

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY
OF ILLINOIS

634.05
DE
v. 20-21



Illustrirte

Monatshefte für Obst- und Weinbau.

Organ des Deutschen Pomologen-Vereins.

Unter der Redaktion von

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

Neue Folge, zehnter Jahrgang.

1874, — 1875.

enthaltend zugleich das Generalregister der 10 Jahrgänge 1865—1874.

Mit 17 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.

Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer.

1874.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Illustration

Monatshefte für Obst- und Weinbau

Organ des Deutschen Obstbauvereins

Band 1 der Heftreihe 1874

Herausgegeben von Dr. H. L. Fenzl

Verlag von Julius Springer

1874

Verlag von Julius Springer, Berlin, Wilhelmstr. 10, 1874

17 Tafeln Abbildungen und zahlreicher Holzschnitte

Stuttgart

1874



*Dr. C. Thomas
in Wiesbaden.*

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

637.05

DE

v. 20-21

Dr. Carl Thomae.

Mit Portrait.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.



Gestreifte Amanlis' Butterbirn.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Gestreifte Amanlis Butterbirn.

Beurré d'Amanlis panaché.

Mit Abbildung.

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.

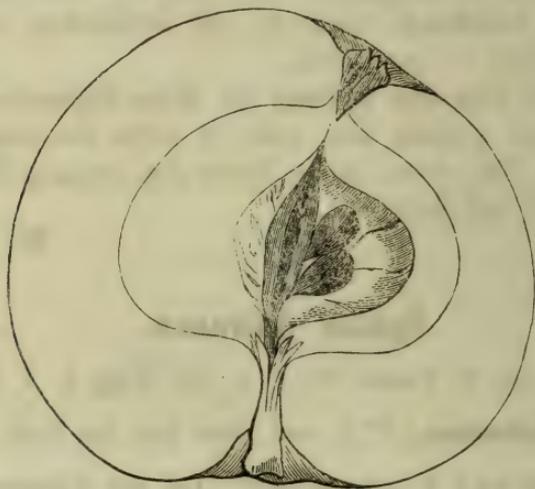
Später Astracan.

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

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

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

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



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

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

Literatur und Synonyme: kommt wohl bestimmt in po-
mologischen Werken noch nicht vor.

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

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

Stiel: meist holzig, $\frac{3}{4}$ " lang, oft nur ein fleischiger kurzer
Butz, sitzt in mässig weiter und tiefer, oft etwas enger Höhle, die
mit zimtfarbigem Roste stark belegt ist, der sich nicht weit über
die Stielwölbung hinzieht.

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

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

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

Reifzeit und Nutzung. Wird gleichzeitig mit dem Weissen

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

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

Oberdieck.

Neue Veredlungsart.

(Aus einer Zuschrift an Dr. Lucas).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Neukloster, 17. August 1873.

F. Pohl,

Lehrer der Obstbaumzucht am Seminar.

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

Dr. E. L.

Veredlung der Zwetschen.

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

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

Dietz. H. Frensdorff.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

III. Die Ueberwinterung des Weinstocks in Norddeutschland.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dr. L.

Die Erträge einiger Traubensorten im Herbste 1873.

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

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

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

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

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

Grüner Veltliner. Bei den 5 Stöcken dieser Sorte wurden jedem ebenfalls 2 Tragreben mit 5—6 Knoten belassen, die schräg an kleine Pfählehen gebunden wurden, auch hier ist alles andere Holz auf Zapfen geschnitten worden. Derselbe brachte an diesen 5 Stücken 4,875 Kgr. sehr schöner, vollkommen ausgebildeter und äusserst wohlschmeckender Trauben. Die Traube selbst ist gross, etwas lockerbeerig. Reifzeit die gleiche mit der vorigen. Der Wuchs ist ein kräftiger zu nennen.

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

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

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

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

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

Mödling bei Wien, im October 1873.

Heinrich, Institutsobergärtner.

Der ungewöhnliche Frostschaden des Jahres 1870.

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



Lucas' Königsplume.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

schon nicht eben dicht hängend, Kirschen und Zwetschen, auch etwas Birnen und Aepfel. Gut verwahrt gewesene Reben trugen auch hier, neben vielen erfrorenen, ihre Trauben wie gewöhnlich. Aus den wärmeren Strichen Böhmens, besonders aus den Elb-Niederungen brachte man ganze Wagenladungen Zwetschen auf die sächsischen Märkte, während, wie schon Pfarrer Fischer in Kaden kund that, in Egerthal und dem Gebirge näher hunderttausende von Obstbäumen und namentlich die Zwetschen total erfroren waren. Letztere, die Zwetschenbäume anlangend, ist es gar nicht unwahrscheinlich, dass die Vermuthung des Pf. Fischer Grund hat, nach welcher er annimmt, dass die, mitten unter den getödteten unerfroren gebliebenen, Kernlinge, jene aber Wurzeläusläufer waren. Hier und in den meisten Bodenarten Sachsens bringt man nie einen aus dem Kern erzogenen Zwetschenbaum auf, es sind dieselben ausnahmslos Wurzeläusläufer und doch sind verhältnissmässig nur wenige getödtet worden; viele derselben, wie schon gesagt, brachten schon im Jahre 70 einige Früchte und jetzt sieht man ihnen nur selten einen Mangel an. Hätten sich heuer die Fruchtansätze nach der Blüthe nicht in zahllose Taschen verwandelt, würde die Zwetschenernte eine ganz enorm reiche gewesen sein. Auch an den nicht allzuvielen Apricosen und Pfirsichbäumen, denen der Frost wenig oder nichts geschadet hatte, gab es Früchte in grosser Zahl, während die älteren Süss-Kirschbäume noch immer ein recht krankes Aussehen haben und viel dürres Holz machen. Welcher Forscher vermag nun diese Verschiedenheiten auch nur annähernd zu erklären? Referent, der dergleichen sich von jeher zur Aufgabe erwählte, bekennt sich durchaus für unfähig zur Lösung dieser Räthsel und Widersprüche. Wie auffällig aber vermehren sich diese dadurch, dass gar nicht selten in weit südlicheren und notorisch wärmeren Gegenden höhere Frostgrade der Vegetation Schaden bringen, wo die nördlicheren bei niederer Temperatur ganz verschont blieben. So hat z. B. im Anfange des Dezember 1870, wo in Sachsen nicht über 8—10⁰ Reaum. unter Null waren, eine Kälte im Moselthale stattgefunden, die, wie aus Plantières bei Metz gemeldet wurde, den Reben, Pfirsichen und allen zärtlichen Obstsorten so verderblich wurde, dass viele gänzlich erfroren, andere auf Jahre hin nicht die bisherige Fruchtbarkeit hoffen liessen. Auch im Mai dieses Jahres war hier in Sachsen der durch Nachtfröste angerichtete Schaden fast Null, während in der Pfalz, im Elsass und den Rheingegenden die jungen Reben und Obstblüthen fast sämt-

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

Thieme.

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

Ueber das Umlegen der Klebbänder zum Schutz gegen Frostspanner.

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

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

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

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

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

Gildehaus, Hannover.

Dr. Aschendorf.

Tuchlappen, als Mittel zum Auffangen von Insecten.

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

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

Halle, im Decbr. 1873.

Professor Dr. Taschenberg.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ueber die Obstcultur bei Dortmund.

Aus einem Schreiben an Dr. Lucas.

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

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

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

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

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

Dortmund.

Lent.

Temporäre Früchte-Ausstellung in Wien im September 1873.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Inspector **Chr. Frank,**

Pomologischer Wanderlehrer der K. K. Landwirthschaftsgesellschaft zu Trient.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Jury für Trauben bestand aus folgenden Herren:

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

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

(Fortsetzung folgt.)

Literatur.

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

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

Die Kreis- und Bezirksbaumschule. Praktische Anleitung zur Anlage und Behandlung derselben, zugleich aber auch als belehrende Instruktion für Baumschulgärtner, von Dr. Ed. Lucas. Vierte vermehrte und vielfach umgearbeitete Auflage der Schrift: „Die Gemeindebaumschule.“ Mit 52 in den Text gedruckten Abbildungen und einem Plane. Ravensburg, Druck und Verlag von Eugen Ulmer. 1873.

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

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

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

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

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

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

**) Wird aber überall so angenommen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Stoll.

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

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

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologenverein.

An die Mitglieder des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins

Entwurf des Etats pro 1873/74.

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

Nach dem vorläufigen Rechnungsabschluss des Cassiers haben wir einen baaren Cassenvorrath pro 1873/74 von	230 fl. 14 kr.
Dazu kommen die Beiträge von circa 750 Mitgliedern	1225 fl. — kr.
(es sind gegenwärtig 757) und etwa 20 neu eintretenden Mitgliedern, also	35 fl. — kr.
Activausstände. 182 Jahresbeiträge, davon als wahrscheinlich einbringbar 140	245 fl. — kr.
	<u>Summa 1735 fl. 14 kr.</u>

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

Ausgabeetat.

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

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

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

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

Reutlingen, 20. December 1873.

Der Geschäftsführer des Vereins:

Dr. Ed. Lucas.

Neu eingetretene Mitglieder:

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

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

2) Veränderungen in Wohnort oder Stellung.

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

3) Todesanzeigen.

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

4) Die Vereinsgabe betreffend.

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

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

Den 15. December 1873.

Dr. Ed. Lucas.

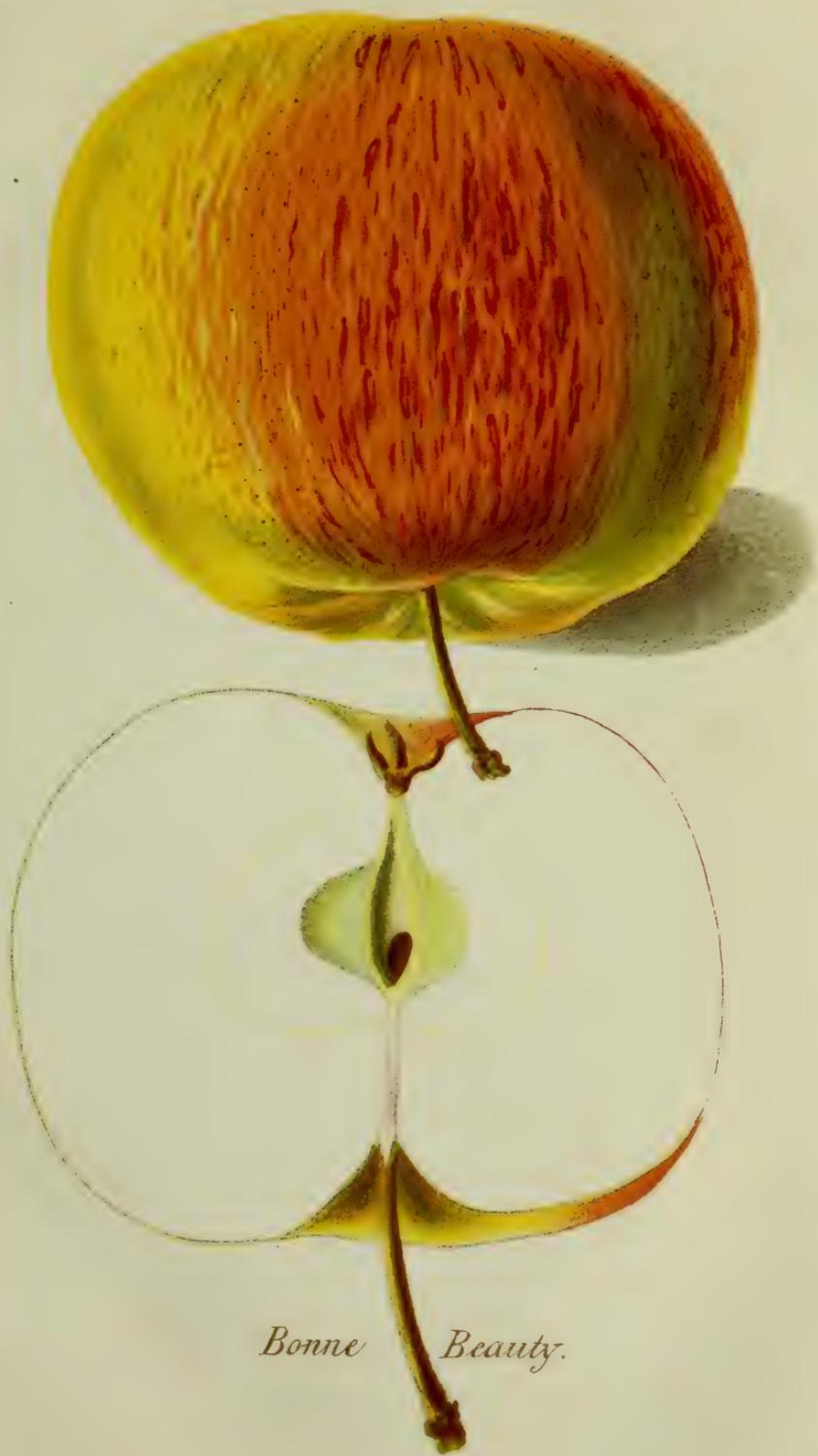
Ehrenbezeugung.

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

Berichtigungen.

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

Seite 239 soll es heissen: „Die jährlich in den hiesigen Baumschulen anzupflanzenden 10,000 Wildlinge und Winterveredlungen, sowie auch alle in den Baumpflanzungen neu zu setzenden grösseren Obstbäume werden vor dem Pflanzen mit den Wurzeln in Lehmweihe eingetaucht. Obwohl nun die hiesigen Culturen auf einem Berge liegen und bei dem herrschenden Wassermangel in den meisten Fällen gar nicht begossen werden können, ausserdem der Boden grösstentheils ein lockerer, leichter und sandiger ist (nicht, wie es heisst, trockener Lehmboden), so erziele ich bei dieser Praxis doch immer sehr gute Erfolge. — Seite 384: Hofgärtner Grill empfahl nicht den Wildling von Motte, sondern den Wildling von Montigny.“



Bonne Beauty.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V. Das sogenannte Bluten der Rebstöcke.

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

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

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

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

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

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

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

Das Absterben der Obstbäume in Südtirol.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Josef Unterrainer, Institutsbesitzer
am Weinberlhof bei Bozen.

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

Lucas' Königspflaume.

Mit Abbildung.

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

Dr. Ed. Lucas.

Bonne Beauty.

Nebst Abbildung.

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

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

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

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

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

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

Keszthely, April 1872.

Th. Belke.

Birnpyramiden

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

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

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

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

Kirchheimbolanden. C. Köhler.

Die Herbstpflanzung.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Holodki bei Kiew.

Obergärtner **Breitwieser.**

Meine Probabäume.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kirchheim-Bolanden.

C. Köhler.

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

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

Die Veredlung der Aprikosen

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

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

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

Kirchheim-Bolanden.

C. Köhler.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

IV. Die rechte Zeit des Rebenschnitts im nördlichen Deutschland.

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

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

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

Dr. Ed. L.

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

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

Dr. Ed. L.

Beiträge zum Obstschutz.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Den 14. Dezember 1873.

G. L. Gillemot.

*) Waren offenbar Larven von *Tenthredo adumbrata*.

L.

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

Obsterträge in Meiningen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Die Städtischen Obstanlagen in Meiningen bestehen in:

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

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

Der Ertrag derselben war

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

438 fl. 36 kr.,

also durchschnittlich 43 fl. 41 $\frac{1}{2}$ kr.

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

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

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

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

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

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

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

Ed. Lucas.

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

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

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

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

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

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

werden jetzt hauptsächlich fast nur noch in Blechdosen von $2\frac{1}{3}$ und $1\frac{1}{2}$ Pfund*) versendet, da sie hierin auch gegen das Licht geschützt werden. Erd-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, rothe und weisse Maul- und Himbeeren, sowie weisse und rothe Weintrauben werden nur in kleinen Dosen, Pflirsiche, Aprikosen, Zwetschen, Reineclauden, Weichsel, Mirabellen, Kirschen, Feigen, Mandeln, Nüsse, Birnen, Rosmarin-Aepfel, Quitten und Melonen dagegen in kleinen und grossen Dosen versendet. Die Dosen kosten 13 und $22\frac{1}{2}$ Sgr., 24 grosse Dosen assortirt in Kisten (mit Emballage) aber 28 fl., 48 kleine Dosen auf gleiche Weise 33 fl. Von den 40,000 Dosen, welche alljährlich versendet werden, gehen allein zwei Drittel nach Deutschland. Die Versendungen in Flaschen zu 1 und 2 Pfund mit dem Preise von 70 kr. und 1 fl. 30 kr. sind der Zerbrechlichkeit des Gefässes, des weniger hermetischen Verschlusses und der Veränderlichkeit der Fruchtfarbe im Lichte wegen, weniger gesucht.

Die in Zucker, Cognac, Rum, Kirschwasser, Sliowitz (dem Kirschwasser entsprechend, aber von Zwetschen angefertigt), Essig und Senf haltbar eingekochten Früchte werden in wannenartigen Holzgefässen (Schaffel) und in Blechdosen versendet und halten selbst in den ersteren, wo sie dem Einfluss der Luft ausgesetzt sind, mehrere Jahre. Die Versendung in Schaffeln ist weit wohlfeiler, allerdings aber auch unsicherer, da auf dem Transport stets Saft verloren geht; lässt man die Schaffel aber noch einmal gut einschliessen, so umgeht man meist diesen Uebelstand. Die so eingekochten Früchte bestehen aus Aprikosen, Pflirsichen, Reineclauden, Zwetschen, Kirschen, Feigen, Quitten, Rosmarinäpfeln, Orangen, Mandeln und Nüssen. Das Pfund brutto (d. h. das Gefäss mitgewogen) kostet $14\frac{1}{2}$, bei Abnahme von wenigstens 50 Pfund nur $10\frac{1}{2}$ Sgr. Bis jetzt wurden von diesen eingekochten Früchten jährlich 6—800 Centner versendet. In Dosen kostet das Pfund $10\frac{1}{2}$ in Spfündigen Dosen, während Dosen zu $1\frac{1}{3}$ mit 17, zu $2\frac{2}{3}$ Pfund mit 32 Sgr. berechnet werden. In Cognac, Essig, Kirschwasser, Sliowitz und Rum sind sie etwas theurer.

