arbeit auf diesen 1½ Morgen Feld in Bezug auf das Wachstum der darauf gepflanzten Bäume ist groß, und wenn ich ihn schildern würde, so würden mich gewiß viele Leser einer Ubertreibung anklagen, und doch ist alles thatsächlich wahr, — jedem fremden Menschen fällt dies auf und er fragt nach der Ursache einer solch ungewöhnlichen Gesundheit und eines Wachstums der Bäume.

Aber das ist noch lange nicht alles. Die Fruchtbarkeit dieses Grundstückes hat um soviel gewonnen, daß ich hier die Resultate noch viel weniger aufführen darf.

Die Feuchtigkeitsverhältnisse, die Bodentwärme, das Eindringen der Luft, die Kapillarkraft des Bodens, alles hat sich so zu Gunsten der Fruchtbarkeit, und zwar anhaltend gestaltet, daß ich fast regelmäßig Lagerfrucht habe auf einem Acker, der „oft nichts gab“, wie der Bauer sagt, wenn einer nicht recht „spürt.“

Daß ein rajoltes Feld in den alten Zustand der Härte zurück versinkt, das erlebt ein Mensch nicht in der Welt und auch von seinen Nachfolgern, die das Glück haben solche Grundstücke zu erwerben, droht keinem diese Gefahr — und keinem bis an das Ende der Welt. Wie sehr Herr Fießer

recht hatte, wenn er am Schlusse sagt: diese Rigolmethode gehört in unsere Landwirtschaft überhaupt mehr eingeführt; unser Land würde durchschnittlich ein Fünftel mehr produzieren, als es heute der Fall ist. Es ist diese Zahl eher zu niedrig als zu hoch gegriffen. Wenn aber die Bauern die Grundstücke, welche mit Bäumen neu angelegt werden, alle rigolen würden, so hätten nicht sie Schaden, sondern einen unberechenbaren Nutzen. Den Nachteil hätten dann die Baumschulbesitzer, denn der alte Schlandrian und das Fürchten, respektive Unterlassen der Bodenbearbeitung ist ja nicht für alle, doch aber für tausend und abertausend gepflanzte Bäume die Ursache des Zugrundegehens, oder elenden Siechtums, und damit bleibt das Absatzgebiet offen, und man kann jedes Jahr wieder frische Partien anbringen. —

Zum Troste will ich Herrn Mertens noch beifügen, daß ich trotz meiner praktischen Erfahrungen mit durchaus günstigem Erfolg in jeder Hinsicht, nicht glaube, daß es viele geben werde in Zukunft, welche meinen und Herrn Fiebers wohlgemeinten Ratschlägen praktische Folge leisten, und da die Leute ja in allem thun was sie mögen, so ist die Befürchtung gewiß nicht am Platze, es könnten weniger Bäume als sonst neu angepflanzt werden.

Es wäre eine harte Arbeit und viel von jemand verlangt, wenn er die sonnerverbrannten Köpfe aller Landleute auf einen Hieb durchmeißeln müßte.

Es gibt aber auch auf dem Lande, (und erst gar nicht einmal so wenig als manche Stadtherren glauben, die in jedem Bauern nur einen dummen Menschen zu erblicken die Ansicht haben, dem man bei jedem Geschäft ruhig die Ohren beschneiden dürfte) intelligente Leute, welchen mit einem vernünftigen Ratsschlage, der ihr Interesse befördert, ein Licht aufgesteckt werden kann; und das hat Herr Fieber ganz gewiß erreicht und damit möge er sich auch trösten.

Lehrerstand und Obstbaumzucht.

In No. 6 und 10 des Jahrganges 1890 dieser Zeitschrift ist unter obiger Marke ein Thema verhandelt worden, zu dem ich als der Dritte im Bunde mit auch noch einige Federstriche gestatten möchte, denn „aller guten Dinge sind drei.“ Ich bemerke vorher, daß ich selbst Lehrer bin, der Name thut ja nichts zur Sache, und demgemäß von meinem Standpunkte als Lehrer den in Frage stehenden Gegenstand beurteile. Ob ich das Rechte treffen werde, das mögen andre entscheiden, ich sage nur meine Ansicht.

Herr Lesser will, daß in Zukunft keine Lehrer mehr in der Obstbaumzucht ausgebildet werden. Dazu möchte ich bemerken, daß die Regierungen jedenfalls ihre guten Gründe hatten, als sie die Einrichtung dieser Obstbaukurse trafen. Ich stimme mit Herrn Rattermüller überein, wenn er in No. 6 dieser Zeitschrift sagt, daß mancher Bauer eben durch den Lehrer seines Ortes veranlaßt worden ist, Obstbäume zu pflanzen, und wer weiß, wie mancher Baumziese, der heute jährlich seine Anzahl Scheffel Apfel oder Birnen liefert, aus der Baumschule eines Dorfschullehrers hervorgegangen ist. Manches schöne Fleckchen Erde würde unbe-

nutzt liegen bleiben, wenn der Landmann die Baumschule nicht gleichsam vor der Thüre liegen hätte.

Welches Urtheil die Hausierer mit ihren ausrangierten Bäumen anrichten, habe ich vor längeren Jahren aus eigener Erfahrung kennen gelernt. Da wurden nämlich in einer gewissen Gegend eine Menge Bäume von einem solchen Handelsmanne abgesetzt. Eine große Anzahl erlag gleich im ersten Jahre den ausgestandenen Strapazen, sie wuchsen gar nicht an. Diejenigen jedoch, welche wirklich Wurzel schlugen, erlagen zum größten Teil den klimatischen Einflüssen und nur ein sehr winziger Prozentsatz steht von dieser Menge heute noch und lohnt etwa die aufgewandten Mühen und Arbeiten. Und die Folge dieses Mißerfolges? Die Leute haben ein Vorurtheil gegen den Obstbau bekommen, und manches Plätzchen liegt in jener Gegend jetzt unbenutzt.

Gesetzt auch den Fall, die Bewohner irgend einer Gegend ließen sich aus einer guten aber weit entlegenen Baumschule Obstbäume zusenden, ich habe diesen Fall auch kennen gelernt, so bekommen dieselben oft Sorten zugesandt, denen Boden und Klima durchaus nicht zusagen und die Folge ist dann die gleiche wie beim Hausierhandel, vielleicht nur noch etwas schlimmer, weil der ganze Gärtnerstand dadurch in Verruf geraten kann, wenigstens in der betreffenden Gegend. Bekanntlich schließt man von einem Individuum meistens auf die ganze Art, es ist das freilich nicht schön und durchgehends sehr ungerecht, aber was soll man dagegen machen? Der betreffende Gärtner mag es ja bei seiner Auswahl sehr gut gemeint haben, allein kann er denn immer wissen, ob für die oder jene Gegend diese oder jene Sorten zweckmäßig sind? Bekanntlich sind die Grenzen einzelner Sorten zuweilen ganz eigentümliche. Wo freilich eine gute Baumschule in der Nähe ist, da bin ich auch dafür, daß die benachbarten Bewohner aus dieser ihren Bedarf decken. Ist jedoch auf viele Stunden Weges keine von einem Gärtner geleitete Baumschule, da ist es meiner Ansicht nach gar nicht unrecht, wenn sich ein Lehrer der Arbeit unterzieht und eine Schulbaumschule anlegt. Er weiß da aus Erfahrung, die und die Sorten gedeihen hier am besten und sind am reichtragendsten, und auf diese richtet er bei der Veredelung sein Hauptaugenmerk und sorgt für deren Verbreitung. Er kann sich dann ja auch die von Oberdieck so empfohlenen Probebäume anlegen und auch für die Einführung neuer zweckmäßiger Sorten Sorge tragen.

Freilich muß ich auch Herrn Lesser darin beipflichten, daß von Lehrern zuweilen schlechtes Pflanzmaterial herangezogen wird und es ärgert mich, wenn ich an einer Baumschule vorbeikomme und dort sehe, wie ein Baum noch krüppelhafter ist als der andre und nicht weiß, ob er noch weiter leben oder sterben soll. Übrigens habe ich auch schon ein gleiches in der Baumschule eines Gärtners gesehen, ich weiß nun zwar nicht, ob ich diesen überhaupt noch dieser edlen Zunft, oder der weniger edlen der Pfuscher zu rechnen soll.

Ein Lehrer kann die Obstbaumzucht nur als Nebenbeschäftigung treiben und daher möchte ich einem jeden anrathen, die Sache nicht nach zu groß-

artigen Maßstabe anzulegen. Jeder Baum bedarf eben der Nachsicht und Pflege. Hat nun ein Lehrer etliche Tausend oder Zehntausend dastehen, so ist es ihm unmöglich die Bäume so zu ziehen, wie es sein soll. Ich für meine Person begnüge mich mit einigen Hundert, und was da nicht recht wachsen will oder keine schöne Anlage zu irgend einer Form zeigt, wird einfach ausgerissen und das Feuer damit gestocht und da will ich denn doch sehen, ob ich keine Bäume ziehe, die ich dreist jedermann als gute Ware anbieten kann; Lust und Liebe zur Sache gehört natürlich dazu und wer die nicht besitzt, der lasse überhaupt die Finger von der Obstbaumzucht. Manche freie Stunde muß man der Baumschule opfern, doch ist diese Arbeit in der frischen Natur nach den vielen Stunden in der dumpfen Schulstube mehr Erholung, und dient zur Auffrischung des Körpers und des erschlafften Geistes. Mir scheint diese Arbeit wenigstens für einen Lehrer besser zuzusagen, als wenn derselbe in dieser Zeit in der Wirtsstube hinter dem Bierpote sitzt.

Deshalb geht schließlich meine Ansicht dahin: Hat ein Lehrer Lust und Liebe zur Obstbaumzucht, so lege er sich getrost eine kleine Baumschule an und sorge für die Verbreitung guter Sorten. Ferner sorge er aber auch, daß nur gesunde Bäume aus seiner Schule hervorgehen und es treibe ihn zu der ganzen Arbeit weniger die Aussicht auf materiellen Gewinn als das Edle und Beredelnde der Arbeit selbst. A.

Bericht über die voraussetzliche Obsternte.

Seit der Aufforderung im letzten Monatshefte bis heute, 20. Juli, erhielten wir von folgenden Mitgliedern Berichte über die zu erwartenden Obsternterträge, welche wir in der Reihenfolge ihres Einlaufs aufführen und zum Zweck einer untenfolgender Zusammenstellung mit fortlaufenden Nummern versehen. Des beschränkten Raumes halber mußten wir darauf verzichten, die zum Teil sehr interessanten Bemerkungen, welche die einzelnen Berichterstatter beifügten, hier anzuführen. Die meisten stimmen darin überein, daß die Blüte eine sehr schöne gewesen sei, ebenso war wohl der Fruchtansatz ein reichlicher. Im weiteren Verlauf nun wird allorts über Abfall der Früchte geklagt, was die einen der starken Hitze anfangs Juni, andere wieder der anhaltenden Kälte in letzter Zeit zuschreiben. Von vielen Seiten wird über Schäden durch Fusicladium und von Raupenfrost berichtet.

- | | |
|--|---|
| 1. A. Jerusalem, Gupen, Reg.-Bez. Baden, Preußen. | 8. Gerhard Hörmz, Hoyerswerda, Schlesien, Preußen. |
| 2. B. Scholz, Jriau bei Freiburg, Preußen. | 9. Obergärtner Jörn, Blankenburg b. Berlin, Preußen. |
| 3. R. Scherz, Lufan i. d. Lauitz, Preußen. | 10. C. Mathien, Charlottenburg b. Berlin, Preußen. |
| 4. G. Gottschalk, Guitshina, Mannsfelder See, Preußen. | 11. H. Hof, Obergärtner, Ludwigslust, Mecklenburg, Preußen. |
| 5. R. Schumann, Bisselben, Kreis Salingen, Preußen. | 12. Rappas, Direktor in Hoffswinkel, b. Neuhaldensleben, Preußen. |
| 6. Fr. Kopsch, Biesel, Kr. Düsseldorf, Preußen. | 13. Schmidt, Bräu, Kr. Meierich, Preußen. |
| 7. Peter Hoppen, Remwed a. Rhein, Preußen. | 14. Casdant, Archivar, Rathow bei Berlin, Preußen. |
| | 15. W. Deiter, Soldatier, Rauden, Reg.-Bez. Oppeln, Preußen. |

16. Brüggig, Direktor, Lounishäuschen, Kr. Münster, Preußen.
17. B. Beer, Kgl. Amtsrat, Nischwitz b. Brandenburg, Preußen.
18. Bauer, Kreisobergärtner, Marienwerder, Preußen.
19. J. Böttner, Reaktor, Frankfurt a. O., Preußen.
20. Habelnsche Baumschulen, Otterndorf in Hannover, Preußen.
21. A. Gölzow, Zehndemid, Reg.-Bez. Potsdam, Preußen.
22. C. Böhm, Heinrichsbau, Reg.-Bez. Breslau, Preußen.
23. C. Lüttich, Baumschulbes., Oberursel b. Wiesbaden, Preußen.
24. H. C. Barghebt, Drochsterjen, Hannover, Preußen.
25. Hertwig, Rittergutsbes., Gotha bei Eisenburg, Preußen.
26. Palandt, Inspektor, Hildesheim, Preußen.
27. Neumann, Baumschulbes., Leutersdorf, Sachsen.
28. G. R. Merle, Hofgärtner, Homburg, Preußen.
29. Kgl. Lehranstalt Geisenheim, Preuß.
30. A. Geyer, Karlshofen, Reg.-Bez. Cassel, Preußen.
31. Max Bunsel, Baumschulb., Niederhöhnweide b. Potsdam, Preußen.
32. Franz Hellwig, Baruth, Mark, Pr.
33. Hegner, Bürgerm., Welschbilly bei Trier, Preußen.
34. H. Dhrst, Garteninspektor, Oldenburg, Preußen.
35. Neufang, A. Baurat, Saatzbrücken, Preußen.
36. Hermes, Schloß Dyl b. Düsseldorf, Preußen.
37. C. D. Häbeler, Boppard b. Koblenz, Preußen.
38. S. Buchner, Stadtmhof b. Regensburg, Bayern.
39. J. A. Hermes, Fürth, Bayern.
40. J. Kupfer, Borsdorf, Oberfranken, Bayern.
41. J. G. Eberhardt, Speier, Pfalz, Bayern.
42. Ch. Bayerlein, Baireuth, Bayern.
43. Ter Meer, Klein-Heidach, Mittelfr., Bayern.
44. Neder und Kleinlein, Mellrichstadt, Unterfr., Bayern.
45. Müllerlein, Raubstadt, Unterfranken, Bayern.
46. A. J. Albert, Jythausen, Unterfr., Bayern.
47. Gottlieb Heim, Friedrichshafen, Württemberg.
48. Fechter, Pfarrer, Eschaltersheim a. L., Württemberg.
49. Brugger, Schultheiß, Oberpfaffen bei Regensburg, Bayern.
50. B. Gniel, Blaubeuren, Württemberg.
51. J. Freund, Baihingen a. F., Württ.
52. Emanuel Otto, Nürtingen, Württ.
53. Admiral Brown, Habebent, Sachsen.
54. Kreyßig, Pfarrer, Lauterbach bei Zwidkau, Sachsen.
55. Heinrich Werner, Schneeberg-Neustädtel, Sachsen.
56. Henry Schomburgk, Leipzig, Sachsen.
57. Richard Kramm, Fulda, Preußen.
58. Franz Hohm, Gelnhausen, Preußen.
59. A. Ackermann, Budenheim b. Mainz, Hessen.
60. Georg Schmidt, Albig bei Alzey, Hessen.
61. Baron von Molsberg, Langenau bei Mainz, Hessen.
62. Ph. Reutel, Überau, Hessen.
63. F. Siegel, Waltershausen, Gotha.
64. W. Allem, Baumschulbes., Gotha.
65. Kiefler, Obergärtner, Schömlitz b. Brünn, Mähren.
66. Jablangg, Insp., Penzing b. Wien, Oesterreich.
67. B. Schleicher, Gresten, Niederösterr.
68. Groß, Oberinsp., Meran, Tirol.
69. Oskar König, Lehrer, Körner, Gotha.
70. O. Mohr, Rechtsanwalt, Rudolstadt.
71. Ferdinand Schmidt, Bremen.
72. Ludwig Luth, Wesel b. Düsseldorf, Preußen.
73. B. Schweiggert, Erzbischofen, Bayern.
74. Schultheiß Koll, Amshagen, Württ.
75. M. Louchon, Hohenau b. Mainz, Hessen.
76. Lehrer Barabas, Ablich Siebenau b. Marienwerder, Preußen.
77. Franz Zwirger, Gaggenau b. Rastatt, Baden.
78. Müller, Langsur b. Trier, Preußen.
79. Emil Frey, Guntersblum b. Oppenheim, Hessen.
80. Walter Hügge, Obernigt b. Breslau, Preußen.
81. Hanfel, Gemeindevorst., Gehofen b. Sangerhausen, Preußen.
82. G. Lührs, Rahim, Preußen.
83. J. Oeff, Hechingen, Hohenzollern.
84. J. Stübbe, Alte Land, Hannover, Preußen.
85. Alfred Napfia, Orlau bei Teschen, Oesterr. Schlesien.

86. Fr. Dransfeld, Halben b. Senne, Westf., Preußen.
87. Sieckner und Schmalz, Bbbed.
88. v. Neuf, Landrat, Brieg, Schlesien, Preußen.
89. Otto Hüsenik, Bultow bei Lebus, Brandenburg, Preußen.
90. M. Haberstrohm, Kremnitz, Sachsen.
91. Anton Schlöffer, Adln, Rheinpreußen.
92. Janorschte, Ober Glogau, Reg.-Bez. Oppeln, Schlesien, Preußen.
93. Reihert, Oberg., Krotoschin, Posen.
94. C. A. Peider, Hertwigswalde, Reg.-Bez. Breslau, Preußen.
95. Rogberg, Gutsbef., Lützschütz bei Ostrau, Sachsen.
96. Geb. Sonnenberg, Wismar, Mecklenburg.
97. R. Tichorner, Komotau, Deutsch-Böhmen, Osterreich.
98. F. Teich, Penig, Kr. Leipzig Sachsen.
99. J. Kunkel, Kremsmünster, Osterreich.
100. D. Frieß, Bählerhausen, Donaukr., Württemberg.
101. D. L. B. Sibach, Niedingen, Hessen.
102. P. Schmidt, Gillingen, Baden.
103. Hofgärtner Wesener, Benrath b. Düsseldorf, Preußen.
104. D. Greiner, Belgern b. Merseburg, Preußen.
105. G. Schuster, Neustrelitz, Mecklenburg.
106. P. Bühl, Körbelitz, Reg.-Bez. Magdeburg, Preußen.
107. Herm. Heinrich, Splyitz b. Bollenitz, Sachsen.
108. Adolph, Gr. Lichterfelde b. Berlin.
109. Herm. Peider, Niechowitz, Kreis Beuthen, Schlesien, Preußen.
110. Justizrat J. Müller, Rieb. Nichtenau, Reg.-Bez. Liegnitz, Schlef., Preuß.
111. Fr. Helene Metzger, Rippenheim, Baden.
112. Dr. G. Zahn, Calw, Württemberg.
113. v. Langen-Steinfeller, Kirchholz b. Friedberg, Reg.-Bez. Frankfurt a. D., Preußen.
114. C. Bach, Inspektor, Karlsruhe, Bad.
115. B. Oite, Kempen a. Rh., Preußen.
116. B. Klenert, Graz, Steiermark, Osterreich.
117. G. Reider, Niechowitz b. Reichen, Sachsen.
118. G. Großmann, Breslau-Glogau, Schlesien, Preußen.
119. F. Müller, Stifftsgärtner, Ofeg b. Leptitz, Böhmen, Osterreich.
120. E. Förster, Gemshach b. Mannheim, Baden.
121. W. v. Drahten, Adlner Baumschule, Elmshorn, Holstein, Preußen.
122. M. Fungler, Waldheim b. Leipzig, Sachsen.
123. E. Bratke, Gubrau, Bez. Breslau, Schlesien, Preußen.
124. Dr. Dingfelder, Gnodstadt, Unterfr., Bayern.
125. A. v. Makowiecki, Larnopol, Galiz., Osterreich.
126. W. Zander, Rauhe b. Maltsch, Schlesien, Preußen.
127. Chr. Hofer, Heilbronn, Württemb.
128. E. Pohl, Gärtner, Löwenberg in Schlef., Preußen.
129. J. Krause, Soginten, Reg.-Bez. Gumbinnen, Preußen.
130. C. Spillecke, Schwanebeck, Reg.-Bez. Magdeburg, Preußen.
131. Otto Eichler, Grünberg, Kr. Liegnitz, Preußen.
132. W. Reitz, Rauenberg b. Wiesloch, Baden.
133. M. Groth, Wilster, Holstein, Preuß.
134. Joh. Vork, Rammungen, Unterfr., Bayern.
135. Gartenbauverein Hirschberg i. Schl., Preußen.
136. Joh. Appold, Nürnberg, Bayern.
137. W. Schulz, Schönborn, Reg.-Bez. Frankfurt a. D., Preußen.
138. A. Schröder, Neuwied, Reg.-Bez. Koblenz, Preußen.
139. E. Fiedler, Leipzig, Sachsen.
140. G. Barleben, Blankenburg i. Harz, Preußen.
141. H. Wälfing, Haaden bei Eberfeld, Preußen.
142. H. Sittig, Gisleben, Preußen.
143. Oskar Schreiber, Krosken i. Waldeck.
144. Abel, Kriesdorf, Unterfr., Bayern.
145. F. Schräpff v. Dufek, Neuengrün, Oberfranken, Bayern.
146. J. G. Mayer, Pfarrer, Frechenrieden b. Memmingen, Bayern.
147. Joh. Deimlein, Reudorf, Oberfr., Bayern.
148. Jb. Ackerbaulehrer, Ochsenhausen, Württemberg.
149. Mähr. Gartenbau-Verein, Bräun, Osterreich.
150. F. Bödte, Lomesh, Com. Hunyad, Siebenbürgen, Ungarn.
151. Urbanski, Lehrer, Pleßchen, Posen, Preuß.

152. A. E. Lambert, Reimnitz b. Lehn-
dorf, Sachsen-Altenburg.
153. Hofmarschall v. St. Paul, Fischbach,
Kr. Hirschberg, Schlesien, Pr.
154. F. E. Heinemann, Erfurt, Preußen.
155. S. Wagner, Niederwillingen, Kr.
Arnstadt, Schwarzb.-Sond.
156. E. Jung, Günthersdorf, Kr. Grüne-
berg, Pr.
157. Jof. Blaha, Troja b. Prag, Böhm.,
Österreich.
158. Sterneberg, Lippsdorf, Westfal, Pr.
159. Karl Beude, Lehrer, Schwanebeck,
Ab. Magdeb., Pr.
160. Adam Blasch, Schlossgärtner, Alfo-
Remencze, Com. Albany-Torna,
Ungarn.
161. C. v. Ottrubay, Präf., Arab, Ungarn.
162. Hoof, Garteninsp., Cöthen, Anhalt.
163. Siley, Garteninsp., Lamsel, Ab.
Frankf. a./O., Preuß.
164. Ch. Gubehus, Goslar, Hannover,
Preuß.
165. E. Frey, Croffen, Kr. Zeitz, Preußen.
166. Ditto Fellingner, Rath b. Düsseldorf,
Preußen.
167. A. Bachsmann, Borgoprund, Bistritz-
Nassoder Com., Ungarn.
168. D. Stockmann, Croffen b. Erlau,
Sachsen.
169. J. A. Lencer, Bittstädt, Gotha.
170. E. Rafemann, Gärtner, Grabowo
b. Friedheim, Kr. Bromberg, Pr.
171. A. Kantor, Troppau, Ob.-Schlesien,
Preuß.
172. Föhule, Oberförster, Crailsheim,
Württ.
173. Dr. B. Velten, Kreuznach, Preußen.
174. G. Garreiter, Pfaffenhofen Bayern.
175. Kattermüller, Borsbis, Bez. Erfurt,
Preuß.
176. D. Schlegelmilch, Koburg, Koburg.
177. A. Kubaszewski, Gotschow, Kr.
Pleschen, Bosen, Preuß.
178. S. Buchel, Dalmisdorf, Kr. Ramlau,
Schles., Preuß.
179. Karl Müller, Obsthandl., Gdritz,
Sachsen.
180. C. Bohne, Bernrode, Anhalt.
181. Hofgärtner Stiegler, Villa Berg,
Stuttgart.
182. Pomologisches Institut Neustingen.

Auf Grund der einzelnen Berichte sind die Ernteausichten für Tafel-Äpfel:
Sehr gut in: 4, 10, 20, 25, 29, 32, 34, 35, 36, 40, 46, 53, 56, 57, 59, 72, 78,
 96, 97, 99, 104, 107, 111, 115, 119, 129, 132, 136, 140, 157, 160, 161, 166, 173,
 174, 176; **Gut bis sehr gut** in: 6, 7, 66, 87, 108, 127; **Gut** in: 1, 8, 9, 13,
 14, 16, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 31, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 54, 58,
 60, 61, 62, 64, 67, 69, 70, 71, 73, 76, 77, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 91, 92, 95,
 98, 101, 105, 106, 112, 113, 114, 117, 118, 122, 124, 125, 126, 128, 133, 134,
 135, 137, 138, 139, 142, 144, 149, 151, 154, 156, 158, 165, 167, 169, 170, 175,
 177, 179, 180, 182; **Gut bis gering** in: 6, 7, 45, 75, 94, 116, 162; **Gering** in:
 2, 5, 11, 12, 15, 27, 28, 30, 33, 37, 47, 50, 52, 55, 63, 68, 74, 80, 88, 89, 90,
 93, 100, 102, 109, 110, 120, 121, 123, 130, 141, 143, 146, 147, 148, 152, 153,
 159, 163, 168, 171, 172, 173, 181; **Nicht** in: 131, 145, 150, 155, 164.

Für Wirtschaftsäpfel: **Sehr gut** in: 4, 10, 20, 22, 25, 29, 32, 34, 35,
 36, 39, 40, 46, 53, 56, 62, 72, 78, 84, 87, 96, 97, 99, 104, 107, 111, 115, 119,
 120, 124, 125, 128, 129, 132, 136, 138, 140, 157, 160, 161, 166, 170, 173, 174,
 176, 177; **Gut bis sehr gut** in: 101, 121, 127, 152; **Gut** in: 2, 3, 8, 11, 13, 14,
 15, 16, 18, 19, 21, 23, 24, 26, 28, 31, 33, 38, 41, 42, 44, 47, 48, 49, 54, 58, 59,
 60, 61, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 75, 76, 77, 79, 81, 82, 83, 85, 86, 88, 89,
 90, 91, 92, 93, 95, 98, 103, 109, 110, 112, 113, 114, 118, 121, 122, 123, 126, 133,
 134, 137, 139, 142, 144, 147, 149, 154, 156, 158, 164, 165, 167, 168, 169, 175,
 179, 180; **Gut bis gering**: 6, 7, 45, 52, 94, 116, 131, 151, 162, 182; **Gering** in:
 5, 9, 12, 17, 27, 30, 37, 43, 51, 55, 57, 63, 74, 80, 100, 102, 105, 130, 136, 141,
 143, 145, 146, 148, 150, 153, 155, 159, 163, 171, 172, 173; **Nicht** in: 50, 106,
 108, 181.

Für Tafel-Birnen: **Sehr gut** in: 9, 33, 40, 49, 56, 57, 72, 86, 90, 91,
 96, 97, 104, 110, 112, 119, 160, 161, 170, 173; **Gut bis sehr gut** in: 7, 66, 87,
 106, 108, 117, 141; **Gut** in: 1, 3, 5, 8, 10, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 25, 26, 30,
 31, 32, 34, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 51, 53, 55, 58, 59, 62, 64, 65, 67, 70, 71,
 77, 78, 79, 82, 84, 85, 88, 89, 92, 93, 95, 99, 101, 103, 105, 107, 111, 114, 115,
 118, 120, 122, 124, 125, 126, 128, 132, 133, 134, 135, 137, 140, 142, 144, 146,
 147, 149, 156, 157, 158, 165, 166, 167, 169, 171, 175, 176, 177, 178, 179, 181;

Gut bis gering in: 18, 19, 29, 36, 75, 83, 98, 116, 127, 151, 182; **Gering** in: 2, 4, 6, 12, 15, 16, 17, 18, 22, 24, 27, 28, 33, 35, 37, 46, 50, 52, 54, 60, 61, 63, 73, 74, 76, 80, 81, 94, 100, 102, 109, 113, 121, 123, 130, 138, 143, 148, 150, 152, 154, 155, 159, 162, 163, 168, 172, 180; **Fehlend** in: 69, 145, 164, 174.

Für Birnischafis-Birnen: Sehr gut in: 1, 9, 14, 23, 36, 38, 39, 40, 43, 49, 57, 62, 72, 79, 86, 90, 91, 95, 96, 97, 104, 107, 119, 120, 122, 124, 125, 126, 127, 136, 139, 141, 153, 158, 160, 161, 165, 168, 170, 173, 174; **Gut bis sehr gut** in: 7, 87, 94, 106, 152; **Gut** in: 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 41, 42, 44, 45, 47, 48, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 59, 60, 61, 66, 67, 68, 70, 73, 74, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 89, 92, 93, 99, 101, 103, 105, 107, 109, 111, 112, 114, 115, 118, 121, 123, 128, 132, 133, 134, 135, 137, 138, 140, 142, 143, 144, 148, 149, 150, 154, 155, 156, 157, 164, 166, 167, 169, 171, 172, 175, 176, 177, 178, 179, 182; **Gut bis gering**: 52, 75, 98, 100, 116, 180, 131, 146, 151, 162, 180; **Gering** in: 12, 17, 24, 30, 35, 37, 46, 58, 63, 71, 76, 102, 113, 147, 159, 163; **Fehlend** in: 64, 65, 69, 108, 110, 129, 145, 181.

Für Pfämen: Sehr gut in: 7, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 20, 22, 23, 25, 29, 32, 35, 37, 38, 39, 40, 46, 48, 56, 57, 59, 61, 64, 65, 76, 79, 84, 85, 86, 90, 91, 93, 94, 96, 97, 103, 104, 105, 106, 107, 111, 117, 119, 120, 132, 135, 149, 160, 161, 169, 173, 182; **Gut bis sehr gut** in: 58, 75, 103, 127, 179; **Gut** in: 1, 2, 5, 15, 19, 21, 24, 27, 33, 36, 41, 43, 44, 47, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 60, 62, 66, 67, 70, 72, 74, 77, 78, 80, 82, 88, 89, 92, 95, 98, 99, 100, 102, 109, 114, 115, 121, 122, 123, 126, 128, 130, 131, 134, 136, 142, 144, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 162, 163, 165, 166, 168, 171, 175, 176, 180, 181; **Gut bis gering**: 4, 45, 52, 87; **Gering** in: 3, 8, 12, 18, 26, 28, 30, 31, 34, 42, 63, 69, 71, 73, 81, 83, 110, 112, 113, 116, 118, 129, 133, 137, 138, 139, 140, 141, 143, 146, 148, 150, 164, 167, 170, 177, 178; **Fehlend** in: 17, 101, 124, 125, 145, 147, 172, 174.

Für Zwetschen: Sehr gut in: 2, 3, 4, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 32, 43, 48, 56, 57, 59, 61, 65, 84, 85, 86, 90, 91, 96, 103, 104, 105, 106, 107, 117, 118, 119, 124, 126, 128, 130, 135, 149, 157, 160, 161, 164, 166, 169, 173; **Gut bis sehr gut** in: 57, 75, 94, 113, 179, 182; **Gut** in: 5, 11, 15, 21, 26, 27, 29, 30, 33, 36, 37, 39, 40, 41, 45, 46, 47, 49, 51, 53, 54, 55, 58, 62, 64, 66, 67, 70, 72, 73, 74, 76, 78, 79, 81, 82, 88, 89, 92, 93, 95, 97, 98, 99, 102, 108, 109, 110, 115, 120, 121, 122, 123, 132, 136, 137, 138, 140, 142, 144, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 159, 162, 163, 165, 168, 170, 171, 174, 175, 180, 181; **Gut bis gering** in: 52, 88, 87, 127, 131, 134, 141, 176; **Gering** in: 1, 6, 12, 28, 31, 34, 35, 42, 44, 50, 60, 63, 69, 70, 77, 80, 100, 101, 112, 114, 116, 129, 133, 143, 146, 148, 150, 167, 177, 178; **Fehlend** in: 8, 17, 25, 68, 111, 125, 139, 145, 147, 172.

Für Balauffe: Sehr gut in: 7, 8, 10, 23, 29, 36, 38, 40, 43, 53, 56, 66, 93, 96, 97, 99, 101, 104, 119, 120, 124, 127, 167; **Gut bis sehr gut**: 94, 182; **Gut** in: 3, 4, 6, 25, 27, 35, 39, 41, 44, 47, 48, 49, 51, 57, 58, 59, 62, 68, 70, 74, 75, 77, 79, 82, 83, 85, 92, 102, 117, 129, 132, 136, 140, 142, 147, 148, 149, 150, 154, 157, 160, 168, 174, 181; **Gut bis gering** in: 45, 95, 182; **Gering** in: 1, 5, 9, 13, 15, 16, 18, 19, 22, 26, 30, 31, 32, 34, 46, 50, 60, 63, 64, 67, 69, 78, 80, 81, 87, 88, 103, 107, 108, 109, 111, 115, 116, 118, 122, 123, 125, 128, 131, 134, 137, 138, 156, 158, 159, 161, 169, 170, 171, 173, 175, 176, 177, 178, 180; **Fehlend** in: 2, 11, 12, 14, 17, 20, 21, 24, 26, 33, 42, 52, 54, 55, 61, 65, 71, 73, 83, 90, 91, 98, 100, 105, 106, 110, 112, 113, 114, 121, 126, 130, 133, 135, 139, 141, 143, 145, 146, 151, 152, 153, 155, 163, 164, 165, 166, 179.

Für Trauben: Sehr gut in: 10, 119; **Gut** in: 2, 7, 15, 19, 22, 25, 31, 35, 36, 38, 41, 59, 70, 75, 88, 89, 93, 113, 122, 129, 142, 160, 161, 168, 170, 177; **Gut bis gering** in: 66, 94, 99, 140, 157, 162; **Gering** in: 5, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 21, 23, 27, 28, 29, 30, 34, 37, 40, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 51, 56, 58, 60, 61, 62, 65, 68, 71, 72, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 85, 92, 95, 96, 98, 102, 106, 104, 105, 108, 110, 114, 116, 117, 118, 120, 124, 126, 127, 128, 131, 132, 137, 138, 144,

149, 151, 154, 156, 158, 159, 163, 166, 173, 177, 178, 181, 182; **Fehlend in:** 1, 3, 4, 11, 16, 18, 20, 24, 26, 32, 33, 39, 42, 46, 50, 54, 55, 57, 63, 64, 67, 73, 74, 80, 83, 84, 86, 90, 91, 97, 100, 101, 106, 109, 111, 112, 115, 121, 125, 130, 133, 134, 135, 136, 139, 141, 143, 145, 146, 147, 148, 152, 153, 155, 164, 165, 167, 169, 172, 174, 175, 176, 179, 180.

Für den Verkauf größerer Quantitäten Tafel- und Wirtschaftsobst wurden folgende Adressen angegeben:

(Taf. = Tafelobst; Wirt. = Wirtschaftsobst.)

In Preußen: Urbanski, Lehrer, Pleschen, Posen, Taf. und Wirt.; C. R. Weider, Hertwigswalbe, Reg.-Bez. Breslau, Wirt.; Walter Suppe, Obernigl, Reg.-Bez. Breslau, Wirt.; Böhln, Heinrichsau, Kreis Münsterberg, Schlessen, Wirt.; H. C. Bargstedt, Drochtersen, Stade, Hannover, Taf. und Wirt.; Hadelnische Baumschulen, Otterndorf, Hannover, Taf. und Wirt.; Franz Hohm, Gelnhausen, Hessen-Nassau, Taf. und Wirt.; Hofgärtner Wesener, Denroth, Rheinprovinz, Taf. und Wirt.; Fr. Bollrath, Wesel, Rheinprovinz, Wirt.; Müller, Langfur, Reg.-Bez. Trier, Wirt.; C. D. Bädcker, Boppard, Rheinprovinz, Pflaumen und Aprikosen; Königl. Lehranstalt Geisenheim, Reg.-Bez. Wiesbaden, Wirt.; Bürgermeister Hegner, Welschbüllig, Reg.-Bez. Trier, Mostobst; P. Krauß, Gutsbesitzer, Sogintin, Reg.-Bez. Gumbinnen, Taf. und Wirt.; Schmidt, Bräh, Kreis Meseritz, Wirt.; Rittergutsbesitzer Hertwig, Gotha bei Eisenburg, Reg.-Bez. Merseburg, Wirt.; Bauer, Kreisobergärtner, Marienwerder, Taf. und Wirt.; W. Zander, Gärtner, Rauke b. Matfisch, Reg.-Bez. Breslau, Schlessen, Wirt.; Hanel, Gemeindevorsteher, Schöfen, Kreis Sangerhausen, Wirt.; Nattermüller, Borbis, Reg.-Bez. Erfurt, Wirt.

In Lübeck: Stelkner und Schmalz, Lübeck, Taf. und Wirt.

In Mecklenburg: R. Bok, Obergärtner, Ludwigslust, Wirt.; Gebrüder Sonnenberg, Wismar, Taf. und Wirt.

In Sachsen-Gotha: Oskar König, Lehrer, Körner, Taf. und Wirt.

Im Königreich Sachsen: Moritz Hunger, Waldheim, Reg.-Bez. Leipzig, Wirt.; Heinrich Reich, penf. Amtsstraßenmeister, Penig, Reg.-Bez. Leipzig, Wirt.

Im Großherzogtum Hessen: Ph. Kunkel, Überau, Kreis Dieburg, Wirt.; A. Ackermann, Dudenheim, Reg.-Bez. Mainz, Taf.; Baron von Molsberg, Langenau bei Mainz, Taf.

In Baden: Ed. Förster, Hemsbach, Kreis Mannheim, Wirt.;

In Bayern: Reber und Reinstein, Mellrichstadt, Wirt.; G. Buchner, Stadtmhof bei Regensburg, Wirt.

In Württemberg: Gottlieb Heim, Friedrichshafen, Taf. und Wirt.; Chr. Hofer, rel. Apotheker, Heilbronn, Taf. und Wirt.;

In Österreich: F. Müller, Stifsgärtner, Ofsegg, Kreis Tepliz, Taf. und Wirt.; Karl Tschörner, Komotau, Böhmen, Taf. und Wirt.; Vittoria Baumschule, Schülfschlag bei Brünn, Taf.; A. v. Matowiedi, Larnopol, Galizien, Wirt.; W. Menert, Graz, Steiermark, Taf. und Wirt.; K. Groß, Meran, Tirol, Wirt.; Inspektor Jablanzy, Penzing bei Wien, Wirt. (Mostbirnen); Kunkel, Kremsmünster, Oberösterreich, Wirt.; K. v. Ottubay, Arad, Ungarn, Wirt.; Adam Blaz, Alföld-Remençe, Abony Tornaer Com. Ungarn, Taf. und Wirt.; Albert Bachsmann, Borgorund, Bistritz-Nassoder Com. Ungarn, Taf.

Nachträglich gingen uns noch eine Reihe von Melbungen ein, welche wir jedoch Raum mangels halber nicht alle namhaft machen können; untenfolgende Adressen melbten größere Quantitäten Wirtschafts- oder Tafelobst zum Verkauf:

August von Pappstein, Brenzlau, Ufermark, Preußen, Taf.; D. Binkel, Dürrenberg, Reg.-Bez. Merseburg, Preußen, Wirt.; F. S. Rattie, Beesenstedt, Mansfelder See, Preußen, Wirt.; Oberförster Röckh, Gostyn, Reg.-Bez. Posen, Preußen, Wirt.; G. Becker, Erpel a. Rheia, Kreis Neuwied, Rheinlauden und Katharinenpflaumen; Schr. von Solemacher-Antweiler, Schloß Wachenort bei Saybey, Reg.-Bez. Köln, Preußen, Taf. und Wirt.; Professor Dr. W. Seelig, Ael, Preußen, Taf. und Wirt.; B. Bladt, Ketting, Kreis Sonnerburg, Schleswig, Preußen, Taf. und Wirt.; Albert Köstle, Obergärtner, Griemen bei Schwedt, Reg.-Bez. Potsdam, Wirt.; G. Gang, Lehrer, Triptis, Neupfäbter Kreis, Thüringen, Wirt.;

Brugger, Direktor, Bauen, Sachsen, Taf.- und Wirt.; Michel Roth, Weisenburg im Elsaß, Taf.; Otto Gries, Wiesbach, Oberbayern, Wirt.; C. v. Ehrlichshausen, Domäne Assumstadt, Württemberg, Taf. und Wirt.

Champagner aus Bratbirnen.

In Degerloch, dem beliebten Ausflugsort der Bewohner von Stuttgart, trinkt man bekanntlich schon seit Jahren einen vorzüglichen Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne, von dem eine Flasche nur 1 Mark kostet. Der erwähnten Birne in jeder Beziehung an die Seite zu stellen ist der Wildling von Einsiedel. Bekanntlich werden Mostbirnen vielfach zur Herstellung auch von Weinschaumweinen und Weinen selbst verwendet, ohne daß man der Weinetikette die Zumischung von Mostbirnensaft ansieht, aber der Wein ist doch gut und — für den Fabrikanten sehr billig. In Württemberg trifft man da und dort „Bratbirnmost“ als sehr beliebtes Getränk und die Franzosen haben sich die Bratbirne ins Land gebracht, ihre guten Eigenschaften zur Ciderbereitung wohl kennend. Nun — unsre Aufgabe soll heute darin bestehen, in Kürze anzugeben, wie man aus den Bratbirnen den delikaten Schaumwein bereitet, vielleicht findet sich da und dort Gelegenheit, das Verfahren auch mit andren Birnen zu probieren. Man schlägt zunächst die reifen Birnen, nachdem sie sauber gewaschen und wieder getrocknet sind in einer Stunde, sog. Blüte mit durchlöcherter Boden ein, bedeckt sie gut mit Wolldecken und überläßt sie sich selbst. In nicht gar langer Zeit tropft durch den durchlöcherter Boden eine braune Brühe, die nicht aufgefangen wird. Die Birnen im Fasse werden zuerst teig und der Zucker macht die weingeistige Gärung in den Früchten wie bei der Branntweinbrennerei durch. Nachdem die erste Gärung so vollendet, werden die Früchte ausgepreßt; den noch süßen Saft bringt man in Fässer, läßt ihn dort etwa 4 Wochen weiter gären, worauf er dann vorsichtig, d. h. so daß er nicht schäumt, auf Champagnerflaschen abgezogen wird, welche mit gewöhnlichem Kork verschlossen, mit Bindfäden zugeschnürt und mit dem Halse nach unten aufgestellt werden. Nach 4 bis 6 Wochen werden sie degorgiert, wie bei der Champagnerbereitung nach französischer Methode, dem Weine gibt man ein Gläschen Bisk oder Cognac zu, setzt einen Champagnerkork auf, verschnürt mit Bindfäden und Draht, und in wenigen Wochen ist der Champagner trinkbar.

Ausstellungen.

Der Obst-, Gartenbau- und Bienenzüchterverein des Kreises Rybnik (Oberschlesien) veranstaltet vom 12.—14. September eine Gartenbau-Ausstellung. Anmeldungen sind zu richten an Hofgärtner Felder in Oberschlesien.

In Kiel findet vom 2.—4. Oktober eine Pflanzen-, Obst- und Gemüseausstellung des Schleswig-Holsteinischen Zentralvereins für Obst- und Gartenbau statt. Anmeldungen sind zu richten an den Vorstand des Vereins in Kiel.

In Rößchenbroda findet im September eine Ausstellung von Frühtrauben, Pflauchen und Tomaten statt, veranstaltet vom Bezirksobstbauverein in Dresden. Anmeldungen an Gartenspektor Lämmerhirt in Dresden, Nordstraße.

Die diesjährige Wander- und Delegierten-Versammlung des Provinzial-Verbandes Schlesischer Gartenbau-Vereine wird am 27. September zu Brieg abgehalten werden. Ebenso soll an diesem Tage eine Sitzung des deutschen Pomologen-Vereins, Sektion Schlesien, stattfinden.

Der Brieger Kreis-Verein für Gartenbau und Bienenzucht wird aus diesem Anlaß eine allgemeine Schlesische Gartenbau-Ausstellung, verbunden mit einer Obstschau, in der Zeit vom 26—28 September veranstalten. Der Königl. Landrat, Herr von Neuh zu Brieg, hat das Protektorat der Ausstellung übernommen. Auskunft erteilt der Geschäftsführer der Ausstellung, Herr Obergärtner Müller in Brieg.

Bezugnehmend auf die in dem Annoncentheile dieses Heftes angezeigte Obstausstellung in Sonderburg auf Alsen, machen wir alle Interessenten darauf aufmerksam, daß, wie bekannt, diese Gegend eine für den Obstbau sehr günstige ist und deshalb ohne Zweifel die Ausstellung nach Qualität sehr tüchtige Sortungen bieten wird. Außerdem ist, wie aus der Ankündigung ersichtlich, sowohl Käufern als Verkäufern auf der Ausstellung günstige Geschäftsgelegenheit geboten.

Mitteilungen.

Das Pomologische Institut in Reutlingen begann den Baumwörter- und Sommerkursus zu Anfang des Monats März. An demselben beteiligten sich 88 Schüler und Hospitanten. Von diesen sind: 9 Hospitanten, 16 Schüler der höheren Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau, 20 Schüler der Obst- und Gartenbauschule, 4 Schüler des Obstgärtnerkurses und 19 Schüler des Baumwörterkurses. Von letzteren gehören 13 dem von der Königl. württembergischen Zentralkasse für die Landwirtschaft eingerichteten Kurse an, und 6 werden von dem Landwirtschaftlichen Verein für Schwaben und Neuburg gesandt. Die landwirtschaftliche Gartenbauschule in Unterlenningen, eine Filiale des Institutes, zählt 6 Schüler.

Bezüglich ihrer Heimat verteilen sich die Schüler folgendermaßen: Es sind aus: Baden 1, Bayern 15, Dänemark 1, Finnland 1, Hamburg 1, Hessen 1, Holland 1, Indien 1, Italien 1, Lippe 1, Lübeck 1, Mecklenburg 1, Oesterreich 2, Preußen 13, Sachsen 2, Schweiz 4, Württemberg 27.