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

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

werden, da diese dadurch vor Allem pikant schmecken. Sehr vorthellhaft, weil wohlfeil, sind die Mustarde aus verschiedenen gepressten Früchten bestehend, da hier das Pfund nur zu 12¹/₂, bei grösseren Abnahmen von mindestens 50 Pfund zu 11¹/₂ Sgr. berechnet wird.

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

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

Anders ist es mit den Senffrüchten; von diesen kaufte ich ein 2³/₄ Pfund haltendes Schaffel (Holzgebände) und habe davon fast bis Weihnachten verbraucht, wo das Gefäss geöffnet in der kühlen Kammer blieb, und die Früchte hielten sich sehr gut und waren bis auf die letzte zu gebrauchen. Anfangs war der Geschmack wohl etwas sehr scharf, allein später wurde er um so angenehmer, so dass diejenigen, welche zuerst diese Früchte nicht loben wollten, später dieselben vortrefflich fanden.

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

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

Eine Dose zu 2¹/₂ Pfund kostet 1 Thlr. 4 Sgr., bei grösserer Abnahme 1 Thlr. 1 Sgr. Dieser Preis ist in Anbetracht der Vortrefflichkeit der Waare ein sehr billiger. Auch kleinere und grössere Büchsen sind zur Abgabe bereit und zwar 1¹/₂ Pfund 18 Sgr. und 7¹/₃ Pfd. 3 Thlr. 6 Sgr. Bei grösserer Abnahme sind auch diese billiger.

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

Dr. Ed. Lucas.

Obstweibereitung in obstarmen Jahren.

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

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

Hiezu bemerken wir:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reutlingen, 12. Sept. 1873.

Weinbausektion des landwirthschaftlichen Vereins.

Zur Obstbenutzung.

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

Ich nehme nämlich zu

1 \bar{u} Fruchtsaft

1 \bar{u} Zucker und

2 \bar{u} Wasser.

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

Hugo Frensdorff.

Die neue transportable Obstdörre von Dr. Lucas.

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

*) Monatshefte 1873, pag. 303.

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

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

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

Ich habe für die hiesige höhere landwirthschaftliche Lehranstalt im Juni d. J. eine solche Schnelldörre von Reutlingen bezogen, und stellte sich damals der Preis auf 44 Thaler. In derselben wurden Kirschen, Mirabellen, Reineclauden, Zwetschen, Aepfel und Birnen mit dem allerbesten Erfolge gedörrt, so dass meine schon an und für sich grossen Erwartungen noch weit übertroffen wurden. Kirschen waren in kaum 4 Stunden gedörrt, Birnen und Aepfel in $5\frac{1}{2}$ —6

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

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

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

Bitburg bei Trier.

Arnold.

Neuer Handspaten.

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



Fig. 2.

Diese Pflanzkelle hat eine Totallänge von 29 Cent., die Schaufel, welche mit dem Griffe durch einen 3 Cent. langen eisernen Stab verbunden ist, ist 11 Cent. lang und $3\frac{1}{2}$ Cent. breit.

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

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

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

Pomologisches Institut in Reutlingen.

G. v. Helmolt.

Neue Rosen- und Stecklingsscheere.

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

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

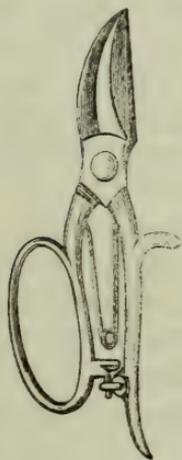


Fig. 3.

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

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

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Georg v. Helmolt.

Neues Spargelmesser.

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



Fig. 4.

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

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

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.

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

(Fortsetzung von pag. 27.)

Folgende Sammlungen waren besonders bemerkenswerth.

1. Deutsches Reich.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Oesterrcich.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Ungarn.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Uebrige Länder.

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Excursionen.

1. Nach Klosterneuburg.

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

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

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

Die Frequenz der Schule war bisher 25 interne und bis 40

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Excursion in die Rosenthalschen Baumschulen zu Albern.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Nach Neuwaldeg bei Dornbach.

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

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

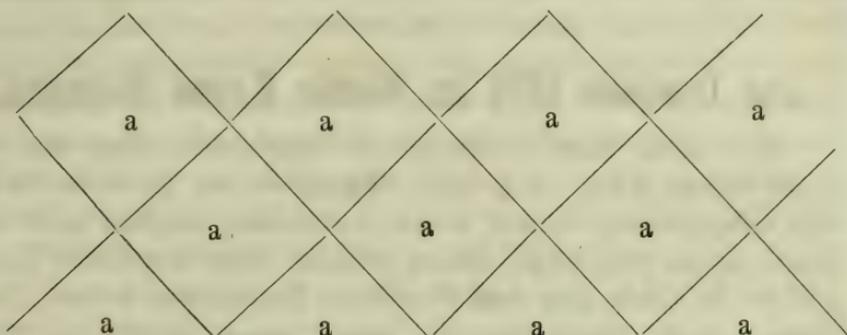


Fig 5.

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

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

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.

Das Obstjahr 1873 im Saazer Kreise Böhmens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ich komme nun zu einigen wichtigeren Erscheinungen an

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

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

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

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

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

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

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

Gross-Ullersdorf, 30. Okt 1873.

Franz Slaby, Gärtner.

Literatur.

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

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

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

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

Dr. Ed. L.

Wesselhöft, Der Rosenfreund. Vollständige Anleitung zur Kultur der Rosen im freien Lande und im Topfe, zum Treiben von Rosen im Winter, sowie Beschreibung und Verwendung der schönsten neuen und alten Sorten der verschiedenen Rosenarten und Hybriden. 3te vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 33 Abbildungen und einem Vorwort von Garteninspector Jäger. Weimar, B. F. Voigt, 1873. 755 S., gr. 8. 1 Thlr. 71/2 Gr.

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

Dr. Ed. L.

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

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

Dr. Ed. L.

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

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

Dr. Ed. L.

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

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

Dr. Ed. L.

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

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

Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologenverein.

Rechenschaftsbericht

über die Geschäftsführung des Vereins im Jahre 1872/73.

Dreizehntes Vereinsjahr.

1) Stand der Mitglieder. Am 1. Oktober 1872, dem Beginn des neuen Rechnungsjahres, zählte der Verein Mitglieder	723
Von diesen traten im Laufe des Etatsjahres theils durch schriftliche Austritts-Erklärungen, theils durch Nichtzahlung der Beiträge, theils durch den Tod aus	76
	Bleiben somit
Dagegen traten dem Vereine im Etatsjahre 1872/73 neu bei . .	78
so dass der Stand der Mitglieder des Vereins am 1. Okt. 1873 beträgt	725
und zwar 724 ordentliche und 1 Ehrenmitglied.	

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

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

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

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

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

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

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

Hiezu kamen im Laufe des Rechnungsjahres folgende Bei-

träge: von Herrn Baron von Stampe in Nysö	17 fl. 30 kr.
„ „ B. Martin in Cronthal	1 „ 6 „
„ „ G. H. Techau in Hamburg	7 „ — „
„ „ Professor Tafraathshöfer in Regensburg	3 „ 30 „
aus der Kasse des Pomologen-Vereins laut Etat 1872/73	52 „ 30 „

in Summa 192 fl. 51 kr.

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

193 fl. = 76 Thlr.

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

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

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

A. Einnahme.

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

B. Activ-Ausstände.

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

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

C. Ausgaben.

1) Beiträge zum 22. Hefte des Illustrierten Handbuchs	144 fl. — kr.
2) Vereinsgabe für 1872/73	693 „ 58 „
3) Pomologischer Garten in Mählingen	11 „ — „
4) Drucksachen, Rechenschaftsbericht u. s. w.	123 „ 17 „
5) Bibliothek	— „ — „
6) Reisebeiträge zum Wiener Internationalen Pomologen- Congress	175 „ — „
7) Porto-Auslagen	71 „ 45 „
8) Gehalt des Cassiers	50 „ — „
9) Für die Dielsstiftung	52 „ 30 „
10) Gehalt des Geschäftsführers aus 811 Beiträgen	354 „ 45 „

(Nämlich 118 eingegangene rückständige Beiträge, 47 Beiträge, die vorher bezahlt wurden, aber erst 1871/72 in Verrechnung kamen und 646 Beiträge pro 1872/73, zusammen 1419 fl. 15 kr., davon 25 % nach dem Beschluss der Generalversammlung 1867, beträgt obige Summe.)

11) Verschiedenes	3 „ 6 „
1679 fl. 21 kr.	

Vermögensberechnung.

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

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

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

Neue Mitglieder.

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

Kurze Notizen und Mittheilungen.

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

Verkehr mit Mostobst in Reutlingen im Herbst 1873.

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

(Aus der Reutl. Zeitung.)

Internationale landwirthschaftliche Ausstellung

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

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

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

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

Specielle Bedingungen für diese Abtheilung.

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

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

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

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

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

6) Für bedachten Raum sind als Anmeldegebühr und Standgeld für den Platz von einem Quadrat-Meter $4\frac{1}{2}$ Reichsmark ($1\frac{1}{2}$ Thaler) als Minimum zu zahlen. Es soll jedoch nur der wirklich eingenommene Raum gerechnet werden und eine grössere Fläche, die durch das Arrangement der Pflanzen wünschenswerth oder erforderlich wird, nicht in Berechnung gebracht werden.

Prämiiirung.

Obstbäume.

- 106) Für 12 hochstämmige Obstbäume, je 3 Apfel, 3 Birnen, 3 Pflaumen, 3 Kirschen, 2 Preise: die silberne Medaille und 15, 10 m \mathcal{K} . . . 25 m \mathcal{K}
- 107) 6 Pyramidenbäume, 3 Apfel, 3 Birnen, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, die silberne Medaille.
- 108) 6 Spalierbäume in alter Form, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.
- 109) 6 Etagen Spalierbäume, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.
- 110) 6 hochstämmige Spalierbäume, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.
- 111) 6 Cordon horizontale, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.
- 112) 6 Cordon oblique, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.
- 113) 6 Candelaberform, gut geformt, nicht unter 3 Jahren alt, dto.

Früchte.

- 114) Für die 3 schönsten reifen Ananas, 3 Sorten, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 m \mathcal{K} 50 m \mathcal{K}
- 115) Für 4 verschiedene Weinreben in Töpfen mit reifen Trauben, 3 Preise: die goldene Medaille, 75, 50 m \mathcal{K} 125 m \mathcal{K}
- 116) Für 3 reife Weintrauben in 3 Sorten, 3 Preise: die silberne Medaille und 75, 60, 40 m \mathcal{K} 175 m \mathcal{K}
- 117) Für die beste einzelne reife Traube einer blauen Sorte, 2 Preise: die silberne Medaille und 50, 40 m \mathcal{K} 90 m \mathcal{K}
- 118) Für die beste einzelne reife Traube einer weissen Sorte, 2 Preise: die silberne Medaille und 50, 40 m \mathcal{K} 90 m \mathcal{K}
- 119) Für die 3 besten reifen Melonen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 m \mathcal{K} 50 m \mathcal{K}
- 120) Für 6 reife Pflirsiche irgend einer Sorte, mit Namen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 m \mathcal{K} 50 m \mathcal{K}
- 121) Für 6 reife Nectarinen, 2 Preise: die silb. Medaille u. 30, 20 m \mathcal{K} 70 m \mathcal{K}
- 122) Für 6 reife Feigen, Preis: die silberne Medaille und 20 m \mathcal{K} . 20 m \mathcal{K}
- 123) Für 24 reife Kirschen einer dunklen Sorte, Preis: die silberne Medaille.
- 124) Für 24 reife Kirschen einer hellen Sorte, Preis: die silberne Medaille.
- 125) Für eine Collection der schönsten reifen Erdbeeren in wenigstens 24 Sorten in Töpfen, 2 Preise: die goldene Medaille, 50 m \mathcal{K} 50 m \mathcal{K}
- 126) Für die schönsten reifen Erdbeeren in 6 Sorten in Töpfen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 25 m \mathcal{K} 55 m \mathcal{K}
- 127) Für die schönste und grösste Collection gepflückter reifer Erdbeeren mit Namen, 2 Preise: die silberne Medaille und 30, 20 m \mathcal{K} . . . 50 m \mathcal{K}
- 128) Für eine Collection essbarer tropischer Früchte in frischem Zustande, 2 Preise: die silberne Medaille und 75, 50 m \mathcal{K} 125 m \mathcal{K}

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

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

Bremen, den 1. Dezember 1873.

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

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



Pfirsichrother Sommerapfel.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Pfirsichrother Sommerapfel.

Mit Abbildung.

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

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

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

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

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

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

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

Dr. E. L.

Beiträge zur Beantwortung der Frage,

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

Von Oberdieck.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jeinsen, im Januar 1874.

Oberdieck.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VI. Ueber den Geiz.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C. F. Velten.“

Somit wäre denn wohl die vielbesprochene Geizfrage vollständig erledigt.

Mittel gegen Ungeziefer.

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

(„Aus der Natur“ Nro. 16; 1873.)

Versuche und Erfahrungen

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

Von Oberdieck.

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

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

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

I. Eingemachte Pflaumen.

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

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

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

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

II. Getrocknete Pflaumen.

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

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

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

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

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

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

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

7) Violette Jerusalem-pflaume. Getrocknet gekocht so gut als Hauszwetsche, vielleicht ein wenig säuerlicher, was Vielen nicht unangenehm sein wird, dem aber mit ein wenig Zucker leicht abzu-helfen ist.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jeinsen, im Januar 1874.

Oberdieck.

Obsterträge.

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

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

Die Erträge sind nämlich:

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

Die Erlöse hierfür betragen 1843:

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

1872:

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

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

Ganzer Ertrag in 1872 mit Zurechnung der Nüsse:

11828 + 560 fl. gibt 12388 fl.

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

Ein Schulgarten.

Mit Plan.

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

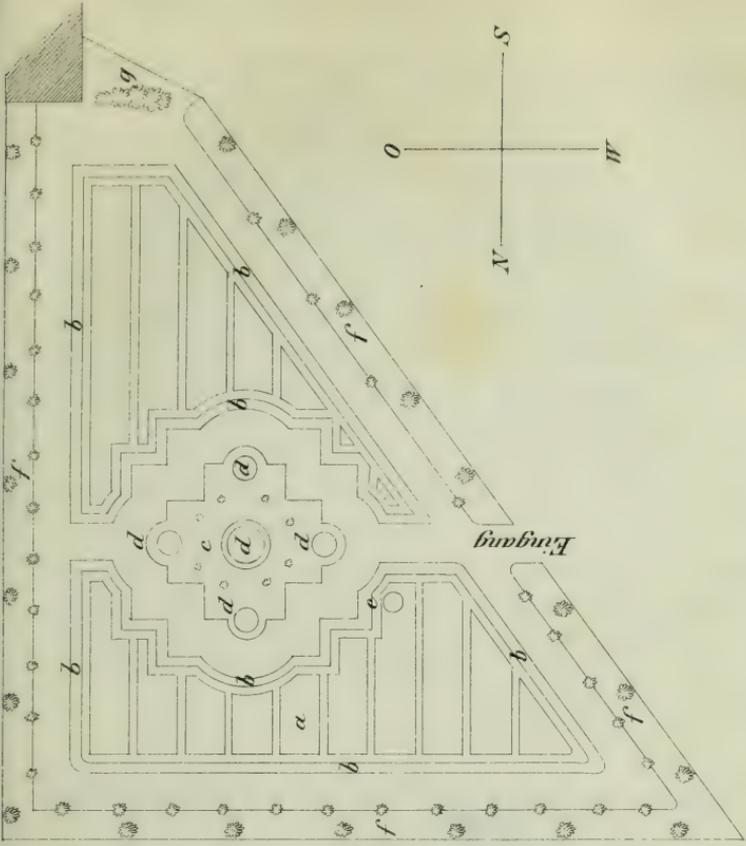
gemeinden zu erbauen, welche letzterer bei den 3 ersten Völkern indessen fehlte. Glückliche Umstände liessen das Ganze zur allgemeinen Befriedigung vollenden und die Idee mit dem Schulhaus auch einen Schulgarten zu verbinden, findet allgemeinen, gewiss sehr berechtigten Beifall und ebenso auch schon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

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

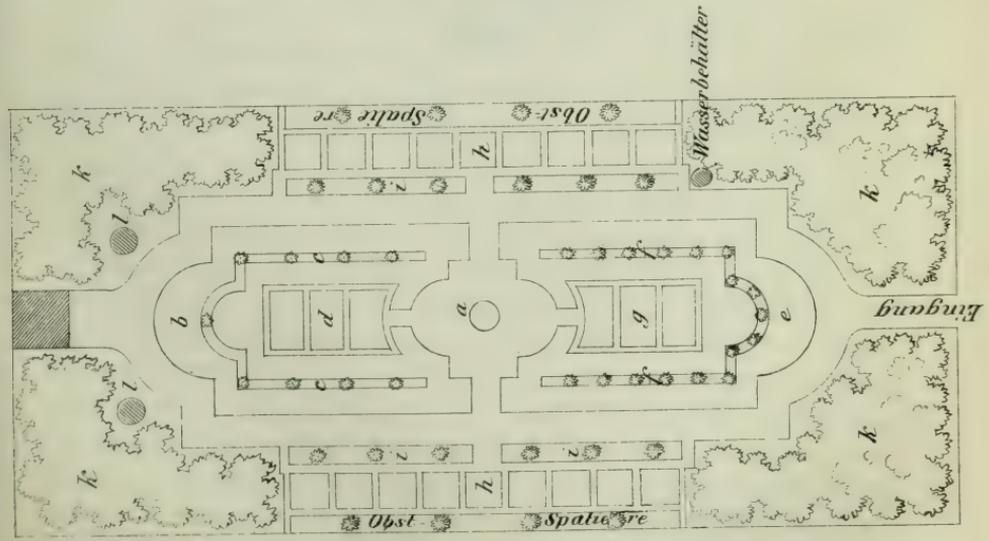
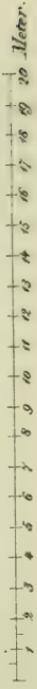
Wenn auch nicht überall und vielleicht noch vorläufig in den wenigsten Fällen ein solcher Garten ausführbar ist, so bleibt das Beispiel doch gewiss nachahmenswerth; dass seine allgemeine Verbreitung nur von den besten Erfolgen begleitet sein kann, kann wohl niemand leugnen. Mir wurde vom Comité die Ausführung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

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

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



Oesterreichischer Schulgarten
auf der Weltausstellung in Wien 1873.



LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

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

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

Mödling bei Wien, im Februar 1874.

Heinrich, Institutsobergärtner.

Der Ausflug der zu Wien versammelten Oenologen nach Vöslau.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Fortsetzung folgt.)

Literatur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Entfernung der Weinstöcke beträgt 3—4 Fuss.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dr. Ed. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

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

Ausstellungen 1874.

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



G. Hays.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Baron Henrik Stampe.

Mit Portrait.

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

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

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

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

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

Dr. Ed. Lucas.

Grosse Salzburger Birn.

Nebst Abbildung.

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

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

Dr. Lucas.

Ueber das Bedecken der Baumschulbeete mit Lohe.

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

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

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

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

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

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



Große Salzburgerbirn.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aber die Engerlinge! höre ich sagen?

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

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

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

Atzgersdorf bei Wien. J. Fichtner.

Mittel zur Erwärmung des Bodens

bei der Garten-Cultur, besonders beim Obstbau.

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

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

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

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

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

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

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

Jaeger.

Ornithologisches aus der Ukraine.

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

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

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

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

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

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

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

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

(Fortsetzung folgt.)

Ueber eine neue Art von Etiquettirungen der Bäume.

Von Herrn Apotheker E. K. Reckert in Broos.

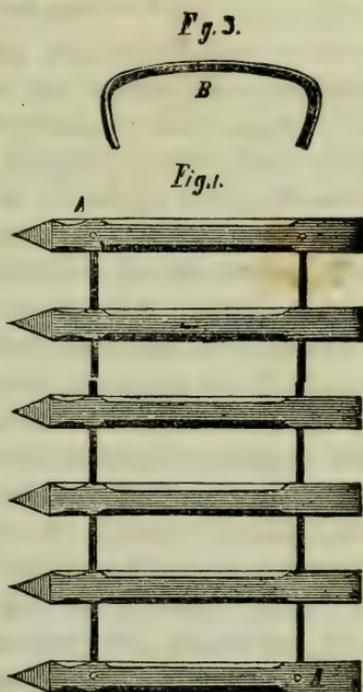
(Aus einem Schreiben desselben an Dr. E. L.)

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

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

Scotton's patentirter Baumschutz.

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



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

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

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

Für die pomologischen Monatshefte geschrieben von Rev. Dr. Schaffranck.
(Fortsetzung und Schluss.)

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

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

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

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

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

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

Das Schalenobst ist in New-Orleans und dessen nächster

Umgebung nur spärlich vertreten, Mandeln, Kastanien und Wallnüsse, sowie Butternüsse gedeihen hier nicht, selten findet man eine Haselstaupe kümmerlich ihr Dasein fristen. Majestätisch entwickelt sich dagegen die 40—50' hohe *Carya olivaeformis* Nutt. zu einem prächtigen Baume. Die Früchte desselben, die unter dem Namen Pecan-nut im Handel vorkommen, sind überall hoch geschätzt. Der Ertrag des Baumes ist so reich und der Absatz so leicht, dass manche Familien ausschliesslich nur dieselben anpflanzen und sich eine gute Existenz gründen. Ausser der genannten Pecan-nut fand ich hier und da die sogenannte Pea-nut, Erdnuss (*Arachis hypogaea* L.) angebaut. Diese einjährige krautähnliche Pflanze hat paarig gefiederte Blätter. Das Eigenthümliche dieser Pflanze ist, dass der anfangs im Kelch eingeschlossene, später herauswachsende Fruchtknoten sich immer mehr vergrössert, bis er zuletzt den Erdboden berührt, sich in denselben einbohrt und daselbst reift. Die 1½ bis 2 Zoll langen, 6—9 Linien dicken Früchte, welche man einige Zoll unter der Erde findet, sind länglich eiförmig, auf der einen Seite spitz, aussen gelblich-weiss-netzartig mit einer lederartigen Hülle umgeben. Der Geschmack ist dem der Haselnüsse nicht unähnlich. Sie werden theils roh, theils geröstet, genossen. Ihrer Aehnlichkeit wegen, die sie mit den Erbsen hat, verdankt sie den Namen *Arachis*, denn *Arakos* hiess bei den Griechen eine Art Erbsen. Da sie reichliche Oeltheile enthält, wird sie als Zusatz zur Chokolade, in Emulsionen bei verschiedenen Affectionen der Harnblase empfohlen und in ähnlichen Krankheiten wie Oliven- und Mandelöl benutzt. Die Neger geniessen dieselben gern, aber auch die Weissen lieben sie. Schon Theophrast erwähnt dieselben und ältere Schriftsteller sagen von ihr, dass sie die Fleischeslust vermehre.

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

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

Die Hybriden waren eingetheilt:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Redaction.

Deutscher Pomologenverein.

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

Als neu dem Vereine beigetretene Mitglieder sind zu nennen:

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

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Anfrage.

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

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

Wiesbaden den 6. April 1874.

v. Trapp.

Internationale landwirthschaftliche Ausstellung in Bremen.

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

Programm

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

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

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

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

Ein und dreissig Jahre sind verflossen, seit der letzte derartige Congress (im Jahre 1843) hier stattgefunden hat. Die hiesige ältere Generation erinnert sich noch jetzt mit Genugthuung der damals verlebten, ebenso interessanten als lehrreichen Tage. Man darf mit Bestimmtheit darauf rechnen, dass Trier Alles, was seine bescheidenen Mittel erlauben, aufbieten wird, um auch dieses Mal den lieben Gästen von Nah und Fern den Aufenthalt angenehm zu machen. Freut man sich doch allgemein darauf, denselben an Ort und Stelle zeigen zu können, welche erhebliche Fortschritte hier inzwischen auf beiden Gebieten gemacht worden sind. — Die Betheiligung von Damen an den Festlichkeiten ist erwünscht.

I. Geschäftsführung.

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

II. Allgemeine Bestimmungen.

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

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

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

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

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

III. Ausstellungen.

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

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

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

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

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

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

7. Sämmtliche Ausstellungen werden **eröffnet: am Sonntag den 27. September, Vormittags 11 Uhr** und geschlossen: **am Donnerstag den 1. October, Nachmittags 5 Uhr.** Der Zutritt zu den Ausstellungen ist — und zwar gratis — gestattet: **des Morgens bis 9 Uhr:** nur den durch Rosetten kenntlichen Jurymitgliedern, sowie den Mitgliedern der verschiedenen Commissionen zur Regelung der Nomenclatur des Obstes und der Trauben, ausserdem **von 9 bis 11 Uhr** auch den mit Schleifen versehenen Congressmitgliedern; dagegen **von 11 bis 5 Uhr** dem Publikum gegen Erlegung von $2\frac{1}{2}$ Sgr. Eintrittsgeld à Person (gleichviel ob Erwachsene oder Kinder). Das Eintrittsgeld ist bei wiederkehrendem Besuche der Ausstellungsräume jedesmal von Neuem zu entrichten. Die Aussteller und die Mitglieder des trierischen Gartenbauvereins erhalten Personal-Freikarten, welche dieselben zum Besuche sämmtlicher Ausstellungen berechtigen. Die Eintrittskarten der Congressmitglieder und die Freikarten der Mitglieder des Gartenbauvereins haben auch für die in ihrer Begleitung erscheinenden nächsten Familienmitglieder Geltung.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. Zeiteintheilung.

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

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

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

Ausgabe des ersten Tageblattes. — Besichtigung der Ausstellungen.

Morgens 10 Uhr:

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

Mittags 12 Uhr:

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

Um 12¹/₂ Uhr:

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

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

Um 1 Uhr:

Mittagessen in den verschiedenen Hotels.

Nachmittags:

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

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

Abends 7 Uhr:

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

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

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

Von 11–1 Uhr:

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

Um 1 Uhr:

Mittagessen in den verschiedenen Hotels.

Nachmittags:

Excursionen und zwar: für die Pomologen: um 2 Uhr mit der Saarbrücker Bahn nach Igel-Langsur zur Besichtigung der Baumschulen und Weinoergsanlagen der Handelsgärtner Haack und Müller; (Besichtigung der Römersäule in Igel); für die Oenologen und die Pomologen: um 2 Uhr

Abfahrt vom Casino durch das Avelsbacher Thal über den Grüneberg (wo sich eine vortreffliche Anlage von c. 2000 Mostobstbäumen des Baron von Solemacher befindet): sodann zu demselben nach Grünhaus zur Besichtigung der grünhaus-maximiner Weinberge und der Keltereinrichtungen, dann weiter zu Gutsbesitzer W. Rautenstrauch nach Karthäuserhof bei Eitelsbach zur Besichtigung dessen c. 17 Hekt. grossen Weinberges, sowie des Kelterhauses. Ausserdem: Besichtigung der an der Ruwer Schweicher Staatsstrasse befindlichen Musterobstallee und der Muster-Düngerstätten in Ruwer und Eitelsbach.

Abends 7 Uhr:

Vereinigte Casinoversammlungen der Pomologen und Oenologen unter dem Vorsitze des Congresspräsidenten. — Vorträge über beliebige Gegenstände von allgemeinem Interesse. — Angabe der resp. Tagesordnungen für den folgenden Tag.

D. Am Mittwoch den 30. September, Vormittags von 8—10 Uhr:

Arbeiten der Jurycommissionen — Schlussitzungen derselben in den 5 Abtheilungen und in der General-Jury unter dem Vorsitze des Obmanns;

von 10—12 Uhr:

Sectionssitzungen;

von 12—3 Uhr:

Schlussplenarsitzung, und zwar: 1) Publication der Resolutionen Seitens der Präsidenten: a. der pomologischen, b. der oenologischen Section; 2) eventuelle Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes und des Geschäftsführers für die Wein- und Obstproducenten des süd-westlichen Deutschlands; 3) Publication der Aussprüche der Juryabtheilungen; 4) Vertheilung der Ehrengaben und der Diplome; (ad 3 und 4 Seitens des Obmannes der General-Jury).

Nachmittags 3 Uhr:

Festessen.

Um 5 Uhr:

Gemeinschaftliche Promenade nach Weissshaus und von da nach Schneidershof, woselbst eine Congress-Pfirsich-Bowle bereit stehen wird.

Abends 7 Uhr:

Gemeinschaftliche Abend-Versammlung beider Sectionen unter dem Vorsitze des Congresspräsidenten.

E. Am Donnerstag den 1. October.

Gemeinschaftliche Excursionen der Pomologen und Oenologen und zwar:

Morgens 6 Uhr:

mit dem Dampfschiff nach Traben-Trarbach zum Besuche der Obst- und Reben-Muttergärten der Rentner Korn und Heinrich Rumpel u. s. w. — sodann: Empfang im Trabacher Casino (gegenüber von Traben); daselbst Mittagessen.

Nachmittags:

mit demselben Dampfschiff weiter nach Coblenz. (Am Freitag den 2. October wird für Gelegenheit gesorgt sein, um des Morgens 6 Uhr mit einem anderen Dampfschiffe von Trarbach nach Trier zurückfahren zu können.) (Sollten die Dampfschiffe wegen niederen Wasserstandes der Mosel an diesem Tage nicht fahren können, so fällt die Excursion nach Traben-Trarbach aus.)

Morgens 8 Uhr:

mit der Saarbrücker Eisenbahn bis zu den Mühlen des Gutsbesitzers Alf bei Taben und von da zu Fuss zu demselben nach Taben zur Besichtigung der dortigen aus c. 2800 Stämmen bestehenden Mostobstpflanzungen. (Nachmittags werden die betreffenden Eisenbahnzüge ebenfalls bei Alfs Mühlen anhalten, um die Gäste wieder aufzunehmen.)

Morgens 8 Uhr:

mit demselben Eisenbahnzuge nach Saarlouis, von dort per Wagen nach Wallerfangen zum Besuch der Park- und Obstanlagen des Gutsbesitzers A. von Galhau. — Nachmittags 2 Uhr Rückfahrt nach Bahnhof Fraulautern bei Saarlouis und Weiterreise nach Belieben.

F. Am Freitag den 2. October, Morgens 9 Uhr:

Versteigerung der nicht reclamirten Ausstellungsgegenstände als Obst-, Obstbäume, wissenschaftliche Sammlungen, Bücher u. s. w. — event. Fortsetzung der Versteigerung Nachmittags 2 Uhr.

V. Kosten.

Der Beitrag für die Congressmitglieder beträgt 2 Thaler. Das Festessen findet auf Kosten der Theilnehmer statt. Bei den Exursionen, welche mit der Eisenbahn oder dem Dampfschiffe ausgeführt werden, löst jeder Theilnehmer seine Fahrkarte selbst. Für die nöthigen Wagen sorgt das Festcomité gegen Erlegung von 1 Thlr. pro Person und Excursion.

VI. Die internationalen permanenten Commissionen zur Regelung der Namen der Obst- und Traubensorten.

Die einleitenden Schritte sind bereits geschehen, um die in Wien gewählten internationalen Commissionen zur Regelung der Nomenclatur des Obstes und der Trauben einzuladen, sich in dieser Angelegenheit ebenfalls am Sonntag den 27. September c. Abends 6 Uhr und an den folgenden Tagen in den oberen Sälen des Casino's zu versammeln. Das Executiv-Comité der internationalen und ampelographischen Commission wird wegen Abhaltung der diesjährigen Versammlung den Commissionsmitgliedern in seinem später zu veröffentlichenden II. Berichte und in den Annalen der Oenologie weitere Mittheilung zukommen lassen. Dasselbe wird Seitens des Executiv-Comité's der internationalen pomologischen Commission*) in den Monatsheften des deutschen Pomologen-Vereins geschehen.

VII. Berathungsgegenstände für die Section der Pomologen.

(Vorschläge zur Ergänzung der Tagesordnung, Anmeldungen und Vorschläge wegen Uebernahme von Referaten für beide Sectionen und das Plenum nimmt der Geschäftsführer entgegen. Die Namen der Referenten werden später (jedenfalls im Tageblatt) bekannt gemacht werden.)

1) Welche Apfel- und Birnsorten eignen sich vorzugsweise zur Bepflanzung von Chausseen: a) in milden oder gewöhnlichen; b) in rauheren Obst-

*) Eine solche Commission ist übrigens nur für die Bezeichnung der Traubensorten ins Leben getreten.

lagen; vorausgesetzt, dass der Boden die normale Entwicklung der Obstbäume begünstigt?

2) Welche Obstsorten zeichnen sich im Bezirk Trier durch Tragbarkeit und Nutzungwerth aus: a) von älteren, längst eingebürgerten Sorten, besonders auch in ungünstigen Obstjahren; b) von solchen, die erst in neuerer Zeit eingeführt worden sind?

3) Welche Massregeln sind anzustreben, um die Obstcultur in hiesigem Bezirk noch mehr zu heben: a) Seitens der Staatsregierung; b) Seitens des landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereins; c) Seitens der einzelnen Gemeinden; d) Seitens der Privaten; e) Seitens der Baumschulbesitzer;

4) Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten General-Versammlungen folgende 25 Apfel- und ebensoviele Birnensorten zu allgemeiner Anpflanzung in den Obstbau-Gegenden Deutschlands empfohlen. — Welche Erfahrungen liegen über die Resultate des Anbaues dieser Obstsorten im Allgemeinen und in Bezug auf einzelne Sorten vor?

Aepfel.

Tafelobst. Gravensteiner — Danziger Kantapfel — Goldzeugapfel — Champagner Reinette — Pariser Rambour Reinette — Graue französische Reinette — Edelborsdorfer — Muskat-Reinette — Virginischer Rosenapfel — Carmeliter Reinette — Engl. Spital-Reinette — Parkers Pepping — Königl. Kurzstiel — Grosse Casseler Reinette — Orleans Reinette — Winter Goldparmaine — Ribstons Pepping — Rother Wintertaubenapfel — Kaiser Alexander — Goldreinette von Blenheim. — Prinzenapfel — Ananas Reinette.

Wirtschaftsobst: Luikenapfel — Grosser Bohnapfel.

Birnen.

Tafelobst: Runde Mundnetzbirnen — Engl. Sommerbutterbirn — Weisse Herbstbutterbirn — Rothe Dechantsbirn — Wildling von Motte — Hardenponte Winterbutterbirn — Stuttgarter Geishirtenbirn — Gute Graue — Punktirter Sommerdorn — Capiaumont — Kolomas Herbstbutterbirn — Napoleonsbutterbirn — Forellenbirn — Grumkower Butterbirn — Diels Butterbirn — Regentin — Liegels Winterbutterbirn — Marie-Louise — Winter Dechantsbirn — Winternelis — Grüne Tafelbirn — Gute Louise von Avranches — Clairgeau.