Einfluß des Lichtes auf Liköre. Th. Koller hat, nachdem der Beweis geliefert worden, daß das Licht auf Bier und Parfüme verändernd einwirkt, auch den Einfluß des Lichtes auf Liköre studiert und gefunden, daß Liköre, in dunklen Flaschen dem Lichte ausgesetzt, unverändert in Geschmack, Farbe und Klarheit bleiben, während sich solche in farblosen Flaschen trüben, Schlämme absetzen, einen widerlichen Geschmack bekommen und den Alkohol stark hervortreten lassen.

Der Obst- und Gartenbauverein für die Kreise Segeberg, Stormern, Herzog. Lauenburg und die benachbarten Bäder- und Hamburger Gebietsstelle mit dem Sitz in Dübelsloe, hat einen sehr interessanten Rechenschaftsbericht für 1888/90 veröffentlicht. Wir verweisen vor allem auf die Abschnitte: Wanderlehrthätigkeit in der Obstkultur, Erhebungen über die Verbreitung der wichtigsten Obstsorten und über die Obsterteile im Vereinsgebiet, Obstmärkte; namentlich letzterer Abschnitt enthält vieles sehr instruktive und beherzigenswerte. Der Bericht ist mit mehreren übersichtlichen Tabellen ausgestattet und dürfte in seiner gründlichen und planmäßigen Behandlung des Stoffes als Muster für ähnliche Berichte zu bezeichnen sein.

Fragekasten.

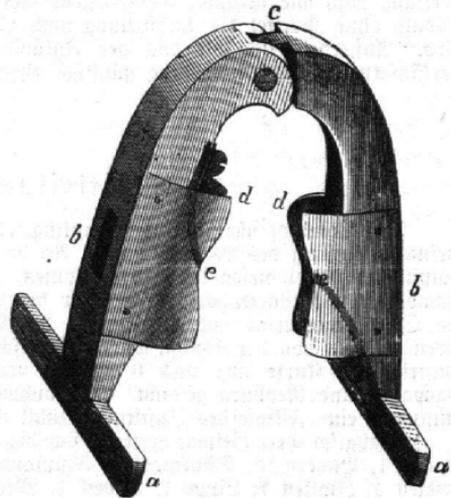
Herrn A. F. in L. Welchen Zweck hat das Ringeln der Reben und wie wird dasselbe ausgeführt?

Die Anwendung des Ringelschnitts bei der Weinrebe hat den Zweck, eine frühere Reife und eine vollkommeneren Ausbildung der Weintrauben hervorzurufen. Es wird diese Operation halb nach der Blüte des Rebstockes, wenn die kleinen Beeren so groß wie ein Schrotkorn sind, angewendet. Die Art und Weise der



Ringelzange aus Paris.

Ausführung besteht darin, daß man mit einem der beiden hier abgebildeten Werkzeuge ein Blatt unterhalb des Ansatzes der Traube den Ringelschnitt ausführt. Die hier abgebildeten beiden Ringelzangen bestehen je aus sechs Messern, woran je an einer Klinge zwei Längsmesser sich befinden, die in der Mitte durch ein Quermesser voneinander auf 3—4 mm getrennt sind. Bei Anwendung des Instruments löst nun das kleine Quermesser die rechts und links losgeschnittenen Rindenteile heraus, und es ist somit eine Unterbrechung zwischen der oberen und unteren Rinde hergestellt. Dies bewirkt, daß der im Zweige abwärts gehende Saft hier angehalten wird und in die Traube zurückgeht, infolgedessen sich die einzelnen Beeren weit schneller und vollkomme-



Grazer Ringelzange.

ner entwickeln und außerdem 10—14 Tage früher reifen. Will man einen vollkommenen Erfolg von dieser Operation haben, so empfiehlt es sich, daß man die Trauben ausbeert, d. h. daß man mit einer feinen Scheere, bevor die Beeren halbgewachsen sind, etwa die Hälfte und besonders die unterdrückten Beeren ausschneidet, wodurch man den stehenbleibenden Beeren mehr Platz schafft. Die Traube wird dadurch nicht etwa lockerbeerig, sondern sie wird, indem sich jede Beere weit mehr entwickelt, ebenso dichtbeerig als vorher. Um einem Irrtum vorzubeugen sei noch erwähnt, daß dieses Ringeln immer nur an den neugewachsenen also halbverholzten Trieben stattfinden darf, niemals aber an älterem Holze, da sonst die Wirkung eine zweifelhafte würde.

L.

Litteratur.

Die Obst- und Gemüseverwertung für Haushaltungs- und Handelszwecke. Eine Anleitung zur nutzbringenden Verwertung unserer Obst- und Beerenfrüchte zu Wein, Säften, Likören, Musen, Gelees, Pasten

und zu Öhrprodukten, sowie zum Konservieren der Gemüße. Mit kurzen, jeder Obst- und Gemüßeart vorangehenden Anweisungen zur Kultur der betreffenden Hauptpflanzen und Aufzählung der besten Sorten, von H. Timm, Verfasser des Werkes: „Der Johannisbeerwein und die übrigen Obst- und Beerenweine“. Mit 45 in den Text gedruckten Holzschnitten. Stuttgart 1892. Verlag von E. Ulmer. Preis 3 M. 60 J.

Das in gegenwärtiger Saison gewiß vielen willkommenes Buch umfaßt einmal alle bei uns kultivierten Obstfrüchte und von den Gemüßen sämtliche Arten, welche bei uns konserviert zu werden pflegen, nämlich von jenen: Apfel und Birnen, Quitten, Niseln, Kirchen, Pflaumen (Zwetschen), Pflirsche, Aprikosen, Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Holunder- oder Fliederbeeren, Hagebutten, Weintrauben, Walnüsse, Haselnüsse; von diesen: Spargeln, Erbsen, Bohnen, Kohl, Gurken, Kürbis und Melonen, Tomaten, Rote Rüben und Champignons. Bei den einzelnen Obstarten ist Sortenauswahl, Kultur, Ernte, Aufbewahrung resp. Verpackung und Versandt, endlich die verschiedensten Verwertungsarten, wie sie bis jetzt bei den einzelnen Obstarten eingeführt sind, und die verschiedensten Rezepte, nach welchen verfahren werden kann, mitgeteilt. Bei allen Hauptabschnitten sind einige Blätter zur Aufnahme weiterer Rezepte für Verwertung beigelegt, um dem Besitzer die Möglichkeit zu gewähren, alles Erprobte geordnet zu sammeln.

Wir können daher dieses sehr praktisch angelegte Buch jedermann, insbesondere aber den Hausfrauen und den Vereinsbibliotheken bestens empfehlen. St. „Durch des Gartens kleine Wunderwelt.“ Naturfreundliche Streifzüge von Heinrich Freiherr Schilling von Camskatt. Frankfurt a. O., Trovitsch u. Sohn, Kgl. Hofbuchdrucker. Lieferung 2 Nr.

Es ist in unserer höherreichen Zeit eine Kunst, einen neuen Gegenstand zu bearbeiten, allein trotz aller Gartenbücher und Blumenreviere, ist es dem Verfasser doch gelungen, den Garten von einer neuen Seite anzufassen und denselben außer seiner jetzigen Bestimmung als Küchen- und Biergarten, noch zu einem Felde der mannigfaltigsten botanischen und zoologischen Beobachtung zu machen. Wie oft bildet in der Stadt ein kleines Gärtchen dem Besitzer die einzige Gelegenheit, mit der Natur in Fühlung zu kommen, und daß ein tiefes Bedürfnis fast allen Menschen dazu innewohnt, zeigen ja die Blumen am Fenster, die selbst in der Stille der Armen kaum fehlen. Ein kurzer Blick in das Inhaltsverzeichnis des Buches überzeugt uns, daß der Verfasser bestrebt ist, den Gegenstand in so umfassender Weise zu behandeln, daß auch der Naturkundige das Buch gern in die Hand nehmen wird. Insbesondere die Kapitel über das Leben der Pflanzen (Pflanzenbiologie), und das Tierleben im Garten, werden den Laien von besonderem Reize sein, und reiche Anregung zum Beobachten geben; es liegt hierin auch ein erzieherischer Wert des Buches, da besonders die Jugend sich gern im Hausgarten zu schaffen macht.

In der ersten Lieferung sind in Abschnitt I „Unsere Gartenerde, ihre Bestandteile und Bewohner“ geschildert. Der an sich nicht eben poetische Gegenstand ist in einer Weise bearbeitet, daß wir gleichermäßen die wissenschaftliche Gründlichkeit, den Geschmack und last not least die Wärme der Darstellung beim Verfasser bewundern. Wir empfehlen das Werk allen Gartenfreunden, welche Freude an der Natur haben, warm, und sehen den folgenden Lieferungen mit Interesse entgegen.

Personalmeldungen.

Hermann Peider, bisher Obergärtner des Grafen York von Wartenburg ist als Obergärtner der Gärten und Parkanlagen des Obersten von Tiele-Winkler in Mieschowitz (Oberschlesien) angestellt worden.

Gartendirektor R. Koller zu Stift Neill in Niederösterreich wurde durch Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone ausgezeichnet.

Deutscher Pomologenverein.

Den verehrlichen Mitgliedern zur Nachricht, daß der Verein noch eine größere Anzahl Exemplare von Engelbrechts „Deutschlands Apfelsorten“ besitzt und solche seinen Mitgliedern à 10 *M.* (Ladenpreis 20 *M.*) verabsfolgt. Auch von Lauches „Ergänzungsband zum Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ sind noch eine Anzahl Exemplare vorhanden, die zu 1 *M.* per Exemplar abgegeben werden. Genannte Bücher eignen sich vorzüglich auch für die Vereinsbibliotheken und sollten in keiner solchen fehlen.

Herr J. W. Schabert, Vorsitzender des Ausschusses zur Organisation des Obsthandels, teilt mir mittels Zuschrift vom 15. Juli mit, daß er am 17. Juni ein gedrucktes Rundschreiben, enthaltend einen kurzen Bericht über die Ausschusssitzung obengenannter Abteilung des Deutschen Pomologenvereins in Hamburg, an mich zur Veröffentlichung in den Pomologischen Monatsheften abgesandt habe. Leider ist dieses Rundschreiben, welches wahrscheinlich unter Kreuzband versendet wurde, nicht in meine Hände gelangt, und muß daselbe auf der Post in Verlust geraten sein. Da mir Material zu einem Bericht sonst nicht vorlag, und unmittelbar vor Schluß des Juli-Heftes eine Korrespondenz nicht mehr möglich war, sah ich mich genötigt, den Sitzungsbericht aus Möllers Deutscher Gärtner-Zeitung abzudrucken. Herr Schabert hat nun die hierauf bezügliche von mir gegebene Bemerkung im letzten Monatsheft persönlich aufgefaßt, was ich bedaure, da dieselbe ja nur allgemeiner Natur sein sollte, und allein im Interesse der Leser der Pomologischen Monatshefte erfolgte. Der Geschäftsführer: Fr. Lucas.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

Neu eingetretene Mitglieder:

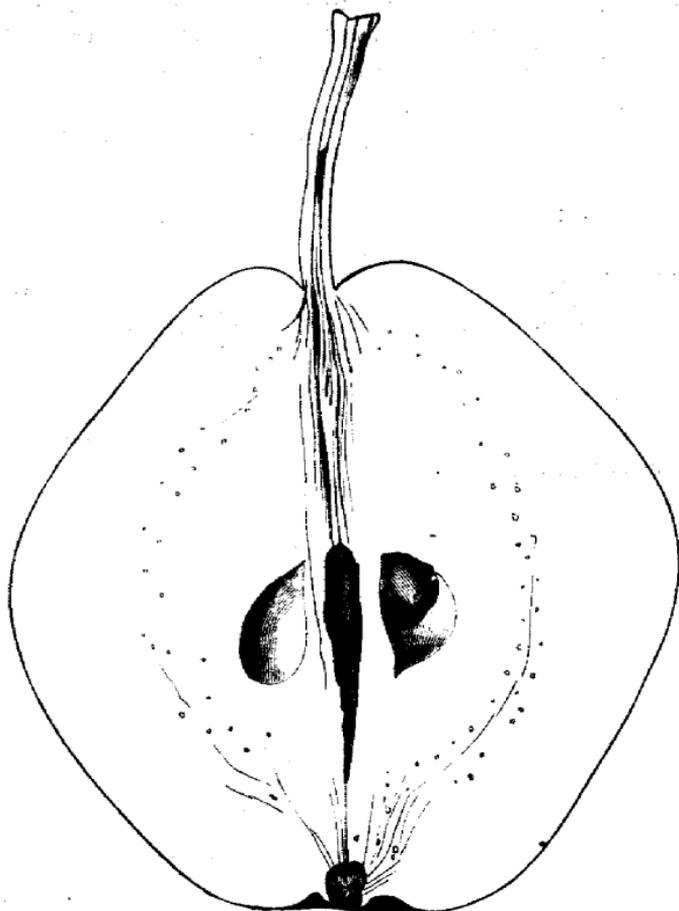
- Baier, John, 427 Morris Ave., in Newark, New Jersey, Nordamerika.
 Reusch, Joseph, Kunstgärtner, Kgl. Neuer Garten in Potsdam.
 Reitt, A., Großherzogl. Hofgärtner, in Schwerin.
 Roenicke, G., Rittergutsbesitzer auf Langensee b. Bülow, Mecklenburg.
 Pomtow, Dr. G., in Zehlendorf b. Berlin, Forststraße.
 Seydel, K., Kaufmann in Rostock.
 v. Stralendorff, J., Rittergutsbesitzer auf Garmehl b. Bismar, Mecklenburg.
 Willers, Obreeportgeschäft in Hamburg, Hopfenmarkt.
 Ribnik, Mecklenburg, Magistrat.Adr.: Bürgermeister Rizzo.
 Sachsenberg b. Schwerin, Mecklenburg. Direktion der Großherzogl. Landes-Heilanstalt.
 Schwerin, Mecklenburg. Hohes Großherzogl. Ministerium. Adr.: Geh. Ministerialrat Schweder zu Schwerin, Mecklenburg.

Ausgetreten ist:

- Möller, Fr., Gärtner, Schloß Schönstein b. Witten a./d. Steg.

Colmar Navez (Bouvier).

Apothekerbirne VI 2 b ** † = Eine rundliche gefärbte Herbstbirne mit halb-offenem Kelche. Sehr gute Tafelbirne.



Colmar Navez (Bouvier.) (Nr. 940.)

Heimat und Vorkommen. Stammt aus den Baumschulen von M. Bouvier in Jodoigne, welcher sie dem berühmten Maler Navez in Brüssel widmete. Der Mutterbaum trug zum erstenmal im Jahre 1837.

Litteratur und Synonyme. Leroy Dict. Nr. 370. Riv. Alb. de pomologie 1847, t. I, Nr. 14 als Beurré Navez.

Gestalt und Größe: eine große bis sehr große, dickbauchige, rundlich kreiselförmige, besonders nach oben etwas beulige Frucht. Länge : Breite = 85 : 80.

Kelch: groß, halboffen, unregelmäßig, schüsselförmig eingesenkt.

Stiel: mittellang, meist etwas gebogen, holzig, in mäßig tiefer Einjunktur sitzend, deren eine Seite oft höher als die andre ist.

Schale: von Grundfarbe gelbgrün, grau punktiert, braunrot marmoriert und gefleckt, auf der Sonnenseite oft hellrot verwaschen.

Fleisch: weiß ziemlich fein, halb schmelzend, saftreich, ums Kernhaus etwas steinig, von vortrefflichem süßweinigen, fein herbem Geschmack, mit zartem mürkertem Parfüm.

Kernhaus: groß, eine stark in die Länge gezogene Höhle zeigend, Kerne schwarzbraun, zahlreich und vollkommen ausgebildet.

Kelchröhre: einen stumpfen Kelch bildend, Staubfadenreste mittelständig.

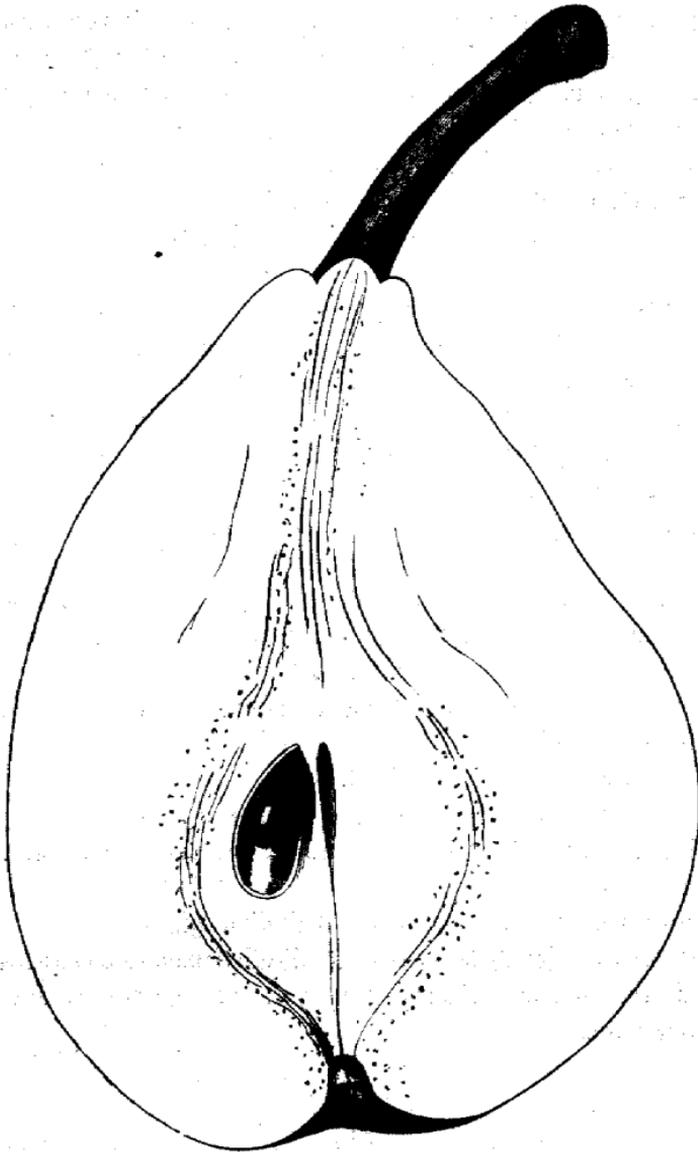
Reifezeit und Nutzung: Ende September und Oktober. Tafelfrucht ersten Ranges. Für Küche und Haushalt sehr brauchbar.

Baum: stark, gedeiht gleichgut auf Wildling wie auf Quitte, wächst außerordentlich rasch und bildet sehr hohe und vollkommene Pyramiden.

Die hier abgebildete Frucht wurde im Muttergarten des Pomologischen Instituts Neutlingen geerntet.

Madame Bonnefond.

Apothekerbirne XI 1 c ** 1 †' = Eine längliche einfarbige Winterbirne mit geschlossenem Kelche. Vorzügliche Tafel Frucht.



Madame Bonnefond. (Nr. 941.)

Heimat und Vorkommen: Unter den weniger bekannten sehr guten Tafelfrüchten nimmt Madame Bonnefond eine hervorragende Stelle

ein. Diese Frucht wurde von dem ehemaligen Notar Bonnefond im Jahr 1848 gezüchtet und von den in Villefranche (Rhonedepartement), dem Wohnsitz Bonnefonds, ansässigen Baumschul- und Gärtnereibesitzern Liabaud und Rollet im Jahre 1867 in den Handel gegeben. Die Frucht ist derartig in ihrer Gatte, daß die Pomologische Gesellschaft von Frankreich (Société pomologique de France), welche bekanntlich in ihrem Urtheil und in ihrer Auswahl sehr streng ist, nicht anstand, dieselbe in ihre Sammlung (Catalogue descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique) einzureihen.

Litteratur und Synonyme: Catalogue descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique. Pag. 210; Mas, Le Verger Nr. 164.

Gestalt und Größe: groß bis sehr groß, flaschen- oder birnförmig, in ihren Umrissen oft unregelmäßig, unterhalb der Mitte am breitesten, geht dem Stiel zu in eine ziemlich lange Spitze aus, dem Kelch zu rundet sie sich ziemlich kurz ab, um den Kelch finden sich ungleiche Falten, welche sich oft mehr oder weniger über die obere Hälfte der Frucht erstrecken. Länge: Breite = 105 : 85.

Kelch: geschlossen, in wenig tiefer Einsenkung.

Stiel: lang, etwas stark, gekrümmt, holzig, meist schief eingesteckt.

Schale: fein, vor der Reife hellgrün, mit kleinen dunkelgrün umrandeten Punkten, wenig berostet; in der Reife gelb, mit wenigen grünen Flecken, auf der Sonnenseite selten etwas dunkler.

Fleisch: fein, weiß, unter der Haut wenig grünlich, sehr saftig und schmelzend, fein müstert.

Kelchröhre: ein stumpfer Kelch.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit kleinen Körnchen umgeben.

Reifezeit und Nutzung: November bis Dezember. Tafel Frucht erster Gatte.

Baum: Gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut und ist für jede Form geeignet, jedoch besonders als Spalierfrucht empfehlenswert.

Vorliegende Frucht entstammt dem Garten des Herrn E. Mathieu in Charlottenburg.



Prunus Pissardi.

Prunus Pissardi.

(Syn. Prunus mirobalana atropurpurea, Blutpflaume.)

(Mit kolorierter Abbildung.)

Trotzdem daß dieser schöne Strauch und Baum, eine Untervarietät von Prunus mirobalana, pomologisch von keinem Werte ist, da die Früchte desselben gar keine Bedeutung haben, wollen wir nicht versäumen, durch beifolgende Abbildung auf dieselbe aufmerksam zu machen.

In der Landschaftsgärtnerei hat Prunus Pissardi einen hohen Wert, man wendet ihn als Einzelstrauch oder zu mehreren zusammen im Rasen, in größeren, mittelgroßen und am Rande großer Gehölzgruppen an, um durch die dunkelroten Blätter zwischen hell- und dunkelgrünen Laubbölgern eine Abwechslung im Farbenspiel zu schaffen. Die Blüten sind schmutzig weiß mit rötlichem Anflug, weit kleiner als eine gewöhnliche Pflaumenblüte.

Die Früchte sind in der Größe, wie auf der Abbildung angegeben ist und ähnlich gefärbt wie die Blätter, schön dunkelrot, besonders auf der Sonnenseite sind dieselben prächtig gefärbt. Der Baum wird durch die Früchte noch bedeutend geziert und ist während der Fruchtzeit von seltener Schönheit. Das Wachstum des Baumes ist ziemlich stark.

H. Jäger bemerkt in seinem Buch: „Die Ziergehölze der Gärten- und Parkanlagen“ unter anderem folgendes:

„Sie stammt nach Angaben durch den ersten Gärtner des Schah von Persien, Pissard, aus Ispahän.“

Noch einmal die Birne „Präsident Drouard“.

Von Ed. von Lade zu Monrepos bei Gelsenheim a. Rh.

Das derselben im Junihefte der Pomologischen Monatshefte gespendete Lob ist jedenfalls etwas übertrieben. Wenn diese Birne (wie es in der Anpreisung S. 111 heißt) „eine unübertroffene Winterbirne, haltbar bis März, dabei saftig und wohlschmeckend bleibend etc.“ wäre, so würde sie bei ihrer Schönheit seit Jahren — weil längst bekannt — auf allen Obstausstellungen den ersten Platz eingenommen haben. Daß dem aber nicht so ist, weiß jeder, der in Frankreich und Deutschland die Ausstellungen in den letzten zehn Jahren besucht hat. Sie würde, wenn sie eine bis zum März wohlhaltene, saftige, hochfeine Birne wäre, ein Ersatz für die selbst in Frankreich immer mehr begütertere Winterdechantbirne und als solcher von unschätzbarem Werte sein! Das ist aber leider durchaus nicht der Fall.

Viele französische Baumschulenbesitzer erwähnen sie gar nicht, oder doch nur als „ziemlich gut“. Und dies will bekanntlich in den Katalogen, wo so viele Früchte von mittelmäßiger Qualität als Ia bezeichnet sind, wenig bedeuten.

Charles Baltet in Trobes, welcher in der Beurteilung von Obstsorten, ganz besonders von Birnen, gewiß mit Recht als allererste Autorität gilt, äußert sich über Präsident Drouard wie folgt: Diese Birne hat ihr Versprechen nicht erfüllt; sie kann, im rechten Augenblick genossen, gut sein (comme les belles filles coquettes elle a des caprices, mais elle a de bons moments). Über Januar hinaus bleibt sie selten gut. Man hat von ihr zu viel Ruhmens gemacht.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Rat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzterhof hier selbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Wihhelden (Rheinpreußen).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

(Fortsetzung.)

- Fromms ReINETTE. 328. Ist hier als Halbhochstamm ein mittelstark wachsender, reichtragender, vortreffliche Tafelfrüchte bringender Baum. Reiz von Oberdied-Feinjen.
- Neue Borsdorfer ReINETTE. 330. Recht gut. Reiz von Oberdied-Feinjen.
- Galloway Pepping. 331. Wächst als freistehendes Spalier auf Doucin schwach, sehr gesund, trägt dankbar und ist ein feiner Tafelapfel. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Cludius Borsdorfer. 332. Starkwüchsig, gesund und reichtragend, auch in meinem trockenen Boden; edle Tafelfrucht. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Thouins ReINETTE. 333. Wächst kräftig, pyramidal, gesund, recht fruchtbar auch in meinem trockenen Boden; eine späte vorzügliche Tafelfrucht. Reiz von Whorn-Grevenbroich.
- Graf Kostiz. 339. Bei Herrn Reiffen und mir gesund, schön pyramidal und ziemlich stark wachsend, in Bezug auf den Boden nicht eigen, fast jährlich reichtragend, selbst in obstarren Jahren noch ergiebig, dazu eine für alle Zwecke gleich gute Frucht, welche hier größer wird, als die Abbildung. Reiz von Oberdied-Feinjen.

- Edelborsdorfer. 341. Gedeiht hier im Bergischen Lande gar nicht.
- Zwiebelborsdorfer. 345. Wächst mäßig stark, recht gesund, fruchtbar und ist eine gute Tafel- und Dörrfrucht. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Gelber Lavendel-Pepping. 355. Mein Halbhochstamm wächst ziemlich stark, gesund, desgleichen das Probereis, ist auch in trockenem Boden noch reichtragend und die Frucht delikat. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Fairs Vortrefflicher. 357. Schwachwachsend, fruchtbar, edle Tafel-frucht. Reiz von Koch-Braunschweig.
- Downton Pepping. 366. Schwachtreibend, schön pyramidal und gesund wachsend, trägt dankbar auch in meinem trockenen Boden, doch bleibt die Frucht zu klein und ist ziemlich sauer. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Deutscher Gold-Pepping. 370. Meine Pyramide wächst in trockenem Boden mäßig, krebste stark, war auch nicht genügend fruchtbar. Die Früchte waren am Baum rissig, die unbeschädigten welkten sehr, und hatte die Sorte bei mir keinen Wert. Bei Herrn Reiffen zeigte sich die Sorte auch so. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Deger's ReINETTE. 372. Probereis bei Herrn Reiffen und meine Pyramide wachsen ziemlich stark, gesund, mehr breitkronig, sind recht fruchtbar und die Frucht ein vortrefflicher Tafelapfel. Reiz von Oberdied-Feinsen
- Grünling von Rhode-Island. 381. Ist gutwachsende, gut tragende Tafel- und Wirtschaftssorte. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Credes Quitten-ReINETTE. 385. Starkwachsend, gesund, recht fruchtbar, wertvolle auch hier große Tafel- und Wirtschaftssorte. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Fruchtbarer von Frogmore. 397. Wächst hier in Uform auf Doucin sehr schwach, doch gesund, trägt jährlich überreich, so daß man aus-pflücken muß und ist die Frucht noch wertvoll für die Tafel. Reiz von Lucas-Neutlingen.
- Königin Sophienapfel. 400. Ist bei Herrn Reiffen und mir wertvolle Sorte. Ziemlich starkwüchsig, gesund, auch noch fruchtbar in trockenem Boden, bildet eine schöne Pyramide und ist ein edler Tafel- und Wirtschaftsapfel, der sich bis in den Mai hält. Reiz von Uhorn-Grevenbroich.
- Goldgelbe SommerreINETTE. 404. Ist ebenfalls hier sehr wertvoll und schon im Bergischen Lande verbreitet. Sehr spätblühend, ziemlich stark und schönwüchsig, in meinem trockenen dürftigen Boden gesund, reichtragend, selbst in obstarmen Jahren, ist auch gegenwärtig reichlich tragend. Die Frucht wertvoll für alle Zwecke; reift aber erst im Oktober und hält sich bis in den Winter. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Apfel aus Halber. 407. Ist eine starkwachsende, gesunde, fruchtbare, auch in geringem Boden gedeihende, für Tafel und Haushalt gleich brauchbare Sorte. Reiz von Koch-Braunschweig.

- Goldapfel von Rem. 409. Wächst hier als Pyramide schwach, war aber früh und jährlich fruchtbar und ist ein delikater Tafelapfel, erreicht aber nicht die Größe der Abbildung. Reis von Ulhorn-Grevenbroich.
- Neue Ananas-Reinette. 411. Probereis gesund, fruchtbar, die Frucht ziemlich saner. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Oberdiecks Reinette. 414. Gesunder, reichfruchtbarer, schöne Pyramiden bildender Baum, die Frucht reift hier leicht im Regen und fault schon am Baume, ist zu sauer und welkt. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Braddicks Nonpareil. 415. Krefst hier, hat einen mittelstarken Wuchs, die Frucht delikat. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Gäsdonker Reinette. 417. Gedeiht hier bei Herrn Reiffen und auch bei mir als Hochstamm sehr gut, ist in meinem trockenen Boden starkwüchsig, gesund, war früh und jährlich fruchtbar, selbst in ungünstigen Obstjahren und ein später delikater Tafelapfel. Eignet sich gut zum Umpfropfen geringer Sorten. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Ottolanders Reinette von Sorgvliet. 420. Auch in meinem trockenen Boden gutwachsende, reichtragende Sorte für Tafel und Haushalt.
- Herwegs Reinette. 424. Ist bei Herrn Reiffen und mir identisch mit der Gäsdonker-Reinette. Reis von Koch-Braunschweig.
- Ananas-Reinette. 427. Die Sorte leidet im Bergischen Lande fast überall sehr an Krebs. Alle meine Pyramiden in dem trockenen Boden meines Schulgartens sind an dieser Krankheit eingegangen und von zwei schon groß gewordenen Pyramiden in sehr gutem Boden meiner Anlage habe ich auch schon eine des Krebsen wegen beseitigen lassen, während die andre noch steht, aber auch krebzig ist. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Baumanns Reinette. 435. Gedeiht im Bergischen Lande vortrefflich, und ist eine zum allgemeinen Anbau für dasselbe sehr sich eignende und auch schon häufig angebaute Sorte. Dieselbe ist bei gesundem, starkem Wuchs in meinem trockenen Boden jährlich und unausgesetzt tragend und die großen schönen Früchte sind wertvoll für die Tafel und den Haushalt. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Schwarzenbachs Parmäne. 437. Ist hier sehr unfruchtbar. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Röttliche Reinette. 447. In meinem trockenen Boden krefst sie, war auch wenig fruchtbar und die Früchte meist nicht vollkommen ausgebildet. Reis von Oberdieck-Feinjen.
- Muskat-Reinette. 448. Wächst als Pyramide auf Doucin in meinem trocknen Boden schwach, ist fast jährlich, aber nicht reichtragend, viele Früchte bilden sich nicht vollkommen aus, reifen und faulen am Baume, doch sind die gutbleibenden von delikatem Geschmack. In meinem fruchtbaren Boden wächst die Sorte auf Wildling als Pyramide auch

nur mäßig stark, war früh und reichtragend und die Frucht immer vollkommen und edel. Reis von Oberdieck-Feinsen.

Henzens Parmäne. 452. Zeichnet sich bei mir durch kräftigen, gesunden Wuchs, reiche Fruchtbarkeit und Vorzüglichkeit der Güte der Frucht aus und erzeit die Ananas-Reinette hier bei uns wohl am meisten. Gedeiht auch in meinem trockenen Boden sehr gut, krebst nicht, und ist fast unübertroffen fruchtbar. Trägt auch dieses Jahr noch reich. Bildet schöne Pyramiden. Reis von Lucas-Neutlingen.

Sommerparmäne. 455. Selbst in meinem guten Boden nicht genügend fruchtbar. Reis von Lucas-Neutlingen

Scharlachrote Parmäne. 456. Wächst hier auf Doucin mäßig, ist auch in meinem trockenen Boden gesund, tragbar und edle Tafelfrucht.

•Reis von Oberdieck-Feinsen.

Rote Winterparmäne. 457. Proberreis mittelstark, auch in meinem trockenen Boden gesund und fruchtbar, die Frucht meist nicht normal entwickelt, aber doch wohlschmeckend. In meinem guten Boden bilden sich die Früchte vollkommen aus und sind schön und wertvoll für die Tafel. Reis von Oberdieck-Feinsen.

Josephine Kräuter. 458. Wächst hier als Halbhochstamm mäßig, gesund, ist tragbar und ein schöner und guter Tafelapfel. Reis von Lucas Neutlingen.

Frühapfel von Rouen. 463. K rebst in meinem trockenen Boden, ist fruchtbar und ein guter Tafelapfel. Reis von Uhorn-Grevenbroich.

Hartwigs Herbstapfel. 465. Hat in meinem trockenen Boden und auch bei Herrn Reiffen mäßigen Wuchs, ist gesund, zeigt reiche Fruchtbarkeit und ist eine schön gefärbte, gute Tafelfrucht. Reis von Koch-Braunschweig.

Sonathan. 467. Ist hier gute Sorte. Reis von Cotta-Lanark, Illinois (Amerika).

Adams Parmäne. 468. Ist sehr gute Sorte, die sich durch einen gesunden, schönen Wuchs, frühe und reiche Tragbarkeit, sowie durch einen vorzüglichen Geschmack der Frucht auszeichnet. Reis von Koch-Braunschweig.

Rote Stern-Reinette. 471. Ist auch in meinem trockenen Boden noch gesund, spätblühend, fruchtbar und ein lachend schöner guter Tafel- und wohl der allerschönste Marktapfel. Die Früchte bleiben aber kleiner, als die Abbildung. In meiner Anlage Wilhelmsthal wachsen die zwei jungen Pyramiden auf Wildling kräftig, und hege ich die Hoffnung, hier größere Früchte zu erhalten. Reis von Lucas-Neutlingen.

Pfotenhauers Reinette. 473. Probezweig starkwüchsig, fruchtbar, ist gute Tafelfrucht. Reis von Koch-Braunschweig.

Kronprinz Rudolf. 478. Ich führe diese noch neuere Sorte deshalb mit auf, weil ich das ihr in den Handel mitgegebene große Lob hinsichtlich des edlen Geschmacks der Frucht, hier nicht bestätigt finde.

Necht fruchtbar ſcheint die Sorte aber zu ſein, der Probezweig bei Herrn Reiſſen und der Probezweig und die noch junge auf Wildbling veredelte Pyramide bei mir, trugen zweimal nacheinander ſchon, doch faulten an letzterer voriges Jahr mehrere Früchte. Die Frucht war ſo groß wie die Abbildung und ſonnenwärts ſchön rot gefärbt. Reis von Lucas-Neutlingen.

Rotbäckeriger Winter-Bepping. 485. Iſt hier der Gäsdonker-Reinette in allen ihren Eigenſchaften ähnlich. Reis von Koch-Braunſchweig.

(Schluß folgt.)

Über das Sommerausputzen und die Sommerdüngung der Obſtbäume.

Von Fr. Lucas.

Schon oft und viel wurden die in obiger Ueberschrift angegebenen Arbeiten erwähnt und zur Beherzigung empfohlen, leider aber findet man an gar vielen Orten, daß ſie gar nicht angewendet werden, trotzdem daß gerade durch ſie auf die Fruchtbarkeit der Obſtbäume ſehr leicht hingewirkt werden kann. Faſſen wir zuerſt das Sommerausputzen näher ins Auge. Im beblätterten Zuſtand des Baumes läßt ſich viel leichter als im Winter erkennen, ob ein Aſt dürr oder grün, ob der oder jener durch einen darüberſtehenden unterdrückt wird und deſhalb entfernt werden muß. Das Ausſchneiden der wasserſchoſartigen Triebe, die ſich gar häufig in großer Zahl da zeigen, wo Froſtplatten vorhanden ſind, kann zu dieſer Zeit mit großem Vortheil vorgenommen werden, gleichzeitig werden auch die Froſtplatten leicht ausgeſchnitten und mit Baumwachs verſtrichen. Sind krebſartige Aſte am Baume, ſo werden ſolche wenn möglich entfernt, ſollten ſie wegen der Form der Krone nicht entfernt werden können, ſo hilft man ſich durch Ausſchneiden der Wunden und durch Verſtreichen derſelben mit heißem Steinfohlenteer. Auch die Rindenpflege läßt ſich im Nachſommer ganz vorzüglich vornehmen, nur muß man darauf acht haben, daß die Rinde niemals ſoweit entfernt wird, daß die grüne Rinde zum Vorſchein kommt, ſondern man entfernt eben nur, was die Natur abzustoßen beabſichtigt und häufig die Kraft dazu nicht beſitzt.

Sobald die größeren Aſtwunden, die durch das Ausſchneiden trockener und halbtrockener Aſte entſtanden ſind, mit Teer gut verſtrichen ſind, iſt es ſehr zweckmäßig, den Baumſtamm der ganzen Länge nach mit Kalkmilch, die mit Kuhdung und Blut, ſowie um die weiße Farbe zu bedecken, mit etwas Kienruß vermiſcht wurde, zu beſtreichen. Dieſer Anſtrich ſchützt den Baum gegen die Sonnenſtrahlen, er ſchützt aber auch die Stämme gegen das Aufſteigen von Ungeziefer aller Art; inſbeſondere hat man beobachtet, daß die Weibchen des Froſtnachſpanners an Bäumen, die mit Kalk nicht beſtrichen ſind, nicht hinaufſteigen, vermuthlich iſt ihnen der Gegenſtand fremd und erkennen ſie darin keinen Baumſtamm.

Bei großen, dem Schnitt nicht mehr unterworfenen Apfel- und Birnpyramiden auf Wildling veredelt, findet ein Sommerausputzen in ähnlicher Weise statt, und hat man da in erster Linie darauf zu sehen, daß Licht und Luft in das Innere des Baumes dringen können, so daß die Früchte, welche dort wachsen, sich vollkommen und schön entwickeln können. Sollte, wie es so häufig vorkommt, ein derartiger Baum nur mangelhaft Früchte tragen, so empfiehlt es sich, die Äste desselben im Monat August in eine flache Stellung zu bringen, um dadurch den Andrang des Saftes nach der Spitze hin zu mäßigen. Man wird beobachten, daß nunmehr die zahlreichen, im Innern des Baumes befindlichen Blattknospen sich alsbald zu Blütenknospen umbilden, daß der Baum im darauffolgenden Frühjahr reichlich blüht und in den meisten Fällen gut ansetzt. Auch hier ist Rindspflege und Anstreichen des Stammes und der stärkeren Äste außerordentlich empfehlenswert.

Gleichzeitig mit diesem Sommerausputzen sollte dem Baum eine Düngung zur Kräftigung der Knospen, die gerade in dieser Zeit für das künftige Jahr sich ausbilden und entwickeln, gegeben werden. Es empfiehlt sich, diese Düngung in flüssiger Form dem Baume zuzuführen, da er auf diese Weise im Stande ist, solche alsbald in sich aufzunehmen. Zu diesem Zwecke gräbt man unter der Traufe der Baumkrone sich einige Löcher von ca. 40 cm Tiefe und 30 cm im Biereck, und füllt solche mit Kloakendünger, zur Hälfte verdünnt mit Wasser, bis oben an. Will man die Düngung vollständig geben, so bestreut man die ausgeworfene Grube an ihrem Rande ringsum mit Holzasche, oder in deren Ermangelung mit Thomasposphatmehl und gibt dann erst die flüssige Düngung in die Löcher. Sobald diese Flüssigkeit aufgesogen ist, erneuert man den Zuguß von Wasser, um die in den Gruben restierenden düngenden Bestandteile besser auszunutzen, darauf werden die Gruben wieder geschlossen, und die Düngung ist vollendet.

Diese Düngung empfiehlt sich nicht allein bei Bäumen, welche durch reichliches Fruchttragen müde geworden sind, sondern überhaupt bei allen denjenigen Bäumen, welche schon reiche Ernten gegeben haben, ja oft sogar auch bei Bäumen, welche bisher nur ins Holz wuchsen und scheinbar eine Düngung gar nicht bedürfen, bei denen jedoch der Boden arm an Mineralstoffen ist, die wir durch reiche Zufuhr von Holzasche oder Thomasposphatmehl dem Boden in reichem Maße zuführen. Dagegen soll eine solche Düngung nicht angewendet werden bei erst vor wenigen Jahren gepflanzten Bäumen, da solche durch die Übermasse von Dünger, welche so in den Boden gebracht werden, gar leicht zu üppig werden und dadurch Sackkrankheiten wie Krebs, Rindensfäule u. s. w. entstehen können. In mit feinen Sorten angepflanzten Obstanlagen, Spaliergärten u. s. w. ist es äußerst zweckmäßig, sowohl zum Begießen als zur Düngung weite Drainröhren senkrecht in den Boden einzugraben um dahinein die Flüssigkeit nach Bedürfnis gießen zu können; damit sich solche aber in dem Boden besser verteilen kann, soll unterhalb dieser Drainröhren eine kleine Schicht zer Schlagener Steine sich befinden. Möchten diese praktischen Winke recht fleißig befolgt werden.

Eine obstbauliche Strafpredigt.

In Nr. 6—8 der „Monatschrift für Obst- und Weinbau“ (Frauenfeld) finden wir mit der Chiffre F. Sch. einen Artikel, betitelt „Eine obstbauliche Strafpredigt“, deren Inhalt uns so beherzigenswert erscheint, daß wir denselben hier im Auszug wiedergeben.

Trotz der örtlich ganz rationellen Obstbaumzucht und ungeachtet der gelegentlichen pomologischen Kunstfertigkeit werden doch noch sehr häufig beim Obstbau im freien Land Mißgriffe und Fehlritte gemacht, welche die folgenden Bemerkungen zur Genüge rechtfertigen.

1. Über das Pflanzenmaterial.

Hier wendet sich der Verfasser vor allem gegen den gelegentlichen Ankauf von Bäumen auf Grund von Offerten, in denen „wegen Räumung der Baumschule“ oder „Aufgabe des Geschäftes“ eine größere Partie zum Teil noch sehr schöne Obstbäume zu billigstem Preise zum Verkauf angeboten wird, ohne irgend welche genauere Angaben über Wert und Eigenschaften der in Frage stehenden Bäume. Fast immer handelt es sich dabei um „vieljährige treue Baumschulhüter“.

Es ist meist eine an Geiz streifende Sparsamkeit des Käufers und dessen Unfähigkeit in der Beurteilung der Eigenschaften eines Baumes, sowie seitens des Verkäufers eine wenig loyale, auf Gimpelfang berechnete Anpreisung der wertlosen Ware, welche einen solchen Kauf nur zum Schaden des Käufers zuwege bringen.

Das einzige Mittel gegen diesen Krebschaden ist der genossenschaftliche Ankauf junger Obstbäume aus zuverlässigen einheimischen Baumschulen. Reichlich wird der höhere Preis durch das Gedeihen der Bäume aufgewogen und wesentlich fördert den Obstbau, wer hier durch Rat und That wirksam eingreift.

2. Über Kronbildung und Schnitt junger Bäume.

Trotz der abweichenden Meinungen über die Zahl der Kronäste können wir doch durch sorgfältige Beobachtung der naturgemäßen Verzweigungsverhältnisse des Obstbaumes zu einer bestimmten Vorstellung über den normalen Bau einer Krone gelangen. Die Gesetze der Blattstellung zeigen an einem Zweig die Blätter, eventuell Knospen, so angeordnet, daß das sechste Blatt genau wieder über dem ersten steht. Die fünf zwischenliegenden Blätter sind in gleichen Zwischenräumen am Zweige angeordnet. Kommen also aus den Knospen fünf Äste zur Entwicklung, so stehen diese in völlig regelmäßiger Anordnung um den Stamm. Dient dann der sechste Trieb zur Verlängerung und läßt man in genügendem Abstand (nicht unter 50 cm) eine neue Serie von Ästen mit diesen sich ausbilden, wobei natürlich wieder für richtige Stammverlängerung zu sorgen ist, so erhält man eine der Natur entsprechende schöne Krone, bei welcher Licht, Luft und Wärme ungehindert Zutritt haben, was die Grundbedingung alles Gedeihens ist.

Bezüglich des Schnittes ist vor allem der unvernünftig starke, viele Jahre dauernde Rückschnitt der Kronäste zu rügen (als ob man es mit einer Thuahede zu thun hätte). Man erzielt anstatt einer Kräftigung des Stammes und Erziehung einer Krone von richtiger Dichte, einen schwäch-

tigen, rutenförmigen Stamm und eine buſchige, beſenförmige Krone — lieber gar nicht ſchneiden als ſo.

3. Über Sortenwahl.

Iſt es zweifellos von größtem Wert, paſſenden Sorten Aufmerkſamkeit zuzuwenden, ſo kann dies doch verhängnißvoll werden, da viele Sorten einen ſchwachen Wuchs zeigen, wie z. B. Reinetten. Beharrt man auf Ankauf einer beſtimmten Sorte, ſo muß man auch gelegentlich ſchwächere Bäumchen annehmen und oft bietet ſo ein Schwächling dem Käufer nur Enttäüſchungen. Man blickt beim Ankauf junger Bäume noch viel zu ſehr auf die Qualität der Frucht ſtatt auf Qualität des Baumes. Es iſt beſſer man pflanzt einen geſunden kräftigen Stamm und pſropft ihn ſpäter um, wenn die Frucht nicht behagt, denn man erzielt ſo einen Hauptvorteil: einen viel kräftigeren und größeren Baum und eine weit beſſer entwickelte Krone.

4. Sortenzahl.

Es iſt unbedingt das Hauptaugenmerk darauf zu richten, daß von Seiten der Preisgerichte auf Ausſtellungen nicht die Artenzahl in erſter Linie in die Waſchſchale fällt, ſondern die ſorgfältige unter Berücksichtigung der verſchiedenen Nutzungszwecke getroffene Auswahl. Bei den außerordentlich verſchiedenen Anſprüchen der vielen Sorten an Boden, Lage u. ſ. w. iſt es für den Beſitzer von zu vielerlei Sorten faſt unmöglich, den Bedürfniſſen der einzelnen Bäume gerecht zu werden. Beſonders aber iſt die Ungleichzeitigkeit des Eintritts der Fruchtreife läſtig, von Anfang Auguſt bis Ende Oktober iſt dann immer etwas los. Am empfindlichſten aber iſt der Schaden durch die finanzielle Einbuße beim Verkauf.

Die Verkaufsbedingungen ſind um ſo günſtiger, je größere Quantitäten wir von einer und derſelben wertvollen Obſtſorte abzugeben im ſtande ſind; der Obſthandel einer Gegend kann erſt dann vernünftig organiſiert werden, wenn nennenswerte Mengen gleichartigen Obſtes offeriert werden können. Alſo Hauptſache: Beſchränkung auf eine kleine Sortenzahl. Im gegenwärtigen landwirthſchaftlichen Betriebe iſt dieſes Prinzip längſt durchgedrungen, nur im Obſtbau iſt's anders zum Schaden der Beſitzer.

5. Auslichten der Krone älterer Obſtbäume.

Luft, Licht, Feuchtigkeiſt und Wärme ſind die Grundbedingungen jeden pflanzlichen Gedeihens. Beſonders Luft und Licht müſſen bei der Behandlung der Kronen ins Auge gefaßt werden. Für die Entwicklung des Baumes iſt von Vorteil ein reichliches, üppiges Blattwerk, das im Haushalt des Baumes die Rolle einer vortrefflich geleiteten Kliche ſpielt, in welcher die aus Luft und Boden aufgenommene unorganischen Nährſtoffe in die wertvollſten organiſchen Verbindungen übergeführt werden, welche unter anderem als Zucker und Aroma der Früchte zu Tage treten. Es müſſen alſo bei aller Sorge für genügenden Lichtzutritt die Blätter und blattbildenden Organe ſorgfältig geſchont werden. Eine gewiſſe Dichte des Zweigwerkes iſt des Schutzes wegen, den daſſelbe dem Stamm und Kronengefäße angebeihen läßt vortrefflich, und bei allzuſtarkem Verdünnen der Krone nimmt der Baum Schaden. Das Kahlauffſchneiden der Kronenäfte zu einem

befenartigen Gebilde, das nur an der Spitze einen schmalen Astbüschel trägt, ist vor allem verwerflich. Man beschränke sich lieber einzig und allein auf die Wegnahme von sich reibenden und im Wachstum hemmenden Ästen und lasse die übrigen Teile unberührt — so erhalten wir gesündere, kräftigere und fruchtbarere Obstbäume.

6. Schonung der Bäume beim Einsammeln des Obstes.

„Après nous le déluge“ ist oft der Wahlspruch desjenigen, der im Herbst den mit Früchten schwer beladenen Baum seiner Last entledigt. Wie nach einem verheerenden Hagelwetter sieht's dann unter den Bäumen aus: Blätter, Knospen, Fruchtholz, Äste liegen kunterbunt durcheinander, unter dem Kronengeäste eine dicke Lage bildend. Damit wird dem Baum ein enormer Schaden zugefügt und die Ernte des kommenden Jahres schon zum Voraus vernichtet. Je sorgfältiger wir die Früchte wegnehmen, je weniger wir die Knospen des Fruchtholzes auf diese oder jene Weise verderben, desto größer sind die Aussichten auf eine ergiebige Ernte im nächsten Jahre. Es hat keinen Sinn, dem letzten Äpfelchen, der letzten Birne wegen den betreffenden Ast auf alle mögliche Weise durch Stoß, Schlag und Druck zu mißhandeln, sondern man muß solch eine Handlungsweise als einen Vandalismus der rohesten Art, gegen den man nicht genug eifern kann, bezeichnen. Schonet eure Bäume beim Einsammeln des Obstes, möchten wir jedem Baumbesitzer zurufen.

Weinveredlung.

Auf dem Internationalen land- und forstwirtschaftlichen Kongreß zu Wien 1890 wurde von Berichterstatter Karl Mader, Fachlehrer in St. Michele, über die Frage berichtet: „Welche Veredlungsmethoden des Weinstocks haben sich in der Praxis am besten bewährt?“

Es wurden auf Grund der Erörterungen folgende Resolutionen entworfen:

1. Die Durchführbarkeit der Reilveredlung steht nach den gemachten Erfahrungen und den erzielten Resultaten außer jedweden Zweifel.
2. Sowohl durch Standortveredlung im Weingarten als auch durch Anpflanzung bereits veredelter Reben wurden gute Resultate erzielt, doch erscheint die Neuanlage von durch die Reblaus zerstörten Weingärten durch bereits veredelte Reben als die im allgemeinen empfehlenswertere Methode.
3. Die beste Verwachsung der Veredlung wird durch die Grünveredlung erzielt, aber auch die Holzveredlung liefert uns genügend vollkommene und dauerhafte Veredlungen.
4. Für die Herstellung von veredelten Reben im großen ist die Schnittrebenveredlung die geeignetste Methode, hieran schließt sich an die Maßveredlung in der Rebenschule.
5. Die für die Holzveredlung geeignetsten Veredlungsarten sind: Das englische Copulieren, Sattelstropfen und Spaltstropfen; für die Grünveredlung: das Copulieren, Spaltstropfen und Riemenstropfen.
6. Das zur Ausführung der Rebenveredlung geeignetste Gerät ist ein gutes Stahlmesser; die für die Grünveredlung empfohlenen Messer aus Phosphorbronze haben auf den Ausfall der Veredlung keinen besonderen Einfluß.

7. Für die Zimmerveredlung haben sich Bleiplättchen mit imprägnirter Kaffia bisher bewährt; über den vollen Wert des Korkverbandes liegen noch zu wenige Erfahrungen vor, doch dürfte die Anwendung desselben günstig ausfallen.

8. So wenig wünschenswert die volle Freiheit im Verkehr mit Wurzelreben für unverseuchte Gebiete mit Rücksicht auf die große Gefahr der Einschleppung der Reblaus erscheint, so dringend notwendig ist es dagegen, dem Weinbauer im verseuchten Gebiete die Gelegenheit zu geben, sich das nötige Rebmateriale zur Neuanpflanzung der zerstörten Weingärten zu beschaffen, und erscheint es da entschieden geboten, daß Staat und Land die Einrichtung größerer, auch privater Rebschulen unterstützen, um auch dem kleineren Besitzer die Möglichkeit zu verschaffen, bereits veredelte Reben künstlich erwerben zu können.

Bericht über die voraussichtliche Obsternte.

Unter den nachträglich eingegangenen Obsternteberichten heben wir noch folgende hervor, bei denen größere Mengen Wirtschaft- oder Tafelobst empfohlen wurde.

(Wirt. = Wirtschaftsobst, Taf. = Tafelobst.)

Geirich Huber, Gärtner in Mählham, Littmoning, Oberbayern, Wirt.; Dr. Archamborg, Rodenkirchen, Wefermarsch, Oldenburg, Wirt.; Otto Boben, Kößchenbroda, Dresden, Sachsen, Taf. u. Wirt.; Paul Bentzenfer, Lehrer, Deuerfeld im Lautergrund, Herzogt. Koburg, Taf. u. Wirt.; L. Martin, Frontthal, Overtaunus, Preußen, Aepfel, Birnen und Mirabellen; S. Grau, Kreisobstgärtner, Uzen, Hannover, Aepfel: Grabensteiner, Prinzenapfel, Goldparmane, Birnen: Gute Graue; Ernst Kuhn, Niederböhnitz bei Dresden, Wirt.; M. Hähnel, Lauban, Kr. Blegnit, Schlesien, Wirt.; G. Find, Doderan, Mecklenburg, Taf. Wirt.; Franz Herlige, Aufscholka, Kr. Leitmeritz, Böhmen, Birnen und Zwetschen; W. Varas, Institutslehrer, Gumperda, Sachsen-Altenburg, Taf. Wirt.; H. Säuberlich, Bezirksobstgärtner, Blankenhain, Kr. Zwickau, Sachsen, Wirt.; Franz Jasse, Kunstgärtner, Landmühle, Kr. Marienburg, Westpreußen, Wirt.; Direktor Luz, Strichhof-Jülich, Schweiz, Wirt.

Über den Weinbau in Rumänien.

Von Dr. F. Meyer.

Kürzlich ist von Chiriac D. Druzu aus Rumänien eine Dissertation erschienen, in welcher obengenanntes Thema behandelt wird. Da über den rumänischen Weinbau wenig bekannt ist, so möge hier einiges daraus mitgeteilt werden.

Im Jahre 1864 waren 95 883 ha in Kultur, heute ist das Weinland in der Ausdehnung von 137 176 ha vorhanden. Sieht man von den Weinbergen in der Dobrutscha ab, so sind für den Weinbau in den letzten 20 Jahren jährlich 1858 ha gewonnen worden; der Weinbau hat demnach sehr erheblich zugenommen. Außerdem werden noch 14 658 ha verlassene Weinberge erwähnt. Es ist zwar nicht bestimmt angegeben, wie diese entstanden sind, es ist jedoch zu vermuten, daß es infolge des Gesetzes vom Jahre 1864 geschehen ist, durch welches die Frohnnde aufgehoben wurde. War bisher die Bewirtschaftung mancher Weinberge durch Frohnnde bewerkstelligt, so mußte nach Aufhebung derselben die Kultur auf großen

Flächen eingestellt werden, da die Arbeitskräfte entweder nicht zu beschaffen oder zu teuer waren, indem jeder nach Selbstständigkeit und eigenem Besitz strebte, und die Zahl der landlosen Arbeiter sich somit sehr verringerte. Eine andere Ursache mag darin liegen, daß in vielen, ja den meisten Fällen, die Pächter (Bauern) die Ernte noch auf dem Weinstocke verkaufen müssen, bevor die Weinlese stattgefunden, um die Pacht zu zahlen. Hieraus müssen offenbar manche Nachteile entstehen. Der dadurch bedingte geringe Erlös hat gewiß in vielen Fällen zum Aufgeben der Pacht geführt, ohne daß von dem Eigentümer ein neuer Pächter gefunden werden konnte. In der Mehrzahl der Fälle finden sich jedoch die verlassenen Weinberge im Besitze der Großgrundbesitzer, die möglichst wenig Kapital in ihre Wirtschaft hineinstecken wollen. Es ist noch zu erwähnen, daß nach der Säkularisation der Klöster 14501 ha Weinländereien an den Staat fielen, die dann alle im Laufe der Zeit verkauft wurden.

Durch Weinreichtum zeichnen sich folgende Bezirke aus: Prahova, Dolj, Mehedinți, Buzen, Putna, Râmnicu-Serab, Romanati, Teleorman und Blăţea. Es ist bedeutsam, daß, was die Zahl der verlassenen Weinberge anlangt, diese Bezirke in derselben Reihenfolge rangieren; an fünfter Stelle jedoch kommt Jassi, wo die verlassenen Weinberge mehr als die im Bau befindlichen ausmachen. Am weinärmsten sind die Bezirke Neamtu, Dorohoiu, Suceva- und Roman. Im Hügellande sind durch guten Ruf ihrer Weine folgende Ortschaften ausgezeichnet: Drevita, Golu-Drancea (Bezirk Mehedinți), Dragasani (Bez. Râmnicu-Balcea), Slatina (Bez. Oltu), Pitesti (Bez. Argesu), Dealu-Mare (Bez. Prahova), Sarata (Bez. Buzen) zc.

Die Weinproduktion in ganz Rumänien beläuft sich auf wenigstens 23501223 hl, was, in Geld umgerechnet, den Hektoliter zu 10 Lei, einen Wert von 23501223 Lei oder 18800286 Mark ergibt.

Die ältesten Nachrichten über rumänischen Weinbau stammen von S. Niculesia aus dem Jahre 1710, welcher ein Gastmahl, das Dumitrask, Fürst von Moldau, dem Kaiser von Rußland Peter Alexewici und dessen Gefolge gab, beschreibt. Es heißt darüber: Sie schmauseten und freuten sich sehr über den Wein aus Cotuari und lobten denselben sehr; besser noch schmeckte ihnen der Bermutwein, und sie wunderten sich, daß in ihrer Heimat der Bermutwein nicht so gut bereitet würde. Etwas später giebt Fürst Cantemir 1792 eine Beschreibung von der Moldau, in welcher er den Wein von Cotuari unter allen Weinen Europas als den besten erklärt, und ihn sogar dem Tokayer vorzieht. Wenn man das noch heutzutage behaupten wollte, so wäre dies sehr übertrieben; denn im Laufe der seit jener Zeit verstrichenen 100 Jahre ist fast gar kein Fortschritt in der Bereitung des Weines zu verzeichnen. Reigebauer schreibt 1854 in seiner Beschreibung der Moldau und Wallachei: Der Wein kommt sehr gut fort und der von Doboesti und Cotuari in der Moldau und der von Dragasani in der Wallachei verdient seinen guten Ruf.

Vor 23 Jahren reiste Wilhelm Hamn nach Rumänien und spricht sich als bekannter Onolog über den Weinbau und Wein dieses Landes folgendermaßen aus: „Als ihm das erste Mal bei einem griechischen Traktir in Galatz Moldovanerwein in weißer Flasche vorgesetzt wurde, dachte er, es

fei Wasser und verlangte Wein, dem ganz wasserhell jah der letztere aus. Er schmeckte aber nicht schlecht, leicht süß, stark prickelnd, weil noch ganz jung, überhaupt unfertig und nicht länger haltbar, als höchstens ein Jahr. Selbst die besten Sorten leiden durch schlechte Behandlung ungemein, wobei freilich auch der Mangel an Fässern eine Rolle spielt. Gut gehaltene Moldowanerweine sind sehr gesucht. Die gewöhnlichen Sorten sind außerordentlich billig; für wenige Para (1 P. = 0,4475 Pfennig) kann man bei den Weinbauern des Inlandes so viel trinken, wie man will.

Man erntet gewöhnlich zu früh. Der vorzüglichste Wein der Donaufürstentümer ist der äußerst stark dunkelgrüne Cotnar, ein bei guter Behandlung durchaus edler Wein, dem Tokayer ähnlich, aber geistreicher und minder süß als dieser. Wenn er sich vollständig entwickeln soll, so muß er mehrere Jahre in gutem kühlem Keller lagern. Der beste wallachische Wein ist der von Piatra.

Eigentümlich ist, daß Hamn andere bekanntere Weinberge nicht kennen lernte, während er bei den Weinen aus der Wallachei Gegenden namhaft macht, die für den Weinbau als völlig unbedeutend bezeichnet werden müssen. Vom Dobrutscha-Wein sagt Dr. Bernh. Schwarz in seiner Schrift „Dobrutscha“, daß demselben nur die Bekanntschaft in weiteren Kreisen fehlt, um einen berühmten Namen zu erhalten. Derselbe wäre von etwas säuerlichem Geschmack, sehr reich an Kohlensäure und sollte in Gläsern ebenso wie Sodawasser aufschäumen, so daß man ihn leicht und mit großem Gewinne zur Champagner-Fabrikation verwenden könnte. Die beiden letztgenannten Schriftsteller geben eine mehr allgemeine Beschreibung, und es kann mit Sicherheit angenommen werden, daß sie sich nicht auf die besten Sorten beziehen, denn diese kommen nicht schon nach einem oder zwei Jahren in den Handel.

In den Wein Gegenden des Hügellandes ist das Material so beschaffen, daß mit wenig Anlagekapital, aber bei gutem Verständnis für die nötigen Operationen, ein edler Wein gewonnen werden könnte.

Was die Weine des Flachlandes anlangt, so wird vielfach behauptet, daß sie sich nicht lange aufbewahren ließen. Es ist dies aber nur ein Vorurteil; denn es finden sich auch Weine aus dem Flachlande, welche 6, 8 und 10 Jahre alt sind und dennoch nichts an ihrer Güte verloren haben. Dieses Vorurteil hat seinen Grund wohl darin, daß im Flachlande im allgemeinen keine vorzüglichen Traubensorten gezogen werden, daß mit der Ernte zu früh begonnen wird und die Behandlung des Weines, sowie der Fässer und Keller, keine sorgfältige ist.

Traubenmühlen oder Mostpressen gibt es im Lande sehr wenig, weil sie als zu teuer gelten. Das Pressen wird daher durch Treten mit den Füßen ersetzt, welches in einem über 2 m langen ausgehöhlten Linden- oder Pappelstamm „calcator“ oder „sgheab“ vorgenommen wird. Bei größeren Besitzern wird diese Art Presse durch den sogenannten „lin“ oder „teasc“ ersetzt, welcher einem offenen Kasten ähnlich sieht und in verschiedener Größe hergestellt wird.

Um einen süßen Wein zum Hausgebrauche zu gewinnen, kocht man einen Teil des Mostes, bringt ihn noch heiß mit einem gleich großen

Teile schon in Gärung befindlichen Mostes zusammen und bewahrt das Gemisch in einem Fäßchen auf. Der Senf wird auch zur Herstellung eines süßen Weins angewandt. Bei der Gärung werden ferner sogenannte Wermutweine hergestellt, indem man in den gärenden Most ein oder zwei Sträußchen von Wermutblättern thut oder den Wein auf Wermut abzieht. Im ersten Falle legt man bei der Gärung auch ein paar ungequetschte Trauben zum Most und läßt dann gären. Um dem Wein ein angenehmes Bouquet zu verleihen, bringt man zum gärenden Most, oder auch beim Abziehen in den Wein, getrocknete Blüten der Wildrebe.

Die Tafeltrauben zum Aufbewahren werden bei der Lese ausgefucht, kurz oder mit einem Stückchen Zweig abgeschnitten und auf Heu auf einem luftigen Boden gelegt, oder sie werden irgendwo luftig aufgehängt. Letzteres sieht man häufig bei den kleinen Weinbergbesitzern, an deren Häusern die Trauben noch bis spät nach Weihnacht aufgehängt verbleiben und allmählich ein rosinenartiges Aussehen annehmen.

Ausstellungen.

Auf Veranlassung mehrerer Produzenten wird in Berlin während der Monate August bis Dezember d. J. in den Geschäftsräumen Kaiser-Wilhelmstr. 21 eine Obstausstellung behufs Abschluß von Lieferungsverträgen stattfinden. Interessenten erhalten nähere Auskunft auf Verlangen durch J. Sandmann, Verkaufsvermittler, Berlin C 22 Telephon V, 3916, Bahnstation: Berlin, Schiefischer Bahnhof.

In Mainz findet vom 12. bis 16. September eine Handelspflanzen- und Gartenbau-Ausstellung, veranstaltet vom Gartenbau-Verein für Mainz und Umgegend, statt, welche Handelspflanzen, Dekorationsgruppen, sowie Obst und Gemüse umfaßt.

Der Obstbau-Verband für Westfalen und Lippe hält am 10., 11. und 12. Oktober im Centralbahnhof zu Münster i. W. seine erste Ausstellung. Zugelassen werden nur Obstzüchter und Obstbaumzüchter aus Westfalen und Lippe. Anmeldungen zur Ausstellung sind bis 1. Oktober zu richten an Herrn Schloßgärtner Heidenreich in Münster i. W.

Am 25., 26. und 27. September 1891 findet im Böhmschen Etablissement zu Beer die 3. Ausstellung des Hannoverschen Obstbauvereins statt, sowie damit in Verbindung ein Obstmarkt. Die Ausstellung kann auch von Nichtmitgliedern des Vereins und Nichteinwohnern der Provinz Hannover besucht werden. Die Anmeldungen zur Ausstellung müssen bis zum 15. September an den Obergärtner Ohle zu Schloß Eosenburg bei Beer ein-sandt werden, woselbst auch die nötigen Formulare zu haben sind.

Vom 17. bis 20. September veranstaltet der, würtliche Obstbauverein zu Werder a. Havel in Verbindung mit dem dortigen Obstbauverein seine Jahres-Ausstellung zugleich mit einem Obstbau-Kongreß. Die Aubriten für die Ausstellung lauten: Obstbäume, frisches und gedörrtes Obst, Obstfabrikate und zu diesem Zweck notwendige Maschinen und Geräte. Besonders wird im Programm auf Obsterverwertungsmaschinen und Obstfabrikate aufmerksam gemacht, da selbige das Interesse des Obstzüchters besonders in Anspruch nehmen. Alle Einzelheiten sind aus dem Programm ersichtlich, welches durch den Geschäftsführer der Ausstellung, Herrn C. Ruhlmann-Werder a. H. bezogen werden kann. Bei der großen Rührigkeit dieses Vereines ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß diese Ausstellung wie die damit verbundene Versammlung höchst interessant werden wird.

In Danzig findet vom 12.—16. November eine Herbstausstellung des Gartenbau-Vereines statt, mit besonderer Berücksichtigung der Herbstanzüchtereien. Anmeldungen sind zu richten an G. Schmitz in Danzig, Soellmühlweg 3.

In Rattowitz wird im Herbst eine Obst- und Gartenbau-Ausstellung des Gleiwitzer Gartenbau-Vereins abgehalten.

In Bielez (Ostbahn) findet vom 18.—20. September eine Obst- und Gartenbau-Ausstellung des Gartenbau-Vereins für Bielez und Umgegend statt; Anmeldungen sind zu richten an Fr. Hanble, Schriftführer des Vereins in Bielez.

In Wien wird Oktober 1891 ein Obstausstellungsmarkt veranstaltet werden. Der Landesobstbauverein für Niederösterreich bezweckt damit, allen Obstzüchtern Gelegenheit zu bieten, ihre Obsterträge sowie auch sonstige Obstprodukte zum Verkauf zu bringen. Es findet außerdem eine Prämierung der zweckmäßigsten Verpackungsmethoden statt von Seiten des Staates und von Vereinen. Zur Theilnahme sind Obstzüchter und Obsthändler aus Oesterreich-Ungarn, Bosnien und Herzegowina zugelassen. Die Anmeldungen haben spätestens bis 25. September zu erfolgen und sind Programme erhältlich vom Landesobstbauverein für Niederösterreich, Wien I. Herrengasse 18.

In Prag findet eine Gartenbau-Ausstellung in Verbindung mit der allgemeinen Landesausstellung statt, für die Obstausstellung ist speziell der 8. bis 9. Oktober vorgesehen, die Theilnahme ist jedoch nur für Böhmen zulässig.

In Agram wird in Verbindung mit der Landesausstellung vom 26. September bis 1. Oktober eine Landesobstausstellung abgehalten. Anmeldungen sind zu richten an Prof. Dr. B. Rörsterni in Agram.

In Montreux (Schweiz) findet vom 23.—27. September eine allgemeine Gartenbau-Ausstellung statt. Anmeldungen sind zu richten an H. Gulsan.

Mitteilungen.

Der königl. Gartenbaudirektor Karl Haupt in Brieg überbaute in den Jahren 1883 und 1884 eine nahezu quadratische Fläche von 500 qm oder $\frac{1}{4}$ Morgen, deren Seiten genau von Süden nach Norden und von Osten nach Westen gerichtet waren, mit einem Glashaus von 4,5 bis 5 m Höhe, brachte auf ihr in der Richtung von Süden nach Norden, und je 1,8 m von einander entfernt, zwölf durch das ganze Haus sich hinziehende Doppelspalciere an, die gleichzeitig bestimmt waren, dem schwach geneigten Dache zur Stütze zu dienen, und bepflanzt diese Spaliere in Abständen von je einem Meter mit 360 Weinstöcken von den edelsten Sorten des Rheingaus. Dem Erdbett gab er die Tiefe von 1,25 m, und da der Boden aus sehr schweren Letten bestand, den der Weinstock durchaus nicht liebt, so machte er ihn durch Zufuhr von Kalk- und Haufschutt, von Sand, verrottetem Dünger, Knochenmehl und Kalksalz locker, durchlässig und fruchtbar und sorgte durch ein Netz von Drainröhren, das in einer 25 cm starken Schuttlage unter dem Beet angelegt wurde, für die nötige Entwässerung. Der Ventilation sollten, außer mehreren Öffnungen in den Seitenwänden, zwei große 20 m lange Klappen im Dache dienen, die durch eine eiserne, mit Schraubenspindel und Kurbel versehene Hebelvorrichtung geöffnet und geschlossen und in jeder Lage turnusförmig festgestellt werden konnten; zur Bewässerung wurden 26 Brausen bestimmt, die an 1,25 m langen, von einer Hochwasserleitung herunterhängenden Summschläuchen von 2 cm höchster Weite befestigt wurden.

Der Erfolg dieses Versuches entsprach genau den an ihn geknüpften Erwartungen. Die Temperatur in diesem „Weinberg“ war im großen und ganzen 8–10° K. höher als die Außentemperatur: die Stöcke gediehen vorzüglich, zwei bis drei Wochen früher als im Freien begann ihr Austrieb, vier bis sechs Wochen früher als im Freien waren ihre Trauben reif; sie konnten bis in den Dezember hinein am Stöcke hängen und die Edeläule erlangen, die für die Weinbereitung so wichtig ist. Durch die den Spaliere gegebene Richtung von Süden nach Norden war dafür gesorgt, daß die Mittagssonne immer mit voller Macht auf die Beeren einwirkte. Daher ergab auch schon der Herbst 1885 einen Most, der an reichlichem Zucker- und geringem Säuregehalt den im Rheingau im allgemeinen erzielten Mosten durchaus nicht nachstand, und auch in den nächsten Jahren, selbst in dem ungün-

ftigen Jahre 1887, gerieten die Trauben vorzüglich. *) Der Ertrag nahm dabei von Jahr zu Jahr in überraschender Weise zu. Da die Stöcke anfänglich sehr schwach und klein waren, so wurden im Jahre 1885 nur 16 l Weißwein gefeßert; aber schon im Jahre 1886 lautete der Ertrag: 50 l Weißwein und 20 l Rotwein, im Jahre 1887: 200 l Weißwein und 25 l Rotwein, und in den folgenden Jahren steigerte er sich entsprechend. Wenn aber erst einmal die Stöcke in ihre volle Ertragfähigkeit eingetreten sein werden, dann werden sie durchschnittlich je 100 bis 120 Trauben bringen, also 15—20mal mehr als im Durchschnitt ein Weinstock am Rhein, und dann werden sich in diesem „Weinberg“ jährlich etwa 20 Hektoliter Wein erzeugen lassen. Die Selbstkosten einer Flasche Wein aber werden noch nicht einmal 40 S betragen.

Und ist dieses Produkt dem am Rhein erzeugten einigermaßen gleichwertig? Der Verfasser dieser Zeilen will sich kein unbedingt gütiges Urtheil anmaßen, aber er hat viele Jahre an den geeigneten Ufern jenes Stromes gelebt und auf mancher vergnügten Reise den Kellern ein freundliches Stadium und den Bersteigerungen ein wohlwollendes Interesse entgegengebracht. Und da darf er wohl sagen, daß ihm leztthin, als er an Ort und Stelle einige Proben des neuen Weinbaues kennen lernte, die Haupt'schen Weißweine, oder wie man sie auch nennen könnte, die weißen „Hauptweine“, abgesehen von einem gewissen ungewohnten Aroma, das in der Zusammenfelterung von Riesling, Traminer und Muskateller seinen Ursprung hat, vortrefflich mundeten und an manches recht Gute erinnerten, das je über seine Lippen kam. Von dem Rotwein aber ist er geradezu entzückt. Indessen es ist besser, er läßt einen Fachmann reden, einen der größten Weingutsbesitzer und Weingroßhändler im Westen, der über einige Proben der „Hauptweine“, die ihm in diesem Jahre zuzingen, unter dem 23. März folgendes Urtheil fällt, das schon durch seine technischen Ausdrücke die Zuständigkeit des Richters beweist: „Ich gestehe,“ so schreibt der Herr in einem an einen Verwandten gerichteten Briefe, „daß ich diese Treibhausweine mit etwas Voreingenommenheit kostete, denn ich meinte, sie müßten riesig fade, leer und geschmacklos sein. Der zuerst gefoßtete Riesling-Traminer imponierte mir auch a primo gusto wenig; ich beurtheilte ihn aber bei nochmaligem Kosten weit günstiger. Der 88er Riesling-Traminer und Muskateller ließ mich den Haupt'schen Weinen schon ernsthafter näher treten, da ich diesen körperreicher fand, und in noch höherem Grade der 89er Riesling-Traminer und Muskateller. Da war ich schon nicht mehr im Zweifel, daß ich es mit gutem, edlem Traubenfaß zu thun hatte. Mein Erstaunen aber wurde durch den 88er Burgunder erregt. Das ist ein stofflich reicher, harmonischer, edelmundender Rotwein, dem hauptsächlich nur die saubere Gäre fehlt. Und dieses Defekt verdankt er meiner Meinung nach dem Umstande, daß zu viele überreife, faulige Beeren darunter gekommen sind, was den Charakter und die Güte des Rotweins enorm beeinträchtigt, sonst wäre auch die Farbe brillanter. Die 88er und 89er Weißweine verdanken ihr Trübsein wohl auch hauptsächlich dem Umstande, daß ein zu großer Prozentsatz fauliger Beeren darunter kam. An den Haupt'schen Weinen ist viel gutes Zeug, und ich möchte nur meine Keller damit angefüllt haben. Ich möchte Herrn Haupt empfehlen, die Rieslinge stets gesäubert zu lesen, wenigstens die ganz reifen, und die milder guten zum Traminer zu thun. Den Muskateller würde ich auch extra lesen. Riesling darf überständig reif sein, nur nicht schimmlich faul. Daß die Weine jetzt noch so trübe sind, ist nicht so schlimm, sie sind doch nicht krank, nicht weich und zähe. Der Herr ist ja ziemlich heil und dürfte durch Hausenblaschöne und vorher etwas Lammzugabe, 3 Gramm pro Hektoliter, leicht glöckel hergestellt werden können. Den 88er und 89er würde ich öfters ablassen. . . .“ Folgen weitere Rathschläge.

*) Der Zuckergehalt des Mostes (das Mostgewicht) wird gewöhnlich mit der Mostwaage ermittelt. Das Mostgewicht der besten rheinischen Weine liegt zwischen 90° und 115° der Mostwaage. So hatte Seiberger Auslese 1868 ein Mostgewicht von 115°, 1869 von 94°, während der Säuregehalt zwischen 0,43 und 0,72 pro Mille schwankte. Die Haupt'schen Weine hatten 1885: 95° bis 115° Mostgewicht, im kühnsten Jahre 1887: 85° bis 97°; Säure enthielten sie 0,55 bis 0,65 pro Mille, Zahlen, welche in diesem Jahre am Rhein überhaupt nicht erreicht wurden.

Die „Hauptweine“ haben also den Beifall eines gediegenen Kenners gefunden; ihre gegenwärtigen Mängel rühren einzig und allein von der Behandlung der reifen Traube und von deren Ueberreife her, sie werden sich bei größerer Uebung und Erfahrung mehr und mehr verlieren; die Hauptsache aber, die Möglichkeit, auf diesem neuen Wege einen guten, edlen Traubensaft zu erzielen, ist deutlich erwiesen. Und welche bedeutenden Vorteile hat dieser neue Weinbau vor dem alten voraus! Von den Launen der Witterung ist er fast gänzlich unabhängig; ein gutes oder schlechtes Weinjahr in dem bisherigen Sinne kann es für ihn nicht geben. Fast kein einziger von den vielen Zufällen, die plötzlich die schönste Hoffnung des rheinischen Bingers zerstören, kann für ihn eintreten. Maifröste bringen nicht in diesen geschlossenen Weinberg, Regen und Kälte hindern während der Blütezeit nicht die Befruchtung, Trockenheit und Dürre halten das Wachstum der Beeren, nicht auf, Kälte tritt ihrem Reifwerden nicht entgegen. Man kann auf einen solchen Weinberg die Sonne einwirken, man kann es in ihm regnen lassen, wann man will, und man kann das letztere wirklich im genauesten Sinne des Wortes thun. Direktor Haupt hat dazu eine sehr interessante, in ihrer Einfachheit überraschend wirkende Vorrichtung geschaffen. Er bringt auf der Oberseite der Rohrstränge seiner Hochwasserleitung in Entfernungen von je einem halben Meter seine Löcher an und läßt die aus den Löchern austretenden Wasserstrahlen gegen kleine runde Siebe von Feinstergaze treffen; bei dem Durchgange durch diese Siebe werden die Strahlen zu feinen Fontänen zerstäubt, und ein künstlicher Regen rieselt in gleichmäßiger Verteilung von oben herab sanft hernieder. Segen den Hagel läßt sich ein solcher Weinberg durch Drahtgitter schützen; vor Allem aber hat er den verderblichsten Feind nicht zu fürchten, nämlich die Reblaus. Denn sollte dieses unheimliche Insekt je einmal in eine Anlage, wie die gegenwärtig in Briesg befindliche, eingebracht sein, so hat man nur nötig, die Drainröhren zu schließen und sämtliche Hähne der Wasserleitung zu öffnen: die dadurch bewirkte Unterwassersezung des ganzen Weinberges richtet den zerstörenden Eindringling unbedingt in allen seinen Gehalten zu Grunde. Dabei lassen sich in einer solchen Anlage neben dem Weinbau noch Zwischenkulturen treiben, wie z. B. in dem Haupt'schen Weinberge zwischen je zwei Reben eine Rose steht, die im April und Mai ihre Blüten zum Schnitt liefert, die Ost- und Westwände mit Pfirsich-Spatieren bezogen sind und zeitige Bohnen und Gurken ihren Platz gefunden haben.

Es bedarf jetzt nur noch der günstigen Beantwortung einer einzigen Frage, um wirklich von einem „Weinbau der Zukunft“ reden zu können, der bestimmt wäre, der ganzen norddeutschen Tiefebene eine völlig unerwartete Kultur und eine Wohlthat von nicht absehbarer Tragweite zuzuführen, der Frage nämlich, ob denn die Bodenverhältnisse dieser Ebene diesen Weinbau im großen gestatten würden. Und da darf mit Genugthuung festgestellt werden, daß gerade diejenigen Landstriche dieser Ebene, die bisher unfruchtbar und unbebaut den Bewohnern glücklicherer Himmelsgegenden vielfach zum Spott dienten, am meisten den Ansprüchen des Weinbaues entgegenkommen. Denn der Weinstock gedeiht am besten auf einem lockeren, mehr sandigen als lehmigen, ja selbst auf steinigem Boden, die nötige Düngung und Bewässerung natürlich vorausgesetzt. Mit welchem Eifer sollte also das Kapital, das so oft nach einer guten und sicheren Anlage vergeblich Umschau hält, sich dieses neuen Industriezweiges bemächtigen, und mit welcher angenehmen Erwartung darf das Auge in eine hoffentlich nicht mehr allzu ferne Zukunft blicken! Es sieht in ihnen und verlassenem Landstrichen schimmernde Balken sich erheben, die nicht von Gold glänzen, sondern von Sonnenlicht, die nicht Reichthümer aufspeichern, sondern des Tagesgestirns Kraft, die nicht dem Behagen des Einzelnen dienen, sondern dem Wohlbedinden Aller. Der Geist der Natur, der bisher schlummerte, wird in ihnen geweckt und was von ihnen ausgeht, soll wieder Geist verleihen. Es ist, als müßte der alte Tacitus in solchem Landstrich erscheinen und sich stammend fragen, wo eigentlich das Land geblieben ist, von dem er einstmal sagte, es sei „traurig zu bewohnen, ja zu beschauen.“

(Schlef. Stg.)

Fragelasten.

Herrn P. M. in S. M. Bei welcher Firma können gedruckte Obst-etiquetten (Aufflebeetiquetten) bezogen werden?

Herrn J. u. C. C. in S. Vor drei Wochen erkrankten einzelne meiner Zwetschenbäume, die Blätter wurden rot, und waren wie von einem kleinen Insekt durchlöchert; seitdem ist fast meine ganze Pflanzung davon ergriffen. Blätter und der zahlreiche Fruchtanhang fielen ab, während solche Bäume, die etwas im Schatten stehen, gesund bleiben, ebenso blieben die Pfäulen, Mirabellen, Reineclauden verschont.

Der Schaden rührt höchstwahrscheinlich von einem Pilz her, *Cercospora circumscissa*; das einzige Mittel ist ein Bespritzen der befallenen Blätter mit einer Mischung von 2—3 kg Kupfervitriol und ebensoviel frisch gelöschten Kalk auf 100 Liter Wasser. Jedoch hat das Bespritzen zu geschehen bevor die Zerstörung des Blattes durch den Pilz zu weit vorgeschritten ist. L.

Litteratur.

Aus der Bibliothek gärtnerischer Spezialkulturen, Verlag von G. Thieme, Leipzig, Preis 50 Mfg. pro Bändchen, liegen uns vom Verfasser, Max Jüblich, Baumschulensbesitzer in Rittlich, die Bändchen 7—11 vor.

Bändchen 7 behandelt die Kultur und Verwertung der schwarzen Johannisbeere, mit einem Anhang, *Elaeagnus longipes*. In den Kapiteln: Abstammung, Spezies und Fruchtbarkeit, Standort, Pflanzung und Düngung, Krankheiten, Ertrag und Verwertung, Verilgung der Johannisbeerraupen, ist in kurzer Fassung das Wissenswerteste über diese Pflanze mitgeteilt. Die auf gründliche Sachkenntnis und Praxis gegründeten Ratschläge können jedermann zur Befolgung empfohlen werden.

In gleicher Weise behandelt Bändchen 8 die Kultur und Treiberei der Erdbeere und ihre Verwertung, Bändchen 9 die Kultur der Johannis- und Stachelbeere und ihre Verwertung; Bändchen 10 die Kultur der Himbeere, Feige, Maulbeere und amerikanischen Preiselbeere mit einem Anhang: die Mandel; Bändchen 11 die Kultur und Verwertung der amerikanischen Brombeere, Quitte, Hagebutte und Haselauf mit einem Anhang *Castanea vesca Japonica* und *Cissus mexicana*. Sämtliche Bändchen zeugen gleich den oben besprochenen von der reichen Erfahrung des Verfassers.

Personalmeldungen.

Hofgartendirektor Ferd. Jühke in Sanssouci erhielt anlässlich des Scheidens aus seinem Amte von Sr. Majestät dem König von Preußen den Kronorden zweiter Klasse.

Die Gemeinde Kl. Fahrern bei Langensalza, in welcher vor 100 Jahren der Pfarrer Siedler, als einer der Begründer der deutschen Pomologie bis in unsere Tage bekannt geblieben, mit großem Erfolge für den Obstbau wirkte, beabsichtigt in diesem Jahre eine Gedächtnisfeier für den um die Obstkultur der dortigen Gegend hochverdienten Mann zu veranstalten.

Deutscher Pomologenverein.

Neue Sektion des Deutschen Pomologenvereins.

Durch den Vorsitzenden Herrn Oekonomierat Späth wurde auf einer Versammlung in Bonn eine neue Provinzialabteilung des Deutschen Pomolo-

logenvereins für die Rheinprovinz begründet. An der Spitze der Abteilung stehen: Freiherr A. von Solemacher-Schloß Wachsenhof bei Satben und Kommerzienrat Hölch-Düren.

Obstmarkt in Frankfurt a. M.

In einer am 26. Juli in Frankfurt a. M. stattgefundenen Versammlung von Obstbau-Interessenten wurde beschlossen, den vom Deutschen Pomologenverein, vertreten durch Fr. Hohm-Gelnhausen, angeregten Obstmarkt, während dreier Tage Mitte des Monats September abzuhalten. Es wurde für die Erledigung der Vorbereitungen eine Abordnung, und als Schriftführer derselben Herr G. Hauff gewählt.

Obstmarkt in Berlin.

Da seinerzeit in Bremen vom Ausschuß zur Organisation des Obsthandels beschlossen wurde, die Durchführung der Obstmärkte den einzelnen Provinzialabteilungen zu übertragen, setzte sich der Vorsitzende des Deutschen Pomologen-Vereins, Herr Ökonomierat Späth, mit dem Vorsitzenden des Märkischen Obstbauvereins, Herrn Ökonomierat Dr. Frhr. von Canstein in Verbindung. Der Vorstand und Ausschuß dieses Vereins beschloß am 29. Juli, den Obstmarkt in Berlin vom 29. September bis 10. Oktober abzuhalten. Zum Geschäftsführer wurde Herr Obergärtner C. Junge-Berlin und als Stellvertreter Herr Redakteur Böttner-Frankfurt a./O. gewählt. Zur Förderung des Unternehmens wurde beschlossen, ein Komitee zu bilden durch Zuziehung einer größeren Anzahl von Herren, und wurden dieselben zu einer Sitzung am 20. August nach Berlin eingeladen. Außer dem Vorstände und Ausschüsse nahmen an dieser Sitzung teil: der Vorstand des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den preussischen Staaten, vertreten durch Herrn Gartenbandirektor Gaerdt, 2. Vorsitzenden, Herrn Prof. Dr. Wittmack, Generalsekretär, und Herrn Kaufmann Plumpe, Schatzmeister; als Vertreter des Markthallen-Kuratoriums der Central-Markthalle Herr Oberinspektor Hauptmann Hankwitz, ferner der Vorsitzende des Deutschen Pomologen-Vereins, Herr Ökonomierat Späth-Rixdorf, sowie die Herren Garteninspektor Lindemuth-Berlin, Stadtobergärtner Mende, Lehrer Schulze-Bankow und Handelsgärtner Weissensee. Der Vorsitzende erklärte das Unternehmen für finanziell gesichert durch die Staatssubvention von 1000 Mark und durch die Unterstützung des landwirtschaftlichen Provinzialvereins mit 500 Mark, sowie des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus mit 800 Mark. Eine rege Unterstützung erhoffe man von der Presse, an welche sich der Vorsitzende gewendet habe. Durch das Entgegenkommen der Markthallen-Verwaltung sei ein geeigneter Platz gewonnen worden. Auf der vom Ausschuß für Obsthandel seinerzeit festen Marktordnung basierend, wurden einige Abänderungen beschlossen, deren wichtigste ist, daß nicht 10%, sondern nur 5% vom Kaufpreis zur Deckung der Kosten erhoben werden. Angebote von Tafelobst werden schon von 25 Kilo ab, von gepflücktem Wirtschaftsobst von 50 Kilo und von gewöhnlichem Wirt-

schafts- und Mostobst von 500 Kilo an aus ganz Deutschland zugelassen. Obstwein, Obstbraunwein und Liköre sind ausgeschlossen, ebenso Gemüseprodukte. Bei Angebot großer Mengen sind auch größere Proben als 5 Kilo zulässig, dieselben werden aufbewahrt als Beweisstücke bei etwaigen Meinungsverschiedenheiten. Die Einsendung der Proben hat in den letzten 2 Tagen vor dem Obstmarkte stattzufinden. Die Preise müssen frei Bahnstation des Produktionsortes angegeben werden. Das Marktkomitee übernimmt den Versand des verkauften Obstes nicht selbst. Die Käufer empfangen das Obst direkt vom Produzenten und haben an dieser Zahlung zu leisten mit Ausnahme von 20 % des Preises, welche gleich beim Abschluß des Kaufes zur allseitigen Sicherheit beim Marktkomitee angezahlt werden.

Herr Oberinspektor Hankwitz machte darauf aufmerksam, daß die Marktzeiten der Centralhalle einzuhalten seien. Für Bahnsendungen ist Station Centralmarkthalle Berlin anzugeben, nicht Berlin Centralmarkthalle. Es sei wünschenswert, daß von den Verkäufern dem Komitee eine gewisse Freiheit im Festsetzen der Preise gelassen werde, damit Preisschwankungen ausgenützt werden können und dadurch der Verkauf erleichtert werde. Herr Garteninspektor Silex empfiehlt, die Gutsbesitzer der nächstliegenden Provinzen zu benachrichtigen und Herr Redakteur Böttner, in den landwirtschaftlichen Zeitungen Anzeigen erscheinen zu lassen.

Herr Ökonomierat Dr. Frhr. v. Canstein erklärte, daß in umfassender Weise für Bekanntmachung des Obstmarktes Sorge getragen werde, denjenigen, welche den Obstmarkt besichtigen wollen, werden auch rechtzeitig die Berliner Marktpreise mitgeteilt werden.

Anmeldungen sind zu richten an den Geschäftsführer Herrn C. Funge, Berlin, Bureau: NW. 21. Spenerstraße 47.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

a) Neu eingetretene Mitglieder:

von der Mühlen, A., in Bielefeld.
 Prestin, Paul, in Severin, Mecklenburg.
 Pries, Herm., Obergärtnere bei Gebr. Groedel in Warm. Sziget, Ungarn.
 Johannisburg, Landwirtschaftl. Kreisverein. Abt.: Loullon, Vorsitzender in
 Schlagamühle, pr. Drygallen, Kr. Johannisburg, Regbez. Gumbinnen.

b) Ausgetreten sind:

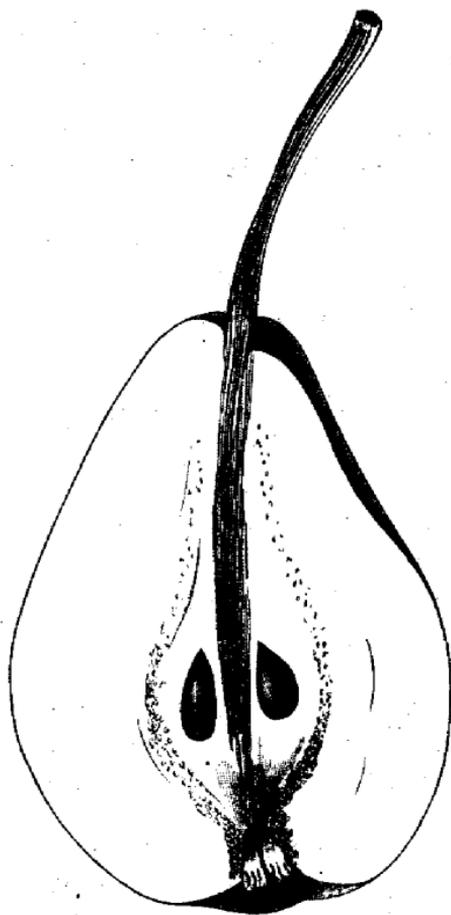
v. Carstanjen, A., in Godesberg a./Rhein.
 Schmölder, Karl, in Rheydt, Regbz. Düsseldorf.
 Wege, Herm. Firma: Gebr. Wege, in Halle a. d. S., Schillerstr. 1.
 Wesche, Fr. jr., Landwirt, in Zilly, Post Heubeber, Regbz. Magdeburg.
 Weßmeyer, F., in Apolda.

c) Änderung ist nachzutragen:

Schwerin (Mecklenburg), Großherzogl. Ministerium. Abt.: Geh. Ministerialrat
 Schroeder statt: Schwerdt.