Wirtschaftsobst: Winterapothekebirn — Grosser Katzenkopf.

5) Von den später durch den Superintendenten Oberdieck empfohlenen Sorten, über deren Empfehlungswürdigkeit noch nicht schliesslich bestimmt wurde, sollten abermals 25 Apfel- und 25 Birnensorten ausgewählt werden, welche sich durch Fruchtbarkeit, gutes Gedeihen und Dauerhaftigkeit auszeichnen; ferner ebenso 10 Pflaumen-, 10 Kirschen- und Weichseln- und 10 Pirsichsorten zu vermehrter Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden. Welche dieser Sorten werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congresse empfohlen?

6) Welche neue künstliche Baumformen sind besonders zu empfehlen?

7) Wann und wie soll pincirt werden?

8) Welche Methode liefert die besten Resultate bei Bereitung des **Obstmostes**?

9) Welche neuere Erfahrungen sind hinsichtlich des **Dörrrens** der Früchte gemacht worden?

10) Sind in neuerer Zeit eingeführte **Geräthe** zu empfehlen, die für den Betrieb der Obstcultur von Bedeutung sind?

11) Prüfung der Schüler der Wald- und Obstbauschule zu Bitburg durch den Lehrer derselben, Pomologen Arnold von eben daher.

VIII. Berathungsgegenstände für die Section der Oenologen.

1) Welche Mittel sind zu ergreifen, um die Weinfabrikanten zu veranlassen, dass sie ihr Gewerbe nicht geheim, sondern öffentlich betreiben? **Vorfrage:** Ist es auf chemischem resp. physikalischem Wege möglich, natürliche von künstlichen Weinen zu unterscheiden?

2) Welche Resultate wurden bis jetzt durch Lüftung des Mostes vor und während der Gährung erzielt? Weshalb wurden schon öfter Lüftungsversuche mit negativen Resultaten ausgeführt?

3) Welche Bedeutung haben die neueren Arbeiten über Gährung (namentlich die des Dr. Brefeld und des Professor Reess) für die Praxis?

4) Ist die durch Friedrich Hecker ausgesprochene, sehr wahrscheinliche Ansicht, dass die europäischen Reben in den letzten Jahren namentlich deshalb so sehr durch Krankheiten aller Art leiden, weil die meisten jungen Reben aus sogenannten Fehsern oder Schnittreben und nicht vielmehr aus Kernen gezogen werden, richtig?

5) Welche Mittel wurden mit Erfolg angewendet: 1) gegen *Phyloxera vastatrix* (Wurzellaus), 2) gegen *Tortrix ambiguella* (Sauerwurm), 3) gegen *Tortrix pillerianna* (Springwurmwickler), 4) gegen den sogenannten Brenner (Pech) der Reben (eine Krankheit, welche von Professor du Bary auf Dr. Blankenkorns Veranlassung studirt wurde).

6) In welcher Weise muss die Section der Oenologen für das südwestliche Deutschland reorganisirt werden, wenn sie eine eingreifendere, nachhaltigere Thätigkeit entwickeln soll? (Centralspitze, Localorgane, literarische Hilfsmittel und sonstige Lehrmittel.)

7) Welche Vorsicht muss beim Pasteurisiren der Weine gebraucht werden?

8) Verwendung des Caolins anstatt der Hausenblase zum Schönen des Weines.

9) Gibt es keinen Ersatz für das leidige Schwefeln der Weine?

10) Conservirung des Mostes in Betreff der Traubencur.

11) Welche Resultate wurden bisher durch das Räuchern der Weinberge gegen Frühjahrsfröste erzielt?

12) Welche Erfahrungen sind über die verschiedenen Culturmethode der Rebe je nach Lage, Klima, Boden und Traubensorten gemacht?

13) Welches sind die rentabelsten Düngemittel für die Rebe resp. welches sind die besten und billigsten Kunstdünger für die Weinberge, namentlich die Mosel und Saar.

14) Die Versammlung möge zum Beschlusse erheben, dass die Arbeiten der ampelographischen Commission nur dann Werth haben, wenn die Mitglieder derselben, so weit sie Rebschulbesitzer sind, sich verpflichten, bei jeder Beschreibung ihres Catalogs die Literatur anzugeben. Die zu citirenden Werke sind folgende: a. Freiherr L. von Babo, Der Weinstock und seine Varietäten. b. von Babo und J. Metzger, Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten. c. Johann Burger, Systematische Classification und Beschreibung der in den österreichischen Weingärten vorkommenden Traubenarten. d. Dr. Simon Roxas Elemente, Versuch über die Varietäten des Weinstocks in Andalusien. e. C. F. Gock, Die Weinrebe und ihre Früchte, oder Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren Weinreben-Arten. f. Le Comte Odart, Ampélographie universelle. g. Victor Rendu, Ampélographie française. h. Chr. Single, Abbildungen der vorzüglichsten und hauptsächlichsten Traubensorten Württembergs. i. J. L. Stolz, Ampélographie Rhénane. k. Franz Trummer, Systematische Classification und Beschreibung der in Steiermark vorkommenden Rebsorten. l. Dr. Lorenz Edler von Vest, Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steiermark cultivirten Weinreben.

Trier, 17. März 1874.

Beck, Blum, Grach, J. W. Schmelzer, de Nys, Arnold, Mohr, Houben, Rautenstrauch, Reiter, Fuchs, Wenzel.

Unterzeichneter Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins ladet die verehrlichen Mitglieder zu recht zahlreichem Besuch der Versammlung in Trier ergebenst ein.

Superintendent Oberdieck. Dr. K. Koch. Dr. Ed. Lucas.

Personalnachrichten.

Der Rittergutsbesitzer Herr Hermann Mack in Althof-Ragnit, Besitzer der sehr ausgedehnten Provinzialbaumschule, mit welcher eine Lehranstalt zur Heranbildung von Obstgärtnern verbunden ist, ist den 20. März in seinem 71. Jahre gestorben. Bei der letzten temporären Ausstellung in Wien wurde noch ein grösseres Sortiment Obst von Herrn Mack ausgestellt. Der Verstorbene gehörte dem Pomologenvereine seit dessen Gründung an.

Der seitherige Freiherrl. von Rothschild'sche Obergärtner F. A. Pfister wurde zum Gräfl. von Schönborn'schen Hofgärtner in Gaibach ernannt. Er wurde der Nachfolger seines wegen hohen Alters pensionirten Vaters in dessen Stellung.



Heikner
H

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

J. Fichtner,

Fabrikbesitzer u. s. w. in Atzgersdorf bei Wien.

Mit Portrait.

Seit wohl 40 Jahren wirkt der Genannte durch seine Forschungen und Versuche im Bereich des Obstbaues, Gartenbaues, wie der Landwirtschaft, besonders auch für Heranbildung der ländlichen Jugend sehr segensreich. Herr Fichtner war es besonders, welcher die seiner Zeit Epoche machenden Versuche Hooibrenks suchte populär zu machen und das Gute daran zu verbreiten; er wirkte für Verbreitung guter Geräthe für die Landwirtschaft und den Gartenbau, namentlich aber auch für Hebung der Obstkultur und Verbreitung guter Obstsorten, sowie wir namentlich viele sehr schätzbare Beiträge für den Obstschutz ihm zu verdanken haben. Den Lesern dieser Blätter ist Herr Fichtner längst bekannt und wir wollen wünschen, dass es ihm noch oft gefallen möge, unserer Zeitschrift seine practischen und werthvollen Mittheilungen zukommen zu lassen.

Dr. Ed. Lucas.

Späte Muskateller-Pflaume.

Tardive musquée.

Mit Abbildung.

Diese sehr schöne und gute, Mitte bis Ende August reife Pflaume erhielt unser Pomologisches Institut von Charles Baltet in Troyes unter obigem Namen. Es scheint diese wirklich gute Pflaume, die einen sehr edlen Geschmack hat, noch wenig bekannt zu sein; sie verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Schönheit Verbreitung, zumal die Früchte die Eigenschaft haben, sich lange am Baume zu halten, so dass man bis Mitte September davon pflücken kann. Der Baum wächst hier im Muttergarten unter Nro. 10 recht gut und bewährte sich als tragbar.

Dr. Ed. Lucas.

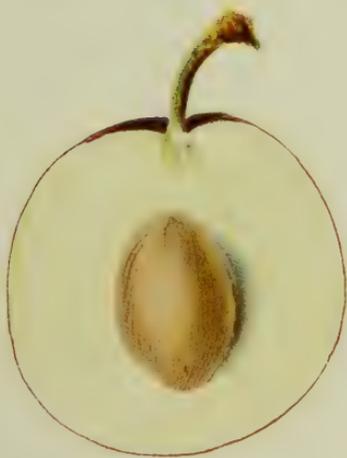
Die Grosse Salzburger Birn.

Im fünften Hefte der Illustrierten Monatshefte für Obst- und Weinbau vom heurigen Jahre fand ich eine Birne abgebildet mit der Benennung „Grosse Salzburger Birn“. Herr Dr. Lucas sagt in dem dieser Abbildung beigefügten Texte folgendes: „Es gelang mir nicht, einen systematisch festgestellten Namen für diese schöne und gute Birn zu erfahren und benütze diese hier gegebene, ganz naturgetreue Abbildung, um an Pomologen in Bayern und Oesterreich, wo diese Sorte hier und dort vorkommen soll, die Bitte zu richten, sowohl über den wahren Namen, als auch über den Werth dieser schönen Birne das Geeignete gefälligst mitzuthemen.“

Ich bin nun im Stande, dieser Bitte einigermassen nachzukommen. Schon als Knabe, also vor mehr als 60 Jahren, fand ich diese Birne mit der Bemerkung „Salzburger Birn“, in der Gegend meiner Heimath, welche sich zwischen Kaaden und Brück, also im Saazer Kreise Böhmens befindet. Es war eine geschätzte und häufig angebaute Birne. Sie hatte ganz die Grösse der abgebildeten Birne, ja es gab noch grössere Exemplare; sie hiess aber nur einfach „Salzburger Birn“. Neben dieser gewöhnlichen Benennung führte die Birn noch den Namen „Laurenzibirn“, weil sie gegen Lorenzi herum, welches im Kalender auf den 10. August fällt, reift.

Als ich in meinen alten Tagen in der Stadt Kaaden wohnte, fand ich dieselbe Birn abermals auf den Obstläden zum Verkaufe ausgesetzt; sie führte aber hier einen ganz anderen Namen und hiess allgemein „Rothkopf“; wahrscheinlich von ihrer sehr rothen Farbe auf einem grossen Theile der Sonnenseite. Einige Obstzüchter sagten mir auch, dass man diese Birne hier und dort manchmal „Zuckerate“ nenne, welchen Namen sie aber nicht verdient, da ihr Fleisch wenig Zuckergehalt hat.

Da ich mich mit Pomologie etwas mehr beschäftigte, war ich begierig, diese Birne in pomologischen Schriften aufzusuchen; fand sie aber nicht. Wahrscheinlich ist diese Birne in dem Kataloge von der Baumschule des Herrn Clemens Rodt, Gutsbesitzer zu Sterkowitz bei Saaz, zu finden. Ich liess gleich nach dem Empfange diesen Katalog an einen Gärtner aus, welcher ihn bis jetzt noch nicht zurückgab, kann also darüber nichts sagen. In der Gegend von Saaz muss sich diese Birne und zwar unter dem Namen „Salzburger Birn“ finden und Herr Rodt wird sie nicht übergangen haben.



Späte Muskatellerpflaume.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Ich unternahm in den letzten Jahren gewöhnlich weitere Reisen in's Ausland, welche sich oft bis drei Wochen ausdehnten und in den Monat Juli fielen. Zwei dieser Reisen führten mich durch Bayern und Salzburg. Meine Aufmerksamkeit lenkte ich vorzugsweise auf die Obstmärkte der grösseren Städte der genannten Länder. Auf diesen Obstmärkten fand ich gegen Ende Juli schon sehr viel Obst und zwar Birnen, Aepfel, Zwetschen, Reineclauden, Mirabellen, Aprikosen, ja sogar Pfirschen. Ich wunderte mich, um diese Zeit schon die verschiedenen Obstgattungen reif und verkäuflich zu finden. Viele Stücke waren sogar schon überreif und hatten gedrückte und angefaulte Flecken. Ich konnte unmöglich glauben, dass dieses Obst an den Orten, wo es zum Verkaufe ausgelegt war, auch zur Reife gelangt sei. Daher fragte ich, woher dieses Obst sei und erhielt überall die Antwort: aus Italien. Wahrscheinlich war es aus Südtirol. Die einzelnen Stücke waren aber auch sehr theuer und nur Wohlhabende konnten davon kaufen.

Mich interessirte vorzugsweise eine Birne, welche ich auf allen Obstläden vorfand und welche sich durch ihre Schönheit auszeichnete. Ich fragte nach dem Namen derselben und erhielt zur Antwort, dass sie Zuckerate heisse. Diese Benennung brachte mich auf die Vermuthung, dass ich hier unsere Salzburger Birn vor mir liegen habe. Dass sie früher reifte, war sehr leicht zu erklären, da sie aus einem südlicheren, also wärmeren, Lande mittelst Eisenbahn herbeigeschafft wurde. Die Grösse war dieselbe, wie bei unserer Salzburger Birne, nur war ihre gelbe und rothe Farbe etwas heller, wesshalb die Birne etwas schöner in die Augen fiel.

Als ich in mein Vaterland von der Reise wieder zurückkehrte, passirte ich auch unsere Badeanstalt Karlsbad, wo ich mich kurze Zeit aufhielt und ebenfalls den Obstmarkt besuchte. Auch hier fand ich dieselben Obstgattungen, wie in den Städten des Auslandes und hörte dasselbe Vaterland des Obstes angeben. Auch hier fand ich dieselbe Birne und kaufte einige Stücke von dieser theuern Waare, um sie mit nach Hause zu nehmen, wo ich diese Birne erst verkostete und dazu noch einige meiner Nachbarn zog. Wir einigten uns darüber, dass diese Birne keine andere sei, als unser Rothkopf = Salzburgerbirn; nur war die von der Reise mitgebrachte Birne etwas süsser, hatte ein saftigeres, butterhafteres Fleisch, ihr Colorit war etwas schöner. Diesen Unterschied verdankte sie dem wärmeren Klima; übrigens war sie in der Form unserer Salzburger Birn ganz gleich.

Als ich vor Kurzem das fünfte Heft der Illustrierten Monatshefte für Obst- und Weinbau zugesendet erhielt, zeigte ich die darin abgebildete Salzburger Birn einer Frau und liess sie rathen, was dies für eine Birne sei. Ich verdeckte dabei natürlich den unter der Frucht stehenden Namen mit der Hand. Ohne lange zu zögern, rief sie freudig aus: „Das ist unser Rothkopf!“ Ich zweifelte nun gar nicht mehr an der Identität der abgebildeten Birne mit unserer Salzburger Birn in Böhmen. Letztere ist öfters noch etwas grösser; sie muss gleich vom Baume weg gegessen werden, dann ist sie saftiger; bei längerem Liegen verliert sie den Saft etwas und wird bald teig; übrigens ist ihr Fleisch butterhaft mit weniger Süsse. Ihr Colorit ist auch etwas düsterer. Früher wurde sie mehr angebaut; jetzt findet man sie nicht mehr so häufig. Aus den Baumschulen scheint sie ganz verschwunden zu sein, da man mehr Birnen vom ersten Range cultivirt und die Salzburger Birn nur zum zweiten Range gehört.

Kaaden, Saazer Kreis, Böhmen.

C. Fischer.

Nachschrift. Die gewöhnlich „Salzburger Birn“ genannte Rousselet ist hier nicht gemeint und deshalb der Name „Grosse“ beigefügt. Die vulgo Salzburger Birn genannte Sorte hat Diel als Salzburger von Adlitz, Heft 21. pag. 249 beschrieben. Diese Sorte wird allerdings auch in Oesterreich Zuckerbirn genannt. Sollte nun unsere weit röthere, grössere und schönere Frucht doch am Ende nur eine durch Cultur hervorgerufene Abänderung der alten und vielverbreiteten Salzburgerbirn sein? Mir scheint dies nicht glaublich und doch möchte aus obigem Bericht, der nur von der „Salzburger Birn“ spricht und offenbar die „Salzburger von Adlitz“ meint, dies zu folgern sein.

Dr. L.

Ueber die Grosse Salzburger Birn.

Vergl. Maiheft 1874.

Briefliche Mittheilung des Herrn Professor Taffrathshofer in Regensburg. Reifzeit von Mitte Aug.—Mitte Sept.; hält nicht lange, 2—3 Woch.

Ich möchte glauben, dass dies die rechte Benennung der bezeichneten Birne ist, obgleich ich in so glänzendem Colorit keine noch gesehen; ihr annähernd schon oft. Man heisst sie bei uns die Grosse Salzburger Birn, im Gegensatze zur Kleinen, welche kleiner, rundlich und kurzstielig ist und gemeinhin Salzburger

Birn genannt wird. Die äusserst angenehm gewürzte Birne ist sehr werthvoll und auf dem Markte zum Rohessen sehr gesucht. Der Baum bildet hohe, zum Theil sehr hohe Pyramiden, mit langen, schlanken, auseinander stehenden Aesten und zeigt sich sehr gesund. Ich sah schon viele solcher Bäume, aber immer nur einzeln in den Gärten, wie in grösseren Anpflanzungen. Sie verdient unstreitig unter die „hundert besten“ aufgenommen zu werden.

Anm. Eine weitere Mittheilung über diese Sorte, von Herrn Institutsgärtner Abel in Triesdorf, folgt im nächsten Heft. Die Red.