Claude Blanchet.

Halb-Butterbirne III 1 b *. Eine längliche Sommerbirne, grunbfarbig, mit aufrechtstehendem Kelche. Wertvoll für die Tafel.



Claude Blanchet. (Nr. 942.)

Heimat und Vorkommen: Ist ein Sämling von Morel und Blanchet, Baumschulen in Vaise-Lyon, welche die Sorte 1874 in den Handel brachten, nachdem sie 1872 auf der allgemeinen Ausstellung zu Lyon, und 1873 auf der Ausstellung des Cercle Horticole Lyonnais mit Preisen ausgezeichnet worden war.

Litteratur und Synonyme: Blanchet und Morel führen die Sorte erstmals 1874 in ihrem Baumschulverzeichnis als Poire Blanchet

Claude mit kurzer Beschreibung an. Eine kurze Notiz darüber findet sich ferner in den Pomol. Monatsheften 1879, S. 376; außerdem Pomol. Monatshefte Jahrg. 1888, S. 354.

Gestalt: länglich eiförmig, Länge: Breite = 80 : 55. Vom Bauche aus spitzt sich die Frucht nach dem Stiele zu birnförmig zu, und ist auf einer Seite etwas mehr eingezogen, als auf der andern, wodurch sie ein wenig einseitig erscheint. Nach dem Kelche zu rundet sie sich gleichmäßig zu einer sehr kleinen Kelchfläche ab. Von da aus gehen einige flache Rippen, welche an der Kelchfläche deutlich, auf der Frucht aber nur wenig bemerkbar sind und doch die Oberfläche derselben etwas uneben machen.

Kelch: aufwärts gerichtet; Blättchen kurz und schmal, teilweise an der Außenseite grün, sehr wenig behaart; Einsenkung eng, sehr leicht.

Stiel: sehr lang, 50 mm, dünn, grün, unten schwach berostet, mit einem ganz kleinen Fleischwulst an der Basis, durch die eine etwas erhöhte Hälfte ein wenig nach der Seite gedrückt.

Schale: gelbgrün, fein und zart, wenig fettig, am Stiele mit wenigen Rostspuren, auf der Kelchfläche einige Rostpunkte. Schalenpunkte weiß und grasgrün umringelt.

Fleisch: etwas körnig, gelblich-weiß, unter der Schale grünlich-weiß, ziemlich saftreich, halbschmelzend, angenehm gezuckert.

Kelchröhre: ein breiter abgestutzter Kelch. Staubfäden oben, an der Basis der Blättchen angeheftet. Stempel dick, sich erst in der Hälfte teilend.

Kernhaus: schwach hohlschig, die Wände der hohlen Achse etwas aufgerissen; Kammern klein, durch die Kerne ganz ausgefüllt. Kerne dunkelbraun, oben mit einem kleinen Schnabel versehen, schmal und lang, unter der Spitze eingezogen.

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte August. Eine gute Tafelfrucht, die sich zum Marktverkauf ihrer frühen Reife, ihrer Größe und ihres freundlichen Aussehens wegen gut eignen dürfte.

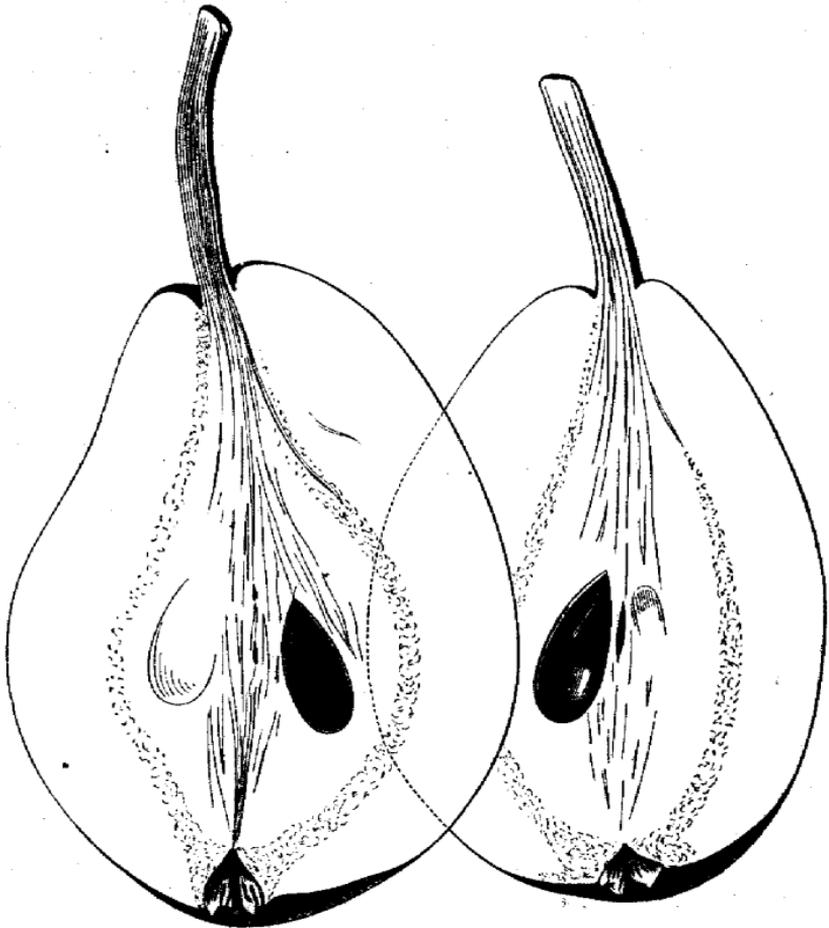
Baum: stark wachsend, gesund, reich- und frühtragend.

Vorstehend beschriebene Sorte hat unendlich viel Ähnlichkeit sowohl in Frucht als auch im Baume mit unserer altbekannten, Grünen Sommermagdalene, nur reift sie 14 Tage später als jene. Sie ist etwas größer als die Sommermagdalene, jedoch in Qualität nicht besser; sicherlich ist es eine sehr nahe Verwandte derselben.

Das Original zur Abbildung entstammt dem Muttergarten des Pom. Instituts in Reutlingen.

Findling von Hohensaaten.

Butterbirne VII 1 **†† = Eine längliche Herbstbutterbirne, einfarbig mit aufrechtstehendem Kelche, sehr gut für Tafel und Haushalt.



Findling von Hohensaaten. (Nr. 943.)

Heimat und Vorkommen: Wurde vor etwa 18—20 Jahren im Wald der Gemeinde Hohensaaten unter Gestrüpp von Gutsbesitzer Schirmer aufgefunden, ausgegraben und an eine Straße in kiefigen Boden verpflanzt. Herrn N. Schülke, Lehrer und eifriger Pomologe in Pantow wurde auf den durch seinen pyramidenpappelartigen Wuchs auffallenden Baum, welcher mit schönen Birnen besetzt war, aufmerksam und reichte an

C. Mathieu, Vorsitzender der Kommission für Früchtebestimmung im Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den preuß. Staaten, Früchte zur Bestimmung ein und insolgedessen wurde diese Oktoberfrucht als würdige Neuheit erkannt.

Litteratur und Synonyme: Pom. Monatshefte Jahrg. 1889, S. 3 wurde diese Sorte erstmals von C. Mathieu beschrieben und ist nachstehende systematische Beschreibung genannter Zeitschrift entnommen.

Gestalt: länglich eiförmig, selten eirund, Länge: Breite = 9:6, in der Regel mit Beulen und Höckern versehen, nach dem Kelch zu abnehmend und mit dem Bauche an der einen Seite etwas hervortretend. Bauch sitzt etwas über der Hälfte der Frucht dem Kelch zu; die Frucht endigt in den mit 5–10 Rippen versehenen offenen Kelch, dem Stiel zu läuft sie in eine mehr oder weniger abgestumpfte Spitze aus, bisweilen endigt die Spitze auch in den ziemlich langen Stiel.

Kelch: offen, vollständig, oben auf, mit 5–10 mehr oder weniger deutlichen Rippen, die oft bis $\frac{1}{3}$ der Frucht herablaufen; Kelchblättchen kurz, aufrecht, am Grunde fleischig, gelblich, in eine braune trockene Spitze endigend; Staubfädenreste in dem weit offenen Kelche deutlich sichtbar.

Stiel: holzig, mittelstark, am Grunde grün, später braun, in eine verdickte Spitze endigend, oft durch einen seitlichen Höcker schief gedrückt, selten in die Frucht verlaufend.

Schale: fein, glatt, anfangs grün, später hell citronengelb, oft mit etwas grün gemengt, an der Sonnenseite etwas dunkler und nur wenig blaß gerötet, manchmal mit größeren und kleineren Rostflecken versehen; bei allen Früchten finden sich zahlreiche braune Punkte. Kelch und Stielhöhle ohne Rost.

Fleisch: weiß, fein, saftig, fast butterhaft, von muskiziertem süßen Geschmack und angenehmem Geruch, fast ohne Steinchen.

Kernhaus: Durch wenig feine Körnchen angedeutet, geschlossen; Kammer groß und weit, mit meist vollkommenen, großen, schwarzbraunen, spigen, am Kopfe stumpfen, mit starken Höckern versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende Oktober; hält sich gut aufbewahrt bis November.

Baum: bildet eine steil aufsteigende pyramidenartige Krone, ähnlich der italienischen Pappel; im Holze der Himmelfahrtsbirn, dem Andenten an den Kongreß z. ähnlich, wenig aber starke Triebe machend, sehr tragbar.

Die Frucht zur Abbildung entstammt dem Originalmutterbaume.



Boisbunels Calvill.

Boisbunels Calvill.

Von Fr. Lucas.

(Mit colorierter Abbildung.)

Calvill X (X1) 2 c **††. Eine rundliche, bisweilen auch zugespitzte, colorierte Frucht mit geschlossenem Kelche; sehr gut für Tafel und Wirtschaft.

Diese schon öfters beschriebene recht gute Apfelsorte ist wegen ihrer Schönheit und außerordentlichen Fruchtbarkeit erwähnenswert. Engelbrecht gibt ihr in „Deutschlands Apfelsorten“ zwar nur das Prädikat gut für die Tafel, und auch Veroy bezeichnet sie als II. Qualität, während Lauche sie im Ergänzungsband des Handbuchs der Obstkunde als recht gut anführt. Hier waren die in den letzten Jahren geernteten Früchte des Mutterbaumes sehr gut, nur konnte ich an denselben jenen den Calvillen eigenen himbeerartigen Geschmack nicht herausfinden. Die Frucht ist von mittlerer Größe, sehr schön geformt, in der Lagerreise schön goldgelb, und sonnenwärts prächtig geröthet. Das Fleisch ist in voller Reife fein, locker, oft mürbe, angenehm weinsäuerlich und mäßig gewürzt. Die Reifezeit währt von November bis Februar, und darf die Frucht als eine wertvolle Tafel- und Marktfrucht bezeichnet werden. Der Baum ist mittelstarkwüchsig, etwas dünnholzsig, bildet schöne Pyramiden und ist sehr fruchtbar.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Nat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzterhof hierselbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Wythelden (Rheinprovinz).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

(Fortsetzung statt Schluss.)

Mandel-Keinette. 486. Ist hier in der obstbaureibenden Gemeinde Neukirchen unter dem Namen „Neukircher“ verbreitet. Der Baum ist dort in dem guten Mergelboden groß, fruchtbar, und die Frucht für die Tafel geschätzt. Auch bei Herrn Reiffen und mir ist die Sorte wertvoll. Mein Reis von Oberdieck-Neinjen.

Sandsberger Keinette. 486. Ist zum Anbau für das Bergische Land vorzüglich passend und schon recht viel in demselben verbreitet. Baum

- ist starkwüchsig, recht gesund, bildet eine große, breit gewölbte Krone, ist in Bezug auf den Boden und die Lage nicht wählerisch, und schon früh und reichtragend. Die Frucht für alle Zwecke gleich brauchbar. Gehört zum Normalsortiment des Bergischen Landes. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Reinette von Bihorel.** 491. Zeigt sich hier schätzbar. Probezweig bei Herrn Reiffen und Probezweig, Pyramide und Halbhochstamm bei mir, zeichnen sich alle durch ihren prächtigen, starken, gesunden Wuchs, sowohl in meinem trockenen als auch fruchtbaren Boden aus, sind unausgesetzt reichtragend, die lachend schönen und großen Früchte bilden sich selbst in nassen Jahren vollkommen aus, faulen nicht am Baum und sind gute Tafel- und wertvolle Haushaltungs- und Marktfrüchte. Reiz von Lucas-Keutlingen.
- Multhaupt's Reinette.** 498. Baum wächst mäßig, stark, gesund, ist in meinem trockenen Boden selbst noch in ungünstigen Jahren fruchtbar, und die Früchte sind normal ausgebildet. In meinem fruchtbaren Boden wird die Frucht jedoch viel größer und auch prachtvoller gefärbt, sonnenwärts schön karminrot; ist gute Tafel- und recht gute Marktfrucht. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Bäumchensapfel.** 503. Ist mit dem im Illustr. Handbuch Band IV. No. 506 beschriebenen holländischen Bellefleur identisch. Im Bergischen Lande, besonders aber im Oberbergischen, sehr verbreitete, hochgeschätzte Sorte. Der Baum wächst hier in den rauhen Lagen recht gesund, ist zwar vor dem 20. Jahre nach seiner Anpflanzung in der Regel nicht fruchtbar, trägt dann aber abwechselnd alle 2—3 Jahre gut. Der Baum wird mittelgroß, macht eine breite Krone mit etwas herabhängenden Zweigen. In der Baumschule läßt er sich schlecht zum Hochstamm ziehen und muß die Zwischenveredlung angewandt werden. Die Frucht ist schön und gleich wertvoll für Tafel und Wirtschaft.
- Boß' Reinette.** 504. Ist hier eine gute Sorte. Reiz von Koch-Braunschweig.
- Purpurroter Cousinot.** 506. Wächst hier gesund, mäßig stark, ist ungemain fruchtbar, in Bezug auf den Boden nicht eigen und ein sehr später, guter Wirtschaftsapfel. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Goldreinette von Blenheim.** 514. Kommt hier als Hochstamm noch gut fort. Der Baum wächst stark, gesund und ist ziemlich fruchtbar. Ein delikater Tafelapfel. Reiz von Oberdied-Feinsen.
- Coz' Drangenreinette.** 515. Meine schon großgewordenen Probezweige krebßen leider in meinem trockenen Boden, sind aber reichtragend, die Früchte vollkommen ausgebildet und sehr edel. Eine Pyramide, ein Buschbaum und ein Halbhochstamm in dem fruchtbaren Boden meiner Anlage wachsen alle gesund; sind bald groß geworden und waren, auf Wildling veredelt, früh und reichtragend, die Frucht ist sehr edel und größer als die Abbildung. Bei Herrn Reiffen wächst

die Sorte auch gesund. Ist von allen meinen Apfelsorten für mich die delikateste. Reisz von Koch-Braunschweig.

Große Casseler Reinette. 521. Ist hier im Bergischen Lande häufig angepflanzt. Sie verdient dies auch mit Recht, denn sie gedeiht hier in jedem Boden und jeder Lage sehr gut. Der Baum wächst stark in kugelförmiger Krone, ist reich fruchtbar, die Blüte widerstandsfähig gegen Nachtfröste und gab hier noch Erträge in den obstärmsten Jahren. Ist früh ein guter Wirtschafts- und später bis in den Sommer ein wertvoller Tafelapfel. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reisz von Lucas-Neutlingen.

Winter-Goldparmäne. 522. Ist von den hier eingeführten Apfelsorten überall die am meisten angebaute und nahm den ersten Rang unter den Tafeläpfeln bisher ein. Jetzt wird dieselbe aber nicht mehr so häufig angepflanzt, sondern an ihrer Stelle mehr der Schöne von Postoop. Sie wächst in allerlei Boden und den verschiedenen Lagen gesund, und wenn Sorten hier tragen, so gehört die Goldparmäne mit dazu und ist die Frucht einer der besten Tafel- und Wirtschaftsapfel. Trägt auch dieses Jahr sehr reich. Vorzüglich zum Umpfropfen geringer Sorten. Gehört zum Normalfortiment fürs Bergische Land. Reisz von Oberdieck-Feinjen.

Kaiser Wilhelm. 523. Diese Sorte ist in Gestalt und Färbung die Goldparmäne im großen, und wächst von allen mir bekannten Apfelsorten mit am stärksten. Die vor etwa 20 Jahren mit der Goldparmäne bei Herrn Reiffen und hier angepflanzten Hochstämme des Kaisers Wilhelm haben eine doppelt so große Krone als jene. Dazu steht er in seiner Fruchtbarkeit jener nichts nach, zeitigt mit der Goldparmäne, hält sich weit länger und gibt in seinen großen Früchten reiche Ernten. Er verlangt aber guten Boden und gute Lage. Höher von hier hinauf in die Berge klettert er gern. Dagegen nach dem Rheine hin in fruchtbarem Boden bleibt er gesund und ist eine der allerbesten Sorten.

Heresfordshire-Parmäne. 524. Ist hier eine schwachwachsende, ziemlich fruchtbare, doch gutschmeckende Sorte. Reisz von Oberdieck-Feinjen.

Orleans Reinette. 525. Klettert in meinem trockenen Boden, die Früchte reifen bei etwas nasser Witterung und faulen schon am Baum; wenn dies bei trockenem Wetter auch nicht geschieht, so wollen sie auf dem Lager so sehr, daß sie geringwertig sind. In meinem fruchtbaren Boden wächst die Sorte gesund, ist sehr fruchtbar, bringt schöne Früchte, die aber doch noch etwas wellen. Reisz von Oberdieck-Feinjen.

Dieser Goldreinette. 526. In meinem trockenen Boden kletterig und haben die Früchte wenig Güte; bei Herrn Reiffen gute Sorte. Reisz von Oberdieck-Feinjen.

Neuer Amerikaner. 530. Ist gesunde, starkwachsende, nicht empfindliche, gute Tafel- und Wirtschaftsorte. Reisz von Günther-Düren.

- Spanischer Pepping.** 535. Wächst mäßig stark, gesund, ist fruchtbar und ein edler Tafelapfel. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Harberts Reinette.** 536. Sehr schönbar durch ihren sehr kräftigen, gesunden Wuchs, gute Tragbarkeit in jedem Boden und durch die Güte der Frucht für alle Zwecke. Die Frucht ist bei Herrn Reiffen auf Hochstamm viel größer als die Abbildung. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Ribston-Pepping.** 540. Kommt hier im Bergischen Lande als Hochstamm vor und ist gesund, recht fruchtbar und ein edler Tafel- und Wirtschaftsapfel. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Königlicher Kurzstiel.** 543. War in meinem trockenen Boden ganz schwachwüchsig, krebste und ging zuletzt ein. An andern Stellen des Bergischen Landes, auch bei Herrn Reiffen gedeiht die Sorte auch nicht. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Duquesnes Pepping.** 546. Probereis bei Herrn Reiffen und in meinem trocknen Boden auch bei mir starkwachsend, fruchtbar; edler Tafelapfel. Mein freistehendes Spalier im fruchtbaren, mehr feuchten als trockenen Boden zeigt Krebs. Die Sorte ist aber dort größer, gleich fruchtbar und edel. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Fürst Bismarck.** 548. Bleibt in meinem trockenen Boden zu klein, und hat für die Tafel geringen Wert. Baum von Lucas-Neutlingen.
- Englische Spitalreinette.** 552. Gedeiht bei Herrn Reiffen als Hochstamm und hier im trockenen, dürrstigen, wie auch in meinem fruchtbaren Boden gut; ist sehr reichtragend und die Früchte delikate. In meinem fruchtbaren Boden ist die Frucht mittelgroß. Diese Sorte, sowie die Gäsdonker-Reinette erzeuget für hiesige Gegenden am besten den Edelhorzdorfer. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Graue Herbstreinette.** 558. Starkwachsend, gesund, gedeiht sowohl in meinem trockenen als auch fruchtbaren Boden, trägt jährlich, aber nicht reich, die Früchte im trockenen Boden bilden sich manchmal nicht normal aus; für Tafel und Wirtschaft gleich vorzüglich. Baum von Lambert und Reiter-Trier.
- Barlers Pepping.** 562. Probereis krebste in meinem trockenen Boden. Die Pyramide auf Doucin in meiner Anlage wächst mäßig, gesund, war früh und reich tragbar; die Frucht edel. Herr Reiffen lobt die Frucht jedoch nicht. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Graue französische Reinette.** 566. Leidet bei mir auch in fruchtbarem Boden sehr an Krebs, ist auch nicht tragbar, aber wohl-schmeckende Tafelfrucht. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Van Mons' Reinette.** 574. Wächst stark, trägt gut, edle Tafelfrucht. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Osabrücker Reinette.** 579. Kommt hier auch als Hochstamm noch gut fort, ist in meinem kräftigen Boden starkwachsend und fruchtbar; der Apfel gut für die Tafel und wertvoll für den Markt. Reis von Lucas-Neutlingen.

Über das Obstdörren.

Ein Mahnwort zur rechten Zeit.

Von Dr. Stäker.

(Aus der Beilage zur Kosfoder Zeitung.)

Bei der an manchen Orten reichen Obsternte dürfte nachfolgende Mahnung an die Produzenten gerechtfertigt erscheinen, nämlich eine der wichtigsten Obstverwertungsarten, das „Evaporieren“, wie das amerikanische Dörrenverfahren genannt wird, in Anwendung zu bringen. — Es ist von einem amerikanischen Gelehrten, Dr. F. F. Symons aus Arkansas, wissenschaftlich nachgewiesen, daß gut „evaporierte“ Ware — der Einfachheit halber und zur Unterscheidung von unserem, nach veralteten Methoden getrocknetem Obst will ich hier den fremdländischen Ausdruck beibehalten — überhaupt, d. h. ihrem inneren Wesen nach und keineswegs nur wegen eines gefälligeren Aussehens, wertvoller als in veralteter und unvollkommener Weise getrocknetes Obst ist. Die „gut evaporierte“ Ware ist nach Dr. Symons wissenschaftlich begründetem Zeugnis nicht nur gesundheitszutraglicher, leichter verdaulich und schwerer zerstörbar, also haltbarer, als in primitiver Weise getrocknete, sondern sie gibt auch ein größeres Gewicht an Trockenware als letztere. Das sind große Vorzüge, die es erklärlich machen, weshalb „gut evaporierte“ Ware die minder vollkommen getrocknete überall verdrängt, wo sie in Konkurrenz mit einander kommen.

Wodurch wird nun aber die Überlegenheit der „Evaporatoren“ über einfache Darren, Backöfen u. dergl. hervorgerufen? Dr. Symons interessanter Bericht gibt uns auch hierauf die Antwort, denn er zeigt, daß dies die richtige Disponierung der Wärme und der Luftströmung ist. Wo also noch Zweifel hinsichtlich des anzuschaffenden „Evaporators“ — oder „Dörrenapparats“, wie wir letzteren schlechtweg nennen — bestehen, da achte man auf diese urfächlichen Faktoren des Erfolges.

Es stehen sich bei den „Evaporatoren“ das zuerst bei uns eingeführte Vertikalschachtssystem und das sogen. Horizontalschachtssystem gegenüber. Letzteres ist gegenwärtig ohne Zweifel von der Praxis als für die Zwecke des Obst- und Gemüse Trocknens dem ersteren überlegen anerkannt. — Für die Horizontalschachtapparate waren die „Hyder Patentdörrenapparate“ die Bahnbrecher, und diese sind, seitdem die Firma Ph. Masfarth & Co. in Frankfurt a. M., Berlin, Wien u. die Fabrication durch Erwerbung der Patentgerechtheite aufgenommen hat, nach verschiedenen Richtungen verbessert und vervollkommenet worden, haben auch eine Ergänzung erfahren durch den großen doppelkammerigen Horizontalschachtapparat „Samum“, der für Dampfheizung eingerichtet ist und die Verwendung und Ausnutzung überschüssigen Dampfes gestattet.

Bezeichnend nicht nur für die Leistungsfähigkeit dieser Apparate, sondern auch dafür, daß das Obstdörren, wenn richtig betrieben und angefaßt, sogar in obstknappen Jahren mit Vorteil bei uns stattfinden kann, ist die folgende Mitteilung eines Kaufmanns im mittleren Norddeutschland, der im vorigen

Herbst — also 1890 — zum erstenmal mit zwei Hyderapparaten Nr. 3 A gedörrt hat. Dieselbe lautet: „Ich habe ca. 1225 Zentner Apfel und Birnen ganz, d. h. als Bohrobst (d. h. ohne Kernhaus und Schale) dörren lassen und diese zum größten Teil per Bahn bezogen. Dieselben legten sich ziemlich hoch nach hier. Demungeachtet habe ich Rechnung gefunden. Die Apparate arbeiten gut. Das Dörrprodukt liefern sie in ausgezeichnete Qualität. Ich verkaufte es mit leichter Mühe schlank zu guten Preisen und hätte noch mehr begeben können, wenn ich Vorrat gehabt hätte.“

Die Dörrkampagne dauerte in diesem Fall nur ca. 1½ Monate. Es läßt sich danach die tägliche tatsächliche Leistungsfähigkeit der Apparate im ersten Jahre und zwar bei Bohrobst von Äpfeln und Birnen leicht ermessen.

Ein solcher Hyderapparat Nr. 3 A kostet ab Frankfurt a. M. nur 905 *M.* Neben einem solchen leistungsfähigen Trockenapparat würde es sich empfehlen, einen von Ph. Mayfarth & Co. nach den Angaben des Kommerzienrats Emil Hoesch in Düren zu demselben konstruierten bewährten Dämpfapparat, Preis 420 *M.*, zu nehmen. Ein kurzes Dämpfen des Obstes vor dem Dörren hat sich als ganz außerordentlich vorteilhaft erwiesen. Es verbessert die Qualität der Dörrwaren und beschleunigt den Dörrprozeß. Bei jungen Bohrapfeln, d. h. ganzen Äpfeln ohne Kernhaus und Schale, ist das Vordämpfen sehr ratsam und bei Birnen ist es beinahe unerlässlich. Vorgehängte und auf einem guten Dörrapparat richtig „evaporierte“ Birnen geben an Qualität hochfeine Dörrprodukte, die ungleich wertvoller sind, als sonst in den Handel gebrachte getrocknete Birnen. Beim Trocknen von Steinobst wird man durch das „Evaporieren“ nach vorherigem Dämpfen ausgezeichnete Resultate erzielen und so verdient das Dörren die Beachtung unserer Obstzüchter nach verschiedener Richtung in hohem Maße.

In diesem Jahre muß die Aufgabe sein, von dem Überfluß zu bergen, was zu bergen ist. Die Lage ist in zweifacher Beziehung äußerst günstig, denn einmal sind alte Vorräte getrockneter Ware, die das Geschäft drücken, in Europa, wie in Amerika, diesmal nicht vorhanden. Andererseits aber scheint es an Rohware diesmal wahrlich nicht fehlen zu sollen. Wir dürfen also einem flotten Geschäft entgegensehen, und die Sachlage ist somit eine solche, daß sie wohl geeignet erscheint, den Unternehmungsgeist auch außerhalb der Kreise der Obstzüchter selbst anzuregen. Zu berücksichtigen ist dabei, daß richtig „evaporiertes“ und wirklich zu Ende getrocknetes Obst sich, bei geeigneter Lagerung, auf Jahre hinaus hält, und, daß den guten und reichen Obstjahren minder gute und schlechte folgen, wo Dörrobst ein gesuchter Artikel ist. Deshalb geborgen und verarbeitet, was verarbeitet werden kann, und gezeigt, daß wir des Segens wert sind, den der Himmel über uns ausgießen zu wollen scheint! Aber nicht bei kleinen Maßregeln stille gestanden! Mit kleinen Haushaltungsapparaten, die am teuersten von allen arbeiten, läßt sich was Ersprießliches nicht beschaffen. Eine Einrichtung von 1500—3000 *M.* müßte sich bei diesmaliger Sachlage leicht mehr als bezahlt machen und würde dann später

ihrem Eigner und dem Obstbau um so dienlicher zu sein vermögen. Daß damit etwas Tüchtiges zu beschaffen ist, ist oben nachgewiesen. Will man aber Erfolge erzielen, so warte man nicht bis zum letzten Augenblick. Dann fehlt es leicht hier und da, und dadurch wird der Erfolg in Frage gestellt. Nur wer sich rechtzeitig gerüstet hat, kann Erfolge erwarten. Es dürfte sich in diesem Jahre um das Ketten großer Werte handeln, gegen welche die Kapitalien verschwindend zu nennen sind, vermittelt welcher erstere geborgen werden könnten. Die Nyder Apparate werden ja in vier noch kleineren Größen von 116 *M* an geliefert, aber die Nr. 3 A hat sich als die dankbarste erwiesen. Wo sie zu groß oder zu kostspielig befunden wird, wären die Größen Nr. 3 (Preis 785 *M*) und 2 (Preis 340 *M*) zu empfehlen, aber kleinere Apparate sollte man überhaupt nicht nehmen, wer praktische Resultate erzielen will. Wer sich in diesem Jahre seinen Obstsegen nicht zu erhalten weiß, der hat sich selbst die Schuld zuzuschreiben.

Obst, d. h. Apfel, welche sich nicht zu dem teureren Speiseförrrobst eignen, dürften sich mit Kernhaus und Schale zerschnitten oder zerhackt zum Dörren und späteren Vermosten noch verwenden lassen. Ein vorheriges Dämpfen dürfte auch hier ohne Zweifel den Dörrprozeß beschleunigen.

Professor Dr. Behrend, Hohenheim, hat praktische Versuche mit dem Vermosten solcher amerikanischen Apfelschnitze mit Kernhaus und Schale angestellt, die recht befriedigende Ergebnisse gehabt haben. Nach einer eingehenden Besprechung dieser Versuche in Nr. 15 Jahrg. 1890 des „Württemberg. Wochenbl. f. Landwirtschaft“ äußert er über das Ergebnis: „Eine Minderwertigkeit des Dörrrobstes gegenüber dem frischen Obst konnte in unseren Versuchen weder bezüglich der Quantität des Ertrages noch der Qualität des Produktes nachgewiesen werden zc. zc.“ — um am Ende seiner Ausführungen selbst die folgende Schlussfolgerung aus seinen Versuchen zu ziehen: „Man wird aber wohl nicht zu weit gehen, wenn man behauptet, daß der Most aus Dörrrobst in Jahren mit mittlerem Obstpreis nicht höher zu stehen kommt, als derjenige aus frischem Obst, und daß in obstarren Jahren durch Ersatz des teuren, frischen Obstes durch Dörrrobst viel Geld gespart werden kann. Ein weiterer Vorteil bei der Anwendung von Dörrrobst liegt wohl darin, daß man bei der Bereitung des Mostes an eine bestimmte Jahreszeit nicht gebunden ist, man kann zu jeder Zeit frischen Most herstellen. Endlich aber, und das scheint das Wichtigste zu sein, ist darauf hinzuweisen, daß man durch das Dörren ein Mittel hat, in Jahren großen Obstsegens einen Teil des Obstes für spätere obstarre Jahre zu reservieren, denn es liegt kein Grund vor, zu zweifeln, ob die richtig getrockneten Apfelschnitze eine lang andauernde Haltbarkeit besitzen. Es kommen ja in Württemberg Jahre vor, in welchen der Obstsegen ein so großer ist, daß man, wie man zu sagen pflegt, nicht weiß, wohin mit dem Obst. In solchen Jahren müßte mit dem Dörren des Obstes in ausgedehntestem Maße vorangegangen werden, und es wäre gewiß eine höchst dankenswerte Aufgabe für landwirtschaftliche Behörden und Vereine, dafür zu sorgen, daß in den verschiedensten Teilen des Landes gute Obstdörren,

wie sie ja jetzt in vorzüglicher Konstruktion geliefert werden, aufgestellt würden. Freilich wird eine gewisse Zeit vergehen, bis man hier zu Lande gelernt haben wird, das Dörrobst in der vorzüglichen Qualität des amerikanischen herzustellen. Das Dörrobst muß dann als Reserve für die nicht ausbleibenden obstarren Jahre aufbewahrt werden, und wenn man bedenkt, welche Summen in Jahren der Missernte für gekaufttes Obst aus Württemberg in das Ausland wandern, so wird man über die ökonomischen Vorteile einer im großen Maßstabe betriebenen Obstdörnung nicht mehr im Zweifel sein können. — Aber man kann noch weiter gehen. Es kommt ja in Württemberg nicht allzu selten vor, daß mehrere Jahre mit günstiger Obsternte auf einander folgen; tritt dies aber einmal ein, so kann das Dörrobst ein geschätzter und gut bezahlter Handelsartikel werden; andere Gegenden Deutschlands, welche, was die Obstproduktion betrifft, nicht so glücklich sind wie Württemberg, werden gerne den Überschuß des württembergischen Obstes in gut gedörtem Zustande ankaufen, um sich die Vorteile der Herstellung eines gesunden und billigen Hausstrunks zu verschaffen.“

Was Herr Prof. Dr. Behrend mit seinen Ausführungen bezweckt, ist also, daß jeder Stoffvergeudung entgegengetreten wird. Zu dem Ende empfiehlt er mit eindringlichen Worten das Obstdörren. Man braucht nicht in allen Punkten mit ihm einer Meinung zu sein und man kann namentlich mehr Wert auf die Herstellung des wertvolleren Speisedörrobstes als des geringeren Mostdörrobstes legen, seine Mahnung, mit dem Segen einer reichen Obsternte hauswälderisch umzugehen und sich vor Stoffvergeudung zu hüten, verdient aber allgemeine Beherzigung, und das über Württemberg hinaus. Stoffvergeudung ist es, Fallobst, welches sich noch verwerten ließe, verfaulen zu lassen, und im Grunde nichts anderes als Stoffvergeudung ist es, seine Ware unsortiert zu verkaufen. Für die gute allein würde man ebenso viel und selbst mehr zu Erlösen vermögen als wenn man sie im Gemenge mit geringer Ware verkauft. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer fleißigen Sortierung und zugleich die Gewißheit, daß sich die darauf zu verwendende Arbeit und Mühe gut bezahlt macht. Würde man doch durch das Auslesen und Zurückhalten der geringen Ware solche auf diese Weise mehr oder minder frei haben können, so daß man dann ganz billiges Material zur Verarbeitung in Dörrobrakte hätte. Die praktischen Amerikaner haben uns gezeigt, daß dieser Weg ein gangbarer ist und zum großen Teil durch Befolgung dieser Praxis ist ihre Konkurrenz eine so mächtige geworden und das nicht nur in gedörtem, sondern auch in frischer Ware, denn letztere gewinnt durch Auscheidung alles Minderwertigen nicht nur bedeutend an Ansehen, sondern sie findet auch jederzeit den Vorzug vor einer Ware, die Gutes und Geringses durcheinander gemischt enthält. Ubrigens verdient auch die Anregung, zum Mosten geeignetes Obst, wenn es dieser Bestimmung nicht gleich zugeführt werden kann, zunächst zu dörren, statt es zu verschleudern, oder gar unbenutzt verkommen zu lassen, alle Beachtung, und das namentlich in einem Jahre wie diesem, wo Württemberg, der Hauptkonsument von Mostobst, selbst hinreichend Obst für seinen eigenen Bedarf zu er-

warten scheint und seine sonstigen auswärtigen Verfolger ebenfalls, mehr oder minder alle, gegesneten Obsternten entgegensehen. Sie verdient aber nicht minder überhaupt die Beachtung aller derjenigen, die Mostobst auf weite Entfernungen verladen oder es aus weiten Fernen beziehen, denn Mostobst ist allemal geschütteltes Obst und was mag von diesem auf großen Transporten verderben und Totalverlust bringen, oder doch höchstens die Qualität des Mostes beeinträchtigen.

Zu bedenken ist eben, daß man mit gut gedörrter Ware weit weniger als mit frischer örtlich, und namentlich auch zeitlich, beim Verkauf beschränkt ist. Das ist einer der Hauptvorzüge dieser Verwertungsart. Hoffen wir denn, daß sie die ihr gebührende Beachtung finden werde.

Die gegenwärtige Sachlage weist nahezu gebieterisch darauf hin, der Obstverarbeitung, die so oft als Rettungsanker des Obstbaus bezeichnet ist, in allen ihren Zweigen praktisch näher zu treten. Da kann man unmöglich eine der Hauptverwertungsarten, das Dörren, vernachlässigen wollen. Will man das aber nicht, dann nochmals die Mahnung, seine Vorkehrungen dazu ohne Verzug zu treffen. Eine so günstige Sachlage wie jetzt bietet sich nicht oft.

Ernte und Aufbewahrung der Früchte.

Aus „Lucas, Baumschnitt“. 6. Aufl.*)

Mit 3 Holzsnitten.

Die Einerntung unserer Kernobstfrüchte muß je nach den verschiedenen Sorten und deren Reifezeit eine verschiedenartige sein und hängt die Qualität gar sehr häufig von dem richtigen Moment der Einerntung ab. Alle Sommer- und frühen Herbstfrüchte unseres Kernobstes sollen, wie aus Nachstehendem ersichtlich, niemals am Baume zeitigen, sondern ihre richtige Reife erst auf dem Lager erhalten. Winterfrüchte müssen dagegen möglichst lange am Baume hängen. Während man bei dem späten Herbst- und Winterobst die Einerntung auf einmal vornimmt, ist es sehr zweckmäßig, das Sommerobst und frühe Herbstobst nach und nach einzuernten und immer nur die reiferen, gelb werdenden Früchte auszubrechen. Das Steinobst, Kirschen, Pflaumen u. s. w., wird, wenn es direkt zur Verwertung kommen soll, erst bei voller Reife gepflückt. Kommt solches jedoch zum Versandt, so muß die Ernte vorgenommen werden, bevor die Früchte sich weich anfühlen.

Zur Einerntung feinerer Früchte bei Äpfeln dienen Obstbrecher; ein äußerst praktischer derartiger Obstbrecher ist der im Pomologischen Institut Reutlingen gebräuchliche, bestehend Fig. 1 abgebildete. Birnen dürfen nie mit dem Obstbrecher gepflückt werden, da deren Stiel sehr brüchig ist und die-

*) Lucas, Die Lehre vom Baumschnitt für die deutschen Gärten bearb. 6. Aufl. Mit 4 lith. Tafeln u. 237 Holzsn. Stuttgart, C. Ulmer. R. 6.—. In Weinw. geb. R. 6.80.

selben ohne ihn verstümmelt aussehen. Bei der Ernte der Kirschen bedient man sich zum Beziehen der Äste eines sogenannten Kirschenhächchens,

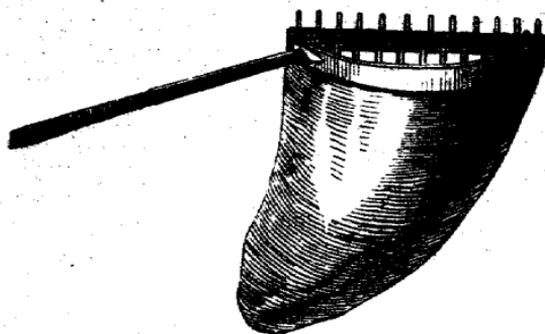


Fig. 1. Obstbrecher mit Drahtzähnen.

wobei der auf der Abbildung Fig. 2 ersichtliche bewegliche Gelenkhaken an der Leiter befestigt wird; der obere Haken hat die Bestimmung, den Ast hereinzuziehen. Zur Ernte von Kirschen und Pflaumen

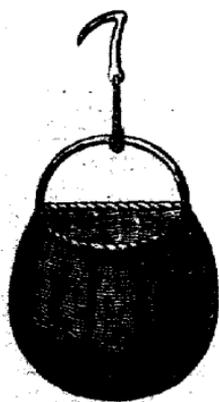


Fig. 3. Pflaumenkorb.

bedient man sich vorteilhaft des hier abgebildeten Pflaumenkorbes, Fig. 3, welcher an die Leiter oder an einen Ast gehängt wird. Bei der Ernte der Trauben ist darauf zu achten, daß dieselben nicht mit der Hand berührt werden, zu welchem Zweck die amerikanischen Traubenscheeren angewendet werden,

welche zugleich die abgeschnittene Traube festhalten.

Bei der Ernte des feinen Spalier- und Pyramidenobstes sind folgende Regeln zu beachten. Löst sich der Fruchtstiel leicht vom Fruchtträger, oder fallen die Früchte bei leichtem Schütteln, so ist die Kernreife der Frucht eingetreten. Die Kerne der Äpfel

sind dann braun, die der Birne schwarz. Frühobst ist zur gleichen Zeit auch zeitig, d. h. das Fruchtfleisch völlig reif.

Bei Stein-, Schalen- und Beerenobst ist der Zeitpunkt der Reife leicht erkennbar. Je vollständiger diese Obstarten am Baume austreifen, um so vorzüglicher sind sie zum Rohgenuss.

Nur bei völlig gefunden, normalen Bäumen findet vollständige Reife und Ausbildung der Früchte statt, erst nach der dritten bis vierten Ernte erlangt die Frucht die normale Beschaffenheit.



Fig. 2. Kirschenhächchen.

Beim Sommerobst trifft die Reife des Fleisches mit der Lagerreife zusammen, dasselbe hält sich vollkommen brauchbar meist nur 8—14 Tage, höchstens 3 Wochen.

Schnell passierende Sorten sind einige Tage vor der vollen Kernreife zu ernten, da die Frucht dann länger dauert. Außerdem erhalten viele Früchte durch ein frühes Brechen und Liegenlassen einen höheren Wohlgeschmack. Man erntet, wenn die Kerne sich zu färben beginnen. Für die Tafel muß Sommerobst stets in der Frühe geerntet werden, da es so weit wohlschmeckender ist.

Die Ernte des Herbstobstes findet erst bei völliger Kernreife statt und wenn die Früchte sich leicht pflücken lassen. Man beobachtet zum Pflücken keine bestimmte Zeit mehr. Will man die Zeitigung des Obstes beschleunigen, so kann man dasselbe teils im Freien, teils in luftigen kühlen Kammern auf Haufen liegen lassen. Soll das Obst sich aber möglichst lange halten, so muß man dasselbe sorgfältig pflücken und in kühlen Kammern 2—3 Wochen liegen lassen, bis es dann in den Obstkeller kommt. Es ist bei glattchaligen Herbstfrüchten nicht gut, dieselben gleich nach dem Brechen in den Keller zu bringen, da sie diesfalls leicht faulen, auch nehmen sie leicht den Kellergeschmack an, was nicht der Fall ist, wenn sie 2—3 Wochen vorher in kühlen Obstkammern lagen und vor dem Einlegen in den Keller sorgfältig mit weichem Flanell abgeputzt wurden. Früchte mit Rosiüberzug müssen, da sie sehr leicht welken, möglichst bald nach der Ernte in den Keller gebracht werden, wo man sie mit Papier überlegt und dadurch den Kellergeruch fast gänzlich abhält.

Bei der Ernte des Winterobstes oder aller derjenigen Obstsorten, welche ihre Zeitigung erst nach längerer Lagerung und nicht vor Mitte November erlangen, gilt als Regel, dieselben möglichst lange am Baume hängen zu lassen. Sie gewinnen dabei ganz außerordentlich an Vollkommenheit, Güte und Haltbarkeit. Nie sollte aus übelangebrachter Sparsamkeit Spätobst zugleich mit dem Herbstobst geerntet werden. Über den Laubabfall hinaus dürfen die Früchte nie am Baume hängen bleiben, da sonst die Fleischzellen der Früchte verholzen, die Früchte hart bleiben und nie schmelzend werden. Man muß beim Abernten, da die Früchte sich $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Jahre halten sollen, sehr sorgfältig verfahren, damit sich keine Flecken und Faulstellen bilden. Man muß das Winterobst vom Baum hinweg sofort in den Obstkeller bringen. Es soll seine Feuchtigkeit möglichst langsam verlieren und dadurch seinen Wohlgeschmack recht lange behalten.

Das Einchrumpfen der meisten Früchte rührt daher, daß das Obst oft noch mehrere Wochen lang in trockenen Kammern bei offenem Fenster oder auf Böden liegen blieb, ehe es in den Keller gebracht wurde. Herrscht während der Obsternte Regenwetter, so läßt man das nasse Obst erst einige Zeit in Kammern abtrocknen, bevor es an den endgiltigen Überwinterungsort verbracht wird.

Für die gute Aufbewahrung des Winterobstes sind folgende Punkte besonders zu beachten:

1. Die Früchte müssen sorgfältig gepflückt sein und am Baume

so lange gehangen haben, daß sie sich vollkommen ausbilden konnten und gut vom Fruchtkuchen ablösen.

2. Jede Verletzung, jeder Druck muß vermieden werden, namentlich bei Obstsorten mit feiner, glatter Schale und lockerem Fleische.

3. Alle Früchte müssen vor dem Einbringen in den Winterbehälter sorgfältig abgewischt, sortiert und alle beschädigten und fleckigen entfernt werden.

4. Man wähle zum Einbringen der Früchte womöglich heitere Tage; feuchtes Obst darf nicht eingewintert werden.

5. Die Winterräume müssen eine möglichst gleichmäßige Temperatur haben, dürfen nicht unter 5° und nicht über 10° C. Wärme besitzen, sollen trocken sein und gehörig ausgelüftet werden können.

6. Modernde Gegenstände oder solche, die einen üblen Geruch verbreiten, sind zu entfernen, z. B. alte, halbverfaulte Bretter, unreines Stroh x.

7. Wenn möglich sind die Früchte immer so zu stellen, daß der Kelch nach unten, der Stiel nach oben gefehrt ist, und sie dürfen nicht mehr als 2- oder 3-fach übereinander liegen. Nur ganz hartfleischige Sorten ertragen ein längeres Liegen auf Haufen ohne Nachteil.

8. Wertvollere Früchte, besonders die edleren Winterbirnen und feineren Winteräpfel müssen immer nebeneinander und zwar auf den Kelch gestellt werden; sie werden am besten auf einige Lagen Druckpapier gelegt und dann mit dem gleichen Papiere wieder überdeckt.

9. Ein Ausschweifeln des Obstellers vor dem Einbringen der Früchte ist besonders in feuchten Jahren sehr zu empfehlen, ebenso das Einlegen von nicht abgelöschtem Kalk unter die Stellagen.

Hat man eine nördlich gelegene Kammer oder ein trockenes Gewölbe, so halten sich hier die Früchte auf Stellagen am besten und behalten ihren Wohlgeschmack am längsten. In der Kammer darf indes nur wenig gelüftet werden, dagegen belegt man alle ausgebreiteten Früchte mit Papier, wodurch das Licht vollständig von denselben abgehalten wird. Am nachteiligsten ist es, wenn die Sonne auf die Früchte scheinen kann; es muß dies daher immer sorgfältig verhütet werden.

Die diesjährige Zwetschen- (Pflaumen-) Kampagne in Bosnien.

Dem „Bester Lloyd“ entnehmen wir nachstehenden Artikel: Nach den augenblicklichen Aspekten ist für heuer in der Bosjavina quantitativ eine sehr gute Mittelernte zu erwarten, der Qualität nach verspricht die heurige bosnische Zwetschenkampagne aber eine besonders schöne, vorwiegend großstückige Ware zu liefern. Die Zwetschenkultur hat seit dem letzten Jahre, auch was die räumliche Ausdehnung betrifft, wieder eine bemerkenswerte

Erweiterung gefunden; die Zahl der neugesetzten Zwetschenbäume ist nicht unter hunderttausend zu schätzen und wir machen speziell darauf aufmerksam, daß infolge der successiven Anpflanzungen, die sich in den letzten Jahren in der Stille vollzogen haben, heuer auch ganz neue Gebiete Nord- und Mittelbosniens, namentlich aus den Kreisen Bihaks, Banjaluta und Sarajevo auf dem Zwetschenmarkt debutieren werden. Besonders ausländische Häuser sollen auf diesen neuen Zuwachs stark reflektieren und sich auch bereits den Bezug der dortigen Ware durch rasche Schlüsse gesichert haben. Dazu mögen auch die ungünstigen Nachrichten aus Frankreich viel beigetragen haben, wo die Zwetschenblüte schlecht verlaufen ist, gar nicht zu reden von Serbien und leider auch Slavonien, die heuer beide mit einem fast kompletten Ernteausfall rechnen müssen. Die Mehrzahl der Zwetschengärten steht dort infolge des Raupenraßes, den man nun seit zwei Jahren so ziemlich ungehindert wirtschaften ließ, buchstäblich kahl. Es ist ein nicht genug hoch zu schätzendes Verdienst der bosnischen Regierung, daß sie es verstanden hat, die gleiche Kalamität rechtzeitig von ihrem Produktionsgebiet abzuwehren. Im vorigen Jahre hat nämlich, wie bekannt auch in Bosnien, speziell im Gebiet von Dervent und einem großen Teil der Posavina aus Kroatien eine Raupeninvasion stattgefunden, die Behörden haben aber heuer die nötige Gegenaktion sofort eingeleitet und was in diesen Dingen das einzig Richtige, aber leider nicht das Gewöhnliche ist, auch die faktische Durchführung der angeordneten Maßregel mit einer geradezu unglaublichen Rapidität bewirkt. Auf allen Amtstagen, in allen Schulen, Gemeinden, durch Bürgermeister, Forstorgane und sogar durch die Gendarmerie sind die Bauern zur Vernichtung der Raupenbrut angetrieben worden. Bildertafeln mit einem sehr populär geschriebenen Text, die in vielen Tausend Exemplaren verbreitet wurden, gaben Anleitung zum rationalen Vorgehen. Was man im Lande an Raupenscheren brauchte, wurde auf Regierungskosten angeschafft und den Leuten leihweise überlassen. Die Bevölkerung, die bekanntlich für alle derlei Dinge einen außerordentlich gesunden Sinn besitzt, hat sich unter diesen Auspizien der Sache auf das wärmste angenommen, namentlich haben sich aus eigener Initiative einzelne Gartenbesitzer selber zu kleinen Komitees vereinigt, um die Raupengefahr zu bekämpfen. Der Erfolg ist nun auch darnach: die Raupeninvasion ist an Bosnien ohne merklichen Schaden vorübergegangen, die Zwetschenanlagen, die im vorigen Jahre bereits von den Schädlingen befallen waren, stehen in frischem Laub und sind für die Zukunft gerettet. Der Kern des bosnischen Produktionswesens ist aber ganz intakt geblieben.

Sehr begierig darf man sein, wie sich heuer das neue Dörrprodukt auf dem bosnischen Marke repräsentieren wird, das man mit französischen Apparaten in Bosnien selbst erzeugt. Bekanntlich hat die Regierung schon im vorigen Jahre begonnen, Zwetschendörröfen aus Frankreich in Bosnien einzuführen. Nach eingehenden Studien in Südfrankreich, speziell auf dem Zentralzwetschenmarkt Agen in den Hauptproduktionsgebieten des Departements Lot et Garonne, hat sich die bosnische Regierung für die Dörrapparate von Cazeville-Vacan entschieden, welche sich besonders durch ihre

aufserordentliche Zuverlässigkeit zur Erzielung einer genau regulierten, gleichmäßigen Temperatur, geringen Feuerungsbedarf und prompte Dörreleistung auszeichnen sollen. Die ersten Versuche haben in Bosnien voriges Jahr mit zehn solchen Apparaten begonnen, deren Aufstellung der Erfinder Mr. Cazeville selbst an Ort und Stelle vornahm, während eine Anzahl französischer Zwetschendörtrer unter der Leitung des Mr. Soubeyron aus Billeneuve die bosnischen Produzenten praktisch in der Handhabung der Apparate unterrichteten. Die bosnische Zwetsche zeigte sich außerordentlich geeignet für das neue Dörreverfahren und lieferte in den großstückigen Qualitäten ein Produkt, welches nach dem Urtheil der französischen Experten der Primaware von Agen gleichkommt.

Thatsache ist, daß die bosnische Zwetsche, welche ihre natürliche Superiorität auch schon bisher, bei Anwendung des einheimischen Dörreverfahrens stets eine höhere Notierung als der serbischen Konkurrenzware verschafft hatte, alle Vorzüge des französischen Produktes besitzt, vor demselben aber auch noch einen merklich höheren natürlichen Zuckergehalt voraus hat.

Auf Grund der vorjährigen erfreulichen Erfolge hat nun die Regierung heuer eine größere Anzahl von französischen Dörrapparaten in Bosnien einführen lassen; sie werden auf Landeskosten angeschafft, an den geeignetsten Zentren, und zwar zumeist im eigentlichen Zwetschenproduktionsgebiete der Bosavina aufgestellt, gegen ratenweise Abzahlung den Gemeinden zur unentgeltlichen Benützung für die Landwirte überlassen. Außerdem haben aber auch schon einige größere Grundbesitzer auf eigene Kosten Dörröfen direkt bezogen.

Im ganzen werden heuer in Nordbosnien 31 Apparate System Cazeville funktionieren, unter welchen auch die gehörige Anzahl von Trieuren zum Sortieren der Ware in Thätigkeit kommt. Auch diese Trieure sind französischer Provenienz, und zwar hat die bosnische Regierung das System Descazes zur Einführung gebracht.

Der bosnische Markt wird somit heuer mit ziemlich beträchtlichen Quantitäten von französisch gedörrter Ware auftreten, und wir möchten unsere Handelskreise hierauf umsomehr aufmerksam machen, als nach den letzten Meldungen auch der französische Markt, angesichts der dort zu erwartenden minderwertigen Zwetschenernte, sich bereits lebhaft für den direkten Bezug der Prunes de Bosnie interessieren soll, welche ja bereits unlängst in einem Artikel der „Revue des deux Mondes“ als eine gefährliche Konkurrenzware für französische Pflaumen bezeichnet worden sind.

Erntebericht aus Württemberg.

Auf Grund der Ernteberichte aus Württemberg ergibt sich, daß die Ernte der Äpfel eine mittelmäßige, der Birnen fast eine gute, der Zwetschen eine mittlere bis gute, desgleichen der Pflaumen, der Kirsch-

eine gute und der Aprikosen eine mittlere bis gute ist. Da die Äpfel hier zu Lande die Hauptrolle spielen, so müssen ohne Zweifel zur Deckung des Bedarfes heuer wieder ziemlich große Mengen von auswärts bezogen werden.
(W. W. f. L.)

Ausstellungen und Obstmärkte.

Vom 3.—4. Oktober 1891 findet in Budapest eine Landesobstausstellung sowie eine Ausstellung für Obst- und Küchengarten-Produkte statt. Für die Rubriken: Äpfel und Birnen, Steinobst, Tafeltrauben, sonstige Obstgattungen und Küchengarten-Produkte sind nur inländische Bewerber zugelassen, die Abteilungen: Obst- und Gemüse-Konserven, Geräte u. jedoch haben internationalen Charakter.

Anmeldungen sind zu richten an das Sekretariat der ungar. Landesgartenbau-Gesellschaft (Budapest, Kronprinzengasse Nr. 16).

In Weimar findet am 8. Oktober ein Obstmarkt statt.

Für den vom Märktischen Obstbauvereine in den Tagen vom 29. September bis 1. Oktober in Berlin veranstalteten Obstmarkt (Obstbörse) sind bereits Proben von vielen Tausend Zentnern Obst aus allen Teilen Deutschlands angemeldet.

Auch seitens der Obsthändler wird diesem Unternehmen ein großes Interesse entgegengebracht, wie aus zahlreichen, an den Geschäftsführer des Obstmarktes (Obstbörse), Obergärtnern C. Junge, Berlin NW 21, Spenerstr. 47, gerichteten Anfragen hervorgeht.

Die Obstkäufer finden auf diesem Markte bemusterte Angebote von allen Sorten und allen Qualitäten Obst zusammen gebracht. Sie haben also den großen Vorteil, das für sie passendste auszuwählen zu können, ohne kostspielige, häufig vergebliche Reisen nach den verschiedenen Produktionsorten machen zu müssen.

Alle intelligenten Obstkonserven- und Obstweinfabrikanten, Obstgroßhändler u. werden sich, deshalb hier zusammenfinden.

Von Neustadt a. d. S. geht uns die Nachricht zu, daß daselbst am 11., 12. und 13. Oktober d. J. eine Obstausstellung stattfindet.

Mitteilungen.

Obstimport. (Aus Bulletin d'Arboriculture.) Australien, Tasmanien und Neuseeland widmen sich lebhaft der Kultur des Apfel- und Birnbaums sowie der Ausfuhr der erzeugten Früchte nach Europa und Amerika. Dieselben werden mit äußerster Sorgfalt verpackt.

Naturngemäß müssen auch die Früchte an den Ort ihrer Bestimmung vollkommen wohl erhalten gelangen.

Die besten der importierten Sorten sind von Äpfeln: Cog'Orangen Bepving, Ribston Bepving und Goldreinecke von Bleenheim; von Birnen: Beurré gris, Bezy de Chaumontel, Nelis d'Hiver und Doyenné du Comice. Bestimmte Gefässe, wo die Temperatur stets 4—5 Grad beträgt, sind auf den Schiffen reserviert und die Früchte gelangen nach Europa im Juni, wann gerade die Nachfrage am stärksten ist.

Litteratur.

Dörrkäselein für den kleinen Haushalt. Anleitung zum Trocknen von Obst und Gemüse auf der Schenkensimer Herdbörre nebst Schlusswort über die Verwendung der Dörrgemüse in der Küche. Mit 8 Abbildungen. Von H.

Mertens, Banberlehrgärtner für den Regierungsbezirk Wiesbaden. Preis 1 Mark. Druck und Verlag von Rud. Weichold & Comp. in Wiesbaden 1891.

Das Dörren gehört zu denjenigen Verwertungsarten des Obstes, bei welchen durch Unvorzüglichkeit in Handhabung der Dörre, und überhaupt bei Mangel an rationaler Methode, die ganze Rentabilität in Frage gestellt sein kann. Vorliegendes Dörreibüchlein giebt in kurzer Form genaue Auskunft über alle Punkte welche beim Dörren des Obstes beachtet werden müssen und wird deshalb jeder Hausfrau, welche ihren Vorrat an Dörrobst sich selbst zu beschaffen gedenkt, eine willkommene Erscheinung auf dem Gebiet der Gartenbau-literatur sein. Es ist deshalb dieses Büchlein für den Hausgebrauch sehr zu empfehlen.

Leitfaden für den Unterricht in der landwirtschaftlichen Pflanzenkunde an mittleren, bezw. niederen landwirtschaftlichen Lehranstalten. Von Dr. C. Weber, Lehrer der Naturwissenschaften an der landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Hohenweßel, Holzheim. Stuttgart, Verlag von Eugen Ulmer. Preis 2 Mk. 40 Pf.

Trotz des Ueberflusses an botanischen Lehrbüchern allgemeinen Inhalts war bislang für den naturwissenschaftlichen Fachlehrer einer landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Lehranstalt die Wahl eines passenden Buches in die Hand der Schüler keine leichte Sache. Es liegen für den Landwirt auf botanischem Gebiet Bedürfnisse in ganz bestimmter Richtung vor; mehr von Nutzen ist für ihn ein klares Verständnis der Lebensvorgänge in der Pflanzenwelt, als weitläufige systematische Kenntnisse. Außerdem pflegt an den Lehranstalten die Zeit für theoretischen Unterricht etwas knapp bemessen zu sein, so daß nach jeder Richtung ein scharfes Abgrenzen des Lehrstoffes geboten erschien. Der durch sein Lehrbuch der landwirtschaftlichen Chemie hinlänglich bekannte Verfasser hat es auch hier verstanden, unter Vermeidung jeglichen unnützen Ballastes, insbesondere auch aller unnötigen Fremdwörter, die gestellte Aufgabe mustergültig zu lösen. Von der Entwicklung der Gartenbohne ausgehend, werden uns im ersten Abschnitt die für den Landwirt wichtigen Teile der allgemeinen Botanik sowie die wichtigsten Thatsachen der Biologie behandelt. Einfache, sehr anschauliche Abbildungen, meist von der Hand des Verfassers selbst, unterstützen den Text. Der zweite Abschnitt handelt vom inneren Bau der Pflanzen und gerade hier tritt der Hauptvorzug des Buches, seine Klarheit der Darstellung deutlich hervor. Der dritte Teil über das Leben der Pflanze dürfte dem Schüler wirklich ein anschauliches Bild der betreffenden Vorgänge geben, da die an sich ja zum Teil verwickelten Verhältnisse unter Vermeidung alles Eingehens auf noch „schwebende“ Fragen übersichtlich und klar in ihrer gegenseitigen Abhängigkeit und Wechselwirkung geschildert sind. Die notwendigen Versuche sind deutlich beschrieben, und können auch in der einfachsten eingerichteten Lehranstalt angestellt werden. Der vierte und letzte Abschnitt gibt einen Ueberblick über das natürliche System der Pflanzen, wobei nur die landwirtschaftlich wichtigen Gewächse eine eingehendere Behandlung erfahren. Die in der Vorrede hervorgehobene Notwendigkeit, dieses Kapitel auf Exkursionen und in botanischen Gärten zu studieren, rechtfertigt das Fehlen der Abbildungen.

Das ganze Werk trägt den Stempel reicher pädagogischer Erfahrung und gründlichen Verständnisses für die botanischen Bedürfnisse des Landwirts. Die klare, zu selbständigem Nachdenken anregende Formulierung des Textes, insbesondere die sich jedem Abschnitt anschließenden Fragen machen das Werk zu einem Lehrbuch ersten Ranges, nicht sowohl für die Hand des Schülers einer Lehranstalt, sondern auch zum Selbststudium. Möge das Buch eine wohlverdiente weite Verbreitung finden.

Ende September d. J. soll bei R. de Terra in Berlin W. 57, Alvenslebenstr. 4, erscheinen, worauf die Herren Interessenten jetzt schon aufmerksam gemacht werden:

Allgemeines Gartenbau-Adressbuch für das Jahr 1891/1892, enthaltend alle (circa 20 000) Baumschulen, Blumen-, Pflanzen- und Samenzüchtereien (Kunst- und Handelsgärtereien) und Handlungen, Bouquet- und Kranzbinderieen, Kaktusbouquetfabriken, Rosenschulen u. s. w. Deutschlands, Oesterreich-Ungarns, Luxemburgs und der Schweiz nach Originalangaben.

Ca. 600—700 Seiten in Lexikonformat, gebunden. Subskriptionspreis vor Erscheinen 4 M. (Nach Erscheinen wird der Preis auf 6 M. erhöht werden.)

Personalnachrichten.

Eduard Begold, königl. prinzl. niederländischer Park- und Gartendirektor a. D., starb am 10 August in Blasewitz bei Dresden in einem Alter von 77 Jahren.
J. B. Brugger, Direktor der Obst- und Gartenbauerschule in Bausen, erhielt vom Großherzog von Baden das Ritterkreuz II. Klasse des Ordens vom Fähringer Löwen.

Deutscher Pomologenverein.

Änderungen in der Mitgliedschaft.

a) Neu eingetretene Mitglieder:

Dreßler, in Dalldorf, (Regbez. Potsdam).
Ebbus, Kantor in Beesenlaublingen (Saalkreis).
Mittli, Edmund, Advokat in Körmen (Ungarn).
Pimper, Joseph in Geßzt, Comitat Bihar (Ungarn).
Strube, Friedr., in Deesdorf b. Gröningen (Kr. Ochersleben).
Boerckel, Albert, Handelsgärtner in Eilenburg (Regbez. Merseburg).
Besche, C., Kaufmann in Quedlinburg.
Winkler, Hubert, in Heinzendorf bei Gannsdorf, Mähren (Oesterreich).

b) Ausgetreten sind:

Burchard, Helene, geb. Burchard, in Doberan (Mecklenburg).
Gräve, L., Baumschulbesitzer in Rehlem a. Rh.
Huch, J. B., Privatier in Suderode a. Harz.
Lunge, Major a. D. in Greiffenberg (Schlesien).
Manginger, Joseph, Baumschulbesitzer in Vornbach b. Neuhaus a. Inn.
Moriz, C. L. F., Obergärtner in Elmarsshofen b. Wolfhagen (Regbez. Cassel).
Urbanstki, Lehrer in Pleschen, (Regbez. Bosen).
Kokietnica und Umgegend, Bez. Bosen, Landw. Lokal-Verein. Adr.:
Major a. D. Endell, Vorsitzender, in Metz b. Kokietnica.
Straelen, Rheinland, Landwirtschaftl. Kasino. Adr.: Joh. Linßen.

c) Durch Tod abgegangen:

Herzig jr., Heinz, in Gersthof b. Wien.
Hock, Georg in Klosterneuburg b. Wien.

Versammlung der Sektion Anhalt und Provinz Sachsen zu Quedlinburg am 30. August 1891 im Saale des Hotel „Goldenes Lamm“.

Eröffnung der Versammlung 4^{1/2} Uhr durch den Vorsitzenden Dr. Meyer-Halle a./S.

Der Vorsitzende begrüßt die Versammlung und heißt die aus Quedlinburg und Umgegend erschienenen Gäste willkommen. Übergehend zum ersten Punkt der Tagesordnung „Bildung von Ausschüssen“, legt er die Arbeiten, welche die Ausschlußmitglieder in ihren Bezirken vor-

zunehmen haben, klar, und weist darauf hin, daß dem Obstbau Mittel und Wege geschaffen werden müßten, um das Obst in rohem sowie konserviertem Zustande bestens zu verwerten. Die Mitglieder der Ausschüsse hätten mit dem heutigen Tage die Verpflichtung übernommen, die Obstbau treibenden Leute ihrer Heimat betreffs der Pflege der Obstbäume zu unterstützen, für die vorhandenen guten Früchte ihnen den besten Absatzweg zu zeigen und die schlechten untauglichen Sorten durch wertvollere, vom Vereine empfohlene zu ersetzen. Redner führt ferner aus, daß man in Deutschland nach dem dreißigjährigen Kriege bis zur Mitte unsres Jahrhunderts den Obstbau nur als Sport d. h. sogenannte Sortenjägerie betrieben und erst in neuerer Zeit den wahren Nutzen in volkswirtschaftlicher Beziehung erkannt hätte.

Die Liste der Anwesenden zeigt 36 Mitglieder.

Vorsitzender: Es ist nötig zur weiteren Organisation zwei Abteilungen zu bilden, und sind auf Einladung des Vorstandes folgende Herren zusammengetreten:

1. Ausschuß für Obsthandel und Obstverwertung.

Friedrich, Pastor, Trebnitz Saalkreis, Vorsitzender; Vinkau, Baumgärtner, Geuz b. Cöthen; Günther, Obergärtner, Poplitz b. Belleben; Herrmann, Baumschulenbesitzer, Zeitz; Borkel, Albert, Baumschulenbesitzer, Eisenburg; Heitmann, Baumschulenbesitzer, Salzwedel; Schilbhauer, Gärtnerbesitzer, Wittenberg, zweiter Vorsitzender; Meinecke, Pastor, Klitzschen b. Torgau.

2. Ausschuß für Sortenkunde unter Berücksichtigung des Baumschul- und Anpflanzungswesens.

Kiesewetter, Baumschulenbesitzer, Genßin; Böttcher, Br. Baumschulenbesitzer, Annaberg, Bez. Halle; Rawald, Pastor, Bornum b. Zerbst; Hooff, Garteninspektor, Cöthen i/M., Vorsitzender; Krütgen, Landschaftsgärtner, Halle a/S.; Böhus, Kantor, Beesenlaublingen; Beyme, Bechau b. Magdeburg; Thomas, Handelsgärtner, Salzwedel; Schwärdt, Baumschulenbesitzer, Burg b. Magdeburg; Eichler, Hofgarteninspektor, Bernigerode.

Die Herren Vorsitzenden teilen der Versammlung die Bildung der Ausschüsse, welche schon vorher stattgefunden hat, mit, und in welcher Weise das gesteckte Ziel zu erreichen sei, indem sie versprechen, ca. 3 Wochen vor der nächsten Versammlung dem Vorstande die eingezogenen Berichte zu überreichen.

Vorsitzender: Es liegen noch zwei Anträge unseres Schriftführers des Herrn Krütgen-Halle vor, über welche die Versammlung beschließen möge.

1. „Anträge, welche in einer Versammlung erledigt werden sollen, müssen spätestens 14 Tage vor derselben dem Vorstande schriftlich gestellt werden, damit die wichtigsten noch rechtzeitig veröffentlicht werden können.“

2. Um die in den einzelnen Bezirken vorhandenen Lokalorten näher kennen zu lernen, werden die verehrlichen Mitglieder höflichst gebeten, zu unseren Versammlungen aus dem Gebiete der Sektion brauchbare Früchte behufs Erforschung und Beurteilung ihres Wertes und ihrer Verwendbarkeit mitzubringen und zwar von jeder Sorte, wenn thunlich, 6 normale Früchte.

Welche Anträge werden ohne Debatte einstimmig angenommen.

Hiermit ist der geschäftliche Teil der Sitzung erledigt und wird das Wort zunächst dem Herrn Garteninspektor Hooff-Cöthen zu seinem Vortrage „über Aufstellung eines Normalfortimentes“ erteilt.

Derselbe weist auf die bei Aufstellung eines solchen Sortimentes maßgebenden Motive hin, welche er bereits in Cöthen und Magdeburg näher erörtert hatte.

Redner schlägt im allgemeinen 26 Sorten Äpfel vor, in engerer Wahl nur 13 und empfiehlt dieselben zum Anbau an Wegen und in Obstplantagen. Von den Birnen werden 20 Sorten im allgemeinen und 10 in engerer Wahl erwähnt.

Die 13 Apfelsorten sind:

Grabensteiner, Brinzenapfel, Reimette Champagner, Pantapfel Danziger, Char-Iamobsch, Reimette Landsberger, Reimette Baumanns, Reimette Harberts, Pepping Parkers, Barmaine W. Gold, Reimette große Kaffeler, Eiserapfel, Fürstenapfel grüner.

Die 10 Birnenforten sind:

Butterbirne Diels, Butterbirne Biegels, Butterbirne Colomas Herbst, Herrenbirn Eberens, Sommerdorn punkt., Christbirne Williams, Butterbirne Napoleons, Gute Graue, Gute Louise v. Abranches, Boscs Flaschenbirne.

Nun folgt eine Zusammenstellung erstens nach verschiedenen Lagen- und Bodenverhältnissen. zweitens in Bezug auf die Formen des Zwergobstes und drittens in Bezug auf die Verwendbarkeit als Tafel- oder Wirtschaftsobst. Ueber diese Abtheilungen wird im einzelnen nicht beraten, sondern die Wichtigstellung derselben dem Ausschuss für Sortenkunde zc. übertragen. Mit kurzen Worten beendet Herr Hooff seinen von Fleiß, Ausdauer und reicher Erfahrung zeugenden Vortrag, indem er erklärt, den Ergänzungsband zum Jahrbuche der deutschen Landwirthschaftsgesellschaft von H. Göthe, worauf hingewiesen wurde, seiner Arbeit zu Grunde gelegt zu haben.

Friedrich-Arbnitz vermischt bei den vorgeschlagenen Sorten Wirtschaftsobst in guten Sorten, er empfiehlt eine Sorte, die dem Grabensteiner sehr ähnlich sieht.

Böttcher-Maundorf unterstützt die Meinung und wünscht „Gelber Edelapfel mit aufzunehmen.

Schwerdt-Burg empfiehlt als eine sehr verbreitete Lokalsorte den Halberstädter Jungfernapfel.

Hooff-Göthen betont, daß Wirtschaftsprüchte ersten Ranges mit im Sortiment vertreten seien, sie sind aber als solche noch nicht bekannt genug. Er empfiehlt in dieser Richtung als Zusatz zu den Birnen die Schnakenburger Winterbirne.

Schwerdt-Burg nennt als gute Kochbirne die vielfach beliebte Baronsbirne.

Vorsitzender bittet nicht zu weit zu gehen, da es gerade die Aufgabe der Versammlung sei, sich zu beschränken, aus einem großen Sortiment von guten Sorten nur die wertvollsten herauszunehmen.

Spillecke-Schwanebeck teilt mit, daß der Jungfernapfel nicht etwa gleichbedeutend mit dem purpurroten Cousinot sei, seinen Namen habe er von Prof. Engelbrecht, welcher ihn als Halberstädter Jungfernapfel beschrieb.

Fahlbiedel-Queblinburg empfiehlt den Jungfernapfel auch, derselbe wird in der Umgegend von Queblinburg sehr viel gezogen.

Hierauf wird das Wort Herrn Baumschulenbesitzer Böttcher-Maundorf zu seinem Vortrage „Anpflanzung, Schnitt und Pflege der Obstbäume erteilt.

Kebner unterstützt seinen mit spannender Aufmerksamkeit aufgenommenen Vortrag durch praktische Demonstrationen an einem tabellofen Birnenhochstamme und mehreren schönen, regelmäßigen Zwergformen. Nachdem die Bildung des Stammes und der Wurzel besprochen, erwähnt der Vortragende den oft fehlerhaften Schnitt der letzteren und zeigt den richtigen Wurzelschnitt. Der Kronenschnitt dagegen wird nach seiner Ansicht im ersten Jahre so ausgeführt, daß man den Mitteltrieb etwas länger, die Seitentriebe aber auf die Hälfte ihrer Länge verkürzt, man schneidet in den ersten Jahren auf Holz, d. h. man sucht die Bildung des Kronengerüstes zu befördern. Dasselbe geschieht bei den in leichtem Boden stehenden Bäumen, weil derselbe die Bildung von Fruchtholz übermäßig begünstigt. Im zweiten und dritten Jahre erfolgt derselbe Rückschnitt. Bei der Anpflanzung werden Baumlöcher von 1—1½ m Tiefe und Breite hergestellt und die ausgeworfene schlechte Erde durch guten Mutterboden oder Komposterde ersetzt. Der Pfahl darf nur bis zum Anfang der Krone reichen; als Bindematerial verwendet man am vorteilhaftesten Kokosfaserstricke. Ferner wird erwähnt, daß es vorteilhaft ist, den Pfahl an die Südseite des Stammes zu stellen, damit letzterer nicht durch die Sonne leidet. Die beste Zeit zum Pflanzen ist im trockenen Boden der Herbst,

im feuchten, schweren, das Frühjahr, und hat man den Baum nach der Pflanzung tüchtig anzuschlemmen und um ein Austrocknen zu verhüten, die Baumscheibe mit kurzem Mist zu bedecken. Redner empfiehlt als Entfernung für Äpfel 10—12 m, für Birnen und Süßkirschen 10 m, für Kirschen und Sauerkirschen als Zwischenpflanzung 5—6 m.

Bei der Formobstzucht kommt es hauptsächlich auf die richtige schwachwüchsigte Unterlage, auf den rechtzeitigen Rückschnitt im Sommer, das sogenannte Entspitzen, und auf den Fruchtholzschnitt im Herbst, September und Oktober an.

Mit der Mahnung zum Anpflanzen der richtigen Sorten schließt Herr Böttcher seinen sehr interessanten Vortrag.

Libus-Beerenlaublingen fragt, warum das Fruchtholz am Hauptleitzweige zwischen den Etagen der Formobstbäume stehen müsse, er schneide diese Zweige bei seinen Bäumen nicht am Stamme weg, es sehe dies viel schöner aus.

Krütgen-Halle erklärt, daß diese Zweige zum Schutze des Stammes gegen die Sonne gezogen werden und hauptsächlich die Leitzweige der Pflanze vor dem Gummiklusse schützen sollen.

Hierauf wird das Wort dem Herrn D. Besche-Dueblinburg zu seinem Vortrage „über Beerenobstweine“ erteilt.

Der Vortragende betont zunächst die reine gesundheitsfördernde Beschaffenheit der Obstweine im Vergleich mit den oft gefälschten ausländischen Beerenweinen. Leider ist er bei Einkauf des Rohmaterials immer noch auf Händler angewiesen und bekommt deshalb vorwiegend geringe Ware, wenn Obstmärkte bestanden, wäre es bedeutend besser. Auf der Beerenweinausstellung in Paris habe ein Johannisbeerwein aus Van Diemensland den ersten Preis erhalten. Die bessere Gesellschaft müßte in der Verbreitung des Beerenobstweines vorangehen, aber es bestände ein noch unbefiegtes Vorurteil, weil das Publikum oftmals durch schlechte Produkte betrogen sei. Die meisten Aussichten auf Erfolg habe der Heidelbeerwein, welcher vom echten Bordeauxwein sehr wenig zu unterscheiden sei. Letzterer wird sehr viel gefälscht durch Sauerkirschsäfte, Korinthen und Rosinen, von welchen ganze Schiffsladungen in Marseille und Bordeaux ankommen. — Redner ermahnt alle Grundbesitzer zur Anpflanzung der vom Vereine empfohlenen geeigneten Sorten von Obst und Beerenobst.

Die Bereitung eines guten Johannisbeerweines sei ungefähr folgende: Um einen garantiert reinen Wein zu erhalten, werden Johannisbeeren von verschiedenen Sorten zweimal gemahlen und gepreßt und mit Wasser und Zucker verfezt. Die normale Gärung muß bei 15° R. vor sich gehen, die Zeit der Nachgärung beträgt 2—2½ Monat. Der Alkoholgehalt sei 13—16%; Apfelwein ist wegen seines geringen Alkoholgehaltes vorsichtiger zu behandeln.

Auf die Anfrage des Herrn Hanisch-Wittenberg nach dem Quantum der einzelnen Juthaten, bedauert Herr Besche mit genauen Zahlen augenblicklich nicht dienen zu können.

König-Webbersleben teilt folgendes mit: Auf 6 Mezen Johannisbeeren kommen 13 Pfd. Zucker und 16¼ l Wasser.

Hooff-Witten erwähnt noch ein Färbungs- und zugleich Fälschungsmittel der französischen Weine, nämlich die aus Amerika stammende Kermesbeere.

Vorsitzender Dr. Heyer-Halle spricht im Namen der Versammlung den drei vortragenden Herren den herzlichsten Dank aus und schließt mit der Bemerkung, daß als nächster Versammlungsort Wittenberg gewählt sei, um 7½ Uhr die Versammlung.

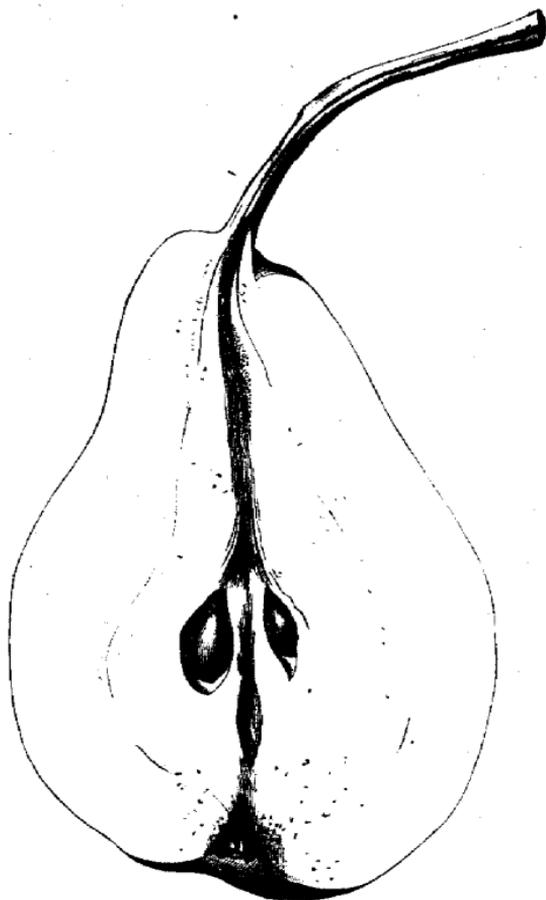
Herr Obergärtner Fahlbied ladet alle Herren zur Besichtigung der Gärtnerei des Herrn Mette auf den folgenden Tag ein.

Halle a. S. den 14. Sept. 1891.

Paul Krätgen,
Schriftführer.

Bronzierte von Enghien.

Halbbutterbirn XI 3 a **† =. Eine längliche, berostete Winterbirn mit offenem Kelch. Sehr gute Tafelbirn.



Bronzierte von Enghien. (Nr. 944.)

Heimat und Vorkommen. Herr J. de Jonghe in St. Gilles fand diese Sorte bei einem Besuche im Jahre 1853 in dem Garten des Herrn Paternoster zu Enghien vor, der Baum stammte aus einer Ausfaat von Kernen der Beurré d'Arenberg (Apheline d'Enghien). Nach den Angaben des Besitzers konnte der Baum ein Alter von 40—50 Jahren haben.

Litteratur und Synonyme: Pomologische Monatshefte 1869. pag. 166. Guide pratique pag. 88.

Gestalt und Größe: ziemlich große, birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich mit schräg stehender Fläche stumpf zuspitzt, nach dem Stiele zu macht sie sanfte Einbiegungen. Länge : Breite = 79 : 56.

Kelch: offen, kurzblättrig hornartig in einer flachen Einseitung sitzend.

Stiel: dünn, holzig, braun, meist stark zur Seite gebogen.

Schale: etwas dick, etwas heulig, vom Baum blaßgrün, fast ganz mit braunem, bronziertem Roste bedeckt, zur Zeit der Reife wird die Grundfarbe zitronengelb, und der Rost nimmt eine noch stärker ausgesprochene bronzierte Färbung an, zwischen dem Rost bemerkt man hier und da einige Streifen von Rote.

Fleisch: weiß, fest, saftig, halbschmelzend, von angenehmem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: meist vollachsig, Kammern klein und eng; Kerne groß, kaffeebraun.

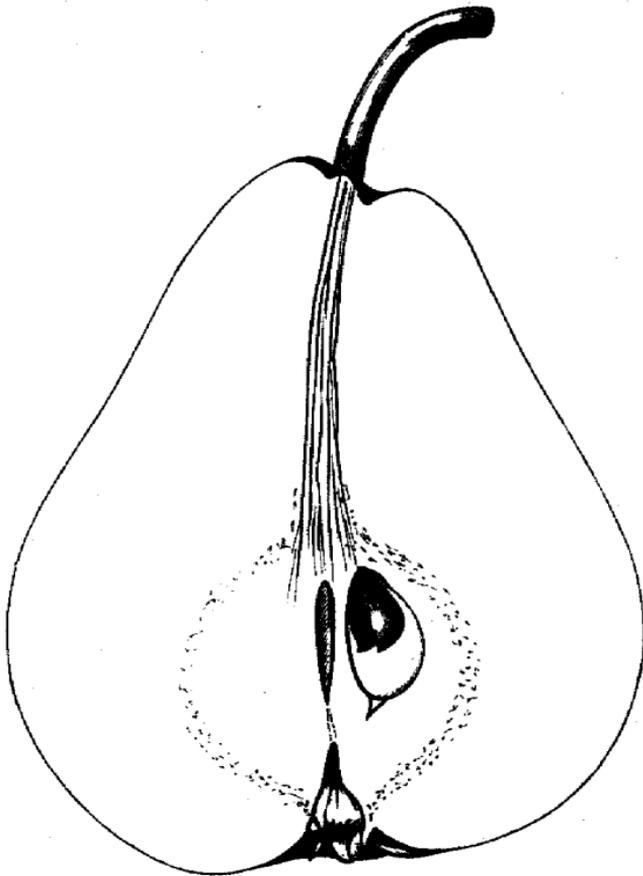
Reife und Nutzung: Ende November, hält sich oft bis Februar. Eine ausgezeichnete, sehr zu empfehlende Winterbirn.

Der Baum wächst mittelstark, macht schöne Pyramiden und ist äußerst fruchtbar.

Das Original der Abbildung stammt aus dem Muttergarten des Pomologischen Instituts zu Neutlingen.

Uccler Marie Luise.

Butterbirn VII. 1, (3) b. = Eine längliche Herbstbirn, teils grundfarbig, teils be-
rostet, mit halboffenem Kelche. Eine vorzügliche Tafelbirn.



Uccler Marie Luise (Nr. 945.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte bezog Herr Präsident Griepenkerl in Braunschweig durch die dortige Landesbaumschule von Simon Louis in Metz. Sie hat seit 1877 als Spalier auf gut kultiviertem, etwas feuchtem Sandboden jährlich, wenn auch nicht gerade reichlich, ge-
tragen. Nach Downing ist diese Sorte aus einem Kerne der Marie Luise
von Gambier in dem Dorfe Uccle bei Brüssel erzogen.

Litteratur und Synonyme: Pomol. Monatsheft, Jahrg. XI,
pag. 1.; Guide Prat. pag. 65. Mas III pag. 481.

Gestalt: bauchig birnförmig, oft mehr keg- bis eiförmig.

Länge : Breite = 88 : 78, Bauch $\frac{1}{2}$ zum Kelch hin. Kelchwölbung flachrund, nur bei sehr großen, langen Früchten etwas abnehmend rund, nach dem Stiele zu meistens nur eine flache Einbiegung und stumpfe Spitze.

Kelch: halboffen, grünlichgelb, schwach wollig. Blättchen am Grunde etwas verwachsen und fleischig, übrigens blattartig, wenig lappförmig gefaltet, aufrecht, mit mäßig langer, nach außen gebogener Spitze. Einlenkung mäßig tief, ziemlich weit, zwischen Erhabenheiten, welche unregelmäßig und flach, doch deutlich über die Frucht laufen.

Stiel: holzig, gut mittel dick, 15–30 cm lang, oft etwas gebogen, auch schräg neben einem Fleischwulst, bräunlich, mit vereinzelt kleinen Lentizellen, in kleiner beuliger Höhle.

Schale: fein, nicht körnig, glatt, gelblichgrün bis grünlichgelb. Punkte zahlreich, mäßig dick, oder auch sternförmig, braun. Anflüge, selbst Überzüge von Kost häufig, meistens aber Kostfiguren. Die Frucht welkt nicht und hat sehr wenig Geruch.

Fleisch: hellgelblich weiß, fein bis ziemlich fein, wenig körnig, fast butterhaft, saftvoll. Geschmack etwas gewürzt, fein herbe, sauft weinig, vorherrschend süß.

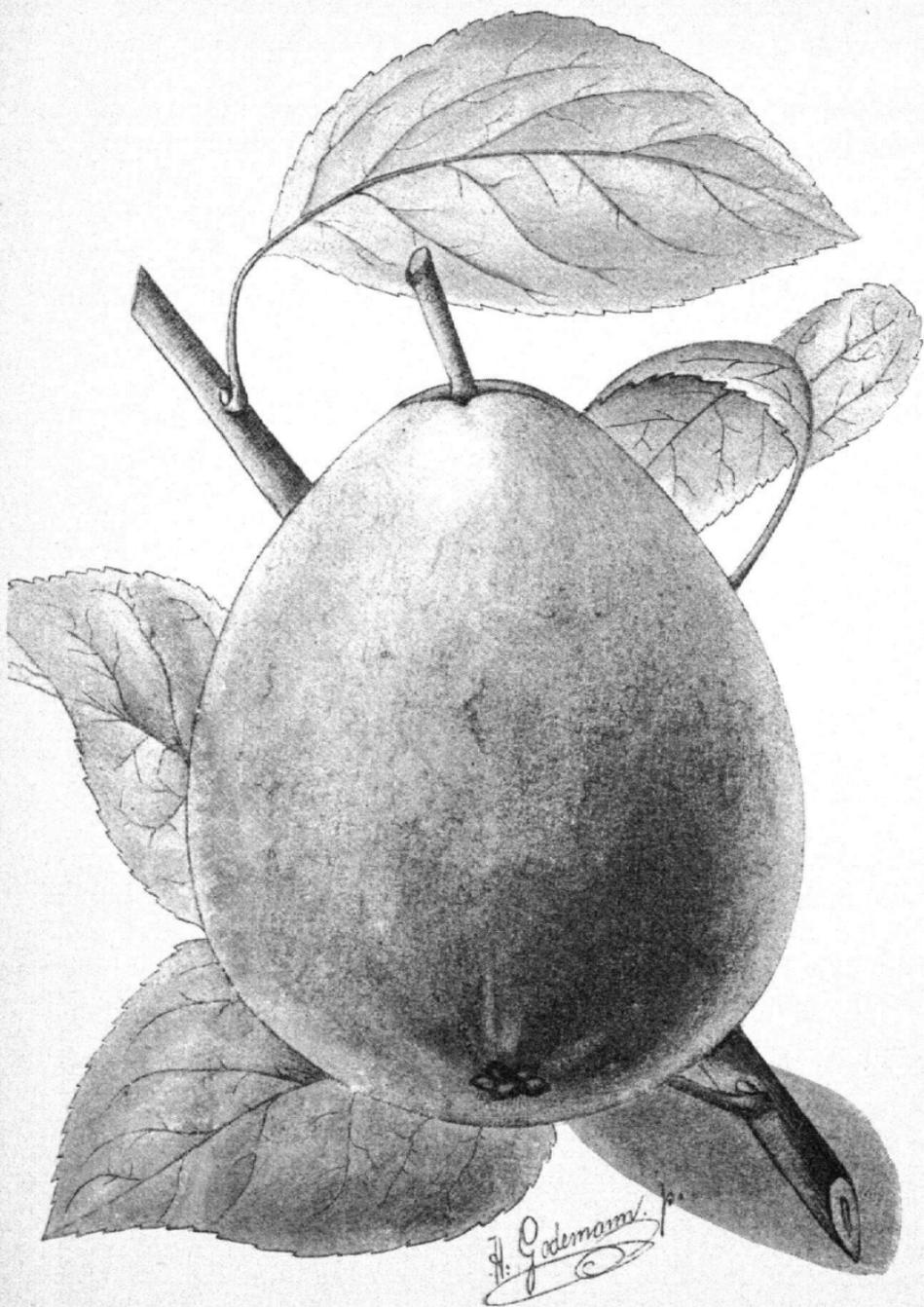
Kelchröhre: ein breiter abgestutzter Kelch. Staubfäden an der Basis der Blättchen angeheftet. Stempel dick, sich erst in der Hälfte teilend.

Kernhaus: durch feine Körnchen bezeichnet, rundlich, Kammern einuschelförmig, meist mit Anhängseln, kaum etwas absteigend. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne länglich eiförmig, mit Knöpfchen, braun, oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: Mitte Oktober bis Anfang November, selten bis gegen Mitte November. Dürfte durch ihre Größe und Güte für Zwergstamm Liebhaber finden.

Baum: wächst im Neutlinger Muttergarten kräftig, schön pyramidal, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte, ist hier sehr fruchtbar und eignet sich sehr gut für Zwergformen.

Vorstehende Beschreibung von Medizinalrat Dr. Engelbrecht ist den Pomologischen Monatsheften entnommen.



Beurré Gambier.

Beurré Gambier.

Von C. Mathen-Berlin.

Mit schwarzer Abbildung.

Obgleich diese Birne wenig bekannt ist, möchte ich die Liebhaber guter, später Tafelbirnen (Februar-März) doch auf dieselbe aufmerksam machen, um Anbauversuche mit derselben anzustellen. Sie wurde von Mr. Gambier in Rhode Sainte-Genève bei Brüssel erzogen.

Der Baum verlangt Wildling-Unterlage oder Zwischen-Beredelung auf eine kräftig treibende Art (Pastoren, Faminette, Hardy etc.), da er auf Quitte unmittelbar nicht gedeiht, oder wenigstens, selbst in guten Böden, nicht in dem Maße, um genügend den an ihn gestellten Anforderungen zu entsprechen, wogegen er auf Wildling-Unterlage hübsche Pyramiden und Spindeln bildet, welche sich durch baldige, beständige und reiche Fruchtbarkeit auszeichnen, und auf welchen die Früchte sich hierauf gut und schönfarbig ausbilden. Der Wuchs ist ein mittelkräftiger und von Natur pyramidenförmig, weshalb der Baum der Hilfe des Messers wenig bedarf, um diese Form zu erlangen. Die Sorte ist für den Fruchtgarten sehr passend, doch ist sie auch für das offene Baumfeld unter gewissen Bedingungen sehr brauchbar, wenn etwas gegen die Winde und klimatischen Einflüsse geschützt. Die Frucht ist den Krankheiten und den Pilzen in keiner Lage unterworfen, wie z. B. die Winter-Dechantsbirne, da diese letztere Sorte leider in ihr nicht passender Lage und Boden sehr daran leidet, und deshalb sogar vielfach nicht zum Anbau geeignet ist, weshalb die Beurré Gambier den guten Winterbirnen an die Seite gestellt werden kann, und in Frankreich selbst, wie die Royale Vendée (Königsbirne aus der Vendée), eben ihrer Gesundheit und Härte gegen die Witterung wegen, der Winter-Dechantsbirne sogar vorgezogen wird.

Die Frucht ist mittelgroß, regelmäßig eiförmig oder bauchig birnförmig, ohne Erhabenheiten oder Beulen, und hat ihre größte Breite unterhalb der Mitte der Frucht zum Kelch hin; die Schale ist fein, vor der Reife grün, mit vielen kleinen bräunlichen Punkten und Kostfiguren. Bei der Reife, im Februar bis April, verschwindet die grüne Grundfarbe, um einem hellen Zitronengelb Platz zu machen, die Sonnenseite ist mehr oder weniger stark gebräunt und bei den Früchten, welche frei der Sonne ausgesetzt sind, geht die Bräune in lebhaftes Rot über, welches von dunkleren Streifen durchzogen wird. Der Kelch ist halb geschlossen, in einer seichten Einlenkung stehend; die Kelchblättchen sind aufrecht, steif, etwas nach innen gebogen; der Stiel ist mäßig lang, holzig, dünn, am Anheftungspunkte verbreitert, teils senkrecht in der Frucht, teils schief in einer kleinen Vertiefung sitzend; Fleisch weiß, fein, butterhaft, schmelzend, sehr saftig, süß, ähnlich im Geschmack der Weißen Herbst-Butterbirne.