Schematische Darstellung des von Dr. Lucas aufgestellten Birnsystems.

Unterzeichneter beschäftigt sich in seiner spärlich zugemessenen freien Zeit mit Pomologie und hat das genannte Birnsystem versucht zur leichtern Uebersicht in schematischer Form darzustellen. Es ist dabei zu bemerken, dass, wo die betreffende Rubrik nicht als ein Unterscheidungsmerkmal gilt, dies durch einen Strich — angedeutet ist, z. B. ist für die Butterbirnen die Grösse nicht entscheidend, denn es gibt grosse, mittelgrosse und kleine Butterbirnen, so auch z. B. die Stielfläche nicht characteristisch bei den Apothekerbirnen u. s. w., die Farbe der Schale nicht bei den Bergamotten u. s. w.

	Grösse.	Bau.	Form.	Stielfläche.	Fleisch.	Farbe.	Geschmack.	Familie.	
Tafel-Obst.	—	regelmässig	kegelförmig	zugespitzt	schmelzend völlig	—	edel	I.	Butterbirnen.
	—	regelm.	kegelförmig	zugespitzt	halb	—	gut	II.	Halbbutterb.
	—	regelm.	platt, rundlich	abgeplattet	völlig	—	edel	III.	Bergamotten.
	—	regelm.	platt	abgeplattet	halb	—	gut	IV.	Halbbergamotten.
	—	regelm.	lang, länglich (1/4 lgr. als breit.)	—	völlig und halb	grün, grünlich	edel oder gut	V.	Grüne Langbirnen.
	—	regelm.	„	—	völlig und halb	gelb, gelblich, rostsehalig	edel oder gut	VI.	Flaschenbirnen.
	gross oder mittelgr.	unregelmässig.	beulig od. hückerig	—	völlig und halb	—	edel oder gut	VII.	Apothekerb.

	Grösse.	Bau.	Form.	Stiel- fläche.	Fleisch.	Farbe.	Ge- schmack.	Familie.	
Tafel-Obst.	mittel und klein	regel- mässig.	länglich	—	schmelzend völlig und halb.	geröthet u. meist rostig	zimmt- artig	VIII.	Russeletten.
	klein	regelm.	meist länglich	—	halb	—	bisam- artig	IX.	Muscatellerb.
	gross und mittel	—	lang, länglich	—	halb	—	mittel- gut	X.	Schmalzbirn.
	klein	—	längl. rund rundlich	—	halb	—	mittel- gut	XI.	Gewürz- birnen.
Wirthschafts-Obst.	—	—	länger als breit	—	hart, rübenartig	—	fad, süsslich	XII.	Längliche Kochbirnen.
	—	—	breiter als lang oder gleichbreit und lang	—	hart, rübenartig	—	fad, süsslich	XIII.	Rundliche Kochbirnen.
	—	—	länglich	—	brüchig und auch meist hart	—	herb und adstring- girend	XIV.	Längliche Weinbirnen.
	—	—	rundlich	—	brüchig u. meist hart	—	dto.	XV.	Rundliche Weinbirnen.

Heilbrunn in Oberbayern, 18. März 1874.

Jolher, Jos., Lehrer.

Der Copulirschnitt.

Der Copulirschnitt, wie er gewöhnlich vollzogen und gelehrt wird, ist so lange eine unsichere Manipulation, als man nicht eine grosse Gewandtheit und Sicherheit erlangt hat, wozu aber lange Zeit und sehr viele Uebung gehört. Dagegen gibt es eine Schnittweise, die alsbald erlernt, immer einen sichern Schnitt mit ebener Fläche geben muss, so dass bei einiger Uebung und Aufmerksamkeit selten mehr als je ein Schnitt gemacht zu werden braucht: das ist der Schnitt von der Seite, gerade wie die Copulirscheere ihn vollzieht, nur mit dem Unterschiede, dass diese Scheere drückend schneidet, wodurch, wenn das Messer nicht äusserst scharf und dünn ist, immer eine Quetschung der Zellen erfolgt, — dagegen der Schnitt mit der Hand ziehend geschieht und einen Durchschnitt der Zellen und Fasern bewirkt, der nicht exakter geschehen könnte und bei dem immer die zusammenwachsenden Theile sich so enge an einander legen, dass

nicht der geringste leere Zwischenraum vorhanden ist. Seit vielen Jahren bediene ich mich dieser Schnittweise, die sich mir so ausgezeichnet bewährte, dass mir, wenn die Vorbedingungen erfüllt, d. h. Reis und Unterlage gesund sind, bei Kernobst höchst selten 1% und bei Steinobst höchstens 3 oder 4% ausblieben, ungeachtet ich auf Temperatur und Witterung nicht die geringste Rücksicht bei der Operation nehme. Ja, Aepfel und Birnen wachsen meist, wenn sie selbst nicht mit Baumwachs verstrichen werden, wie mir das bei übersehenen Exemplaren öfter schon vorkam. Die Operation geschieht sehr einfach auf folgende Weise: Die linke Hand hält das Reis sehr fest, die rechte nimmt das Messer (mit dünner, sehr scharfer Klinge) so mit den vier Fingern, dass der Daumen sich frei bewegen kann und etwa bis zur Hälfte der Klinge vorsteht. Es liegt sonach das Messer nicht nur mit dem ganzen Griffe, sondern auch noch mit einem kleinen Theile der Klinge in der rechten Hand. Dann wird die Schneide so an das untere Ende des Reises, wohin der Schnitt kommen soll, angelegt, wie es die Grösse und der gewollte Winkel des Schnittes fordert, der Daumen leicht an das Reis ange-drückt und zuletzt ziehend und drückend zugleich der Schnitt voll-zogen von der rechten zur linken Seite des Reises. Eine Gefahr, sich zu schneiden, ist nicht vorhanden, weil der Daumen mit dem Messer rückwärts geht und nicht stark zu drücken braucht. Es gibt so immer eine total ebene Fläche, wodurch die verwachsenden Theile stets eng aneinander liegen. Diese Veredlung geht bei einiger Uebung so präcis und schnell von Statten, dass sie die sicherste und förderndste Weise von allen ist, wie ich denn auch nur Pfirsiche und Aprikosen mehr durch Oculation, alles andere aber durch Copulation veredle. Viele Baumzüchter, denen ich diese Weise zeigte, fanden sie äusserst praktisch und adoptirten sie alsbald; vielleicht mögen auch andere sie anwenden!

Kirchheim-Bolanden.

C. Köhler.

Beitrag zur Veredlung der Quitte.

Für Birnpyramiden ist die Quittenunterlage meist nicht zu ent-behren; leider bleibt sie die eigensinnigste Unterlage. Dass die Apfelquitte keine Verwendung finden kann, ist allgemein bekannt; ebenso auch, dass nur starktreibende Quitten sich am besten eignen.

Eine starke Verwundung der Quitte ist, wie die Erfahrung lehrt, immer bedenklich, weil die Wunden stets nur langsam verheilen, wie wir besonders an der Wunde wahrnehmen, welche der nach der Oculation weggeschnittene Zapfen zurücklässt, eine Verletzung, die erst nach einer Reihe von Jahren, oft gar nicht, überwallt. Auf diesen Umstand müssen wir desshalb beim Veredeln unsere Aufmerksamkeit lenken. Das gewöhnliche Pfropfen bewährt sich fast nie; etwas besser das Copuliren und Sattelschäften. Es bleibt als beste Veredlungsweise nur das Oculiren auf das schlafende Auge übrig.

Zur Zeitgewinnung habe ich indess seit mehrern Jahren eine andere Methode angewendet, und so auch im vorigen Jahre. Die gutbewurzelten Quittenstämmchen, von der Stärke eines starken Bleistiftes, wurden im März in Töpfe gepflanzt und in einen circa 1 $\frac{1}{2}$ Meter hohen Kasten mit Fenstern gestellt. Die Vegetation trat schnell ein, und schon den 18. April wurden auf einen Theil derselben Birnreiser mit Anwendung des Zungenschnittes (das sogenannte Englische Pfropfen) copulirt und angeschäftet, welches Verfahren seit mehrern Jahren mit bestem Erfolge angewendet worden ist, und diese Veredlungen hatten den 14. Mai 4—6" lange Triebe gebildet.

Hierzu ist vor allem nöthig, dass die Edelreiser sehr früh geschnitten worden sind und die Augen beim Veredeln noch völlig ruhen. Die Hauptsache dabei ist jedoch die Vornahme des Veredlungsgeschäftes bei erster Entwicklung der Quitte. Sind nämlich die Triebe der Quitte schon auf mehrere Zoll vorgeschritten und stark belaubt, so ist der abgelagerte Nahrungssaft zum Nachtheil des Edelreises bereits verloren gegangen und der Andrang des Saftes aus der erfolgten Einwurzelung stärker, als dass ein sicheres und gutes Anwachsen erfolgen kann. Die Edelreiser zeigen zwar ein kärgliches Antreiben, gehen aber meist wieder zurück. Selbstverständlich ist hierbei die Lüftung der Fenster in warmen Tagen und genügende Deckung gegen die Sonnenstrahlen erforderlich.

Im Juli werden die veredelten Stämmchen ausgetopft und in die Baumschule gepflanzt.

Durch dieses Verfahren wird nicht allein die zu starke Verwundung der Quitte oberhalb des eingesetzten Auges vermieden, sondern es wird auch durch den angewandten Zungenschnitt beim Copuliren und Anschäften das Anwachsen des Edelreises gesichert und eine innigere Verbindung desselben mit der Unterlage vermittelt, sowie auch, was vorzüglich zu berücksichtigen ist, an Zeit gewonnen.

Für grössere Baumschulen dürfte dieses Verfahren mit Schwierigkeiten verbunden und von weniger grossem Werthe sein.

Branchewinda bei Arnstadt.

Eberhardt.

Ueber den Anbau der Haselnuss. (*Corylus Avellana* L.)

Von Herrn Max Kolb, königl. Garten-Inspektor in München.

In der Schwarzenberg'schen Sammlung auf der Wiener Weltausstellung wird mancher Besucher nicht ohne Interesse die ausgestellten Haselnüsse bemerkt haben. Sie sind auf den fürstlich Schwarzenberg'schen Gütern ein Gegenstand grosser Spekulation geworden, und es dürfte daher wohl angezeigt sein, auch dieses Strauches in unserer Zeitschrift zu gedenken*). Der Haselnussstrauch gehört zu unseren einheimischen Gewächsen und vermag alle Unbilden des Klimas zu ertragen. Man behauptet, dass die Benennung dieses Strauches *Corylus Avellana* L., von der Stadt Avellino im Neapolitanischen hergenommen sei, in deren Umgebung der Anbau der Haselnuss schwunghaft betrieben wird, und von wo die Haselnüsse in ganzen Schiffsladungen versendet werden. Seit einer Reihe von Jahren sind Varietäten von Haselnüssen gezüchtet worden, die wir in den Gärten zur Verschönerung der Baum- und Strauchgruppen mehr oder minder häufig verwendet sehen. Seltener pflanzt man dieselben der Verwerthung halber im Grossen an, und doch kann die Kultur der Haselnüsse bei entsprechender Pflege eine sehr einträgliche werden.

Herr Weeb in Calsot bei Reuding ist durch die Haselnusskultur zum reichen Manne geworden; derselbe pflanzt die Haselnüsse auf Beete in einer Entfernung von 8 Fuss an; es kommen sonach auf das Joch 900 Pflanzen zu stehen. Jedes Beet ist von dem anderen durch mit Narzissen oder Erdbeerenstauden begrenzte Rasenstreifen getrennt. In den ersten Jahren wird Gemüse in den Zwischenräumen gezogen; erst nach 7 Jahren beginnen die Pflanzungen einen Gewinn abzuwerfen.

Man kann den Ertrag einer Staude, gering gerechnet, zu 1 Reichsmark anschlagen. Ein österreichisches Joch liefert sonach ein Erträgniss von 450 Fl. unseres Geldes. Dieses Erträgniss verzehnfacht sich, wenn man den Ertrag einer Staude nach den Angaben Weeb's zu dem gewöhnlichen Preise von 10 Sh. oder 6 Fl. veranschlagt.

*) Trotzdem erfroren hier schon die Blüten und dieses Jahr am 29. April die Spitzen der jungen Triebe und Blätter.

Zu der Reife hat Mr. Weeb mitunter 1500—1800 Pfd. Nüsse täglich geerntet, die in Fässchen von 100 Pfd. auf den Markt gebracht werden.

Es sind diess so glänzende Ergebnisse, dass sie wohl zur Nachahmung auffordern müssen.

Die Haselnuss ist in ganz Europa zu Hause und hat viele Varietäten, worunter die sogenannte Lambertnuss (Lombardische Nuss), deren Fruchthülle über die Nuss hinaus röhrig zusammengezogen und zu einem Stück verwachsen ist, allgemein als Tafelnuss geschätzt ist. Bisweilen begegnet man in den Gärten der türkischen Haselnuss (*C. Colurna L.*), einem Baume von 40—50' Höhe und einem Durchmesser von 2—3', deren Früchte aber nicht so schmackhaft sind.

In Frankreich, wo der Haselnussstrauch mit rothen Blättern in den Garten-Anlagen sehr geschätzt ist, nimmt er als Fruchtbaum nur einen bescheidenen Rang ein. In dem Kataloge von A. Leroy in Angers, einer der berühmtesten Baumschulen des Kontinents, sind 21 Sorten aufgezählt, von denen aber kaum mehr als 5 bis 6 allgemein bekannt sind.

Auffallend bleibt immer, dass in dem Geschmacke dieser Nüsse, trotz aller Varietäten, kein eigentlicher Fortschritt erzielt worden ist. In den Pfahlbauten der schweizer Seen sind grosse Quantitäten Haselnüsse gefunden worden, denen man ein Alter von 3000—4000 Jahren zuschreiben kann, und die mit Ausnahme der Grösse keinen Unterschied gegen die jetzt gebauten Sorten darbieten. Sollte die oben angeführte Rentabilität des Haselnussanbaues vielleicht zu hoch gegriffen sein, so ist doch nicht in Abrede zu stellen, dass hier noch ein einträgliches Arbeitsfeld vorliegt und an manchen Orten ein bis jetzt mehr oder minder unterschätzter Gewinn damit gemacht werden kann!

Schliesslich nur noch die Bemerkung, dass die genannten Varietäten in unserem Klima ebenso leicht fortkommen, als unser gewöhnlicher Haselnussstrauch. Der Haselnussstrauch erreicht im Allgäu seine obere Grenze mit der Buche, in den östlichen Alpen bleibt er unter dieser gegen 500' zurück. Die Vermehrung ist leicht durch Wurzelschosse zu erreichen; die Veredlung geschieht durch Okuliren. Die Haselnuss muss in frischen Boden gepflanzt werden, in trockenem oder schwerem Boden trägt sie wenig Früchte

(Zeitschrift des landw. Vereines in Bayern.)

Anm. Hier habe ich vor 2 Jahren einen Bergabhang mit 500 Sämlingen der besten Haselnussorten angepflanzt und hoffe sowohl auf einen sehr guten Ertrag, wie auch auf viele neue und sehr gute Sorten.

Dr. L.

Praktische Rathschläge über Obstbau.

Aus der Landw. Zeitschrift für Oberösterreich, red. von Carl Foltz in Linz.

„Wiederum kein Obst“ konnte man so manchen Besitzer im vorigen Jahre jammern hören, dazu geringe Ernte und der Most im Keller geht schon zur Neige.“ So musste denn Obst oder Most aus Bayern, der Umgegend von Frankfurt und anderen Orten, zu hohem Preise gekauft werden.

In Oberösterreich, dem seiner Zeit so berühmten Obstlande, geschieht so etwas, wie mag diess wohl kommen?