Eine gute Sorte für den Fruchtgarten in kleinen Formen, wie bereits oben bemerkt, weniger für Massenkulturen im Baumfelde, da derselben hier die große Kraft und der flotte Wuchs der hierher gehörigen Sorten fehlt. Als Schnurbaum, in aufrechter, schräger und wagerechter Form würde sie sich sehr gut eignen, ebenso zur Topfkultur wegen ihrer frühen Tragbarkeit. Bestehende Frucht ist von einer Pyramide (achtjährig) in fruchtbarem, zuweilen überschwemmten Boden (Frucht muß spät gepflückt werden). Die Sorte ist beschrieben im Mas. Nr. 58 und Bulletin d'arboriculture 1890. 161. Aufgenommen im Cat. descriptif p. 124 der französischen pomologischen Gesellschaft.

Auswahl empfehlenswerter Kernobstsorten,

aufgestellt von der Lokalabteilung Koblenz-St. Goar des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen.

Die Lokalabteilung Koblenz-St. Goar des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen stellte, hauptsächlich auf Grund langjähriger Erfahrungen der Herren Büdecker-Boppard und Assenmacher-Kemperhof, nachstehendes Verzeichnis empfehlenswerter Apfel- und Birnsorten auf:

1. Für die Großkultur:

a) Apfel.

1. Weißer Astrakhan, besonders für Markt, für raue Lagen und mittelguten Boden.
2. Kabinettapfel (Karminechen), bes. für Markt und Küche, für freie Lagen anspruchlos an den Boden.
3. Spätblühender Taffetapfel, für Most; blüht anfangs Juni, für raue Lagen.
4. Wintergoldparmäne, bes. für Tafel, Markt und Most, fruchtbar für freie Lagen und mittelguten Boden.
5. Harberts ReINETTE, bes. für Tafel und Markt, Baum dauerhaft für freie Lagen und allerlei Bodenarten.
6. Schöner von Boskoop, bes. für Tafel; Baum regelmäßig tragbar, nicht empfindlich, für freie Lagen und guten Boden.
7. Parkers Pepping, bes. für Most, Baum sehr fruchtbar, für raue Lagen und alle Bodenarten.
8. Roter Bellefleur (Siebenschläfer), für Markt. Spätblühend, anspruchlos.
9. Baumanns ReINETTE, bes. für Markt, Baum sehr fruchtbar, für raue Lagen und mittelguten Boden.
10. Königlich Kurzstiel, bes. für Markt; Baum fruchtbar, spätblühend, für freie Lagen und kräftigen Boden.

11. Pariser Rambour-Keinette (Canada-N., Holländer-N.), für alle Zwecke; Baum trägt regelmäßig, für geschützte Lagen und kräftigen Boden.
12. Großer Rheinischer Bohnapfel, für Küche und Most; sehr fruchtbar für rauhe Lagen und kräftigen Boden.
13. Große Kaffeler Keinette, bes. für Markt, sehr fruchtbar, für alle Lagen und Bodenarten.
14. Roter Eijerapfel (Paradiesapfel), bes. für Markt, Baum starkwüchsig, sehr fruchtbar, Blüte unempfindlich, für rauhe Lagen und kräftigen Boden.

b) Birnen.

1. Johannisbirne (Lokalforte), bes. für Markt, Baum fruchtbar, für geschützte, warme Lagen.
2. Hannoversche Jakobsbirne, bes. für Markt, Baum sehr tragbar, für jeden Boden.
3. Williams Christbirne, bes. für Tafel, Baum sehr tragbar, für geschützte Lagen und trockenen Boden.
4. Gute Luise (g. L. v. Aranches), bes. für Tafel und Markt; Baum sehr fruchtbar, unempfindlich, für freie Lagen und gewöhnlichen Boden.
5. Bauersbirne (Lokalforte), bes. für Krautbereitung; Baum starkwüchsig, fast jährlich tragend, für alle Lagen und Bodenarten.
6. Gellerts Butterbirne, bes. für Tafel; Baum recht fruchtbar, für Haus- und Obstgärten.
7. Diels Butterbirne, für Tafel, Markt, Küche; für geschützte Lagen und etwas feuchten Boden.
8. Trockner Martin (Martinsbirne), Winter-Rochbirne; Baum mittelgroß, sehr tragbar, noch für Höhenlagen.
9. Ziegels Winterbutterbirne, von allgemeiner Verwendbarkeit; Baum sehr fruchtbar, unempfindlich, für kräftigen, etwas feuchten Boden.

2. Für Hausgärten und für Zwergformen:

a) Äpfel.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Weißer Astrakan — Juli; | 10. Wintergoldparmäne — Nov. März; |
| 2. Birg. Rosenapfel — August; | 11. Engl. Spitalkeinette — Nov. März; |
| 3. Pfirsichroter Sommerapfel — Aug.; | 12. Ananas Keinette — Nov. März; |
| 4. Charlamowski — Aug. Sept.; | 13. Goldkeinette von Hlenheim — Nov. März; |
| 5. Manks Küchenapfel — Septbr. Okt.; | 14. Cox Orangen-Keinette — Nov. März; |
| 6. Scharlachrote Parmäne — Sept. | 15. Orleans-Keinette — Dez. März; |
| 7. Kaiser Alexander — Okt.; | 16. Harberts Keinette — Dez. März; |
| 8. Roter Herbst-Galvill — Okt. Dez.; | 17. Parkers Pepping — Dez. März; |
| 9. Landsberger Keinette — Nov. Dez. | |

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 18. Ribston Pepping — Dez. März; | 24. Königl. Kurzstiel — Dez. Apr.; |
| 19. Batullenapfel — Dez. April; | 25. Gelber Bellefleur — Dez. Apr.; |
| 20. Parijer Hambour-R. — Dez. Apr. | 26. Schöner v. Voskoop — Dez. Apr.; |
| 21. Gäsdonker Reinette — Dez. Apr.; | 27. Werderische Wachkreinette — Jan. Apr.; |
| 22. Graue franz. Rein. — Dez. Apr.; | 28. Große Raffeler Reinette — Febr. Juni. |
| 23. Baumanns Reinette — Dez. Apr.; | |

Nro. 2, 10, 12, 19, 23, 24, 28 für Pyramiden. Nro. 1, 10, 12, 15, 20, 23, 24 und 28 für Cordons. Als Veredlungsunterlage für größere Pyramiden oder Spaliere verwendet man den Doucin, für Cordons, oder Topfobstbäumchen den Paradiesapfel.

b) Birnen.

- | | |
|---|--|
| 1. Grüne Sommermagdalene — Juli; | 18. Blumenbachs Butterbirne — Okt. Nov.; |
| 2. Sparbirne — Juli, Aug.; | 19. Clairgeau — Okt. Nov.; |
| 3. Williams Christbirne — Aug.; | 20. Hochfeine Butterbirne — Okt. Nov.; |
| 4. Clapps Liebling — Aug.; | 21. Napoleons Butterbirne — Okt. Nov.; |
| 5. Madame Teyne — Aug.; | 22. Neue Poiteau — Okt. Nov.; |
| 6. Amanlis Butterbirne — Sept.; | 23. Hardenponts Lederbissen — Okt. Nov.; |
| 7. Engl. Sommerbutterbirne — Sept.; | 24. Forellenbirne — Nov. |
| 8. Selters Butterbirne — Sept. Okt.; | 25. Diel's Butterbirne — Nov. Dez.; |
| 9. Esperens Herrenbirne — Sept. Okt.; | 26. Olivier von Serres — Dez. Jan.; |
| 10. Holzfarb. Butterbirne — Sept. Okt.; | 27. Liegels Winterbutterbirne — Nov. Dez.; |
| 11. Colomas Herbstbutterb. — Okt.; | 28. Josephine von Mecheln — Jan. März; |
| 12. Gute Luise v. Avranches — Okt.; | 29. Esperens Bergamotte — Febr. März; |
| 13. Graue Herbstbutterbirne — Okt.; | 30. Präsident Drouard — Febr. April. |
| 14. Maria Luise — Okt.; | |
| 15. Köstliche von Charneu — Okt.; | |
| 16. Vereins-Dechant'sbirne — Okt.; | |
| 17. Herzogin v. Angoulême — Okt. Nov.; | |

Nro. 3, 11, 12, 18, 24, 25, 29 für Pyramiden; Nro. 3, 4, 6, 12, 18, 19, 24, 25 für Cordons. Für Zwergbirnbäume ist Unterlage die Quitte. Bei 14, 15, 19, 21, 24 wendet man Zwischenveredlung (Pastorenbirne) an, da sie auf Quitte nicht gut gedeihen; auch bei 3 und 12 auf trockenen Boden anzuwenden. Zur Anpflanzung von Mauern oder Hauswänden eignen sich, für Südseite: 25, 28, 29, für Ost- oder Westseite: 8, 9, 10, 12, 19, 22, für Norden: 3, 4, 5.

Mitteilungen

über diejenigen in „Deutschlands Apfelsorten von Med.-Rat. Professor Dr. Engelbrecht“ enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzershof hieselbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben.

Von C. Hesselmann-Witzhelden (Rheinpfeuzen).

(Die Sorten folgen der Bequemlichkeit wegen der Reihe nach, wie sie im Werke stehen und ist die Nr., welche jede Sorte in demselben hat, derselben beigelegt.)

(Schluß.)

Schöner von Boskoop. 581. Ist eine höchst schätzbare, in jeder Hinsicht zum allgemeinen Anbau für das Bergische Land sich vorzüglich eignende Sorte, welche hier auch überall schon viel verbreitet ist, stark und gesund wächst, in allerlei Boden und Lagen, und in den unausgesetzten Ernten, selbst in Mißobstjahren, reiche Erträge in den großen edlen Tafel- und vorzüglichsten Wirtschaftsfrüchten bringt, und die Pariser Rambour Reinette hier am besten erzeht. Sie wird von allen Apfelsorten gegenwärtig hier im Bergischen Lande am meisten angepflanzt. Besonders vorzüglich geeignet zum Umpfropfen geringwertiger Sorten. Herr Reiffen hat über 20 große Hochstämme mit dem Schönen von Boskoop umpfropft und ist diese Sorte bei ihm die einträglichste. Gehört zum Normalsortiment des Bergischen Landes. Oberdieck fandte mir im Jahre 1872 ein Reis, ohne daß ich dasselbe bei ihm bestellt hatte, mit der Bemerkung, diese sich bei ihm besonders wertvoll zeigende Sorte wohl zu beachten. Als Herr Reiffen und ich die Sorte auch hier sehr wertvoll fanden, habe ich meinen Dank für dieselbe dem verstorbenen Superintendenten durch ihre größte Verbreitung im Bergischen Lande zu erkennen gegeben. Von Oberdiecks Reis stammen im Bergischen Lande alle Bäume des Schönen von Boskoop ab.

Reinette von Damason. 594. Ist hier als Probereis und Pyramide eine stark und gesund wachsende, fruchtbare, für Tafel und Markt sich wohl eignende Sorte. Reis von Lucas-Neutlingen.

Ricitaer Streifling. 594. Probereis ziemlich stark und gesund wachsend, fast jährlich reichtragend, auch in meinem trockenen Boden. Die Frucht ein guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Reis von Oberdieck-Feinsjn.

Langtons Sondergleichen. 595. Wächst hier in allen Lagen und Bodenarten recht gesund, trägt sehr dankbar, die Früchte sind noch angenehm für die Tafel und auch gut für den Haushalt, bei feuchter Witterung faulen dieselben hier aber leicht schon am Baume. Reis von Oberdieck-Feinsjn.

Zuikenapfel. 601. Gedeiht hier nicht. Reis von Oberdieck-Feinsjn.

- Cellini. 606.** Meine Pyramide auf Wildling wächst mäßig stark, gesund, war früh und fast jährlich reichtragend und brachte schöne, große, gute Tafel- und Wirtschaftsfrüchte. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Bomphelias' Reinette. 608.** War hier am Probereis wertvolle Sorte. Reis von Koch-Braunschweig.
- Dreers Apfel. 609.** Die Sorte kommt in der Gemeinde Neukirchen hiesigen Kreises häufig vor und ist ein schätzbarer süßer Wirtschaftsapfel.
- Doppelter Hürtling. 615.** Ist eine süße und vom Landmann sehr beliebte Lokalsorte des Kreises Solingen, überall hier, auch an den Straßen, angepflanzt. Der Baum wird mittelgroß, blüht spät, ist selbst noch in ungünstigen Obstjahren reichtragend und die Frucht wertvoll zum Dörren und zur Bereitung von Obsttraut.
- Grünapfel. 617.** Baum wird groß, ist auf Boden und Klima nicht wählerisch, spätblühend, reichtragend, ein guter Wirtschaftsapfel und im Mai auch noch gut zum Rohgenuß. Wertvoll für ganz rauhe Gegenden. Baum von Klein-Flemmersfeld (Westerwald). Reis von Hoesch-Düren, Koch-Braunschweig.
- Roter Eiserapfel. 619.** Gehört hier zu den Sorten, die nicht mehr fruchtbar sein wollen und wird nicht mehr angepflanzt. Er hat hier wohl dasselbe Schicksal, wie einige andre alte Sorten hier hatten, z. B. ein großer, weißer, prachtvoller Schlotterapfel in der obstbaureitenden Gemeinde Neukirchen, die sich rühmt, durch diese Sorte wohlhabend geworden zu sein, gegenwärtig ist ein Apfel dieser Sorte dort eine Seltenheit.
- Brauner Matapfel. 622.** Ist in meinem trockenen Boden mäßig starkwachsend, nur ziemlich tragbar und mehr Wirtschaftsfrucht. Reis von Oberdieck.
- Römischer Hürtling. 635.** Sehr verbreitet im Kreise Solingen. Der Baum wird groß, ist widerstandsfähig in der Blüte, fruchtbar, und liefert reiche Erträge. Die süße Frucht wird hauptsächlich zur Bereitung von Apfeltraut und zum Dörren benutzt.
- Königin Louizens Apfel. 639.** Ist identisch mit Goldgelber Sommer-Reinette. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Madame Hayes. 640.** Probereis treibt in meinem trockenen Boden, zeigt sich nicht fruchtbar. Reis von Ullhorn-Grevenbroich.
- Blutapfel. 651.** Unterscheidet sich hier nicht vom Purpurroten Coufinot. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Gelber Winter-Stettiner. 656.** Ist hier ganz wertlos. Reis von Oberdieck-Feinsen.
- Wellington. 657.** In meinem trockenen Boden starkwachsende, gesunde, fruchtbare, gute späte Wirtschaftssorte. Reis von Lucas-Neutlingen.
- Apfel von Hawthornden. 660.** Ist eine höchst schätzbare Sorte für die Gegenden des Bergischen Landes. Der Baum wächst in jedem Boden, gesund, ist unausgesetzt fruchtbar, aber schwachwachsend. Die

Frucht ist sehr schön, wertvoll für alle Haushaltungszwecke und auch noch gut zum Rohgenuß. Ist sehr geeignet zum Umpfropfen großer Bäume geringwertiger Sorten und benütze man dieselbe hierzu fast nur allein, weil er als gezogener Hochstamm seiner sehr großen Fruchtbarkeit wegen zu klein bleibt. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reiz von Lucas-Neutlingen, Oberdieck-Feinjen.

Gelber Herbst-Stettiner. 663. Gedeiht hier nicht. Reiz von Oberdieck-Feinjen.

Golden noble. 665. Baum wächst bei Herrn Reiffen und mir gesund, stark, auch in meinem trockenen Boden reichtragend, die Früchte bilden sich vollkommen aus, erhalten bei anhaltend nasser Witterung nie Flecken, sind sehr schön und für Tafel und Markt gleich vorzüglich. Reiz von Oberdieck-Feinjen.

Kleiner Langstiel. 669. Wächst in meinem trockenen Boden gesund, ziemlich stark, ist sehr fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide und ist März bis Mai ein guter Tafelapfel. Reiz von Oberdieck-Feinjen.

Grüner Fürstenapfel. 672. Kriecht hier an einer sehr trockenen Stelle und sind die Früchte auch nicht vollkommen entwickelt. Reiz von Oberdieck-Feinjen.

Winter-Zitronenapfel. 681. Ist hier im Bergischen Lande in alten, ziemlich groß gewordenen Bäumen anzutreffen, welche durch ihr gesundes Wachstum, reiche Tragbarkeit und Güte ihrer Frucht sich auszeichnen. Gehört zum Normalfortiment des Bergischen Landes. Reiz von Oberdieck-Feinjen.

Einige Hauptregeln beim Mosten.

Aus „Der Obstbau“ von Guckmann.

1. Schone den Baum beim Schütteln! Ja nie mit Stangen drein schlagen! Das rächt sich sofort durch Fehlernte im nächsten Jahr.
2. Schüttele nicht bei Regenwetter, sondern bei trockener Witterung.
3. Laß das geschüttelte Obst durch 2, 3 Wasser gehen, damit es völlig sauber wird; so lang also, bis das Wasser klar abläuft.
4. Halte die Mosterei in all ihren Theilen im saubersten Stand. Hat vor dir jemand gemostet so spüle aufs sorgfältigste aus.
5. Der Most oder Mostbrei darf nicht mit Eisen in Berührung kommen. In den meisten Fällen kommt das Schwarzwerden des Mostes daher, daß diese Regel mißachtet wird.
6. Laß keine Trester am Mostplatz herumfahren. Hier entwickeln sich Pilze, welche dem Most später den Essigstich geben.
7. Bringe schon geraume Zeit vor dem Mosten selber die Fässer und den Keller in Ordnung, damit alles klappt, wenn's darauf ankommt.

Zwiſchenveredlung und Härte von Obſtbaumvarietäten.

Aus dem „Bulletin d'Arboriculture“.

Auf dem letzten Kongreß amerikaniſcher Gärtner in Mineapolis wurde die Nothwendigkeit erörtert, mittels Ausſaat und Sortenauswahl Apfelbäume zu erziehen, welche erfolgreich im Norden kultiviert werden könnten. Der „Garden and Forest“ führt eine in jener Verſammlung von M. F. V. Cotta gerühmte Methode an. Dieſer beſtritt keineswegs den Erfolg mit Ausſaat von Samen, welchen man von den härteſten Sorten, die bekannt ſind, gewonnen hat. Allein er fand, daß dieſes Verfahren ſehr viel Zeit in Anſpruch nimmt. Er zieht deſhalb ein Verfahren vor, welchem eine 9 jährige Beobachtung einen gewiſſen Wert verleiht. Sorten, welche für den Nordweſten zu zart ſind, ertragen die Temperaturen in einem 2 oder 3 Tauſend Meilen nördlicheren Klima, wenn ſie veredelt ſind. Die Methode beſteht darin, daß man die Sorte in die Krone auf vollkommen harte Sorten pflropft, welche ſich recht gut entwickeln, und ſelbſt am Boden veredelt wurden; mit anderen Worten, es iſt die Zwiſchenveredlung. Gewiß iſt die Methode der Doppelveredlung viel koſtspieliger, nichts deſtoweniger würde man Unrecht thun dieſelbe nicht anzuwenden, wenn es ſich darum handelt einen Baum zu pflanzen, bei welchem man faſt absolute Gewißheit hat, daß er auch in weniger günſtigen Gegenden mit ertragreichen geſuchten Sorten gedeiht. Im Frühjahr 1883 fand M. Cotta, daß mit wenig Ausnahmen ſeine Bäume, welche nur am Boden veredelt waren, wie z. B. Duchefſe d'Oldenburg (Charlamowſki), vollſtändig erfroren waren, während die Exemplare derſelben Gattung, welche mit Zwiſchenveredlung erzogen wurden, durchaus unverſehrt geblieben waren.

Pfirsichbäume aus Kernen zu ziehen.

Aus Landw. Bl. u. Obſt- und Weinbau-Btg. für Siebenbürgen.

Die Pfirsichbaumzucht aus Kernen hat viele Vorteile, aber auch mehrere Schattenseiten. Man gewinnt dabei häufig Sorten, die faſt nichts tragen und ganz anders als die Mutterſorten ſind, andere, die nur als Unterlagen zum Veredeln zu gebrauchen ſind; doch auch gute Sorten gewinnt man aus Kernen, denn unſere ſämtlichen guten Sorten ſind aus Kernen gezogen (auch die frühen Nordamerikaner). Und es ſind welche unter denſelben, die alle ſtrengen Winter aushalten. Aus Kernen gezogene Pfirsiche ſind meiſtens auch härter als veredelte und leiden nicht ſo am Gummilaß. Auf leichtem Sandboden ſind die auf Pfirsichunterlage veredelten Bäume beſſer, wachſen kräftig und leiden weniger, als in kräftigem Lehm- oder Gartenboden. Pfirsichkerne zur Anzucht guter, tragbarer Bäume darf man nur von den beſten, dankbarſten Sorten wählen und müſſen dieſelben den Winter in der Erde zubringen. Sie werden vor Eintritt des Froſtes zur Zeit des

Blätterabfalles in die Erde gelegt. Vorher müssen sie aber einzeln ausgebreitet werden, um die daran haftenden Fleischnetze zu trocknen. Man legt die Kerne in einen Korb, nicht in eine Kiste oder einen Holzkübel, und da hinein kommt zunächst eine Schicht Erde, dann eine Schicht Steine (einzeln nebeneinander), dann wieder Erde und wieder Steine, bis der Korb voll ist. Dieser Korb wird etwa 50 cm tief in die Erde eingegraben und bleibt hier bis zum Frühjahr zur Aussäezeit von Gemüsen und anderen Sämereien. Jeder einzelne Pfirsichkern wird alsdann aufgeklopft. Man hält ihn zu diesem Zwecke auf einen Stein oder anderen harten Gegenstand, die Naht stets nach oben gerichtet; schon beim leichten Anklopfen gehen beide Schalen ganz leicht und glatt vom Kerne los. Die Kerne werden nun jeder mit seinen beiden Schalenhälften auf ein zurecht gemachtes Beet gelegt, mit der Spitze nach unten, weil sich da die Wurzel bildet. Durch das Aufklopfen wird die Keimfähigkeit auf 90 % erhöht. Wenn die Steine gleich im Herbst auf das Land gelegt werden, so beträgt die Keimfähigkeit nur 40—50 %, denn es vermögen viele Keime die Schalen nicht auseinander zu sprengen. Außerdem schleppt auch Ungeziefer im Winter viele Steine weg. Die Keime kommen 3—5 cm tief unter die Erde. Wenn das Bäumchen ein Jahr alt ist, wird es verpflanzt und auf 5—6 Augen zurückgeschnitten, damit sich im zweiten Jahre die Krone bildet und dem Bäumchen dann die Form gegeben werden kann als Spalier oder für's Freie.

Es müssen weiterhin die Zweige in jedem Jahre gestutzt werden, denn der Pfirsichbaum hat das Bestreben, nach oben zu wachsen und wird sonst unten kahl.

Eisenvitriol als Heilmittel der Bleichsucht der Obstbäume.

Von Oekonomierat Rnd. Goethe.

Der Herr Geheime Hofrat Professor von Sachs in Würzburg hatte vor zwei Jahren eine Broschüre über die Behandlung chlorotischer Gartenpflanzen veröffentlicht, in welcher das Eisenvitriol als sicheres Mittel gegen die Bleichsucht der Gartenpflanzen empfohlen wird. Sachs spricht in dieser Abhandlung nur von der eigentlichen Bleichsucht, bei welcher die Blätter im vorgeschrittenen Stadium weiß werden. Diese Erscheinung sei durch Eisenmangel im Boden oder durch zu rasches Wachstum bedingt. Es fehle den wenigsten Böden die zur Ernährung der Pflanzen nötige Eisenmenge, doch sei die Absorption (Verbrauch) des Eisens durch das Erdreich so bedeutend, daß 1000 l Gartenerde das Eisen von 5—9 kg Eisenvitriol vollständig absorbieren könnten. Wolle man deshalb bleichsüchtige Pflanzen heilen, so müsse man reichlich Eisen geben, aber nicht in konzentrierter Lösung, die den Wurzeln unmittelbar schaden könne, sondern so, daß sich das Salz langsam im Boden auflöst. Man hebt nach Sachs

in einer Entfernung von 50—100 cm um den zu behandelnden Baum oder Strauch einen runden Graben von 20—30 cm Breite und Tiefe aus und feuchtet denselben mit Wasser gehörig an. Alsdann wird das Eisenvitriol eingestreut, und zwar gibt man einem kleineren Gewächse 2—3 kg und einem größeren 6—8 kg des Salzes. Die eingestreute Masse wird nun mit dem wieder einzufüllenden Erdreiche mittels einer Hacke gut durcheinander gearbeitet und dann gehörig angegossen. So löst sich das Salz nur teilweise und durch jeden nachfolgenden Regen von neuem.

Sachs hebt hervor, daß nur wachsende Blätter durch Eisenzufuhr ihre natürliche Färbung wieder erlangen können.

Durch diese höchst wichtigen Untersuchungen und Ergebnisse angeregt, wurde Eisendüngung in hiesiger Anstalt an zahlreichen Obstbäumen angewendet und zwar nicht allein gegen die eigentliche Bleichsucht, sondern auch gegen die Gelbsucht, obwohl Sachs ihre Heilbarkeit durch Eisen nicht annimmt. Kleinere Bäume, wie Kordons, erhielten 1 kg, größere, wie Pyramiden, 2 kg Eisenvitriol in der vorgeschriebenen Weise. Der Erfolg war mit ganz wenigen Ausnahmen ein überraschend günstiger, und die Blätter bekamen in den weitaus meisten Fällen ihre grüne Färbung wieder; im Treiben befindliche Bäume werden sicherer hergestellt, als solche mit abgeschlossenem Triebe. Oftmals tritt die günstige Wirkung schon nach acht Tagen hervor.

Bei dieser im größeren Umfange stattgehabten Anwendung des Eisenvitriols stellte es sich heraus, daß es Obstsorten gibt, die ein größeres Bedürfnis nach Eisen haben als andre, oder in höherem Grade zur Gelbsucht neigen. Nach den hiesigen Beobachtungen sind es die Sorten:

Äpfel: Weißer Winter-Kalvill, Gelber Bellefleur, Staatenparmanäe,
Birnen: Millets Butterbirn, Hardenponts Winter-Butterbirn, Forellenbirn, Klapps Diebling, Blumenbachs Butterbirn, Gute Luise von Avranches, Dechantsbirn von Mençon.

Da eine Veränderung in der Ernährung den Schmarozern den Aufenthalt auf Pflanzen verleiden und sie vertreiben kann, wie sich das zeigt, wenn man einen mit Blattläusen besetzten Apfelzweig abschneidet und in reines Wasser stellt, so wurde im Anschluß an obige Versuche das Eisenvitriol angewendet, um zu sehen, ob man nicht Blut- und Blattläuse mit diesem ebenso ungefährlichen als für das Pflanzenwachstum nützlichen Mittel beseitigen kann. Die an mehreren Äpfelpyramiden im Frühjahr 1890 vorgenommenen Versuche haben bei Blattläusen in der That die beabsichtigte Wirkung erzielt, während das Salz, bei sentrechteten Apfelfordons und im Sommer angewendet, weder gegen Blut- noch Blattläuse den gewünschten Erfolg gab. Obwohl demnach von einer sicheren Wirkung in allen Fällen nicht gesprochen werden kann, so verdienen doch diese Versuche Beachtung und häufige Wiederholung, wobei man als Zeitpunkt der Anwendung das Frühjahr wählen muß.

Zum Obsthandel.

Von einem Mitgliede geht uns folgende Notiz für die Pomologischen Monatshefte zu:

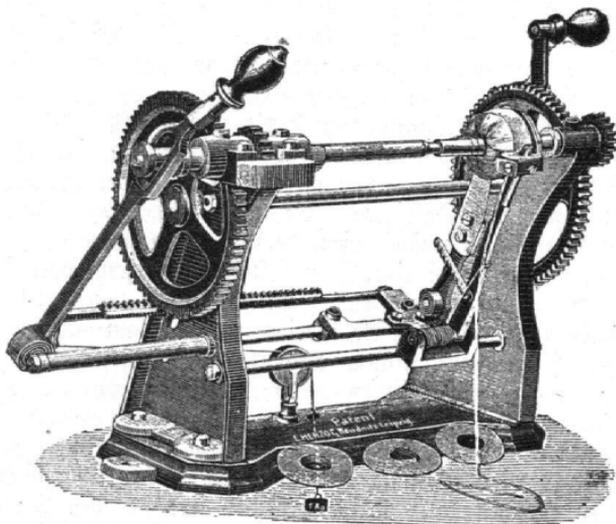
Es dürfte von Interesse sein zu hören, wie man sich über die Organisation des Obsthandels in und um Frankfurt auf dem Lande äußert. Die Landleute, welche Obst in Masse abgeben, finden es sehr bequem, wenn sie Kirchen, Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Beerenobst, am Baum oder Strauch hängend und vom Händler abgeerntet, auf Gebot verkaufen können. Dabei wird aber meistens den Bäumen durch zu rasches unvorsichtiges Abpflücken viel geschadet, und außerdem sinkt der Wert des Obstes. Besser ist es, wenn die Landleute mit Vorsicht selbst ernten, mit dem Produkt hausieren und dasselbe pfundweise verkaufen. Kommen die Obstproduzenten aber in die Markthallen nach Frankfurt, so wird hier der Preis sehr herabgedrückt. Um sich nun Aergör und Zeitverlust zu ersparen, verkaufen dieselben ihre Früchte an Händler, Konditoren und Geleefabrikanten zentnerweise, lieferbar in bestimmten Zeitabschnitten. Die meisten Leute vom Lande sagen, der Obstmarkt und die Preisbestimmung in Frankfurt sind die Ursache, daß man nicht mehr nach dem großen Markte fährt, sondern sich Konsumenten sucht und mit diesen direkt den Handel abschließt, wie es früher stets der Fall war. Es sollte daher von jedem Ort aus, wo Obst in Massen produziert wird, dem Zentralkomitee in Frankfurt ein Vereinsvorstand oder irgend eine hiezu bestimmte Person angegeben werden, an welche man sich zu wenden hat, wenn man z. B. von dem Dorfe N. N. Obst zu beziehen wünscht. Diese Person könnte dann aus dem angefertigten Lagerbuch ersehen, welchem Produzenten sie diesen oder jenen Auftrag zuzuweisen hat. Auch ist es von weittragender Bedeutung, an jedem Ort in geeigneten und dazu zweckmäßig eingerichteten Räumen Obstlager zu halten, und dann auch auf dem Lande Sorten für den Handel, zum Dörren und zur Weinbereitung auf Hochstämmen, Halbhochstämmen und Pyramiden zu erziehen; alle übrigen Formen sind für den Landmann nur Spielereien. Notwendig ist ferner, Obstgärten mit Tafelobstsorten in geschützten Lagen anzulegen und solche mit Sorten zum Dörren und zur Weinbereitung in höheren Lagen und auf weniger gutem Boden. Von großem Wert für unsere Gegend wäre es außerdem, eine Anzahl Nefsel- und Birnsorten anzupflanzen, welche sich von Dezember bis Juli als Tafel- oder Kochobst verwenden lassen. Zum Schlusse endlich bemerke ich, daß das allgemeine Urtheil dahin geht, daß der projektierte Obstmarkt zwar für den Handelsmann von Vorteil ist, zur Hebung unseres Obstbaues aber nur dann beiträgt, wenn jeder Ort eine wohlorganisierte Vertretung in einem entsprechenden Verein hat, und wenn dieser sich, damit alle für den Verkauf bestimmten Vorräte Verwendung finden, mit der Centralstelle einer großen Stadt in Verbindung setzt.

Herzogs Schälmaschine „Schnellläufer“ und Stoßmaschine zum Ausstoßen des Kernhauses und Achtteilen von Obst.

Von Fr. Lucas.

Mit 2 Abbildungen.

Die Zahl der Obstschälmaschinen nimmt von Jahr zu Jahr zu und so oft man wieder einen neuen Katalog in die Hand bekommt, enthält derselbe neue Maschinen oder verbesserte ältere. Eine solche außerordentlich vollkommene Maschine ist die Schälmaschine „Schnellläufer“ von E. Herzog, Leipzig-Neuditz. Dieselbe leistet in weitaus höherem Grade das, was

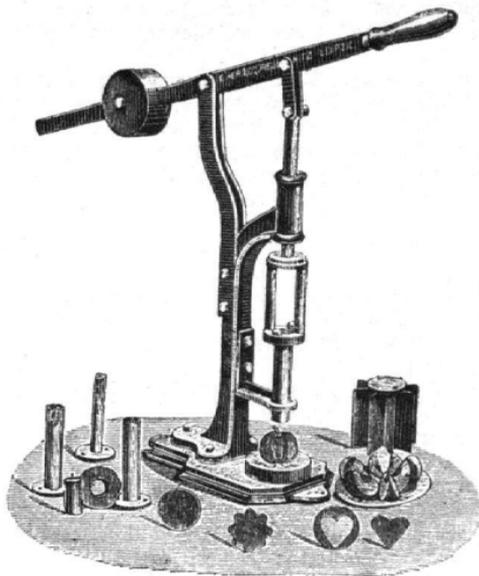


Herzogs Schälmaschine „Schnellläufer“.

wir ursprünglich bei den Reynoldschen Maschinen erprobten, daß nämlich gleichzeitig die Frucht geschält, spiralförmig zerschnitten, und dabei das Kernhaus entfernt wird. Vergleichen wir die Maschine „Schnellläufer“ mit der Maschine „Blitz“, so hat sie dieser gegenüber gar manchen Vorteil. Unter anderem haben wir bei ersterer das breite Messer, welches sehr viel Fleisch mit der Schale entfernt, während bei „Schnellläufer“ ein schmales Messer sich findet, ähnlich wie wir es auch bei „Unikum“ als zweckmäßig erprobt haben. Wir halten die Maschine als für den Großbetrieb ganz außerordentlich vorteilhaft, während für kleineren Betrieb die Maschine „Unikum“ die beste aller uns bis jetzt bekannten Apparate ist.

Die Stoßmaschine zum Achtteilen der Früchte und zum Ausstoßen des Kernhauses ist sowohl für den Gewerbebetrieb als für den Haushalt äußerst praktisch. Durch eine sinnreiche einfache Vorrichtung wird zugleich die Frucht

in acht Teile geteilt und das Kernhaus ansgestoßen. Die gewonnenen Schnitzel finden ihre Verwertung sowohl als Beleg für Gebäck wie auch zur Konservenerbereitung. Ebenso kann die Maschine zur Herstellung von Bohr-äpfeln benützt werden. Besondere Formen, welche man einsetzen kann, dienen dazu, aus in Scheiben geschnittenen Möhren, Kartoffeln zc. Sterne,



Herzogs Stößmaschine.

Herzchen, Kreuze u. s. w. auszustoßen, zur Herstellung von Wirtzpickeln und Suppengemüsen.

Diese vielseitige Verwendbarkeit des Apparates stempelt denselben zu einer der brauchbarsten und empfehlenswertesten einfachen Maschinen für die Wirtschaft.

(Beide Maschinen sind zu erhalten bei E. Herzog, Leipzig-Neuditz.)

Mitteilungen.

Californisches Obst. Von dem jüngst verstorbenen Herrn Admiral Brown in Radebeul ging uns kurz vor seinem Tod folgender Aufsatz eines Engländers zu, welchen derselbe dem „Standard“ entnommen hat. „Nachdem ich hier einige Monate Wohnung genommen habe, mit wenig überflüssiger Zeit, habe ich meine Aufmerksamkeit den wunderbaren Erzeugnissen dieses Staates gewidmet, und sende Ihnen einige Mitteilungen, welche sowohl belehrend als erfreulich für meine Landsleute sein werden. Das erste, was den Fremden auffällt, ist die ungeheure Ausdehnung von Kalifornia, daselbe umfaßt 155,000 □-Meilen, oder beinahe das dreifache der Fläche von England, mit sehr gutem Boden und mildem Klima, es wird bewohnt von weniger als ein

und eine halbe Million Einwohnern, wogegen unsere kleine Insel 33 Millionen Einwohner aufweist.

Woher rührt dies? Es giebt dafür, glaube ich, nur eine Ursache, das ist die Unzugänglichkeit des Landes. Es beansprucht sechs Tage und Nächte, um diesen Staat von New-York aus zu erreichen; aber, einmal angekommen, entzückt einen sofort das Klima, und die Temperatur ist so gleichmäßig, daß der Mensch keinen Unterschied zwischen Sommer- und Winterkleidung zu machen hat.

Das Erzeugnis per Acker ist ein solches, daß Reid entstünde zwischen Grundbesitzer und Pächter in England, wenn das Resultat der Obstkultur in Betracht gezogen wird.

Ich gebe hier folgende sorgfältig zusammengestellte Daten an:

Pfirsiche. — 70 Bäume per Acker ergeben im 4. Jahre 150 \bar{A} pro Baum, sich $\frac{1}{8}$ vermehrend bis zum zehnten Jahre, wo 300 \bar{A} ein mächtiges Ergebnis sind, zu $1\frac{1}{2}$ Cent, bis $2\frac{1}{2}$ Cent pro \bar{A} . Neulich sah ich 68 Pfirsiche von einem Baum genommen — das ganze Gewicht betrug 72 \bar{A} .

Aprikosen. — Kommen unter denselben Verhältnissen vor, zu $1\frac{1}{2}$ C. bis $2\frac{1}{2}$ C. per \bar{A} .

Nectarinen. — Kommen unter denselben Verhältnissen vor, Netto-Preis für den Züchter beläuft sich auf $1\frac{1}{2}$ C. bis $2\frac{1}{2}$ C. per \bar{A} .

Mandeln. — 70 Bäume erzeugen per Acker 70 \bar{A} pro Baum, im fünften Jahr, verkauft zu $12\frac{1}{2}$ C. pro \bar{A} .

Feigen. 70 Bäume erzeugen per Acker 100 \bar{A} jeder Baum, im fünften Jahr, zu 2 bis 3 C. netto pro \bar{A} .

Mirabellen. 70 Bäume per Acker erzeugen 70 \bar{A} jeder Baum, im fünften Jahr, zu 7 C.

Birnen. 70 Bäume erzeugen per Acker 200 \bar{A} jeder Baum, im sechsten Jahr, zu 2 bis 3 C. per \bar{A} .

Oliven. — 70 Bäume per Acker erzeugen 15 \bar{A} jeder Baum, im sechsten Jahr, zu 5 C. per \bar{A} .

NB. Oliven würden im achten Jahr 150 \bar{A} jeder Baum erzeugen.

Nun gebe ich Ihnen Einzelheiten von verschiedenen glaubwürdigen Berichten:

— Ein Obstkauer in Tulare County, California hat dieses Jahr folgendes erzeugt: —

Aprikosen — fünf Jahr alt	\$ 343 per Acker.
Pfirsiche —	350 " "
Gelbe Clerpflaumen, fünf Jahr alt	400 " "
Mirabellen sechs Jahr alt	600 " "
Birnen	427 " "

Der ganze Obstkauer umfaßt 500 Acker.

Die ganze Quantität Obst, welche von Sacramento nach dem Osten gesandt wurde im Jahr 1889, betrug 1674 Wagenladungen, und am 27. September 1890, 2188 Wagenladungen. Eine Wagenladung beträgt 10 Tonnen, 2000 Pfund per Tonne, oder 20.000 Pfund, und die Saison endet nach November; 23,000 Tonnen sind schon befördert was einem Eisenbahnzug von 13 Meilen gleichkommen würde.

Ich besitze Zeugnisse, beglaubigt von einem Notar, daß ein Mirabellenbaum, (Prune tree) sechs Jahre alt, in Briga's Obstkauer, Tulare, dieses Jahr 1102 Pfund erzeugt und, daß 10 Acker Feigenbestand zu Pomona für 400 Dollars Feigen ergaben.

Kartoffeln ergeben 300 Säcke per Acker, Wert 325 Dollar per Acker.

Eine Sonnenblume in Cloverdale in diesem Staate dieses Jahr gesät, hat die Höhe von 10 Fuß erreicht, der Stamm einen Durchmesser von 6 Zoll, die Blume einen Umfang von 9 Fuß mit 3 Fuß Durchmesser.

Sieben kommt die Nachricht von Placer County, daß ein Kirschbaum in Boomis, in jener Grasschaft dieses Jahr 3000 Pfund Früchte lieferte, welche auf dem Baum für 300 Dollars oder £ 60 verkauft wurden."

Was verbraucht Württemberg jährlich an Obstmost? (Aus der Zeitschrift „Der Obstbau“, redigiert von Carl Gutzmann.) Württemberg wird nicht mit

Unrecht das Mostland genannt. In weitaus den meisten Gegenden des Landes bildet der „Most“ wenn nicht das Hauptgetränk, so doch jedenfalls das Vespergetränk, und zwar so ziemlich ohne Unterschied des Standes. Eine Ausnahme hiervon machen höchstens vereinzelte Teile des Schwarzwalds, der Alb und auch von Oberschwaben. Der Feldarbeiter, also der Hauptteil der ländlichen Bevölkerung Württembergs, trinkt, man darf wohl sagen, ausschließlich Most; dies bezieht sich auch auf den Weingärtner, der seinen Wein verkauft und Obstmost trinkt. Es hat sich erfahrungsgemäß gezeigt, daß es für die Zeit während der Arbeit, namentlich im Sommer, kein stärkeres, erfrischenderes und gesünderes Getränk giebt als den Obstmost. Wein, Bier, Branntwein lassen sich in keiner Beziehung damit vergleichen. So kommt es, daß man im Schwabenland, wo man am meisten vespert (— „Rehnuhrbrot“, „Bieruhrbrot“ zc. —), eine solch große Menge Obstmost verbraucht, daß der Ertrag der einheimischen Obstplantagen diesen Verbrauch in keinem Jahr zu decken vermag. Der in Württemberg sehr starke Verbrauch an Bier trifft in der Hauptsache die Städte; auf dem Land pflegt in Mostgegenden nur abends (an den Werktagen) und am Sonntag Bier genossen zu werden, während sonst das Tages- und Hausgetränk lediglih der Most bildet — für die Gesundheit und „der gesunden Sinn“ unseres schwäbischen Landvolks von nicht zu unterzählendem Wert! Es wäre von höchstem Interesse und größter Bedeutung für die weitere Ausbreitung des Obstbaues, wenn einmal statistisch nachgewiesen werden könnte, wie sich der gesundheitliche und intellektuelle Stand der nicht Most trinkenden Gegenden des Landes zu demjenigen der Most trinkenden verhält. Wir zweifeln in keiner Weise, daß das Ergebnis zu Gunsten der letzteren ausfallen möchte.

Inzwischen haben wir wenigstens eine Statistik des gesamten Landesverbrauchs an Most erhalten, und zwar bezieht sich dieselbe (in den Mittellungen des k. statistischen Landesamts Nr. 6, 1891 veröffentlicht) auf den fünfjährigen Zeitraum 1884/1888, also sowohl auf gute, als auf schlechte Obstjahre, woraus sich demnach ein ziemlich sicheres Mittel auch für die Gegenwart eraeben muß.

Für die Berechnung des Mostverbrauchs kommt folgendes in Betracht:

1. die einheimische Obsternte, 2. die Aus- und Einfuhr von Most, 3. die Aus- und Einfuhr von Obst.

1. Die einheimische Obsternte 1884/88.

Nimmt man an, daß im Durchschnitt 5 Zentner Obst, Äpfel und Birnen, 2 Hektolter Most ergeben, so erhält man aus den Obsternten jener 5 Jahre nachfolgende Zahlenreihe:

Im Jahre 1884	wurden erzeugt	661 280 hl Most,
„ „ 1885	„ „	740 616 „ „
„ „ 1886	„ „	138 600 „ „
„ „ 1887	„ „	56 080 „ „
„ „ 1888	„ „	2 527 520 „ „

Wie außerordentlich überraschend, nebenbei bemerkt, der ganz gewaltige Unterschied zwischen einem sehr schlechten (1887) und einem sehr guten (1888) Obstjahr! Aus diesen Zahlen ergab sich als Jahresdurchschnitt: 824 819 hl.

2. Die Aus- und Einfuhr von Most 1884/1888.

Während bei Bier und Wein mehr ins Land eingeführt als ausgeführt wird, verhält sich's beim Obstmost gerade umgekehrt: in jenem fünfjährigen Zeitraum wurde mehr Most ins Ausland verkauft als ins Land hereinkam.

Den Beweis liefert folgende Tabelle:

Einfuhr		Ausfuhr	
Im Jahr 1884	923 hl,	5754 hl, das	mehr der Ausfuhr 4881 hl,
„ „ 1885	964 „	5533 „ „	„ „ 4569 „
„ „ 1886	794 „	3990 „ „	„ „ 3196 „
„ „ 1887	510 „	3045 „ „	„ „ 2545 „
„ „ 1888	716 „	5702 „ „	„ „ 4936 „

mithin der durchschnittliche Mehrbetrag der Ausfuhr: 4023 hl, d. h. es wurden jährlich 4023 hl Obstmost mehr nach außerhalb Württembergs verkauft als von außerhalb Württembergs fertiger Most ins Land hereinkam.

Besonderer Beachtung wert erscheint die Nachweisung, nach welchen verschiedenen Theilen Deutschlands dieser württembergische Most verkauft zu werden pflegt. Hiefür konnte festgestellt werden als:

Jahre	Ausfuhr nach				
	Baden	Bayern	Hohenzollern	Elß-Lothringen	den übrigen Zollvereinsländern
1884	2463 hl	2629 hl	232 hl	202 hl	227 hl
1885	2209 "	2599 "	261 "	175 "	289 "
1886	1113 "	2482 "	122 "	94 "	179 "
1887	1309 "	1451 "	99 "	85 "	101 "
1888	2206 "	2595 "	147 "	325 "	428 "

Fragen wir nun, wohin der meiste Most, der aus Württemberg ausgeführt wird, kommt, so ergibt sich die gewiß von den wenigsten erwartete, zahlenmäßigere Antwort: nach Bayern. Und zwar ist diese Mostausfuhr aus dem Mostland ins Bierland keineswegs nur zufällige Ausnahme, sondern sie hält sich, wie die Tabelle zeigt, immer auf gleicher Höhe. In zweiter Linie steht Baden.