Ja, die Bäume, die so oft dem Besitzer Fass, Kammer und Geldbeutel füllten, sie sind grösstentheils alt geworden ohne Pflege und Wartung und dadurch nur zu frühe auch unfruchtbar. Vielleicht glaubte der Besitzer, dieselben hinreichend zu pflegen, wenn er sie Tagelöhnern preisgab, die um die Hälfte Holz dieselben putzten und hiebei selbstverständlich den eigenen Vortheil suchend, gewöhnlich die unteren, stärkeren Aeste wegnahmen, die oberen Kronentheile aber, weil weniger lohnend, in dem verwahrlosten Zustande belassen. Wohl weiss jeder, dass, wenn er seine Felder nicht düngt, er nur geringe Ernten zu erwarten hat. Der Obstbaum aber soll jährlich Früchte liefern, ohne dass man ihn düngt, obschon er vielleicht 60 und mehr Jahre aus derselben Erde seine Nahrung entnommen hat. Wird jedoch gedüngt, so geschieht es ungenügend und an Stellen, wo es bei so starken Bäumen nichts nützen kann, nämlich unmittelbar um den Stamm herum, während doch die, die Nahrung aufnehmenden feinen Wurzeln sich in weiterem Umkreise befinden. Schwach treibende Bäume werden am besten gedüngt kurz vor der Blüthe, oder nach der Obsternte, am besten mit Jauche. Vor der Blüthe gedüngt, wird dieselbe so gekräftigt, dass auch minder günstige Blüthezeit ohne Nachtheil vorüber geht. Nach der Ernte gedüngt, erzeugen wir eine grössere Menge und vollkommen ausgebildete Blütenknospen *). So gerne ist man bereit, jede Missernte ungünstigen Witterungseinflüssen zuzuschreiben, während dem man doch häufig auch einen Theil der Schuld zu tragen hätte. Sieht man denn nicht in Obstjahren die Knechte mit langen Stangen die häufig noch nicht reifen Früchte mit aller Gewalt herabschlagen,

*) Die weitaus beste Zeit zum Düngen der Obstbäume ist der Sommer, besonders die Periode zwischen der Heu- und Getreideernte. L.

so dass mit der Frucht auch die künftigen Blütenknospen zu Boden fallen und doch möchte man auch im künftigen Jahre wieder Obst. Darum befestige man Hacken an die Stangen und schüttele die Aeste, aber um des eigenen Vortheiles willen, dresche man nicht das Obst herab. Besonders in sogenannten Flugjahren ist es der Maikäfer, der Blüten und Blätter verzehrt; da muss dann wohl in Arbeit drängender Zeit täglich früh abgeschüttelt und aufgelesen werden, um nur einen Theil der Blüten zu erhalten. Der beste Freund des Landwirthes ist zu solcher Zeit der Maulwurf und dennoch sieht man ihn leider so häufig am Galgen aufgehängt, wohl nur deshalb, weil er auf Wiesen Haufen aufwirft; würden dieselben öfters auseinander gestreut, so käme diess einer Düngung der Wiese gleich. Darum Schonung der Maulwürfe, die die Larven des Maikäfers verzehren

Eine grosse Zahl Obstbäume sind wohl nahe an, oder über 100 Jahre alt, mit vielfachen dürren Aesten, und deshalb ohne Fruchtbarkeit. Diese bleiben oft nur deshalb noch stehen, weil der Besitzer sich fürchtet, wenn er sie wirft, in's Gerede zu kommen, Geld zu benöthigen. Es mag dies seine Berechtigung haben, wenn junge, d. h. noch fruchtbare Bäume geworfen werden. Altersschwache Bäume, deren Holz jährlich an Werth verliert, sollen ausgerodet und als Ersatz derselben wieder junge Bäume angepflanzt und gepflegt werden, dann werden die Missernten gewiss seltener eintreten. Bei Neupflanzungen ist besonders auf die Sorten Rücksicht zu nehmen und sind nur solche zu wählen, die erprobt dem Zwecke entsprechen. Ich führe in Folgendem einige Sorten zur Mostbereitung an, die von der Section für Obst- und Gartenbau, gelegentlich der Versammlung der österreichischen Land- und Forstwirthe zu Linz zur Anpflanzung und Verbreitung empfohlen wurden, u. zw.:

Birnen: Weiler'sche Mostbirne; Rothe und Weisse Winawitz; Wildling von Einsiedel; Harigelbirne; Champagner Bratbirne.

Aepfel: Brauner Matapfel; Winter-Streifling; Rother und Weisser Wiesling; Griesapfel; Kleiner Brünnerling.

Die Befolgung dieser Rathschläge im Interesse der Landwirthe wünscht

C. Braunbart,

Gartenbaulehrer der o. ö. Landes-Ackerbauschule.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VII. Ueber den Einfluss der Blätter des Weinstocks auf die Ausbildung der Trauben.

Die neuern Vitologen (ein dem Ausdrucke „Pomologen“ nachgebildetes Wort, dessen Einführung um Nachsicht bittet) lehren unter Andern, dass man jeder fruchtragenden Rebe wenigstens 2 Blätter über der obersten Traube bei dem Ausbrechen vor der Blüthe lassen müsse, damit sie den Trauben die nöthige Nahrung zuführen. Nun will zwar Ref. dieses Verfahren keineswegs tadeln; denn es ist ja hinlänglich bekannt, dass die Frucht der Rebe im Schatten der eignen Blätter viel schöner gedeiht, als frei und ohne Schutz vor den sengenden Sonnenstrahlen hängend. Die Behauptung aber, dass diese 2 Blätter zur Ausbildung der Trauben durchaus nöthig seien, ist wieder nur ein Phantasiegebilde und gegen alle Erfahrung. Die Trauben gedeihen eben so gut, wenn nur ein Blatt über der letzten Traube steht, ja selbst dann, wenn auch dieses eine Blatt verloren ging und die oberste Traube an der Spitze der Rebe sich befindet, was ja manchmal durch Zufall zu geschehen pflegt. Referent sah sogar im letzten Falle die Beeren solcher, die Spitze bildenden, Trauben vor andern des Stocks durch vorzeitige und ungewöhnliche Grösse sich auszeichnen. Der Umstand, dass geringelte Reben, welche, das Absteigen der, durch die Blätter gebildeten, Nahrung unterbrechend, die Trauben anschwellen machen, scheint zwar den Beobachtungen und Behauptungen des Referenten entgegen zu stehen und den ernährenden Einfluss der Blätter nachzuweisen; aber es kann sich ja Jeder leicht von der Wahrheit des vom Schreiber Behaupteten durch einen Versuch überzeugen. Es ist aber das geforderte Stehenlassen der 2 Blätter bei der Behandlung der Spalierreben keineswegs gleichgültig. Denn bei sehr kräftig vegetirenden Stöcken, wo es zum Anbinden der Reben nicht selten an Raum fehlt und der zu dichte Blätterstand das schädliche Verzeihen der Triebe befürchten lässt, sind dem umsichtigen Pfleger diese 2 Blätter an den vielen Tragreben oft genug im Wege.

VIII. Künstliche Formbildung der Spalierreben ist in Norddeutschland unzweckmässig.

Nicht nur auf den Zeitpunkt des Beschneidens, sondern auch auf die Formbildung des Weinstocks hat der nöthige Winterschutz

einen maassgebenden Einfluss. Da man nemlich in dem Niederlegen auf oder in den Boden das einzig sichere Mittel gegen das Erfrieren desselben besitzt, so muss man auch schon bei der Erziehung und Formgebung seiner Weinstöcke darauf hinwirken, dass dieses Geschäft mit möglichster Leichtigkeit geschehen kann. Daher sind alle künstlichen, viel empfohlenen Formen, z. B. die in Frankreich so beliebten à la Thomery, in nördlichen Gegenden nicht wohl anwendbar, und um so weniger anzurathen, je unabhängiger der Fruchtertrag von der Form des Rebstocks zu sein pflegt. Die Hauptsache in der Erziehung vollkommener Trauben ist die gleichmässige Vertheilung derselben an allen Reben, so dass sie einzeln und nicht büschelweis hängen. Keine Form des Weinstocks ist aber dieser Vertheilung der Früchte über den ganzen Weinstock günstiger, als die Fächerform, bei welcher dicht von der Wurzel aus sich mehrere Hauptreben strahlenförmig ausbreiten und das Spalier von unten bis oben gleichmässig bedecken. Diese Mehrzahl von Rebenstämmchen (Hauptschenkeln) wird natürlich nie so stark, als ein einziger Hauptstamm und kann daher das Niederlegen der einzelnen Theile mit Leichtigkeit geschehen, die eine Hälfte nach rechts, die andere nach links. Dazu kommt, dass bei der Fächerform die Reben ganz natürlich eine mehr oder weniger starke Neigung nach unten haben, welche durch die jährliche Wiederholung des Niederlegens noch vermehrt wird. Wo, wie an Gebäuden zwischen Fenstern und Thüren die fächerförmige Ausbreitung der Schenkel und Reben erst in einer gewissen Höhe und auch da noch unvollkommen geschehen kann, thut man jedenfalls wohl stets wenigstens zwei Hauptstämme zu erziehen, von denen man den einen mit seinen Reben im Herbste nach rechts, den andern nach links niederlegen kann. Denn es liegt auf der Hand, dass, wo bei dem Niederlegen fächerförmig von einem Hauptstocke ausstrahlender Schenkel die Hälfte derselben in einer, ihrer gewöhnten entgegengesetzten, Richtung niedergezwungen werden muss, ein Abbrechen nur zu oft erfolgen wird. Hat man es vollends, wie oft bei künstlichen Formen, mit Reben zu thun, die rechtwinklich gezogen sind, so wird das Niederlegen immer schwieriger und gefährlicher, wesshalb Referent gegen gekünstelte Erziehung des Weinstocks in Norddeutschland zu Felde zu ziehen nicht unterlassen kann.

Ornithologisches aus der Ukraine.

(Fortsetzung.)

Also, um wieder auf letztgenannte Weise zurückzukommen, ist solche eine grosse Helferin in der Noth. Sie erscheint nur in den Wintern in mächtigen Zügen, welche die Bäume in der Nester-raupenblüthe zeigen. Zu gewissen Tageszeiten, regelmässig nach einer bestimmten Richtung, zirlend von Baum zu Baum ziehend und ihre Razzia ausführend, sich in allen erdenklichen Stellungen an den Nestklumpen aufhängend, mit ihren spitzen Schnäbelchen, im Verhältniss zu ihrer Kleinheit, kaum glaublichen Kraft, darauf los-hackend, dass die Fetzen wie Schneeflocken umherfliegen, um den Kern, in den kleinen Räuپchen bestehend, gierig zu verzehren. Natürlich nimmt diese Meise auf ihren Zügen noch manch anderes unnütze Zeug weg; wie ebenfalls die erstgenannten Arten diese Räuپchen auch nicht verschmähen, doch Letztere durch ihr Massenauf-treten am Meisten leistet; und dennoch bleiben immer so Viele übrig. Im Frühjahr wird diese Raupe, wie alle andere behaarten von keinem der kleineren Vögel mehr angegangen; allein der Kukuk ist kein Kostverächter, der, beiläufig gesagt, auch mit sehr gutem Appetit gesegnet ist. Jedoch tritt er nie in Gesellschaften auf, sondern jedes Paar bezieht ein abgezweigtes Revier, wesshalb seine Nachlese am übrig gebliebenen Quantum nicht aufzuräumen im Stande ist.

Da nun die Meisen in den meisten Gegenden Deutschlands Standvögel sind, sollte jeder Gartenbesitzer darauf bedacht sein, diesen so nützlichen Thierchen in seinem Garten ein Heim zu be-reiten. Nämlich: „durch Aufhängen passender Nistkasten“, wozu sich am besten hohle, mit der Borke versehene Astklötze eignen. Solche sind an den Bäumen etwas versteckt, soviel wie möglich der Natur gemäss, das Schlupfloch der Morgenseite zu, anzubringen. Sollte es auch die Grösse des Gartens erlauben, so wird man gut thun einige Tannen anzupflanzen, was sehr viel zur Erwählung als Standquartier beiträgt. Bedenkt man, dass ein Pärchen in einem Sommer, bei zwei glücklich durchgebrachten Bruten 16—24 Junge zu erziehen hat, zu deren Aetzung ein erkleklicher Theil Insekten nöthig ist, ferner eine solche Gesellschaft im Winter von ihrem Heimathsplatze auch nie weit wegstreift, so ist der daraus entstandene Nutzen kein kleiner zu nennen! Doch darf

dabei nicht der Ansicht gehuldigt werden, dass bloss schädliche Kerfe vertilgt würden, denn, wie gleich die Angabe vieler Beobachter lautet; „ein Paar Vögel zur Auffütterung ihrer Kleinen täglich so und so viel Tausende Kerfe bedürfe,“ so fehlt gewöhnlich daselbst die nähere Berechnung, wie viel davon schädlich oder unschädlich sind? Längst suche zu erspähen, ob von den Meisen auch die Ringelraupeneier aufgesucht werden, welche dem Obstzüchter nach dem Auskriechen oft viel Verdruss machen. Auf kleinen Bäumen hat das Absuchen keine Noth, desto mehr Umstände macht es auf den grossen. Bis jetzt konnte Obiges noch nicht ermitteln. Glaube aber, dass mancher Eierring unberührt bleibt, nicht weil sie den Meisen nicht munden, sondern die Stellung der Eier an den dünnen Ruthen und das Festsitzen wird die Schuld sein.

Ein weiteres sehr nützlichcs Vögelchen ist unser europäischer Kolibri „das Goldhähnchen.“ Es lebt den Sommer meist in den kühlern Waldungen des höhern Nordens und kommt im Herbst in grossen Gesellschaften allein, oder mit Blaumeisen vereint zu uns, mit seinem feinen Lockstimmchen, Schmetterlingen gleich von Baum zu Baum schwebend, Rindenschuppen, wie die feinsten Zweigchen nach Larven und Eier absuchend, darunter die kleinen Blattläuseier nicht im Geringsten verschmähend. Der etwas grössere Zaunkönig ist als tüchtiger Insektenvertilger auch nicht zu verachten; doch, da sein Vorkommen nur vereinzelt, sind seine Leistungen obigen Vögeln nicht gleichkommend. Unter den kleineren Weich- oder Kerffressern sind noch hervorzuheben: „Sprosser, Grasmücke, Rothkehlchen, Rothschwanz, Bachstelze und Wendehals“. Sämmtliche dieser genannten bruten in unseren hiesigen Gärten, und das niedliche Rothkehlchen ist Zugvogel. Dieses kommt auf seiner Retourreise in solchen Schaaren angezogen, dass oft nach einer Nacht alle Gebüschc davon wimmeln; bleibt einige Monate bis zum Eintritt des kalten Wetters, während welcher Zeit von ihm manch Nöthiges, wie aber auch Unnöthiges weggelesen wird. Bachstelze und Wendehals verdienen meiner Beobachtung nach in ihrer Nützlichkeit gegen die Andern den Vorzug. Sprosser und Grasmücke möchte ich ihres Gesanges halber für die Gärten höher anschlagen, als der oft rühmen hörenden Nützlichkeit wegen. So z. B. habe ich jedes Jahr von Diesem oder Jenen einige Nester in einer grossen Stachelbeeranlage vorgefunden; jedes Jahr muss ich aber die Büsche von der Stachelbeeraupe selbst reinigen,

sie rühren von dem reich gedeckten Tische wenig an. Vielleicht ist diese Kost für die Jungen zu derb?

Nicht nur die Weichfresser haben das Monopol der Insektenvertilgung, sondern die meisten Körnerfresser füttern in der ersten Zeit ihre Kleinen mit Kerbthieren; sogar der schlimm beleumundete Spatz nicht ausgenommen, welcher seiner hoffnungsvollen Jugend im zarten Alter mit grosser Vorliebe, wie ich genau beobachtete, Blattläuse zuträgt, wenn er sie in der Nähe bekommen kann, wie manch Kriech- und Fliegendes wegfängt, ohne zu fragen, ob nützlich, oder schädlich.

Von den grösseren Vögeln verdient der Wiedehopf das beste Zeugniß, hauptsächlich in Gegenden, wo die Maulwurfgrille ihr Unwesen treibt. Possierlich ist es anzusehen, wie dieser hübsch gezeichnete Vogel zwischen den Gartenbeeten herumtrippelt, auf einmal mit langgestrecktem Halse, den auf dem Kopfe kakaduartigen Kamm entfaltend, stehen bleibt, einen Augenblick darauf mit seinem langen, sanft gebogenen Schnabel in die Erde fährt, und zur Freude des versteckten Zuschauers eine Werre zu Tage fördernd, welcher mit einigen Hieben der Hinterleib abgetrennt, und mit einem Schwunge nach oben verzehrt wird. Neben diesem Unthier, der Maulwurfgrille, kommen noch manch andere, in der Erde lebende, schädliche Kerfe an die Reihe der Verspeisung. Seinen Lieblingsaufenthalt bilden Gegenden, wo es nicht an hohlen Weiden oder dergl. Bäumen fehlt, die aber oft, ohne dass sie im Wege ständen, weggeräumt werden und somit diesem nützlichen Vogel die Gelegenheit zur Ansiedelung genommen wird; denn bei seinem vorsichtigen Wesen glaube ich kaum, dass er in Brutkasten ziehen wird.

(Fortsetzung folgt.)

Mittel gegen den Winterspanner (Frostschmetterling).

(*Acidalia brumata*.)

In „der Anleitung für Vervollkommnung des Obstbaues“ gibt der † Hofgarteninspector C. Borchers S. 165 F. V, die geeigneten Mittel, wie man diese Raupe vertilgen kann. Dasselbe finde ich auch in Dr. E. Lucas: „Kurze Anleitung zur Obstcultur“, beide rathen die angewandte Salbe öfters zu erneuern. In einer wirthschaftlichen polnischen Zeitschrift fand ich ein Mittel angegeben, welches auf den sub. Fig. V angegebenen Trichter im Januar aufgetragen, über drei Wochen anhält, es ist Vogelleim. In einem Garten wurden jede Nacht durch

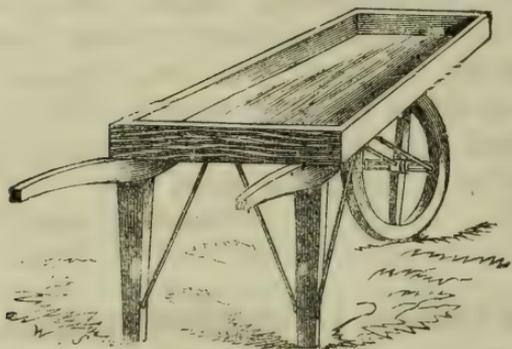
4 Wochen nahe an 700 Weibchen dieses Schmetterlings, der kurz beflügelt aus der Erde kommt und auf dem Stamme heraufkriecht, aufgefangen.

Der Vogelleim wird bereitet: man nimmt nach Bedürfniss angenommen $\frac{1}{2}$ Quart reines Leinöl (nur nicht Rapsöl), giesst es in einen glasierten Topf, so gross dass nur $\frac{2}{3}$ voll ist, lässt es vorsichtig am Feuer kochen: nach einer halben Stunde hält man über dem Topfe einen brennenden Fidibus, das kochende Oel fängt das Feuer und brennt. Nun stellt man den Topf etwas vom Feuer ab, und lässt ruhig brennen. Von Zeit zu Zeit steckt man in den Topf einen Strohalm, und zieht schnell heraus, dann fasst man die Spitze mit 2 Fingern, wenn die Masse klebrig ist, ist der Leim gut, und das Feuer wird gelöscht, wenn man den Topf mit einem Deckel zudeckt. Sollte der Leim später noch nicht recht klebrig sein, wird das Oel noch einmal gekocht und angezündet.

Rakorivz, Lehrer.

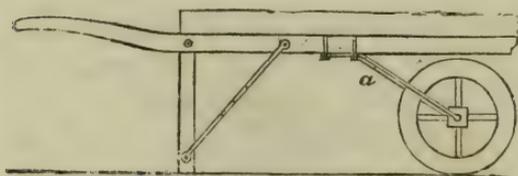
Neuer Schubkarren mit Springfeder.

Während meines Aufenthalts in der Gärtnerei des Herrn Th. P. Ware zu Tottenham bei London hatte ich häufig Gelegenheit, mich



von der Nützlichkeit der Schubkarren mit Springfeder, welche daselbst gebraucht werden, zu überzeugen und da ich nie vorher etwas derartiges gesehen, so dachte ich, eine Abbildung und kurze

Beschreibung desselben möchte dem Einen oder Andern nützlich sein (die Figur ist $\frac{1}{20}$ natürlicher Grösse).



Herr Ware hat zu verschiedenen Zeiten Schubkarren zum Transporte von Pflanzen in Töpfen u. s. w. machen lassen und jedes Mal Verbesserungen angebracht, bis

es ihm zuletzt gelang, einen so nützlich und bequem zu machen, als man es verlangen kann.

Es können eine grosse Menge Pflanzen auf denselben gestellt und er kann leicht von einem Manne fortgeschoben werden und durch die angebrachte Springfeder (a) wird jedes Stossen verhindert.

A. M. C. Jongkindt-Coaninck,

Kunst- & Handelsgärtnerei „Tottenham“, Dedemsvaart,
bei Zwolle, Niederlande.

Die Ursache der allgemeinen Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume von 1871 bis 1873,

nebst Angabe der Obstsorten, welche sich in dieser Zeit hier
dennoch fruchtbar zeigten.

Die Ursache der allgemeinen Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume in den zuletzt verflossenen drei Jahren kann meiner Ansicht nach im Jahre

1871 nur der Frost vom 18. Mai und die nasskalte Witterung der ersten Hälfte des Juni gewesen sein.

1872 war es der Frost vom 18. Mai, die ungünstige Witterung des Sommers und Herbstes und der heftige Frost vom 7—8 Dec. 1871.

1873 waren es die Fröste vom 25. und 26. April und die kalte Witterung, welche denselben in den 2 ersten Wochen folgte.

Ich erlaube mir, für diese meine Behauptung in Nachstehendem den Beweis zu geben und stelle den sehr schlechten Obstjahren 1871—1873 das reiche Obstjahr 1868 entgegen, um meinen Beweis anschaulicher führen zu können. Ich bemerke, dass ich denselben auf die von meinem pomologischen Freunde Herrn Reiffen sehr sorgfältig gemachten Temperaturnotizen stütze.

Der Winter von 1867—1868 war kein strenger. Unsere Obstbäume überstanden denselben ohne Frostschaden. Die zweite Hälfte des April und die erste Hälfte des Mai, die Blüthezeit unserer Obstbäume, war im Ganzen genommen eine warme. Der Thermometer zeigte am 3. Mai Morgens 9, Mittags 21, Abends + 16° R., am 10. Mai Morgens 11, Mittags 20, Abends + 14° R. Die Luft war in dieser Zeit eine feuchte. Bei den Messungen der Trockenheit derselben war der Thaupunkt am 3. Mai 14, am 10. 15 Grad. Es war überhaupt die Zeit von halbem April bis halbem Mai eine für das Blühen unserer Obstbäume sehr günstige. Die zweite Hälfte des Mai und die erste des Juni waren ebenfalls warm und feucht.

Am 17. Mai hatten wir Morgens 10, Mittags 18, Abends + 15° R., am 29. Mai Morgens 12, Mittags 22, Abends + 18° R., am 14. Juni Morgens 12, Mittags 20, Abends + 16° R. Der Thaupunkt war am 17. Mai 16, am 29. 12¹/₂, am 14. Juni 16¹/₂ Grad. Es war also in dieser Zeit ebenfalls Feuchtigkeit und Wärme auch für das Ansetzen des jungen Obstes in hinreichendem Masse vorhanden. Der Saft unserer Obstbäume konnte deshalb gehörig in denselben circuliren und die jungen Früchte genügend ernähren, so dass nicht viele derselben abfielen. Die Temperatur des ganzen Sommers 1868 war eine warme. Feuchtigkeit und lichtvolle Tage gab es zur Genüge. Das Obst entwickelte sich in Folge dessen zu einer vollkommenen Schönheit, wie ich selten gesehen. Die Obsternte des Jahres 1868 liess hier in Quantität und Qualität nur das Eine zu wünschen übrig, dass manche Früchte nicht wurmstichig hätten sein dürfen.

Betrachten wir zunächst die Temperatur des Jahres 1871.

Der Winter von 1870—1871 war im Ganzen genommen ebenfalls kein strenger, obgleich am 1. Jan. 1870 — 14° R. herrschte. Bis Ende April war die Witterung auch nicht ungünstig, jedoch zeigte der Thermometer den 26. April 0° R. Die erste Hälfte des Mai war aber kalt. Vom 1. bis 17. Mai hatten wir an 12 Tagen nur 1—3° Wärme, am 18. sogar — 2° R. mit Schnee, vom 19. bis 31. Mai eine durchschnittliche Wärme von nur kaum 7° R. Die Witterung der ersten Hälfte des Juni war auch recht kühl, ja — bis kalt. Vom 1.—11. Juni schwankte der Thermometer zwischen + 1° R. — + 7° R. Der Frost vom 18. Mai hatte zwar den Blüten geschadet, aber die Obsternte dieses Jahres noch nicht zerstört, denn es war zu Anfang Juni noch genügend Fruchtausatz vorhanden. Die kalten Tage zu Anfang Juni, an denen mehrere nach einander nur + 3° R. hatten, verhinderten aber die gehörige Circulation des Saftes. Den jungen Früchten fehlte dadurch der Nahrungszufluss, und die Apfel- und Birnbäume liessen all ihren Fruchtausatz aus Mangel an Nahrung fallen. Die Hauszwetsche verwandelte in Folge der nasskalten Witterung ihre jungen Früchte alle in die sogenannten Taschen. So reichlich hatte dieselbe angesetzt, dass ihre Aeste und Zweige unter der Last der grossen Masse dieser Taschen fast zerbrachen.

Wir sehen hieraus, dass, sowie 1868 die Wärme, vereint mit hinreichender Feuchtigkeit und meist klarem Himmel uns eine

gute Obsternte brachte, der Mangel an Wärme des Jahres 1871 uns eine vollständige Missobsternte gab.

Forschen wir nun nach der Ursache der Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume im Jahre 1872.

Die Kälte im Mai und Juni 1871 hatte nicht nur die Obsternte dieses Jahres zerstört, sondern auch die Apfelbäume im Ganzen krank gemacht. Ihre Blätter wurden in Folge der nasskalten Witterung von dem Pilze *Cladosporium dendriticum* Wallr. sehr stark befallen, bekamen ein russiges Ansehen, wurden meist dürr und fielen später ab, so dass viele unserer Apfelbäume schon Ende Sommer fast entlaubt dastanden. Dass solche kranke Bäume für 1872 keine Früchte bringen konnten, ist selbstverständlich, da sie wegen ihres krankhaften Zustandes nicht einmal Blütenknospen gebildet hatten. Die Temperatur des Herbstes 1871 war eine nasskalte. Das Holz war nicht gehörig ausgereift. Die Kälte von 17° R. vom 7.—8. Dec. 1871 fügte deshalb unseren Obstbäumen grossen Schaden zu. Viele derselben, besonders manche Bäume unserer Hauszweitsche sind hier auf den Höhen von diesem Froste vollständig zu Grunde gerichtet worden. Nur der Birnbaum hatte dieser ungünstigen Witterung am meisten Widerstand geboten und gab uns 1872 noch einigen Ertrag. Im Ganzen genommen war aber die Obsternte im Jahre 1872 eine nur geringe.

Wir sehen hieraus: Wie 1868 der gelinde Winter, die feucht-warme Witterung des Frühlings und Sommers (auch war 1867 für unsere Obstbäume nicht ungünstig) die Ursache der Fruchtbarkeit unserer Obstbäume war, so waren meinem Dafürhalten der Frost vom 18. Mai, die nasskalte Witterung des Sommers und Herbstes und der heftige Frost vom 8. Dec. 1871 die Ursache der Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume im Jahre 1872.

Gehen wir schliesslich zur Beweisführung pro 1873.

Unsere Obstbäume hatten sich 1872 sichtlich erholt, waren meist wieder gesund und fast alle mit Blütenknospen reich bedeckt. Die Witterung des Sommers 1872, welche hier warm war, hatte hierzu hauptsächlich mit beigetragen. Der Winter von 1872—1873 war wieder ein warmer. Am 1. Jan. d. J. hatten wir Morgens schon + 7° R. Die erste Hälfte des Januar war wirkliches Frühlingswetter. Die durchschnittliche Wärme vom 1. bis 15. Jan. betrug Morgens 5° R. stark. Diese Wärme machte den Saft unserer Obstbäume schon rege und liess die Blütenknospen mancher Birnsorten

in dieser Zeit schon sichtlich anschwellen. Die grösste Kälte der zweiten Hälfte des Jan. war nur 1° R., die höchste Kälte des Febr. 5° R. Der Thermometer zeigte in diesem Monate meist zwischen -1° R. und $+2^{\circ}$ R. Der März hatte ausser dem 1. Tage dieses Monats, an welchem nur -1° R. war, gar keinen Frost aufzuweisen. Das letzte Drittel des März war sogar warm. Vom 23.—31. März gab der Thermometer Morgens zwischen 4 und 9, Mittags zwischen 11 und 18, Abends zwischen 8 und 14° R. an. Auch der April war der Entwicklung unserer Obstblüthe bis zum 24. noch nicht ganz ungünstig, obgleich am 10., 23. und 24. Morgens nur $+2^{\circ}$ R., am 7., 8., 9., 11., 12. und 22. April Morgens nur $+3^{\circ}$ R. war. Mittags aber zeigte der Thermometer eine Wärme zwischen $+6^{\circ}$ R. und $+2^{\circ}$ R.

Diese im Ganzen warme Temperatur vom 1. Jan.—24. April d. J. hatte die Obstblüthen schon so weit hervorgerufen, dass in den meisten Theilen unseres Kreises die Kirschen, Pflaumen und auch manche Birnen schon am 24. April in voller Blüthe standen. Am 13. April hatten wir hier die erste Birnblüthe (Marie Guisse). Auch der Apfelbaum fing am 24. April an, seine reiche Blütenpracht zu zeigen. Der rothe Gravensteiner blühte schon am 18. April. Aber am 24. April Abends 11 Uhr sank der Thermometer auf Null. Am 25. und 26. April herrschte Morgens eine Kälte von 2° R. In den 2 folgenden Wochen nach diesem Froste war die Temperatur Mittags zwischen nur $+5^{\circ}$ R. und $+10^{\circ}$ R. Dadurch aber, dass die Obstblüthe schon so sehr weit entwickelt war, wirkte der Frost sehr vernichtend auf sie ein, und was der Frost nicht verdorben, das zerstörten die zwei kalten Wochen nach dem 26. April noch, indem in dieser Zeit, wie 1871 im Juni, durch die Kälte die Circulation des Saftes gehemmt wurde und die nicht erfrorenen Blüthen aus Mangel an Nahrung nicht ansetzten, so dass die Bäume, welche beim Froste in voller Blüthe standen, meist gar keinen Ertrag brachten. Nur die Apfelbäume, deren Blüthen noch nicht sehr weit vorgeschritten oder noch fast ganz zurück waren, gaben eine Ernte.

Während also 1868 in der Blüthezeit unserer Obstbäume und auch kurz nach derselben eine warme Temperatur herrschte, und diese zur Hervorbringung der guten Obsternte 1868 wesentlich mitbeitrug, so sind die Fröste vom 25. und 26. April d. J. und die kalte Temperatur in den ersten Wochen nach denselben es und meiner Meinung nach, nur sie allein, welche die diesjährige allgemeine Unfruchtbarkeit unserer Obstbäume verursachten.

Dass nicht andere Ursachen, wie etwa eine schlechte Pflege, eine Erschöpfung unserer Obstbäume, oder eine Ausnutzung des Bodens etc., diese Unfruchtbarkeit hervorgerufen haben, geht daraus hervor, dass die später und spät blühenden Obstsorten noch einige Erträge gaben. Wäre eine schlechte Pflege etc. etc. die Schuld der Unfruchtbarkeit, so hätten doch auch diese Sorten ebenso unfruchtbar, als die frühblühenden sein müssen.

Wie aber jedes Uebel nicht selten auch wieder sein Gutes hat, so haben diese Unglücksjahre auch für den Obstbau gewiss ihr Gutes.

Es haben uns die verschiedenen Obstsorten gezeigt, welche in solchen ungünstigen Witterungsverhältnissen dennoch wirklich fruchtbar sind und haben uns hierdurch deutliche Winke gegeben, diese fruchtbaren Sorten in grösster Ausdehnung anzupflanzen und zwar nicht blos in jungen Stämmen, sondern durch Umpfropfen älterer nicht werthvolles Obst tragender, aber noch in einem kräftigen Wachsthum stehender Bäume mit solchen fruchtbaren Sorten. Es würde hierdurch unser Obstbau in sehr kurzer Zeit bedeutend gehoben sein.

Diese sich hier fruchtbar gezeigten Sorten, von denen für den Kreis Solingen im nächsten Frühling Edelreiser von mir zur Vertheilung gelangen werden, sind folgende und zwar 1871 waren es nur:

Aepfel: Grosse Casseler Reinette.

Birnen: Capiaumont.

Pflaumen: Königspflaume von Tours.

1872.

Aepfel: Virginischer Rosenapfel, Sommer-Gewürz-Apfel, Charlamowsky, Eng. Winter-Goldparmäne, Gäsdonker-Reinette, Englische Spital-Reinette, Champagner-Reinette, Ananas-Reinette, Geflammt Cardinal, Gelber Richard, Wagener Apfel, Hawthornden-Apfel, Boiken-Apfel, Grüner Fürstenapfel, Rheinischer Krummstiel, Gelber Edel-A.

Birnen: Capiaumont, Köstliche von Charneu, Williams-Christenbirn, Pastorenbirn, Madame Favre, Brüsseler Zuckerbirn.

Pflaumen: Königspflaume von Tours, Esperens Goldpflaume, Weisse Jungfernpflaume, Bavays Reineclaude.

Kirschen: Königin Hortensia, Zusberger, Bettenburger schwarze Knorpelkirsche.

1873.

Aepfel: Virginischer Rosenapfel, Charlamowsky, Engl. Winter-Goldparmäne, Gäsdonker Reinette, Engl. Spital-Reinette, Champagner Reinette, Ananas-Reinette, Gelber Richard, Wagener-Apfel, Haw-

thornden-Apfel, Boiken-Apfel, Rheinischer Krummstiel, Gelber Edelapfel, Kleiner Langstiel, Grosse Casseler Reinette, Goldgelbe Sommer-Reinette.

Birnen: Capiaumont, Köstliche von Charneu, Winter-Dechantsbirn, Chaumontel, Neue Poiteau.

Pflaumen: Königspflaume von Tours, Esperens Goldpflaume, Weisse Jungfernpflaume, Bavay's Reineclaude.

Kirschen: Kirsche von Spaë.

Witzfelden, Kreis Solingen,
im Dec. 1873.

Hesselmann.

Bericht über den Obst- und Weinbau in der Gegend von Pressburg.

Auch in der Gegend, in welcher der Unterzeichnete wohnt, einer der ausgezeichnetsten Weinbau-Gegenden des Pressburger Comitates (Ungarn), welche sich längs dem Fusse des Gebirgsrayons der kleinen Karpathen hinzieht, war die Obsternte 1872 als eine vollständige Missernte zu bezeichnen. Von Kernobst hatten zwar Aepfel einige Blüthen, setzten aber keine Früchte an, die wenigen angesetzten Früchte fielen entweder vor der vollständigen Entwicklung der Frucht ab oder gaben verkümmerte Früchte. Birnen hatten gar keine Blüthen entfaltet. Von Steinobst waren die Erträge der Kirschen und Weichseln sehr gering, dagegen versprach man sich eine gute Zwetschenernte; aber bei den Zwetschen bildeten sich die sogenannte „Taschen“ in grosser Zahl aus, die sich normal entwickelnden Früchte fielen halbreif in Folge der anhaltenden Dürre von den Bäumen, es war also auch hier die Hoffnung auf einen Ertrag zu nichte gemacht. — Dagegen trugen Aprikosen sehr reichlich, wie überhaupt die Aprikosen in hiesiger Gegend und Bodenart sehr gut gedeihen und auch sehr viel angepflanzt sind, meist auch in den Höfen an den Wänden — nicht als Spalier, sondern als Hochstamm — zu finden sind. Eigenthümlich war es, dass gerade die reichtragendsten Aprikosenbäume voriges Jahr gegen Herbst vollständig dürr wurden. So ging mir ein sehr schöner Zwergbaum (Kesselform, auf Pflaumen veredelt) ein; es war dies eine Breda-Aprikose, wie bekannt eine sehr gute Aprikosen-Sorte; dieselbe stand auf einer, einen Gemüsegarten einschliessenden Rabatte und wurde

regelmässig mit dem Gemüsegarten zugleich begossen, es kann also nicht die voriges Jahr bei uns herrschende Dürre Schuld daran gewesen sein; ich grub den Baum selbst aus, doch war, ausser dass die Wurzel ganz vertrocknet war, nichts daran zu finden. Kaum 2 Ruthen entfernt stehende Aprikosenbäume trugen ebenfalls reichlich Früchte und blieben gesund. Derartige Fälle kamen in dem Orte, wo ich wohne, selten vor; es wäre interessant, zu erfahren, ob anderwärts ebenfalls diese Beobachtung gemacht wurde. — Mittelgut war der Ertrag der Nüsse, sowie der Kastanienbäume, beide werden hier in den sogenannten „Oiden“, unbenützter Grund zwischen den Weingärten, stark gezogen und geben gute Erträge.