Ganz anders als beim Most verhält sich's beim Mostobst, wie wir uns sofort überzeugen werden.

3. Die Aus- und Einfuhr von Mostobst 1884/1888.

Hier handelt es sich um ganz andere, um viel höhere Zahlen; die Ausfuhr des einheimischen Obstes steht weit zurück hinter der Einfuhr fremden Obstes. Man vergleiche folgende Zahlenreihen:

Jahre	Einfuhr in Str. aus			Ausfuhr in Str. nach			Mehr der Einfuhr
	dem Reichsgebiet	dem Aus-land	Zu- sammen	dem Reichs- gebiet	dem Aus- land	Zu- sammen	
1884	274 580	142 120	416 700	27 860	6 450	34 310	382 390
1885	262 320	234 630	496 950	25 040	10 100	35 140	461 810
1886	808 890	537 880	1 346 720	25 230	14 970	40 200	1 306 520
1887	296 530	742 440	1 038 970	22 306	4 750	27 056	1 011 914
1888	132 160	65 250	197 410	69 980	12 170	82 150	115 260
1884—1888	.	.	3 496 750	.	.	218 856	3 277 894

Als Eingeländer aus dem Reichsgebiet kommen, sowohl was Einfuhr als was Ausfuhr betrifft, zuerst wieder dieselben Staaten in Betracht, welche unter 2. (Mostausfuhr) voranstanden: Bayern und Baden; sodann Norddeutschland. Von außerhalb Deutschland wurde weitaus am meisten aus Osterreich-Ungarn eingeführt, zu einem kleineren Teile aus der Schweiz, dann kleine Mengen aus Italien, Frankreich, Belgien. Die Ausfuhr fällt hauptsächlich auf die Schweiz.

Wir ersehen aus diesen Thatfachen: Württemberg kann zwar Obstmost nach auswärts verkaufen, muß aber unverhältnismäßig mehr Mostobst von auswärts beziehen. Die Mostausfuhr erklärt sich wohl ohne Zweifel aus dem Mangel des württembergischen Mostes und Württembergs als des Mostlandes überhaupt; wenn etwa der Bayer oder der Norddeutsche den ihm noch unbekanntem Obstmost probieren oder überhaupt Obstmost beziehen will, so läßt er ihn eben daher kommen, wo man die; Mostbereitung am besten und von alters her versteht, von Württem-

berg. Die Mostobsteinfuhr ist deswegen notwendig, weil Württemberg für seinen Mostverbrauch noch viel zu wenig Obstbäume hat. Diese Erkenntnis bricht sich ja glücklicherweise überall Bahn: die Land auf Land ab zu findenden Neuanlagen geben Zeugnis davon, daß man diesem Mißverhältnis abhelfen will. —

Was beträgt nun aber, möglichst genau in Zahlen ausgedrückt, dieser Mostverbrauch selber?

Die Aufstellung des k. statistischen Landesamts nimmt an, daß sowohl die eigene Obsternte als die Obsteinfuhr im großen ganzen zur Bereitung von Most verwendet wird, während die Verwertung des Obstes als Tafelobst, Dörrobst zc. mehr nebensächlich erscheint. In der That läßt sich dies, wenn es sich nur um Gewinnung eines Bildes im großen handelt, ohne weiteres annehmen und so ergeben sich aus den aufgeführten drei Punkten (1. einheimische Obsternte, 2. Aus- und Einfuhr von Most, 3. Aus- und Einfuhr von Obst) folgende Zahlen:

Jahre	Erzeugnis aus		Mehrbetrag der Mostausfuhr hl	Verbrauch hl
	der inländischen Ernte hl	dem Mehrbetrag der Obsteinfuhr hl		
1884	661 840	152 956	4831	809 405
1885	740 616	265 452	4569	1 001 499
1886	198 600	522 608	3196	658 012
1887	56 080	404 764	2535	458 309
1888	2 527 520	46 104	4986	2 568 638
1884—1888	.	.	.	5 495 863

Siebon das fünfjährige Mittel giebt als jährlichen Mostverbrauch in Württemberg 1 099 173 hl.

Nimmt man als Einwohnerzahl des ganzen Landes (1885: 1 995 185, 1890: 2 035 443) rund 2 Millionen, so erhält man als Mostverbrauch für den Kopf der Bevölkerung jährlich 55 l. Zur Vergleichung mit dem Verbrauch anderer Getränke in Württemberg möge folgende auf amtlichen Ermittlungen beruhende Tabelle, welche wir ebenfalls den genannten Mittelungen des k. statistischen Landesamts entnehmen, dienen.

Getränke	Verbrauch		Wert	
	insgesamt hl	auf den Kopf l	insgesamt M.	auf den Kopf M.
Bier	3 165 816	158	70 105 000	35
Wein	447 935	22	33 685 000	17
Obstmost	1 099 294	55	21 985 000	11,55
Branntwein	99 759	5	6 083 000	3,50
			auf. 132 758 000	67,05

Somit steht in Württemberg in Beziehung auf den Verbrauch: in erster Linie das Bier, in zweiter Linie der Obstmost, in dritter Linie der Wein, in letzter Linie der Branntwein.

Fragelassen.

Herrn G. in L. Auf den Blättern einiger meiner Apfelspalierre zeigten sich diesen Sommer häufig weiße, wollige, ziemlich feste Überzüge, welche später bräunlich wurden, sie schädeten aber nur, wenn die Blätter fast ganz davon überzogen waren, wo nur einige Stellen befallen waren, blieben im übrigen die Blätter gesund. Rührt das Uebel von einem Pilz her?

Höchst wahrscheinlich ist die von Ihnen erwähnte Erscheinung die „Filkkrankheit“ des Apfelbaumes. Die weißen filzigen Überzüge sind keine Pilze, sondern entstehen durch Auswüchse der Oberhautzellen in Folge von Verwundungen durch eine Milbe, *Phytoptus Mali*. In diesen Filz legen die Milben ihre Eier. Das einzige Mittel der Krankheit vorzubeugen ist ein zeitiges Abpflücken der befallenen Blätter, damit sich keine neuen Generationen entwickeln können. Die abgepflückten Blätter müssen aber verbrannt werden, da sie meist schon junge Brut enthalten.

Litteratur.

Die Kernobstsorten Badens. Auf Grund schriftlicher und mündlicher Erhebungen aufgestellt und bearbeitet im Auftrage des Großherzogl. Ministeriums des Innern von der Großherzogl. Obstbauschule in Karlsruhe. Karlsruhe. Druck der G. Brannschen Hofbuchdruckerei. 1891.

Eine Arbeit wie vorliegende ist in jeder Hinsicht hoch anzuschlagen. Nicht nur gibt dieselbe dem Gärtner, der sich direkt über den Obstbau in Baden orientieren will, in Folge der vorzüglichen übersichtlichen Anordnung des Stoffes sehr rasch Aufschluß, sondern sie zeigt auch, wie in Zukunft in allen andern Gebieten des Reiches dieser Gegenstand bearbeitet werden soll und kann. Die Aufgabe, welche sich beispielsweise der deutsche Pomologenverein gestellt hat, würde ganz wesentlich vereinfacht, wenn in gleicher Weise statistisches Material aus allen Gebieten vorläge, da man andernfalls stets von sich oft sehr widersprechenden Einzelangaben abhängt, deren Verknüpfung oft sehr schwierig ist. Möge eine weitgehende Verbreitung der Broschüre allseitige Anregung zu ähnlichen Arbeiten geben.

Lamberts Gartenfreund. Anleitung zur Gemüse-, Blumen- und Zimmergärtnerei, Erdbeeren und Rosenzucht. Herausgegeben von J. Lambert und Sohn, Trier. Preis brosch. 1 M., geb. 1,20 M.

Häufig kommt es vor, daß in Samengeschäften, insbesondere von Privaten, Reklamationen über schlechte Keimfähigkeit bezogener Samen, und über schlechtes Gedeihen der aufgegangenen Pflänzchen einlaufen. Nicht selten liegt jedoch die Ursache der Mißerfolge nicht in den Samen, sondern an deren falscher Behandlung bei der Aussaat, sowie an unvernünftiger Pflege der aufgegangenen Pflanzen. Was nun das Buch von Venary-Jäger im großen sich als Aufgabe gestellt hat, sucht unser Büchlein im Kleinen zu lösen. Es will in kurzem die Aussaat unsrer meist verbreiteten Samenarten beschreiben, sowie die weitere Kulturmethode der betreffenden Pflanzen und deren mannigfache Ansprüche an Boden, Standort, Dünger zc. Trotz dem mächtigen Umfang des Büchleins dürfte es doch seiner durchaus praktischen Anlage halber, allerseits gute Dienste leisten.

Ueber den Humus und seine Beziehung zur Bodenfruchtbarkeit. Von Dr. von Ollech. Berlin. Verlag von Hugo Grundmann. Preis 80 Pf.

Ueber den Wert des Humus in der Praxis war wohl noch kein Gärtner oder Landwirt im Zweifel, dagegen wurde und wird in Zeitschriften noch viel darüber gestritten, was die Ursachen der allbekanntesten Wirkungen sind. Während von der einen Seite dem Humus eine Bedeutung als direkter Nährstoff zugeschrieben wird, wird von der andern Seite die Auffassung verfochten, daß der Humus vor allem

durch die physikalische Veränderung, welche er im Boden bewirkt, dessen Güte erhöht, indem dessen Absorptionsfähigkeit gesteigert wird und das Humus zur Lösung mineralischer Nährstoffe beiträgt und eine stetige Kohlensäurequelle bildet. Der Verfasser vertritt letztere Auffassung. Bei der regen Teilnahme, welche in neuerer Zeit auch derartige theoretische Fragen bei gebildeten Praktikern finden, dürfte das Büchlein mancherseits willkommen sein, da es Gelegenheit bietet, sich in Kürze über den derzeitigen Stand dieser Streitfrage zu orientieren.

Personalnachrichten.

† Ralph Abercrombie Otho Brown, Admiral der englischen Marine, starb am 28. September 1891 in Radebeul bei Dresden. Er war ein eifriger Förderer des Obstbaues und treuer Mitarbeiter an unsern „Pomol. Monatsheften“. Der deutsche Pomologenverein verliert in ihm eines seiner thätigsten Mitglieder.

Professor Dr. L. Wittmack in Berlin wurde zum Geheimen Regierungsrat ernannt.

Deutscher Pomologenverein.

Über den von der Sektion Brandenburg des Deutschen Pomologenvereins in Berlin veranstalteten Obstmarkt

berichtet der Geschäftsführer desselben, Obergärtner C. Junge, folgendes: Eingeliefert wurden im ganzen ca. 260 Proben, durch welche einige 1000 Zentner Obst angeboten wurden, vorwiegend von Tafelobst mit Angeboten von $\frac{1}{2}$ bis 10 Zentner und darüber; nur einige Proben Wirtschaftsobst mit 200 Zentner Angebot. In Äpfeln waren hauptsächlich Gravensteiner, Prinzenapfel, Wintergoldparmäne, Borsdorfer feinere Reinetten, Borsdorfer in mehreren Sortierungen vertreten. Von einigen dieser Sorten war vorzügliche Ware zu billigen Preisen angeboten, z. B. Gravensteiner, fleckenrein, mit 10 M. per Zentner, OrleansreINETTE, I. Wahl 8 M., Wintergoldparmäne 6 M. zc. Für derartige Angebote fanden sich gleich am ersten Tage willig Abnehmer. Am zweiten und dritten Tage wurden auch geringere Qualitäten zu höheren Preisen verkauft. Gänzlich unerkäuflich blieben die vielen namenlosen und unbekannteren Sorten. Von Birnen war kein großes Angebot. Einzelne hochfeine Tafelsorten fanden gute Abnehmer zu 16 M. per Zentner und darüber. Für gewöhnliche Birnensorten war die Nachfrage schwach. Das Angebot in Pflaumen war schwach, die Preise zum Teil viel höher als die Markthallenpreise, ohne daß die Qualität entsprechend besser war. Deshalb war der Umsatz darin nicht groß.

Die Käufer für Obst waren vorwiegend Berliner Privatleute und Händler. Im ganzen wurden ca. 400 Verkäufe von $\frac{1}{2}$ bis 35 Zentner perfekt. Wegen einer Anzahl weiterer Käufe von früheren und verspäteten Angeboten schweben noch Verhandlungen. Es waren nämlich bedeutend größere Posten Obst für den Markt in Aussicht gestellt, in einzelnen Fällen 500 bis 8000 Zentner, die sich jedoch schließlich nicht durch Proben haben vertreten lassen. Die Nachfrage ist noch bei weitem nicht gedeckt.

Im ganzen ist das Resultat dieses ersten größeren Versuches als ein ganz gelungenes zu bezeichnen. Die Beschickung wäre eine größere gewesen, wenn das Unternehmen mindestens $\frac{1}{4}$ Jahr vorher bekannt geworden wäre. So konnten viele sich nicht mehr daran beteiligen, weil sie ihr Obst, allerdings oft zu Spottpreisen, schon verkauft oder verpachtet hatten. Die Meisten haben erst zu spät davon erfahren. Andre verhielten sich abwartend und werden bei späteren Obstmärkten sich beteiligen. In den Kreisen der Produzenten ist die Einrichtung mit Freuden und Dank begrüßt worden, desgleichen auf Seiten des laufenden Publikums.

Die Zurückziehung der anfangs von mehreren Seiten dem Geschäftsführer in Aussicht gestellten größeren Angebote ist vielleicht darauf zurückzuführen, daß den Verkäufern für die probemäßige Lieferung ganz bestimmte Verpflichtungen auferlegt wurden, welche sie sich zu erfüllen scheuten.

Jedenfalls ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß in Zukunft diese Kreise wie auch die Großhändler zahlreicher die Einrichtung, welche für den Zweck vielleicht zu einer dauernden unzuändern sein wird, benutzen werden.

Erfreulich ist die Wahrnehmung gewesen, daß infolge der Bemühungen des Geschäftsführers fast durchweg nur gut sortiertes Obst angeboten war mit ganz wenigen Ausnahmen, in denen für schlechtes Obst ganz unmotiviert hohe Preise verlangt waren. Letzterer Fehler wird immer mehr schwinden und unser Obstertrag dadurch in Zukunft nutzbarer gemacht werden.

Der bisherige Vorsitzende des Obsthandel-Ausschusses des deutschen Pomologenvereins, Herr Schabert, hat sich bewogen gefühlt, seine Stelle als solcher niederzulegen und ganz aus dem Ausschusse auszuscheiden. Alle Anträge, Vorschläge u. sind bis auf Weiteres an den stellvertretenden Vorsitzenden, Herrn Baumschulbesitzer Franz Hohm in Gelnhausen, zu richten, welcher nunmehr die Geschäfte des Vorstandes zu leiten hat. Wir bedauern das Zurücktreten des Herrn Schabert außerordentlich, da wir ihn als einen äußerst freundlichen und umsichtigen Mann kennen gelernt haben.

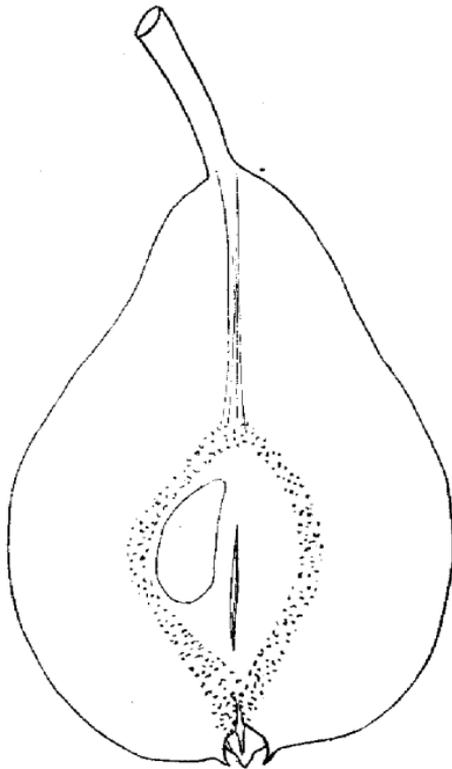
Änderungen in der Mitgliedschaft.

Neu für 1891—92 eingetreten sind:

- Bartel, J., Handlungsgärtner in Sensburg, Ostpreußen.
 Behnecke, Karl, in Gnadenfeld bei Rosel, Schlesien.
 Hüß, Adam, in Anrath, Kr. Grefels, Regbg., Düsseldorf.
 Kammerl, Joh., Baumwart in Neuburg a/D., Bayern.
 v. Nobelsdorff-Breutenhoff, Frau A., geb. von Tresckow in Mansfelde, bei Friedeberg, Neumark.
 Kirchner, J., Rechtsanwalt und Notar in Warnemünde, Meckl.-Schwerin.
 Menge, L., Gärtner in Bist vor Hannover, Waldstraße 3.
 Metz, Karl, Gutsbesitzer in Mählert bei Burgchau, Webra-Frankfurter-Bahn.

Eykurgus.

Butterbirn; IX, 3, b = längliche, rothchalige Winterbirn mit aufstehenden Kelchblättchen.



Eykurgus. (No. 946.)

Gestalt: klein bis mittelgroß, birnförmig, Länge : Breite = 72 : 55, Kelchwölbung flach, Bauch eben.

Kelch: offen, Blättchen breit, aufrecht stehend, hornartig, unten grün-gelb; Einsenkung flach und eben.

Stiel: holzig, faltig, oben braun, unten grün, mittelstark, ca. 13 mm lang, nicht eingesenkt und etwas zur Seite geschoben.

Schale: dick, fein rauh, am Baume schwarzgrün, meist schwärzlich aussehend und dadurch unverkennbar auffallend; in der Reife wird die Grundfarbe sehr schmutzig braungelb und die früher schwarzen Flecken schmutzig graubraun; es ist diese edle Sorte daher eine der unansehnlichsten Früchte.

Kernhaus: eilanzettlich, wenig ausgeprägt und nur kelchwärts Steinchen zeigend. 25 mm breit, 32 mm hoch; Kammern 8 mm breit, 14 mm lang, kelchwärts schön gerundet mit Anhängsel, Kerne 9 mm lang, 5 mm breit, mit Knöpfchen, schwach dunkelbraun, schlecht entwickelt und nur einzeln in den Kammern.

Kelchhöhle: rundlich napfförmig, Pistill 7 mm unter der Kelchwölbung stehend, bis zum Grunde geteilt, wohl erhalten, nackt. Staubfäden dicht am Rande der Kelchblätter stehend.

Fleisch: schmutzig gelbweiß, vollkommen so fein und buttrig wie Winternelis, saftvoll, süß und dabei muskelt wie Passe Colmar. Am 19./12. 81 probiert, eine köstliche Birne.

Die Frucht stammt aus der Ernte von 1881 von einem Sortenbaume meines Gartens; ich bezog sie von Simon Louis freres in Plantières bei Metz.

Düren.

E. Hoesch.

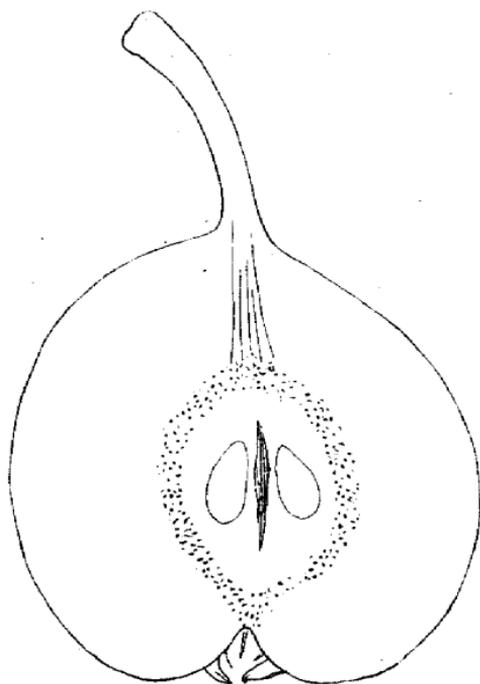
Wir erlauben uns dieser systematischen Beschreibung noch folgende Notizen aus „Downing the fruits and fruit Trees of America“ p. 806 über diese sehr wertvolle Frucht beizufügen.

Diese Sorte stammt von Georg Hoadley aus Cleveland; sie ist ein Sämling der Winter-Nelis. Die Lycurgusbirn ist ihrer Qualität nach eine der besten späten Winterbirnen. Der Baum wächst mäßig, geht breit auseinander und ist fruchtbar; die Sommertriebe sind dunkel, stark olivenbraun.

Die Frucht ist klein, länglich-birnförmig, grünlichgelb, zum größten Teil mit zimtfarbigem Rost bedeckt und es zeigen sich darin viele große, graue Punkte. Stiel mittellang, etwas gebogen, in wenig bemerklicher Einsenkung; Kelch offen; Kelchblätter aufrechtstehend. Höhle klein, unregelmäßig. Fleisch gelblich, saftig, gezuckert, etwas gewürzt. Sehr gut. Dezember bis Februar.

Henri Courcelles.

Bergamotte, IX 1 b = Platte grundfarbige Winterbirne. (Vom Sortenzweig auf Quitte, der zu voll von Früchten geblieben war; sie hingen zu 2 und 3 im Bouquet, 1881).



Henri Courcelles. (No. 947.)

Gestalt: klein—mittelgroß, plattrund, kugelförmig, Länge : Breite = 53 : 58, mit kleiner, wenig eingesenkter Kelchfläche.

Kelch: geschlossen, Blättchen fleischig, etwas flaumig, bis unten getrennt, etwas spitz zulaufend, und die Spitzen der Staubfäden zwischen sich drängend; Einsenkung flach aber etwas faltig.

Stiel: mitteldick, an der Basis etwas fleischig und bräunlich grün, am andern Ende braun mit ziemlich breiter Ansatzstelle, 28 mm lang, steht wie herausgewachsen auf der Frucht.

Schale: glatt, oft fast glänzend, vom Baume schön gelbgrün, nachher hellgelb, sehr fein und häufig mit feinen braunroten Pünktchen besetzt, die sich an der Sonnenseite häufen und freundlich rot werden. Um den Stiel und vereinzelt auf der Frucht finden sich dünne Rostflecken.

Kernhaus: rundlich, 29 mm breit, 28 mm hoch, Kammern klein,

oval gerundet, 6 mm breit, 9 mm lang, aus weißen weichen Häuten bestehend; innerhalb des Kernhauses ist das Fleisch besonders weiß und von feiner Textur. Achsenhöhle schwach. Kerne rund zugespitzt, braun, klein, wie Apfelferne aussehend.

Kelchhöhle: fast trichterförmig, Pistill 7 mm unter der Kelchmühlung stehend, in verhältnismäßig weiter Röhre, bis unten getrennt. Staubfadenreste am Fuß der Kelchblätter stehend.

Fleisch: (Ende Dez.) sehr fein, saftig, weiß, von einem wahrhaft feinen guten Geschmack, so daß sie zu den besten Birnen gehört.

Düren.

E. Hoesch.

Der Erzieher dieser Frucht, welcher sie erst 1874/75 in den Handel brachte, Arsène Sannier in Courcelles, sagt über dieselbe:

Der Baum ist kräftig und fruchtbar; er eignet sich für alle Formen; Frucht mittelgroß, ausgezeichnet für Winter und Frühjahr, von allererster Qualität, vielleicht die beste aller bekannten Birnen; mit ganz pikantem besonderem, außerordentlich angenehmem Geschmack und Geruch und einem ganz vorzüglich feinen Fleisch.



Dr. Julius Guyot.

Dr. Julius Guyot.

(Mit kolorierter Abbildung.)

Von Fr. Lucas.

Unter den edlen, noch weniger verbreiteten Früchten nimmt die oben genannte, von Gebrüder Baltet in Tropez in den Handel gegebene Sorte, den ersten Rang ein. Leider reift sie zu einer Zeit, Anfang bis Ende September, wo man an guten Birnen nicht arm ist, und mag gerade dieser Umstand die Schuld an ihrer geringen Verbreitung tragen.

Wie unsere Abbildung zeigt, gehört die Birne Dr. Julius Guyot zu den großfrüchtigen Sorten; sie ist länglich beulig und oft etwas unregelmäßig gebaut, weshalb sie auch in die Familie der Apothekerbirnen eingereiht wurde. Ihre Schale ist bald weißlich-gelb, bald mehr goldgelb, fein zimtfarbig-rostig punktiert und oft rostig marmoriert. Rote habe ich an ihr nie bemerkt. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, butterhaft schmelzend und von vorzüglichem Aroma.

Die Reifezeit fällt je nach Örtlichkeit und Bodenverhältnissen in die Zeit von Anfang bis Ende September (hier in Reutlingen Ende September). Der Baum wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte gut und ist sehr fruchtbar.

Eine systematische Beschreibung dieser Frucht findet sich in Lauche's Ergänzungsband zum Must. Handbuch, unter Nr. 830 und ist auch dorten der Frucht alles Lob gespendet.

Nochmals die Birne „Präsident Drouard“.

Von Hofgärtner Fieser, Baden-Baden.

Das Recht und die Pflicht steht jedem Obstzüchter zu, seine eigenen praktischen Erfahrungen in der Obstkultur zu Nutz und Frommen des allgemeinen Obstbaues zu veröffentlichen. Von diesem Rechte habe ich Gebrauch gemacht wenn ich jagte die Birne „Präsident Drouard“ hat sich bei mir gut bewährt, und wenn ich gleichzeitig andern Obstzüchtern den Rat zu geben mir erlaubte, einen Versuch mit dieser Birnsorte anzustellen. Die national-geographische Theorie im Obstbau hat ihre bedenklichen Seiten, und ich würde nie wagen eine Obstsorte für deutschen Boden unbedingt zu empfehlen oder zu verwerfen.

Eine gute Birne ist unter gegebenen Verhältnissen überall gut, das beweisen die Listen der in Frankreich angenommenen Birnsorten

und die von Herrn von Ladé für deutschen Boden empfohlenen Sorten; letztere Liste ist in der ersteren beinahe vollständig enthalten. Vergleicht man dazu die Liste derjenigen Birnsorten, welche in England als die besten anerkannt sind, dann kommt man zu dem allein richtigen Grundsatz, daß eine gute Birne überall gut ist, ob sie in England, Frankreich oder Deutschland kultiviert wird, wenn nur Boden und Lage für sie passend gewählt sind und dem Baum überall auch gleich gute Pflege zuteil wird.

Die Birne „Präsident Drouard“ steht in der Liste der für Frankreich empfohlenen Birnsorten, am 26. April 1890 wurde dieselbe bei der Versammlung des deutschen Pomologen-Vereins zu Berlin auch in die Liste der besten Birnen für Deutschland aufgenommen, ebenso wie auch Olivier de Serres. Beide Birnen gedeihen in England, Frankreich und auch bei uns in Baden sehr gut, und es ist deren Wert nach meiner Erfahrung keineswegs ein zweifelhafter, wie dies im Heft 10 dieser Zeitschrift gesagt ist.

Nachschrift der Red.: Außer dieser warmen Verteidigung der „Präsident Drouard“ ging mir von Herrn A. Kadetzki, Berlin, noch folgende Fürsprache für dieselbe zu: Bezüglich der Birne „Präsident Drouard“ kann ich Ihnen berichten, daß bei mir dieselbe als Pyramide sowohl, als auch in Kandelaber- und Schnurform dankbar trägt und ebenso prachtvolle als vorzügliche Früchte bringt. Boden: reiner weißer Sand, Hügel, auf 1 m vorher rigolt, als Düng wurde in der oberen Spatenschichte halbverrotteter Kompost eingebracht.

Daß „Präsident Drouard“ wie so viele unserer Winterbirnen, an Boden, klimatische Verhältnisse, wie insbesondere auch an die Unterlage, auf welcher der fragliche Baum steht, bestimmte Ansprüche macht, geht aus allem hervor und erst in dieser Woche hatte ich Gelegenheit in Stuttgart mit Herrn Eblen über dieselben zu sprechen, welcher unter anderem die sehr verschiedenartige Entwicklung und Qualität, je nach Unterlage und Standort dieser Sorte hervorhob.

Gelegentlich der in der Berliner Sitzung zur allgemeinen Anpflanzung als Pyramide empfohlenen und angenommenen Olivier de Serres war ich vollständig entgegengesetzter Meinung, weil solche in meinem kalten, schweren und nassen Lehmboden fast immer rübenartig oder kaum halbschmelzend wird, und auch nicht sonderlich schön wächst.

Ich wurde überstimmt, da alle die Herrn aus dortiger Gegend, in ihrem warmen sandigen Boden sehr gute Resultate erzielten und so die Sorte aus voller Ueberzeugung empfehlen konnten.

Die edlen Birnen, insbesondere die Winterbirnen, sind im allgemeinen entschieden anspruchsvoller als die Apfelsorten und man sollte infolge dessen, bei Empfehlung solcher, immer bemerken, unter welchen Verhältnissen sie so gute Resultate ergeben haben, und wie ihre Ansprüche im allgemeinen sind.

Die Einträglichkeit der Spalierobstzucht.

Aus „Deutscher Obstbau“.

Von F. A. Saar.

Jeder strebsame Grundbesitzer ist heutzutage bemüht, seinem Grund und Boden die möglichst hohen Erträge abzugewinnen. Auch zeigt sich allenthalben das Bestreben, den Obstbau zu fördern und denselben zu einer trefflichen Einnahmsquelle zu machen. Infolgedessen hat sich derselbe auch schon bei einer großen Zahl einsichtiger Landwirthe Bahn gebrochen, aber noch nicht überall, namentlich auf dem Lande nicht.

Und gerade für den Dorfbewohner, welcher in der Regel nicht zur wohlhabenden Klasse gehört, wäre der Obstbau von unberechenbarem Vorteil.

Bei näherer Betrachtung wird man leicht finden, was noch alles für den Obstbau gethan werden kann.

Wer Gelegenheit hat, in Dörfern der Ebene und des Gebirges herumzukommen, der kann so recht beurteilen, welchen weiten Weg der Obstbau bis zur Vollkommenheit noch zu machen hat.

Der feinere Obstbau wird noch viel zu wenig in Anwendung gebracht, und doch ist es gerade dieser, welcher auf beschränktem Raume den höchsten Ertrag abwirft.

Die vielen Vorurtheile, welche gegen den Form- und Spalierobstbau gehegt werden, tragen die Schuld daran, daß derselbe so langsame Fortschritte macht; andererseits ist es wieder die Unkenntnis bezüglich der Behandlung der Spalierobstbäume. Mit Geringschätzung sieht der Landwirt auf die Spalierbäume, von deren Ertrag er sich wenig verspricht. Aber wie erstaunt wird er nach einigen Jahren sein, wenn die Bäumchen mit den schönsten Früchten voll behangen sind, während vielleicht die beiden Hochstämme keinen Ertrag aufzuweisen haben, denn bei einer fachgemäßen Spalierobstanlage wird und muß der Erfolg ein sicherer sein. Die Vortheile, welche die Spalierobstzucht aufzuweisen hat, sind folgende:

Erstens ist die Möglichkeit gegeben, alle, auch die kleinsten Räume vollständig auszunützen, wie kleine Hausgärten, Vorgärten; alle Wandflächen an Häusern, Scheunen zc. Zweitens werden die Bäume durch fach- und vernunftgemäßen Schnitt dahin gebracht, daß sie nach wenigen Jahren zu tragen beginnen und vollkommen entwickelte Früchte liefern. Drittens ist der Ertrag alljährlich ein gesicherter, indem die Bäume während der Blütezeit hinlänglich vor Frost geschützt werden können.

Ferner kann der Früchteeertrag vollständig geregelt werden, indem durch Abkneipen der Sommertriebe dieselben veranlaßt werden, Blütenknospen anzulegen. Aus diesen Thatfachen ist zu ersehen, welchen hohen Ertrag man von den bis jetzt unbenützt gelassenen Flächen erhalten könnte.

Es ist daher unbegreiflich, weshalb die Spalierobstzucht noch keine weitere Ausdehnung angenommen hat, indem es namentlich für Städte, Beamte zc. keine bessere, schönere und angenehmere Unterhaltung und Erholung gibt, als wenn sie einige Spalierbäume im Garten oder am Hause

pflegen. Es ist nicht selten, daß ein Pfirsich- oder Aprikosenspalier 30 bis 60 Gulden, oder ein Weinstock 25—30 Gulden im Jahre einbringt.

Als Beispiel, wie vorteilhaft und nützlich eine sachgemäße Spalierobstanlage werden kann, und um das Interesse für den Obstbau zu fördern, mag folgendes dienen. Angeregt durch einige Vorträge über den Formobstbau bei landwirtschaftlichen Vereinsversammlungen nahm ein Handwerker Veranlassung, an seine südöstliche Hauswand einen Aprikosenbaum zu pflanzen. Das Pflaster wurde aufgehoben und ein großes Loch gemacht, welches dann wieder mit guter Erde zugefüllt wurde und darauf wurde der Aprikosenbaum gepflanzt.

Der Baum machte im ersten Jahre Triebe von 1.20 m Länge, die Seitentriebe wurden durch Binzieren dahin gebracht, daß sie Blütenknospen ansetzten. Im darauffolgenden Frühjahr entwickelten sich die Blüten sehr schön und im August erntete der Besitzer 105 prachtvolle Aprikosen. Dies ist gewiß ein schöner Ertrag für einen erst vor zwei Jahren gepflanzten Baum! Der Besitzer war sehr erfreut, auf so leichte Weise prachtvolle Früchte heranziehen zu können und die Folge war, daß er weitere Anpflanzungen unternahm. Die Nachbarn wurden auf diese Spalieranlage aufmerksam und ließen ähnliche Anpflanzungen von Pfirsich- und Aprikosenbäumchen machen.

Dieses Beispiel genügt wohl, um zu beweisen, wie erfolgreich die Spalierzucht werden kann, vorausgesetzt, daß die Anlage rationell gemacht wird und diejenigen Sorten und Obstgattungen gepflanzt werden, welche für die gegebene Verhältnisse am besten passen.

Zur Spalierobstzucht können alle Lagen mit Erfolg benützt werden; für die rein südliche Lage eignen sich vorzüglich feinere Tafeltrauben, welche am zweckmäßigsten am senkrechten Nebenspalier gezogen werden.

Will man jedoch keine Neben pflanzen, dann eignen sich für die Südseite Pfirsichbäume am allerbesten, da dieselben sehr viel Wärme zugestrahlt erhalten müssen, wenn man wirklich so schöne und gute Früchte erziehen will, daß sie den in Frankreich gezogenen gleichkommen. Namentlich hüte man sich, Pfirsichbäume an Stellen zu pflanzen, wo Zugwind herrscht, da wird man trotz aller Pflege kein gutes Ergebnis erzielen.

Ferner können Pfirsiche und Aprikosen an der östlichen und westlichen Seite einer Mauer mit sehr gutem Erfolg gezogen werden, wenn dieselben nur gegen die Nordwinde geschützt sind.

Weiter können auch feinere Tafelbirnen, welche im Freien ihre volle Entwicklung und Reife nicht erlangen, am östlichen und westlichen Wandspalier gezogen werden, ebenso auch feinere Apfelsorten, wie z. B. der weiße Winterkalvill.

Für Äpfel und Birnen eignen sich auch sehr gut freistehende Spalierre, welche recht lohnend sind und ganz wenig Platz einnehmen, so daß noch zwischen den Rabatten verschiedenes Gemüse oder auch Beerenobst gezogen werden kann. Schließlich kann auch die Nordseite mit Kirschenpalieren, namentlich mit der Schattenmorelle bepflanzt werden und bringt noch einen schönen Ertrag ein.

Zum Schlusse möchte ich noch bemerken, daß sich die Pflirsich- und Aprikosenzucht im Freien nicht bewährt hat.

So dankbar und lohnend die Kultur der Pflirsiche und Aprikosen am Wandspalier (namentlich in Seegegenden) ist, so zeigt die Kultur im Freien gerade das Gegenteil.

Die Bäume zeigen überall Gummifluß und die Blätter und jungen Triebe werden stark von der Kräuselkrankheit befallen, so daß der Fruchtansatz nur ein ganz geringer ist, und nach wenigen Jahren gehen die Bäume ganz ein.

Bei der Spalierobstzucht kommt endlich auch nicht nur der Nützlichkeits-, sondern auch der Schönheitszinn zur vollen Geltung. Gewährt doch selbst das dürftigste Bauernhaus einen reizenden Anblick, wenn die mit Blüten oder Früchten behangenen Zweige daselbe lieblich umranken!

Krebskrankheiten der Obstbäume.

Aus „Der Fruchtgarten“

Von Dr. Paul Sorauzr, Proskau.

Zu den kompliziertesten Fällen von Krankheiten gehören die Krebskrankheiten (Carcinoma). Dieselben charakterisieren sich durch schnell entstehende, lockergebante, wulstige oder knotige Wucherergewebe, die als Ueberwallungsrande um (meist kleine) Wunden verholzter Ächsen entstehen. Die Wunden, welche das Centrum der Krebsgeschwulst bilden, sind nicht von denen zu unterscheiden, welche durch natürlichen oder künstlichen Frost hervorgebracht werden. Das hauptsächlichste Moment der Krankheit ist nicht die Wundfläche, sondern der wuchernde Ueberwallungsrand, dessen plötzliche Entstehung und dessen Wachstum bisher noch nicht genügend hat erklärt werden können. Man muß die Bildung derartiger Geschwülste als spezifische Reaktion einzelner Varietäten oder Arten auf Verletzungen betrachten, welche in einer bestimmten Zeit der Entwicklung (in der Zeit der kräftigsten Cambialthätigkeit) dem Baume zugefügt werden.

Die Praxis spricht auch speziell von „krebssüchtigen Sorten“, die bei Verletzung ihre Disposition zur Erzeugung der Geschwülste mitnehmen und vielfach auch auf neuen Unterlagen in ähnlichen klimatischen Verhältnissen zum Ausdruck bringen. Bei einzelnen Obstarten (Äpfeln) finden sich auch Uebergänge von den Ueberwallungserscheinungen größerer unzweifelhafter Frostwunden zu den Krebsknoten. Als Stütze der Ansicht, daß die Verwundung zur Zeit kräftigster Vegetationsthätigkeit bei der Krebsbildung erfolgen muß, dient erstens der Befund der Wundfläche, welche stets im Anfange des Frühjahrsholzes liegt, zweitens der schnelle Schluß der Krebswunden, drittens ein (bei Äben) ausgeführter Versuch, bei welchem durch künstliche Reizung einer Stelle der Ächse im Frühjahr das Auftreten von Krebsknoten herborgerufen worden ist.

Man hat in neuerer Zeit die Entstehung des Krebses auf pflanzliche Parasiten zurückzuführen gesucht, weil man bei einzelnen Gattungen meist

auf den Geschwülsten einen bestimmten Kernpilz (*Nectria ditissima*) gefunden und weil es gelungen ist, durch Impfung den Pilz auf gesunde Bäume zu übertragen und dadurch ein Absterben der Rinde hervorzurufen.

Man hat bei der Auffassung des Krebses als parasitäre Erscheinung aber vergessen, daß das Charakteristische eben nicht die Erzeugung der Wundfläche, sondern die schnelle Erzeugung der meist aus parenchymatischem Holze bestehenden, wuchernden Wundränder ist und daß man diese noch nirgends durch die Pilzimpfung hervorzubringen imstande gewesen ist. Ferner kommt der Pilz im Innern des unverfärbten Krebsgewebes oder im Cambiumringe bestimmt nicht vor. Dies müßte aber nach der Analogie mit anderen überwältigenden Wunden hervorrufenden Pilzen der Fall sein. Außerdem erscheint dieselbe *Nectria*, der die Krebsgeschwulst zugeschrieben wird, auf den durch Frost erzeugten Brandstellen ebenso häufig, und dort ist von Krebsknoten keine Rede. Der Parasit müßte also einmal Krebsgeschwülste erzeugen und in einem andern Falle dazu nicht imstande sein. Endlich ist der anatomische Bau der Krebsknoten ein anderer als bei den Ueberwallungserscheinungen, welche infolge des Wachstums eines parasitischen Mycels in der Rinde entstehen, wie z. B. bei dem Wachholderrost.

Aus diesen Gründen ist die Erklärung der Krebsse als Wucherungen, die direkt durch Pilzinfektion hervorgerufen werden, zurückzuweisen. Es wird dabei zugegeben, daß die angezogenen Pilze durch Infektion sich übertragen lassen und ein Absterben der Rinde veranlassen; dies ist aber dann eine Form von Pilzbrand, der mit dem des Krebses in keinem ursächlichen Zusammenhang steht.

Am häufigsten begegnet man dem Apfelnrebs, der in seiner ausgeprägtesten Form kugelige, berindete, am Gipfel abgeflachte und im Zentrum der Gipfelfläche trichterförmig vertiefte Holzgeschwülste darstellt, die an Größe den Durchmesser des sie tragenden Zweiges oft um das Doppelte bis Dreifache übertreffen (geschlossener oder knolliger Krebs). Die Knoten, neben welchen auch Brandstellen vorkommen können, erweisen sich als die um kleine, bis zum Holzkörper gehende Spaltwunden allseitig wuchernden und gegeneinander wachsenden Wundränder, die sich aber nicht miteinander vereinigen; sie lassen vielmehr zwischen sich eine Rinne, welche in eine trichterförmige Vertiefung oben ausmündet. Die ganze Geschwulst besteht der Hauptsache nach aus parenchymatischem Holzgewebe, in welchem sich fächerartige schmale Zonen prosenchymatischer Holzelemente finden, die nach rückwärts in den Jahresring des normalen Zweigtheiles übergehen. Die Leppigkeit des Wachstums der Krebsgeschwulst setzt aber nicht voraus, daß der ganze Baum etwa ein sehr kräftiges Wachstum besitzt; man findet im Gegenteil in manchen Gegenden gerade die mageren, schlechtwüchsigigen, mit Flechtenvegetation bedeckten Stämme mit Krebsknoten versehen.

Der geschlossene Krebs kommt nur in einzelnen Gegenden bei bestimmten Sorten vor.

Von dieser Form zu unterscheiden ist der rosenartig offene oder brandige Krebs, der keine Knoten bildet, sondern nur aus wulstig lippenförmig-

gen, auch vorzugsweise reichlich Holzparenchym besitzenden Ueberwallungs-
rändern einer größeren, fast niemals gänzlich gedeckten Wundfläche besteht.
Dadurch, daß der Ueberwallungsrand des ersten Jahres nach Entstehung
der Wundfläche wieder am Rande absterbt, muß der auf den ersten sich
auflagernde nächstjährige Ueberwallungsrand ein Stück zurücktreten; so
entstehen terrassenförmige Abstufungen der Wundränder, die immer üppiger
und faltiger werden, je später sie entstehen und je kleiner der normal
bleibende Teil des Zweiges oder Stammes wird. In der Mitte des ge-
schwärzten Holzkörpers der Wunde findet sich meist ein kurzer, schwarzer
Holzapfen als Ueberrest eines jungen Zweiges, um welchen herum das
Absterben der Rinde ursprünglich erfolgt ist.

Da die Gegend der Ursprungsstelle der Knospen sich wegen ihres
Baues am einjährigen Zweige als die frostempfindlichste erwiesen hat, so
erklärt sich auch die nicht seltene Erscheinung des „Astwurzelkrebses“, der
nur als lokale Form des offenen Krebses zu betrachten ist. Die Krebs-
wunde tritt an der Astbasis auf, so daß in der Regel ein Stück Holz
blosgelegt und schwarz wird und die terrassenförmigen Ueberwallungs-
ränder sich teils am Ast in die Höhe ziehen, teils den Astablauf an der Mutterachse
umsäumen. Recht charakteristisch und gleichzeitig recht gefährlich erweist er
sich bei Gabelästen; gerade in dem durch die beiden Äste gebildeten Winkel
entsteht meist die Wundfläche, deren Ueberwallungs-
ränder an beiden Ästen sich in die Höhe ziehen. An solchen Stellen ist das Spalten der Gabel
bei einigermaßen starken Winden sehr leicht.

Als Mittel gegen die Krebskrankheiten sind solche neben der lokalen
Behandlung durch tiefes Ausschneiden der Krebsknoten anzuwenden, welche
geeignet sind, die Vegetation gleichmäßiger zu machen, die Wachstumszeit
der Triebe abzukürzen und sie holzreifer in den Winter gehen zu lassen,
namentlich aber die frühzeitige Entwicklung zu vermeiden. Neben der Aus-
wahl frostharter Sorten sind Drainage des Landes und eine milde gleich-
mäßige Düngung in erster Linie in Betracht zu ziehen.

Bei der lokalen Behandlung wird in vielen Fällen neben dem Aus-
schneiden der Krebsgeschwülste ein Schröpfen der Achse sich nötig erweisen

Der Provinzial-Obstmarkt des Rheinischen Bauern-Vereins.

(Auszug eines Artikels aus der „Kölnener Volkszeitung.“)

Am 10.—12. Oktober fand im Saale des Fränkischen Hofes zu Köln
zum ersten Male gesondert vom Saatgutmarkt ein Obstmarkt statt. Die
Käufer, fast ausschließlich aus den besten Kreisen, waren mit den Preisen
sehr zufrieden.

Besonders stark war die Nachfrage nach besseren Sorten, wie nach
Goldreinetten (englische Winter Goldparmäne), grauen Reinetten (graue
französische ReINETTE, Pariser Rambour), und nach haltbaren Kochäpfeln
(hier besonders nach Frischdorfer Streifling, Harttaurer). Auf Zuspruch
ließen sich jedoch die Käufer auch von der trefflichen Qualität anderer Sorten

überzeugen, wie z. B. der Goldreinette von Blenheim, der Orleansreinette, der englischen Wintergoldparmäne, so daß auch hier die Nachfrage das Angebot übertraf. Die Nachfrage nach Birnen war geringer. Hervorgehoben muß werden, daß nicht nur die berufsmäßigen Obstzüchter mit tadellosen Früchten glänzten, sondern auch der Bauernstand bewies durch seine vortreffliche Beschickung des Marktes, daß er sich die Lehren zu Nutzen gemacht hatte, welche der Rheinische Bauern-Verein seinen Mitgliedern erteilt. Von größeren Firmen sei hervorzuheben Ant. Schöffler zu Subbelrath, welcher eine Reihe hervorragender Herbst- und Winterforten in Postkörben geschickt hatte, je nach der Sorte zu verschiedenen Preisen, daneben Obstbäume in bekannter Güte. Wilhelm Kurth in Brühl hatte in interessanter Weise die vom deutschen Pomologen-Verein hauptsächlich empfohlenen Sorten ausgestellt, die Firma Dahs, Reuter & Co. in Jungsfeld mustergiltige Obstbäume in den verschiedensten Formen.

Auch mit Beerenweinen war der Markt besetzt; dieselben fanden großen Anklang, besonders aber mundete der pikante Heidelbeerwein.

Durch diesen Obstmarkt des Rheinischen Bauern-Vereins ist wiederum der Beweis geliefert worden, daß sich auch ohne das sehr bedenkliche Prämiirungsverfahren und mit verhältnismäßig geringen Mitteln, viel machen läßt, wenn ein solches Unternehmen nur auf fester Grundlage beruht.

Nachdem der am 16. September zu Frankfurt abgehaltene Obstmarkt infolge der ungenügenden Zufuhr den gehegten Erwartungen nicht entsprochen hatte, zeigte der am 30. September dorten abgehaltene Markt ein wesentlich erfreulicheres Bild.

Da wir auf unsere Anfrage bei der Geschäftsleitung des Frankfurter Obstmarktes keine Antwort erhielten, geben wir über denselben nach der Frankfurter Zeitung folgenden Bericht: Der am 30. September in der Stadthalle abgehaltene Obstmarkt zeigte eine ungleich belebtere Physiognomie wie der am 16. September. Schon lange vor der Stunde des Beginns war die Stadthalle von Interessenten gefüllt, die von den zum Verkaufe ausgestellten 300 Sorten verschiedenen Obstes Kenntnis nahmen. Kelterobst war wenig am Platze, dagegen Tafelobst, namentlich aus der Rheingegend, sehr zahlreich und in guten Sorten vertreten. Die Wetterau hatte auch diesmal nichts gefandt, was jedenfalls in der am 15. Oktober beginnenden Obstausstellung in Gießen seinen Grund hat. Von hervorragenden Obstzüchtern nennen wir von Molsberg-Langenau bei Mainz, der seinen ganzen zum Verkauf gestellten Vorrat von Obst an Gebr. Freyfeisen hier verkaufte, von Heuß-Bodenheim, der mit 50 verschiedenen Sorten in Mengen von 50—350 kg am Platze war, Gartenverwaltung Geisenheim, Rappenhöfer-Neuenstein mit Mengen von 100—5000 kg, Th. Cäsar-Großhailerbach (Pfalz), Ruhau-Bad Weilbach, Pfarrer Schilling auf dem Berg bei Mautholz mit 20 Sorten von 25—300 kg (sämtliches Obst verkauft), Wittich-Oberursel, H. Thomä-Mannheim, Hohn-Gelshausen, der u. a. auch diesmal vortreffliches Obst zum Dörren am Platze hatte. Die

Rheingauorte Ostrich, Etzville und Geisenheim waren durch viele Einzelverkäufer vertreten. Bis Mittag waren über 100 amtlich eingetragene Abschlässe vorhanden. Außer mit frischem Obst war der Markt mit Keltermaschinen, Beerweinen, Obstwein und Likören und mit vorzüglichen getrockneten Obstsorten besetzt.

Ausstellung.

Am 16—20 Juni 1892 findet in Königsberg in Ostpr. eine Wanderausstellung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Hilfsmittel arrangiert von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft statt. Im Interesse der deutschen Obstproduzenten weisen wir darauf hin, daß nicht veräußert werden sollte, die Abteilung für Dauerwaaren mit den Rubriken „Obst eingemacht, Obst getrocknet, Obstweine, Apfelschaumweine, Beerweine, Beerschaumweine“ nach Kräften zu besetzen, da diese Ausstellung wohlgeeignet ist, den den deutschen Obstprodukten neue Absatzgebiete zu erschließen. Die Anmeldungen zur Preisbewerbung sind bis zum 15. Dezember 1891 bei der Geschäftsstelle*) auf von dort zu beziehenden Anmeldebörsen einzureichen. Auch kann von dort die Ausstellungsordnung bezogen werden.

Mitteilungen.

Raupenleim von Robert Bernh. Roth, Berlin-Nikdorf, Berliner Str. 73. Im pomologischen Institut Reulings wurden im vorigen Herbst eine große Anzahl Klebringe mit diesem Raupenleim bestrichen: dieselben sind zur Zeit noch vollständig klebrig und es kann deshalb dieser Raupenleim allgemein empfohlen werden.

Durch die Fabrikanten Gebrüder Admiraal in Rigg, Holland, wird unter dem Namen **Krebswachs** ein Präparat in den Handel gegeben, welches, schon mehrfach prämiert, möglicherweise berufen ist, bei der Obstbaumpflege sehr wichtige Dienste zu leisten. Die Verwendung hat nach folgender Gebrauchsanweisung stattzufinden:

Alle verdächtige Wunden und Flecken an Stämmen oder Ästen, alle Risse und verwundete Stellen, in denen der Krebs entstehen kann, oder die schon als Krebswunden zu erkennen sind, werden mit eigens dafür gefertigtem, scharfem Gerät bis auf das gesunde Holz ausgeschnitten, das Krebsmesser von R. Admiraal ist dafür das beste.

Nachdem die auf diese Weise gereinigten Wunden getrocknet sind, werden sie über ihre ganze Oberfläche mit Krebswachs bedeckt. Dieses geschieht am besten mit einem Quäschen oder Bürstchen, oder, mit einem dünnen, platten, einigermaßen rund zugeschnittenen Holzstäbchen. Wunden, in denen die Krankheit schon zu weit vorgeschritten ist um vollständig genesen zu können, werden doch auf dieselbe Weise behandelt um der Verbreitung oder der Ansteckung vorzubeugen; der Krebs wird nämlich hervorgerufen durch einen pflanzenartigen Parasiten die „*Nectria ditissima*“, der nicht nur mit seinen Hyphen die Rinde und das Holz zerfört, sondern auch bei seiner vollständigen Entwicklung Sporen hervorbringt, welche sich in die Luft verbreiten und anderswo aufs neue den Krebs erzeugen können. Die ausgeschnittenen, kränklichen Teile müssen deshalb entweder verbrannt oder auf andern Wege unschädlich gemacht werden.

Die beste Zeit für das Reinigen und Bedecken der Wunden ist im frühesten Frühling, wiewohl diese Operation wiederholt und zumal gegen den Winter stattfinden muß.

Wenn man nur genau neue Wunden jedesmal zur rechten Zeit beobachtet, und dieselben baldigst mit Krebswachs desinfiziert und überwachsen läßt, und also dem Parasiten beim ersten Erscheinen entgegentritt, kann man von völliger Heilung dieser Wunden versichert sein; man wird die Krankheit auf unschädliche Verhältnisse reduzieren können und ihrer bei weiterer zweckmäßiger Behandlung des Baumes völlig Herr werden.

*) der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. Zimmerstraße 8.

Von bekannter kompetenter Seite wird uns das Krebswachs als sehr wirksam empfohlen.

Der Apfel als Nahrungsmittel. Es kann mit Zuversicht ausgesprochen werden daß mit Ausnahme der verschiedenen Getreidearten kein Erzeugnis der Erde so gute Nahrung liefert, wie der Apfel. Diese edle Frucht ist kein bloßer Gaumenkügler, denn sie ist sehr nahrhaft. Sie ist nicht nur nahrhafter als die Kartoffel, sondern enthält auch milde und angenehme Säuren, welche auf den ganzen Körper wohlthätig wirken. Ein Apfelesser wird selten an Verdauungsbeschwerden oder an Halskrankheiten leiden. Besonders gesundheitsfördernd ist es, wenn man Abends vor Schlafengehen einen Apfel isst. Der Apfel besitzt auch tonische (stärkende) Eigenschaften und enthält mehr Phosphor, als irgend eine andere Vegetabilie. Deshalb ist er für Leute, welche in immer aufgeregtem Zustande leben und zu leiblicher Anstrengung nicht aufgelegt sind, ein sehr geeigneter und wünschenswerter Diätartikel. Er nährt das Gehirn und regt die Leber an, was solche Personen gerade bedürfen. Der Apfel nährt und erfrischt sowohl Geist als Körper. Er ist eine echte Hausfrucht, reichhaltig, schön und kräftigend, und heimelt uns mit seinen roten Wangen wie keine andere Frucht an. Mit Ausnahme der Erdbeeren in ihrer Zeit können wir eher alle anderen Früchte entbehren. Und doch ist die Erdbeere nur vorübergehend während der Apfel bei richtiger Aufbewahrung das ganze Jahr ausdauert, durch seine eigentümlichen, Säfte verbessernden und anregenden Eigenschaften uns erfreuend. Die Stelle, welche der Apfel einnimmt, kann durch keine andere Frucht ausgefüllt werden. D. S.

Der größte Baum der Vereinigten Staaten. Ein Apfelbaum, berichtet der American Garden, welcher sich im Nord-Westen von Cheshire, auf dem Gute des M. Delois Hotchkiss befindet, ist wahrscheinlich der größte Baum, welcher in den Vereinigten Staaten existiert. Nach einer Familienüberlieferung ist dieser Baum wenigstens 140 alt, vielleicht sogar 20—25 Jahre älter. Er ist vollkommen regelmäßig geformt, sein Stamm fast rund ohne irgend eine Krümmung oder Wunde. Der Stamm trägt 8 große Zweige, von welchen 5 jedes Jahr Früchte bringen, während die andern 3 allemal ein Jahr aussetzen. In einem einzigen Jahr trugen die 5 Aeste 85 Bushel (a Bushel 36 Liter) Früchte; ein andermal hatte man von denselben Aesten fast 110 Bushel geerntet. Der Umfang des Stammes 30 cm über dem Boden mißt 13 Fuß 8 Zoll. Der Baum ist beinahe 60 Fuß hoch und die Zweige breiten sich 100 Fuß über den Boden hinaus.

Rognal aus Apfeltrestern. In Amerika stellt man aus frischen Apfeltrestern, wie sie von der Stelke wegkommen, Rognal (Apple-Brandy), her, indem man sie unter Zusatz von zerkleinerten Süßäpfeln einmäscht, wie Kirschchen und Zwetschen, und sie nach der Gärung brennt. Man muß nur dafür sorgen, daß das beizufügende Wasser die Mätsche vollständig benetzt. Wie Versuche der Weisenheimer Lehranstalt beweisen, läßt sich auch die Apfelweihese zu diesem Zweck verarbeiten. 100 Liter davon geben 12 Liter 50%igen Branntwein, welcher durch Zusatz einer entsprechenden Menge flüssiger Raffinade und gebrannten Zuckers (Caramel), das Aussehen und den Geschmack von Rognal erhält.

(Mitteil. über Obst- und Gartenbau.)

Das Färben der Rotweine in Frankreich. Die „Zeitschrift f. Landw. Gew.“ schreibt darüber folgendes: Wenn man den prächtigen Straßen von La Ferté nach Château Thierry folgt, ist man überrascht, wenn man sieht, wie jeder umfriedete Weingarten zur Hälfte mit Hollunder bepflanzt ist; erst wenn man an letzterer Stadt vorüber ist, occupiert die Rebe allein das ganze Terrain. „Die Blumen des Hollunders“ schreibt der „Jardin“ haben einen köstlichen Duft und werden von den Drogulisten stets gekauft; es genügt, sie vor ihrer gänzl. Oeffnung abzunehmen und auf Hüden auszubreiten, bis sie getrocknet sind.“ Aber derjenige Teil, der uns heute am meisten interessiert, ist die Frucht, deren Ernte sich in jenen Gegenden, wo man sie ausbeutet, im September durch einige Tage hinzieht.

Es ist eine wirkliche Bese, die Hollunderbeere erntet. Frauen und Kinder

sammeln die Dolben der schwarzblutroten Beeren und tragen sie in die auf der Straße haltenden Wagen mit großen Fässern. Mit Hilfe eines großen Siebes werden die Früchte abgeleert und die Dolbenstiele auf das Feld geworfen. Da die Hollunderbeere vor der Weintraube reift, ist es notwendig, den Saft 14 Tage bis 3 Wochen lang aufzubewahren; nichts ist einfacher als dies; man läßt ihn in Gärung übergehen, dabei klärt er sich vollständig. Zur Zeit der Weinlese bringt man ihn in den Mostbottich, wo er dann seine Rolle als Färbemittel spielt. Dieser Vorgang ist vollständig unschädlich und gibt, unabhängig von Geschmack und Geruch, die Färbung. Manche Leute lassen die Beeren trocknen und verkaufen sie an den Drogisten oder bewahren sie zur Färbung des Weines der zweiten Pressung oder der aus Zucker und Trockenbeeren bereiteten Weine auf. [Es dürfte sich in Deutschland wohl am meisten die Hollunderbeere zum Färben von Obst- und besonders Johannisbeer- und anderen Beerenweinen eignen. Die Red.]

Fragekasten.

Herrn M. in G. Worauf beruht die Wirkung, wenn man, um einen starken Trieb aus einer Knospe zu erzielen, eine Kerbe über derselben anbringt, und um Bildung von Blütenanlagen zu veranlassen unter einem Zweigchen?

Man bringt über einer Knospe, welche man zum Austrieb zwingen will, eine tiefe Kerbe an, damit das in den Gefäßen des Holzteiles aufwärts strömende Wasser hier aufgehalten wird, in der Folge der Knospe reichlich aufsteigt und sie zur Entwicklung anregt. Durchschneidet man unter einem Zweigchen die Rinde, so wird die Saftbahn in den Siebröhren des Weichbastes unterbrochen, welche die in den Blättern produzierten Baustoffe abwärts leitet; diese Stoffe lagern sich alsdann in der Knospe und in deren Nähe ab, wodurch der Ansaß von Blütenknospen befördert wird.

Herrn C. G. Schmidt, Lauffen. 1. Wer liefert Gärbotten resp. Ständen, wie solche in „Kellerwirtschaft von Babo und Mach“ beschrieben sind?

2. Welche Mittel werden in Nordfrankreich gegen Rissigwerden von Tafelbirnen mit Erfolg angewendet und hat sich das Düngen der Bäume mit Holzasche bewährt?

3. Welche Beerenpresse und Flaschenverkapselungsmaschine ist für mittelgroßen Kelterreibetrieb in jeder Hinsicht die beste?

Um Beantwortung aus dem Leserkreis wird gebeten.

Zu 2. Das Rissigwerden der Früchte ist Eigentümlichkeit gewisser Sorten und hat seine Ursache meist in den der Sorte nicht günstigen Bodenverhältnissen. Ein fleißiges Lockern der Oberfläche bei schweren nassen Böden und ein Düngen mit Holzasche, Thomaspophosphatmehl oder einem derartigen Minerale Dünger ist jedenfalls äußerst empfehlenswert. Am zweckmäßigsten dürfte es indes sein, Bäume, die derartig rissige Früchte tragen, mit anderen Sorten umzupfropfen. Fr. L.

A n t w o r t.

Herrn A. Bennis, Lehrer, Emsersleben. Die mir übersandte Pflanzung ist von geringem Werte, wie sie aus Samen eben sehr häufig zum Vorschein kommen. Sie löst nicht vom Stein und ist nicht besonders im Geschmack. Interessant ist übrigens, daß die Pflanze wie die schon existierende „Rotblättrige Pflanzung“ auch rote Blätter hat. Lassen Sie den Baum ruhig tragen, jedoch vermehren würde ich die Sorte nicht. Fr. L.

Litteratur.

Obsttafeln für Schule und Haus. Unter Benützung der Obsttafeln von Dr. E. Lucas, Sr. Lucas, Direktor des pomol. Instituts in Neutlingen und Landw. Inspektor Bach, Vorstand der großherzogl. Obsttafel in Karlsruhe bearbeitet von Hauptlehrer S. S. S. in Sulzburg [Baden]. Stuttgart. Verlag von Eugen Ulmer. Preis mit Text in Mappe 1,80. Kartpreis bei 25 Exempl. ohne Mappe, aber mit Text je M. 1,20, bei 50 Exempl. je M. 1,10, bei 100 Exempl. je M. 1 pro Exemplar.

Die zwei schön ausgestatteten Tafeln enthalten in sehr gut ausgeführten Zeichnungen das wichtigste über die Berechtigung und Erziehung der Obstbäume und Obststräucher, ferner den Baumatz bildlich dargestellt, wie er ausgeführt werden soll und so, wie er es nicht werden soll, des weiteren den Obstschuß und einige wohlgeungene Zeichnungen die Baumpflege darstellend. Rechts und links an den Tafeln sind Abbildungen der wichtigsten Werkzeuge für Obstbaumzucht und -Pfleger angebracht und umrahmen das Bild in schöner Weise. Am Fuße einer jeden Tafel findet sich der erläuternde Text zu den Abbildungen wohl kurz, aber klar zusammengefaßt. Ein beiliegendes Begleitwort schildert die Entstehung und den Zweck der wohlgeungenen Arbeit. Wir nehmen keinen Anstand, diese Tafeln jedermann, aber insbesondere allen Gartenbau- und Landwirtschaftsschulen, sowie überhaupt allen Schulen, vor allem den Volksschulen und den Gartenbauvereinen u. s. w. angelegentlichst zu empfehlen.

Personalnachrichten.

Kommerzienrat Benary in Erfurt wurde von Sr. Majestät dem König von Sachsen das Ritterkreuz der ersten Klasse des Albrechtsordens verliehen.

Viktor Dürfeld Nachfolger, Oschatz i. S., Lehrmittelfabrik für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau, erhielt auf der Ausstellung in Antwerpen eine silberne Medaille.

† Am 8. November verschied unerwartet schnell in Folge eines Schlaganfalls Louis Groth, langjähriger Vorstand des Gartenbauvereins Guben und eifriger Mitarbeiter der Pomologischen Monatshefte in einem Alter von 63 Jahren.

† Aus Möllers „Deutscher Gärtner Zeitung“ unternehmen wir ferner die traurige Nachricht von dem durch einen Unglücksfall plötzlich eingetretenen Tod des Obgärtner Emil Claussen am Kaiserlichen Garten zu Nikita in der Primus. Der Gartenbau verliert an ihm einen tüchtigen Schriftsteller.

Deutscher Pomologenverein.

Deutscher Pomologen-Verein, „Sektion Schlesien“ Versammlung zu Brieg, am 27. Sept. 1892.

Auf der letzten Sektions-Versammlung zu Breslau im Februar d. J. wurde beschlossen, bei Gelegenheit der Obst-Ausstellung, welche der Brieger Verein aus Anlaß der diesjährigen Wander- und Delegierten-Versammlung des Provinzial-Verbandes Schlesischer Gartenbau-Vereine zu Brieg veranstaltete, wiederum eine Sitzung der Sektion Schlesien abzuhalten. Daß dieser Beschluß den Wünschen der schlesischen Obstzüchter entsprochen, zeigt der zahlreiche Besuch der Versammlung, zu welcher sich an 100 Personen eingefunden hatten.

Gegen 10 Uhr wurde die Versammlung durch den Geschäftsführer

der Sektion Schlesien, Garteninspektor Goeßke-Proskau, eröffnet, welcher Herrn Obergärtner Schütze-Breslau das Wort erteilte zum Referate über den 1. Gegenstand der Tagesordnung:

„Mitteilungen über die Allgemeine deutsche Obst-Ausstellung zu Breslau 1892“.

Herr Schütze teilte mit, daß der für September 1892 in Breslau projektierten Allgemeinen deutschen Obst- und Gartenbau-Ausstellung zunächst in Schlesien das regste Interesse entgegengebracht werde. Das aus der Mitte der Breslauer Vereine gewählte Komite habe unter der vortrefflichen Leitung des Herrn Professor Dr. Prantl die Vorarbeiten zu diesem umfangreichen Unternehmen soweit gefördert, daß das vorläufige Programm in allernächster Zeit verfaßt werden soll. Etwasige Verbesserungs- oder Ergänzungs-vorschläge zu demselben würden seitens des Komitees mit bestem Danke entgegengenommen werden. Als größtes und bestes Ausstellungstotal in Breslau habe sich das Komite die ausgedehnten Räumlichkeiten des „Schießwerder“ gesichert, welche durch den angrenzenden Turnplatz, sowie ebent. durch die sogen. „Füllerinsel“ ganz nach Bedarf eine beliebige Erweiterung erhalten können. Den Schwerpunkt der Ausstellung werde selbstverständlich das Obst und die damit direkt in Verbindung stehenden Zweige des Gartenbaues, als Baumschulbetrieb und Obstverwertung etc. bilden, doch sollen auch die andern Zweige des Gartenbaues eine nicht minder würdige Vertretung finden. Er hoffe, daß in erster Linie nicht nur die schlesischen Vereine, sondern auch die Nachbarprovinzen und alle übrigen Teile unseres schönen großen Vaterlandes es nicht an einer thatkräftigen Unterstützung und regen Beschickung der Ausstellung fehlen lassen werden. Außerdem können wir aber schon jetzt die Versicherung abgeben, daß die Breslauer Vereine alles aufbieten werden, um den auswärtigen Gästen nicht allein in der Ausstellung ein gelungenes Bild des Deutschen, namentlich des schlesischen und ostdeutschen Obstbaues vorzuführen, sondern auch ihnen den Aufenthalt in der schlesischen Hauptstadt zu einem möglichst angenehmen und gemüthlichen zu machen.

Garteninspektor Goeßke-Proskau weist darauf hin, daß bei dieser Ausstellung besonderer Wert darauf gelegt werden müsse, die eingesandten Obstsorten mit den richtigen pomologischen Namen zu bezeichnen. Interessenten mögen daher rechtzeitig prüfen, ob ihre Obstsorten richtige Benennungen tragen. Die Aussteller möchten auch mit dieser Arbeit nicht erst in den letzten Wochen beginnen, sondern womöglich schon jetzt, wo schöne Früchte vorhanden sind, dieselben zur Bestimmung an pomologische Sachmänner einsenden. Redner erbotet sich seinerseits gern, hierbei behülflich zu sein.

Wanderlehrer Siegert-Liegnitz stimmt diesem Vorschlage bei und hebt zugleich hervor, daß auch Besitzer von kleineren Obstfortimenten sich nicht von der Beschickung der Ausstellung abschrecken lassen möchten. Es werde nicht immer auf die großen Kollektionen Wert gelegt. Im Gegenteil, kleinere, aber für gewisse Verhältnisse ausgewählte Sortimente, sollen mehr, als dies früher der Fall gewesen, berücksichtigt werden. Hauptsächlich käme es darauf an, recht schöne, gut ausgebildete Früchte zu bringen,

schlechte oder mangelhaft entwickelte Früchte sollten überhaupt nicht ausgestellt werden. Also man bringe nur gutes Obst in ausgewählten Sortimenten.

Das 2. Referat „Über einige noch wenig bekannte aber empfehlenswerte schlesische Obstsorten“ leitet Herr Obergärtner Peicker-Hertwigswalde ein mit der Vorführung von 4 neuen Apfelsorten.

Nr. 1 „Hofgärtner Braun,“ ist ein in Camenz gezüchteter Sämling, der außerordentlich tragbar ist. Die Frucht ist sehr dauerhaft, hält sich bis in den Sommer und schmeckt sehr gut. Wurde dem verstorbenen Hofgärtner Braun in Camenz zu Ehren benannt.

Nr. 2 ein Sämling, ist ebenfalls in Camenz aus Kernen des Kaiser Alexander entstanden. Die Frucht ähnelt in der Form etwas der Mutter-sorten, hat aber vor dieser den Vorzug längerer Dauer, und hat nicht die Untugend zu faulen.

Nr. 3 ist Peicker's Boutigné-Apfel. Derselbe ist nicht in Schlesien entstanden, sondern gelangte vor einer Reihe von Jahren aus Ungarn an S. Peicker, welcher ihn prüfte und weiter verbreitete. Die Frucht reift erst nach Weihnacht, hält sich bis Mai und hat einen angenehmen reinnettenartig gewürzten Geschmack.

Nr. 4 ist eine Provinzialsorte, im Kreise Münsterberg zu Hause und dort vielfach als Granat-Apfel verbreitet und geschätzt. Es ist eine hochgebauete, kantige Frucht, für Tafel und Markt vorzüglich. Reift um Weihnachten und hält sich bis März. In der Münsterberger Gegend stehen viele alte Bäume dieser Sorte.

Herr Direktor Juroč-Lubliniz lenkt die Aufmerksamkeit der Versammlung auf einen in Lubliniz vielfach angepflanzten Apfel, der dort als Citronenapfel bekannt ist. Redner hat sich vergeblich um die Bestimmung eines pomologischen Namens dieser Sorte bemüht, es scheint demnach eine noch unbekannt Lokal-sorten zu sein. Der Baum gedeiht in den verschiedensten Bodenarten sehr gut und trägt sehr reich. Die Frucht kann bis Ende Oktober liegen und ist dann ein recht guter Wirtschaftsapfel. Der Baum ist durch die grüne Rinde des jungen Holzes ausgezeichnet

Weiter wird noch auf einige gute Lokal-sorten, deren Namen unbekannt sind, durch die Herren Kreisbaumschulgärtner Kynast-Beiskretscham und Lehrer Drosdack-Soppau aufmerksam gemacht.

Da es nicht möglich ist, aus den kurzen Empfehlungen der Referenten ein Urteil über den Wert der angeführten Sorten zu fällen, beschließt die Versammlung, ein Komitee zu wählen, welchem Proben solcher zu empfehlenden oder neuen Lokal-sorten zur weiteren Beobachtung und Prüfung durch die Züchter zugesandt werden sollen. Durch Akklamation werden folgende Herren in dieses Komitee gewählt: Obergärtner Peicker-Hertwigswalde, Direktor Juroč-Lubliniz, Wanderlehrgärtner Siegert-Liegnitz, Kreisobergärtner Strauwald-Gnadenfeld und Garteninspektor Goeßle-Prostau. An letzteren sind alle Sendungen zu richten; womöglich eine größere Anzahl Früchte, die dann an die genannten Herren verteilt werden.

Zum Schlusse bittet Herr Landrat von Neuf-Brieg die Versammlung um Aufschluß darüber, wie es komme, daß die graue Herbst-Butterbirne in den Gärten immer seltener werde, resp. daß deren Erträge zurückgingen.

Nach Ansicht des Vorsitzenden ist diese vortreffliche Birne an vielen Stellen, namentlich in schweren Boden, empfindlich gegen das ober-schlesische Klima. Sie verlange einen bevorzugten Boden und gute Lage, wenn sie einigermaßen gute Frucht bringen soll. Dies gehe auch daraus hervor, daß der Baum an manchen Orten (unter günstigen Bedingungen) gut gedeihe, an andern dagegen wieder gar nicht, und, wenn überhaupt, nur klägliche Früchte bringe. Des weiteren spricht Redner die Vermutung aus, daß die graue Herbst-Butterbirne, als eine der ältesten in unsern Gärten angebauten Birnen, sich bereits überlebt habe und in ihren guten Eigenschaften zurückgehe, wie dies in ähnlicher Weise bei manchen anderen Kulturpflanzen, namentlich aber bei Obstsorten der Fall sei, die unausgesetzt durch ungeschlechtliche Fortpflanzung (Veredlung) vermehrt worden sind.

Andere Redner, u. a. die Herren Eichler-Grünberg, Stiller-Mittel Wielau, Galle-Trebnitz, Janorschte-Oberglogau, bestätigen ebenfalls, daß die graue Herbst-Butterbirne besondere Ansprüche an Boden und Lage mache führen aber auch Beispiele von Bäumen an, die unter günstigen Verhältnissen herrliche Früchte tragen.

Nachdem der Vorsitzende die Versammlung noch auf den am 4. und 5. Oktober zu Breslau stattfindenden ersten schlesischen Obstmarkt aufmerksam gemacht und zu recht reger Beteiligung eingeladen hat, erfolgt Schluß der Sitzung.

F. G.

Änderungen in der Mitgliedschaft:

a) Neu für 1890—91 eingetreten sind:

Oberlaender, Dr. med., in Dresden, Pragerstraße 11.

b) Neu für 1891—92 eingetreten sind:

Evers, Paul, Landschaftsgärtner und Gartenbaulehrer an der landwirthschaftl. Schule in Roppot, Regbz. Danzig, Danzigerstr. 18.

Gminder, Albert, Gehülfe am pomologischen Institut in Reutlingen.

Gottwald, Rudolf, Oekonom in Hchl. Ober-Österreich.

Haupt, C. E., Königl. Gartenbau-Direktor in Brieg, Bez. Breslau.

Herrmann A., Kunstmühlebesitzer in Landau a. d. Saar, Niederbayern.

Höpler, Pastor in Kirchlegern, Westfalen.

Jantos, Lehrer in Stoeblau, Kr. Cosel, Schlesien.

Lahner, Franz, aus Breslau, z. Z. Gehülfe in der Filiale des pomolog. Instituts zu Reutlingen, in Unterkuningen, o. a. Kirchheim, u. Teck.

Piazkowski, J., Baumschulenbesitzer in Neufamzig, Kr. Bomst, Regbz. Posen.

Sartorius, Fr., Direktor in Dielesfeld, Westfalen.

Scholz, W., Chausseebau-Aufscher in Suhrau, Bez. Breslau.

Stolz, Carl, Fabrikbesitzer in Böhmisches-Altsa.

Düsseldorf, Landesbank der Rheinprovinz.

b) Ausgetreten sind:

- Barabas, Lehrer und Organist in Adlig-Biebenau bei Pöplin, Regbz. Danzig.
 Bertsch, Karl, Schlossgärtner in Thurnau, Oberfranken.
 Günther, R., Lehrer in Sangerhausen, Thüringen.
 Heine, J., Oberlieutenant, Kreml-Palais in Moskau, Rußland.
 Kuhnke, Felix, Apotheker in Schneidemühl, Regbz. Bromberg.
 Reiber, Ernst, in Niebermühl bei Jehren, Ag. Meissen, Sachsen.
 Blöger, Fr., in Dehlfentrop bei Detmold.
 Seuffert, Kgl. Justizrat und Kgl. Notar in Würzburg.
 Schlenker, Christian, Baumzüchter in Trossingen O./A. Tuttlingen.
 Strahl, in Landsberg a/d. Warthe.
 Neustloster, Mecklenburg, Semirar. Abt.: Fr. Pohl, Lehrer der Obstbaumzucht.
 Baring, Baumschulenbesitzer in Salzgitter.
 Becker, Oberamtmann in Waldensruh bei Liegnitz.
 Drauhl, Fabrikbesitzer in Berlin, Paulstr. 12.
 Fellingner, Otto, Gutsbesitzer in Rath bei Düsseldorf.
 Friesen, Bernhard, Baumschulbesitzer in Altonau, Molost, Halbstadt, Gouv.
 Laurien, Süd-Rußland.
 v. Gaisberg-Schöckingen, Fr., Zchr. in Schöckingen, O. A. Leonberg.
 Kieseling, Emil, Baumwärter in Döllstädt bei Gräfentonna.
 Lindemann, G., in Magdeburg-Buckau.
 Mühlbrodt, W., in Escheberg bei Jierenberg.
 Better, Reinhold, Baumwärter in Diebelsberg, Post Kettenbach, Schw. Bayern.
 Düren, Special-Verein für Garten- und Obstbau.
 Groß Lauth-Uderwangen, landw. Verein. Abt.: Dutz, Vorsitzender in
 Fabiansfelde.

c) Durch Tod abgegangen:

- Brown, Admiral in Oberlöbnitz, Kadeten-Dresden.
 Peters, David, Kammerzienrat in Petershall bei Revißes, Regbz.-Düsseldorf.
 Dandert, Fr., in Parchim.
 Günther, G., Obergärtner in Poplitz bei Beesenlaublingen.
 Semm, L., Landschaftsgärtner in Siebichenstein bei Halle a. d. Saale.

Am Schlusse dieses Jahrgangs der Pomologischen Monatshefte fühle ich mich gedrungen, die verehrlichen Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins aufs freundlichste zu bitten, im Interesse des Vereinsorgans sich an dessen Herausgabe durch Einsendung von Beiträgen aus dem gesamten Gebiete der Obstkultur und Pomologie etwas reger zu beteiligen, als dies im letzten Jahre der Fall war. Gerade Originalbeiträge aus der Praxis für die Praxis sind für das Vereinsorgan besonders wertvoll und bitten wir deshalb um gefällige Zusendung von Aufsätzen und Notizen u. s. w., wie denn auch eine regere Beteiligung am Frag- und Antwortkasten sehr erwünscht wäre.



Inhalts-Übersicht.

Biographie.

Garteninspektor W. Schüle in Hohenheim	Seite 81
--	-------------

Spezielle Pomologie.

Fr. Lucas: Bühler Frühzwetsche. (Mit kolor. Abb.)	1
R. Zorn-Hofheim: Die Erdbeere Laytons Noble	2
W. Schüle: Durchsichtiger Sommerapfel. (Mit kolor. Abb.)	21
Fr. Lucas: Dechant Giesbergs Goldpepping. (Mit schw. Abb.)	41
Fürst Anatol Sagarin: Zur Obstbestimmung	42
Fr. Lucas: Gelber Edelapfel. (Mit kolor. Abb.)	61
C. Hesselmann-Wigfelden: Neuere oder noch weniger bekannte Birnsorten	61
G. Kuphaldt: Beitrag zur Werthschätzung des durchsichtigen Sommerapfels	65
Fr. Lucas: Muskierte Hauszwetsche. (Mit kolor. Abb.)	84
G. G. Fießer: Obstneuheiten.	85
E. Mathieu: Der Prairie Calvill	86
Hoff: Die bei der Aufstellung eines Normalfortiments von Äpfeln und Birnen für die Gebiete unserer Sektion zu beobachtende Rücksichtnahme.	87
Fr. Lucas: Fünf wertvolle Haselnußsorten. (Mit schw. Abb.)	105
G. G. Fießer: Die Birne Präsident Drouard	111
Fr. Lucas: Wil's frühe Herzliwische. (Mit kolor. Abb.)	125
C. Hesselmann: Mitteilungen über diejenigen in Deutschlands Apfelsorten von Red.-Rat Dr. Engelbrecht enthaltenen Sorten, deren Wuchs, Tragbarkeit und Güte der Früchte mein pomologischer Freund Herr Reiffen zu Holzgerhof hierselbst und ich seit vielen Jahren hier beobachtet haben	107. 125. 145. 166. 185. 209
Fr. Lucas: Ambrosia-Prifolse. (Mit schw. Abb.)	145
Fr. Lucas: Prunus Pissardi. (Mit kolor. Abb.)	165
E. v. Lade: Noch einmal Birne Präsident Drouard	166
Fr. Lucas: Boisbunels Calvill. (Mit kolor. Abb.)	185
E. Mathieu: Beurré Gambier. (Mit schw. Abb.)	205
Auswahl empfehlenswerter Kernobstsorten aufgestellt von der Lokalabteilung Koblenz-St. Goar des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen	206
Fr. Lucas: Dr. Julius Guyot. (Mit kolor. Abb.)	225
G. G. Fießer: Nochmals die Birne „Präsident Drouard“	225

Praktischer Obst- und Weinbau.

H. Godemann: Behälter zum Pflücken von Beerenobst u. s. w.	4
R. Martens: Erwiderung auf den Artikel in Heft 11: Bodenbearbeitung für den Obstbau	5
Eugen Gähnle: Die Frühjahrskröfte	S. 22
J. Jablanzy: Die Beerenobstkulturen des Benediktinerstiftes Melk	44
Dr. W. May: Die Pflaumenkultur in Bosnien	66
Bertog sen.: Anbau und Verwendung der Himbeere	112
C. Bach: Kurze Anleitung zur Kultur des Beerenobstes und zur Herstellung von Beerenwein	128
J. Jablanzy: Obstkultur in verlassenen Weingärten	133
A. Britsch: Eine Erwiderung auf den Artikel in Heft Nr. 1, 1891, „Bodenbearbeitung für den Obstbau“, und den Artikel in Nr. 11 gleichen Themas von 1890	148
Lehrerstand und Obstbaumzucht	152
Fr. Lucas: Über das Sommerausputzen und die Sommerdüngung der Obstbäume	170
Eine obstbauliche Straßpredigt	172
R. Wader: Weinveredlung	174
Dr. F. Geyer: Ueber den Weinbau in Rumänien	175
Fr. Lucas: Ernte und Aufbewahrung der Früchte	193
Zwischenveredlung und Härte von Obstbaumvarietäten	212
Pfläschbäume aus Kernen zu ziehen	212
J. A. Baur: Die Einträglichkeit der Spalierobstzucht	227

Obstbenützung.

R. F. Bed: Die Obstpastenbereitung für Haushaltungszwecke	10. 26. 46
Champagner aus Straßbirnen	160
Dr. Stöcker: Ueber das Obstdörren	186
Einige Hauptregeln beim Mosten	211

Obsternte und Obsthandel.

R. L. Kühn: Berichtigung, die Mac Kinley Bill und der deutsche Obsthandel	14
Bericht über die voraussichtliche Obsternte	154. 175
Die diesjährige Zwetschenkampagne in Bosnien	196
Ernteb Bericht aus Württemberg	198
Zum Obsthandel	215
Der Provinzial-Obstmarkt des Rheinischen Bauernvereins	231
Frankfurter Obstmarkt	232

Obstschutz und Obstkrankheiten.

Galloway: Die Erfolge der praktischen Versuche zur Bekämpfung von Krankheiten von Kulturgewächsen, 1889	92
Dr. B. Sorauer: Krebs an Ribes nigrum	135
R. Gbthe: Eisenvitriol als Heilmittel der Selbstucht der Obstbäume	213
Dr. Paul Sorauer: Krebskrankheiten der Obstbäume	229

Geräte und Maschinen.

Seite.

Otto Andresen-Hamburg: Zwei neue Dörrapparate	28. 48
Eine neue Garten- und Parkleiter	67
Beschreibung des Dachscherischen Differential-Hebelpresswerkes	115
Herzogs Schälmaschine „Schnellläufer“ und Stoßmaschine zum Ausstoßen des Kernhauses und Achteifen von Obst	216

Rundschau und Ausstellungsberichte.

Badischer Landesgartenbauverein. (Verbreitung der Beerenobstkultur)	15
Lämmerhirt: Auszug aus dem Bericht über die Beerenobstaussstellung in Dresden	69
Göthen, Gartenbauverein, Auszeichnung	80
Oberglogau, Verein für Gartenbau und Bienenzucht im Kreise Neustadt a. S. Versammlungsbericht	118
Schneeberg-Neustädte, Obst- und Gartenbauverein, Jahresbericht	119
Kosel, Obst- und Gartenbauverein, Jahresbericht	119
Karlsruhe, Jubiläums-Gartenbauausstellung, 1892	120
Eröffnung der deutsch-schweizerischen Versuchstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil	139
Aufforderung zur Teilnahme am Brüsseler Kongreß	139
Segeborg-Stormern, Obst- und Gartenbauverein, Rechenschaftsbericht	161
Rönigsberg in Ostpr. Aufforderung zur Ausstellung im Jahre 1892	233

Mitteilungen.

Antrag von Späth in Berlin auf Befreiung von Obst in Wagenladungen in Tarif II	16
Zorn: Zwei Apfelsorten für Topfkultur, Lord Suffield und Sämling von Edlinville	35
Zorn: Auch ein Wert des Massenbaus weniger Sorten	54
Zorn: Cor's Orangen-Reinette	54
Zorn: Ein pomologisches Kunststückchen	54
Zorn: Erfahrungen mit einigen neuen Apfelsorten	55
J. Szweczyk: Weintreiberei in Belgien	55
Obstbau in England	55
B. Broglio: Die schwarze Tafel	56
Ueber Transplantation am Pflanzenkörper	77
Pfeiffer: Verwendung schwefliger Säure bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln	78
Bedeckung des Bodens unter den Pflirsch- und Aprikosenbäumen	79
Heindorf, Rigolen	80
Obstverwertungsgenossenschaft auf der Insel Alsen	80
Gartenbauverein Göthen, Vereinsnachrichten	80
Gartenbauverein Pankow-Schönhäusen, Vereinsnachrichten	80
Dr. W. May: Statistische Vergleiche über den Obstbau in der Schweiz und in Preußen	94

	Seite.
Kompott aus Birnen	96
Dr. W. May: Weinhandel und Weinbau in der Regentschaft Tunis	97
Weinkultur und Weinhandel Persiens	97
Weintraut als Nährpflanze	141
Pomologisches Institut in Reutlingen, Frequenz	161
Einfluß des Lichts auf Vitre	161
R. Haupt: Weinbau unter Glas	179
Obstimport aus Australien	199
Brown: Kalifornisches Obst	217
Was verbraucht Württemberg an Obstmoß	218
Kaupen-Leim von R. B. Roth, Berlin	233
Krebswachs von Gebrüder Admiral, Kigg	233
Apfel als Nahrungsmittel	234
Der größte Baum der vereinigten Staaten	234
Rognal aus Apfeltrestern	234
Das Färben der Rotweine in Frankreich	234
Frequenz des Pomologischen Instituts Reutlingen, Winterkurs	240

Fragekasten.

Bezugsquelle für „Kelsey Pflaumen“	16
Transparentapfel von Croncelles betreffend	16
Bespriegen der Pfirsiche unter Glas	35
Gewicht von 20 Liter Äpfel und Birnen	56
Vertilgung von hinderlichem Gebüsch	57
Beschneiden von Rotdornbäumen	57
Wenig bekannte, in Frankreich angebaute Birnsorten	76
Belegen der Baumscheiben mit Gerberlöhe	123
Schaden an Kirchsplazieren	124
Vertilgen von Schildläusen	124. 141
Ringeln der Reben	162
Bedruckte Obstetiketten	182
Pilzschaden an Zwetschenbäumen	182
Phytotus Mali	222
Wirkung der Kerben über und unter Knospen	235
Gärbotten, Kliffigwerden von Birnen, Beerenpressen, Verkapselungsmaschine	235
Pfirsichsämlinge	235

Literatur.

Parey: Deutscher Gartent Kalender für 1891	16
Württemberg: Deutscher Gartent Kalender für 1891	16
Lucas: Lehre vom Baumschnitt	33
Kirchner: Pflanzenkrankheiten	52
Godemann: Anleitung zur Landschaftsgärtnerei	53
Krägl: Die süße Eberesche	53
Götsche: Empfehlenswerte Haselnüsse	75
Fießer: Der praktische Obstbau im Feld und Garten	76
Binz: Der Spargelbau	120

	Seite.
Kämpfer: Illustrierter Gartenbaulexikon	121
Heinemann's Gartenbibliothek, Knollengewächse, Aquarien-, Terrarien- und Zimmergewächshauspflanzen	121
Lebl: Zimmergärtnerei	121
Lange: Salatbüchlein	121
Sorauer: Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner	140
Timm; Obst- und Gemüseverwertung	162
v. Schilling: Durch des Gartens keine Wunderwelt	163
Tzielle: Aus der Bibliothek gärtnerischer Spezialkulturen	182
Märtens: Dörrbüchlein	199
Weber: Landwirtschaftliche Pflanzenkunde	200
De Terra: Allgemeines Gartenbaudrehbuch	200
Die Kernobstsorten Badens	222
Lambert's Gartenfreund	222
Ollech; Ueber den Humus	223
Sänger: Obstbautafeln für Schule und Haus	236

Personalmeldungen.

Gartenbauverein Guben, Vorstandswechsel, an Stelle von Groß tritt Schulz	35
Möhl, Hofgardendirektor, zum Staatsrat ernannt	80
Früggärtner, pom. Wanderlehrer, goldene Zivilverdienstmedaille	80
A. Lauche zum Park- und Baumschulinspektor in Minskau ernannt	80
Dr. phil. J. Grönland, Professor in Dahme †	80
Dr. J. M. J. Tengström in Lojo †	80
E. Sello, Hofgärtner, pensioniert	98
G. Fintelmann, zum Hofgarteninspektor in Wilhelmshöhe ernannt	98
Walter zum Hofgärtner der Kaiserin Friedrich auf Schloß Friedrichsdorf ernannt	98
Walter, Hofgärtner, zum Verwaltungsdirektor der Kaiserin Friedrich in Kronberg ernannt	124
Th. Kämpfer, Generalsekretär, Erfurt †	141
H. Peider als Obergärtner des Obersten v. Tiele-Winkler in Michowitz angestellt	163
R. Koller, Gartendirektor zu Melf, goldenes Verdienstkreuz	163
F. Hüßle, Hofgardendirektor in Sanssouci, Kronorden	182
Sidler, Gedächtnisfeier in Jahnern	182
E. Pegold, Gartendirektor †	201
J. B. Brugger, Direktor in Baugen, Ritterkreuz vom Jähringer Löwen	201
Admiral Brown, Kabeul †	223
Prof. Dr. Wittmack, Berlin, zum Geheimen Regierungsrat ernannt	223
Venard, Erfurt, Albrechtsorden	236
Viktor Dürfeld, Antwerpen silberne Medaille	236
Lous Groß, Guben †	236
Emil Claussen, Obergärtner, Rikita †	236

Deutscher Pomologenverein.

Sokalversammlung der „Sektion Schlesien“	17
Aufforderung zur Beitragszahlung und Notiz für die Mitglieder der Provinz Brandenburg	19

	Seite.
Veränderungen in der Mitgliedschaft 19. 39. 59. 75. 123. 144. 164. 184. 201. 224. 239	
Vorschläge zur Hebung des deutschen Obsthandels	35
Marktordnung für Obstmärkte, 1891	36
Sektionsitzung in Halle a. S.	37
Sitzung der „Sektion Thüringen“	58
Sitzung der „Sektion Anhalt“ in Göttingen	72
Einladung zur Sitzung in Bremen	98
Versammlung der „Sektion Schlesien“ in Breslau	99
Bitte des Ausschusses für Pflanzenkrankheiten um Notizen über Frostschaden	122
Obstbestimmung betreffend	123
Zur Sitzung des Pomologenvereins in Bremen	142. 164
Gründung einer Sektion für die Rheinprovinz	183
Obstmarkt in Frankfurt	183
Obstmarkt in Berlin	183. 223
Versammlung der „Sektion Anhalt und Provinz Sachsen“ in Quedlinburg	201
Auftritt des Herrn Schabert	224
Versammlung der „Sektion Schlesien“ in Brieg	236
Aufforderung zur Einsendung von Beiträgen	239

Beschreibung und Abbildung neuer Birnsorten.

	No.	Seite
Marguërite Marillat	928	31
Senateur Vaisse	929	33
Calebasse à la Reine	930	35
Beurré perpétuel	931	37
Späte gute Luise	932	39
Plantagenet	933	41
Madame Loriol de Barny	934	43
Amélie Leclerc	935	45
Choisnard	936	47
Bonserre de Saint-Denis	937	49
Louis Vilmorin	938	51
Mary	939	58
Colmar Navez	940	55
Madame Bonnefond	941	57
Claude Blanchet	942	59
Städling von Hohenjaaten	943	61
Bronzierte von Engghien	944	63
Uecler Marie Luise	945	65
Lucurgus	946	67
Henri Courcelles	947	69