Noch will ich der kleineren Beerenfrüchte erwähnen, wie Stachelbeeren und Johannisbeeren, erstere hier „Agras“, letztere „Ribisel“ genannt, welche fast alle jährlich reich tragen und den Weingärtnern der hiesigen Gegenden gute Erträge gewähren; dieselben werden von Händlern die Weinbergbutte, circa 1 Centner, mit 3—4 fl. = 2—2½ Thaler bezahlt und für den Wiener Markt versendet; es ist eine bedeutende Summe, welche jährlich in diesen Beerenfrüchten umgesetzt wird.

Die Weinernte war eine mittelgute, sowohl qualitativ, als quantitativ. Wie alle Jahre, war auch das vergangene Jahr der Export frischer Trauben ein bedeutender; begehrt und gut gezahlt sind die Gelbe Muscateller; Blaues Ochsenauge, Gaisdutte, überhaupt grossbeerige Sorten, doch waren die aufbewahrten Trauben der vorjährigen Fechsung weniger haltbar im Vergleich zu früheren Jahren und die Beeren gingen bald in Fäulniss über.

St. Georgen bei Pressburg (Ungarn), April 1874.

Julius Jablanczy.

Literatur.

Dictionnaire de Pomologie, p. p. par André Leroy, Tom III. et IV., Pommés. Paris et Angers, 1873.

Von diesem werthvollen Werke sind schon früher die 2 ersten Bände, Birnen enthaltend, näher angezeigt worden. Herr Leroy lässt nun, schon nach wenigen Jahren, zwei weitere Bände über Aepfel erscheinen, enthaltend die Beschreibung von 527 Apfelsorten, ganz in derselben Weise, wie bei den Birnen, und hat er durch dieses Werk sich abermals ein Verdienst um die Pomologie erworben. Dasselbe ist schon deshalb sehr zu beachten, weil seit langer Zeit in Belgien und Frankreich Werke, namentlich beschreibende

Werke über Aepfel, in irgend grösserer Ausdehnung, nicht erschienen sind, indem Pomologen und Obstpflanzer in Belgien und Frankreich sich zu ausschliesslich mit den Birnen beschäftigen. Die belgischen Annalen geben verhältnissmässig nur wenige Aepfel und mit meist ungenügender Beschreibung. In Frankreich hat erst der Verger des Herrn Präsidenten Mas wieder Aepfel mit guter Beschreibung gebracht, deren Zahl jedoch noch nicht umfassend ist. Wie Herr Leroy's Werk die Folge haben möchte, dass auch der Anbau der Aepfel in Frankreich wieder zunehmen wird, so erfahren wir deutschen Pomologen, — die wir umfassende Werke mit guten und mit vollständigeren Beschreibungen, als sie im Dictionaire gegeben werden, schon lange haben, — aus Herrn Leroy's Werk doch einmal etwas näher und ausführlicher, welche Aepfelsorten und unter welchen Benennungen sie jetzt in Frankreich gebaut werden. Daneben zeugt Herr Leroy's Werk auch in den 2 weiteren Bänden von vieler Belesenheit in pomologischen und selbst deutschen Werken, auch von sorgfältigem Forschen, und sind namentlich die auch hier wieder beigegebenen Artikel Historique und Observations werthvoll und oft belehrend. In Herrn Leroy's Werk finden sich auch schon recht viele in Deutschland entsprungene, oder bisher nur in deutschen Werken vorkommende Aepfel, wie z. B. Pomme Boiken, Reine Louise und Reine Sophie, Cludius d'automne, Princesse Auguste, Pigeonet Lucas und Oberdieck, Ananas-Reinette, Champagner-Reinette, Gäsdonker Reinette, Fromms-, Harberts-, Landsbergcr-, Oberdiecks-, Osnabrücker Reinette, Süsse Herbstreinette (als Reinette de Nienbourg), Sommer-Rabau und viele andere. Selbst die Uebersetzungen der deutschen Benennungen sind gewöhnlich angemessen und nur wenige Sorten nicht passend benannt, als z. B. Reinette de Dietz (wo es hätte heissen müssen: Reinette d'orée de Dietz, da es noch mehrere andere Dietzer Reinetten gibt), und Pomme knack poctuée für Punctirter Knackpepping.

Auch die Literatur und die Synonymen sind reicher als in anderen Werken des Auslandes gegeben, und werden die beigebrachten Synonyme, wenn auch manche als irrig oder der Sorte nicht gehörend Widerspruch finden werden, doch auch manche Berichtigungen der bisher angenommenen Synonyme geben. So bringt Herr Leroy Reine des Reinettes als Synonym bei unserer Röhlichen Reinette, während ich aus drei, nicht verwerflichen Quellen darunter die Winter-Goldparmäne erhielt, welche Benennung ziemlich der englischen: King of the Pippins, analog ist. Lehrreich waren mir z. B. die beigebrachten Synonyme bei Calville rouge d'été und d'hyver, unter welchen Benennungen Herr Leroy sichtbar andere Sorten beschreibt, als wir sie im Handbuche haben und kommt der Rothe Sommer-Calvill Diels und des Handbuchs im Dictionaire als Passe pomme rouge d'été vor. Nach der Frucht, die ich von Herrn Leroy als Calville rouge d'hyver erhielt und eine etwas leberrothe Farbe hatte, ist sein Calville rouge d'hyver weder der Diel'sche Rothe Winter-Calvill nach der der Annalen, der vielleicht Diels Normännischer rother Winter-Calvill und mit Calville rouge d'hyver nicht identisch ist. Es wird daher auch bei dieser Frucht gegen manche beigegebene Synonyme Widerspruch zu erheben sein. Als Princesse noble beschreibt Herr Leroy wohl und richtig unseren Französischen edlen Prinzessinapfel, bezieht sich auch auf Diels Frucht und die Benennung Princesse noble des Chartreux, wie auf

unser Handbuch, gibt aber als Synonyme noch *Aurore* (nach Lindley), *Wyker Pepping*, die Englische *Golden Reinette* etc., welche Namen wohl ungezweifelt richtiger der *Reinette von Orleans* angehören. Die *Reinette von Orleans* beschreibt Leroy dagegen nicht als *Princesse noble des Chartreux*, wie sie neuerlichst in Frankreich häufig genannt ist, sondern als *Reinette d'Orleans*, bei welchem Namen er sich darauf bezieht, dass dieser Name schon in dem Knoop'schen Werke, Deutsche Ausgabe von 1806 (Tom II., Taf. XI.) vorkomme, wo Zink eine schlechte Abbildung der *Orleansreinette* gibt, während Knoop selbst (I., Taf. XI.) die *Reinette von Orleans* ungezweifelt als *Pomme Madame* mit den Synonymen *Wyker Pepping* und *Reinette Bellefleur* hat, unter welcher Abbildung Diel schon irrig seine *Weiber-Reinette* gesucht hat, die gänzlich unsere *Pariser Rambourreinette* ist, ich aber sicher von Diel ächt erhielt. — Um noch ein Beispiel anzuführen, wie ich es eben bemerke, wo ich nicht ganz beitreten möchte, so scheidet er die *Reinette d'Angleterre* mit dem Synonym *Reinette grosse d'Angleterre* (Duhamel) von seiner *Reinette du Canada*, die ich meinerseits für identisch halte (auch die von Leroy gegebenen Figuren sind sehr ähnlich), und habe ich auch das, was ich von ihm selbst und der *Hortic. Soc.* als *Reinette du Canada* erhielt, von der *Pariser Rambourreinette* des Handbuchs nicht unterscheiden können.

Schliesslich will ich noch erwähnen, dass auch Herr Leroy die *Grosse Casseler Reinette* (Tom III., S. 326; man würde, da kein Register beigegeben ist, sondern die Sorten in alphabetischer Reihe folgen, diese Frucht leichter unter *Reinette*, Tom IV., suchen und finden), von der *Reinette de Caux* (IV., S. 644) unterscheidet. Bei jener gibt er als Synonyme: *Double Reinette de Cassel*, *Reinette d'orée de Hollande* (nach Dittrich und Diel), und hatte schon Diel, Heft IX., Vorrede XVII, bemerkt, dass er die *Grosse Casseler Reinette*, die er ursprünglich von Herrn Hagen in Haag unter diesem Namen erhalten hatte, schon 4mal aus verschiedenen Orten in Holland als *Goldreinette* erhalten habe, so dass ihr rechter Name *Holländische Goldreinette* sei, die auch ich von Diel erhielt und mit seiner *Grossen Casseler Reinette* gänzlich identisch fand. — Bei der *Reinette de Caux* dagegen hat Leroy als Synonyme *Grosse Reinette rouge tiquetée* (Poiteau et Turpin), *Pater noster*, *Copmanthorps Crub* und *Dutch Mignonne* (nach Bivort), welche 3 letzten Synonyme ich der *Grossen Casseler Reinette* beigegeben habe und in der von Hogg erhaltenen *Dutch Mignonne* die *Grosse Casseler Reinette* auch zu erkennen glaubte. Identität dieser beiden Sorten hatte schon Herr Direktor Thomae in einem für die Monatshefte gebrachten Aufsätze statuirt, und stritt ich damals noch gegen die Identität. In diesem letzten Winter hatte ich endlich einmal viele Früchte der *Reinette de Caux*, wie ich sie von der *Société van Mons* und den Herrn Simon Louis zu Metz identisch erhielt, und glaubte mich nun zu überzeugen, dass eine wesentliche Verschiedenheit zwischen der *Grossen Casseler Reinette* und der *Reinette de Caux* doch nicht stattfindet; wie denn auch die Sommertriebe der *Reinette de Caux* die charakteristisch zahlreichen Punkte der Sommertriebe der *Grossen Casseler Reinette* zeigten. Die *Grosse Casseler Reinette* variirt ziemlich in bald mehr, bald weniger Grösse, bald etwas platter, bald hochaussehender Form, auch in der Färbung, je nachdem sie am Baume länger gesessen hat oder schon früh gebrochen ist, so dass man

sie oft nicht gleich kennt und verschiedene Sorten darunter suchen möchte. Da indess Herr Leroy ein sorgfältig forschender Pomologe ist, will ich beide Sorten nochmals dicht neben einander veredeln, um die Vegetation recht genau zu vergleichen. Früchte gleich im nächsten Winter nochmals vergleichen zu können, ist durch den in der Nacht vom 28. auf den 29. April eingetretenen Frost von $11\frac{1}{2}^{\circ}$ R., dessen Folgen bereits zu Tage liegen, abermals vereitelt worden und ist die Obsternte wieder ziemlich vernichtet.

Nach einer, allerdings nur erst raschen und flüchtigen Durchsicht, zum Zwecke dieser Anzeige vorgenommen, kann ich noch bemerken, dass ich unrichtig benannte Früchte kaum gefunden habe und z. B. nur glauben möchte, dass Herr Leroy als Pomme Betsey (mit Bezugnahme auf das Handbuch Nr. 312, Betty), den ich nie so langstielig, auch nicht gestreift sah, als er die Frucht darstellt und beschreibt, die er auch mit einer schon bei Bauhin sich findenden Pomme à longue queue für identisch hält, nicht die rechte Frucht erhalten haben werde, die ich direct von der Societät zu London und wohl sehr ächt erhielt. Schade, dass auch Herr Leroy selten bemerkt, woher er seine Sorten bekam.

Möge Herr Leroy's Werk weitere Verbreitung bei den Pomologen finden!

Jeinsen, im Mai 1874.

Oberdieck.

Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung des Weines im Keller. Von Wilhelm Hamm. 2. gänzlich umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage. Mit 40 Abbildungen im Text und dem Porträt des Verfassers. Leipzig, Verlag von J. J. Weber. 1874. 37 B. 8. Preis 10 Mark.

Der K. K. Ministerialrath Dr. Wilhelm Ritter von Hamm hat hier eine Schrift geliefert, welche ihrem wissenschaftlichen Gehalte nach söwohl als nach ihrer umfassenden Darstellung und vortrefflichen stets zum Fortlesen aufmunternden Schreibweise, zu den ersten Zierden der deutschen Literatur auf diesem Gebiete zu zählen ist. Das Werk zerfällt eigentlich in 3 Haupttheile, von denen der erste so zu sagen die Wissenschaft des Weinstocks und seines Produktes darstellt, der zweite die verschiedenen Weine auf allen Punkten der Erde, wo die Cultur der Rebe eingebürgert ist, namentlich also ausser den verschiedenen Weinbau-Districten Deutschlands, Oesterreichs, Frankreichs, Italiens, Spaniens, Griechenlands, auch die Weine der Atlantischen Inseln, Südrusslands, Asiens, Afrikas, Amerikas und Neuhollands schildert, und der dritte den Keller und die Kellerbehandlung genau bespricht.

Auf die einzelnen Abschnitte dieses vortrefflichen Werkes, welches der berühmte Verfasser selbst als sein Lieblingskind bezeichnet, näher einzugehen, gestattet uns der Raum nicht, allein wir müssen selbst bei flüchtiger Durchsicht bekennen, dass der Verfasser seine Aufgabe, „alle Strahlen des Lichtes und der Forschung auf dem Gebiete der Rebcultur und der Kenntniss und Behandlung des Weines in möglichst engen Rahmen zu concentriren“, vollständig gelöst hat. Freilich war es auch nur einem Autor in dieser hervorragenden und einflussreichen Stellung, wie die des Herrn Ministerialraths Ritter v. Hamm und im Besitz einer so überaus reichen Bibliothek möglich,

das äusserst reiche Material zusammen zu bringen und dann in so schöner und anziehender Form den Lesern darzustellen.

Jeder Kenner und Freund des Weinbaues ist dem Herrn Verfasser für sein „Weinbuch“ zum wärmsten Dank verpflichtet und diesen erlaubt sich der Unterzeichnete hiermit ganz besonders auszusprechen. Dr. Ed. Lucas.

Ueber die Folgen äusserer Verletzungen der Bäume, insbesondere der Eichen und Obstbäume. Ein Beitrag zur Morphologie der Gewächse. Vom Geheimen Medicinalrath Prof. Dr. H. Ph. Goeppert u. s. w. in Breslau. Mit 56 Holzschnitten und einem Atlas mit 10 lithogr. Tafeln in Folio. Breslau, E. Morgenstern, 1873.

Wir sind Herrn Geheimenrath Dr. Goeppert sehr grossen Dank schuldig für seine zahlreichen morphologischen und pflanzenphysiologischen Untersuchungen mit Bezug auf die Cultur der Gewächse. Dieses, sowie das ebenfalls jetzt erschienene neue Werk in gr. 4^o: „**Ueber innere Vorgänge beim Veredeln der Bäume und Sträucher**, mit 8 lithogr. Tafeln, Cassel, Verlag von Fischer, 1874.“ enthalten wahre Schätze für den forschenden und für Verbesserung seiner Cultur strebenden Praktiker. Jeder Obstgärtner, Baumzüchter und Pomolog sollte beide Schriften sich anschaffen und eifrig studiren. Dies ist bei der klaren Schreibweise und den zahlreichen vortrefflichen Abbildungen auch für den bloss praktisch gebildeten Baumzüchter möglich und von grossem Nutzen. Alle Gartenbauvereins-Bibliotheken sollten sich beeilen, beide Werke anzuschaffen und zu verbreiten.

Für dieses Heft nur diese kurze Anzeige; wir werden in den nächsten Heften auf den Inhalt beider Schriften näher eingehen und werden in dem Text derselben die gegebenen Rathschläge bezüglich des Beschneidens der Aeste wie der Wurzeln und bezüglich der Veredlungen näher besprechen.

Dr. Ed. Lucas.

Atlas der für den Weinbau in Deutschland und Oberösterreich werthvollsten Traubensorten von Hermann und Rudolph Göthe. II. Heft. 3 fl. 30 kr.

Von diesem Prachtwerk enthält das eben erschienene zweite Heft den Gelben Muskateller und den Blauen Burgunder. Beide Abbildungen müssen als sehr wohl gelungene bezeichnet werden; sowie auch die Beschreibungen und die gegebenen Culturweisungen vollkommen befriedigend und erschöpfend sind. Wir freuen uns sehr der raschen Fortsetzung dieses in seiner Weise ganz ausgezeichneten Werkes.

Dr. E. L.

Deutscher Pomologenverein.

Pomologische Versammlung in Trier
vom 27. September bis 1. October.

In Bezug auf dieselbe ist zu dem im vorigen Hefte publicirten Programm zuzusetzen, dass 17 einzelne Commissionen für die Leitung der Versammlung und Ausstellung, der Excursionen u. s. w. gebildet wurden. Die höchst inte-

ressante Festschrift ist bereits erschienen und wird an die Theilnehmer, welche ihren Beitrag (2 Rthlr.) franco einsenden, versendet. Das K. preussische Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten hat 500 Rthlr. Subvention bewilligt, mit der ganz richtigen Bedingung, dass davon keine Geldpreise ausgetheilt werden. Eine Reihe von Ehrenpreisen sollen für folgende Leistungen besonders gegeben werden:

A. Bei der **Obstaustellung**, soweit die eingehenden Ehrenpreise dies gestatten werden:

- 1) für die grösste und dabei richtig benannte Obst-Collection;
- 2) für die beste nach dem Lucas'schen System classificirte und richtig benannte Obst-Collection;
- 3) für die beste aus rauhen Gegenden stammende Obst-Collection;
- 4) für die beste Collection von Wirthschaftsfrüchten;
- 5) für die beste Collection Obst zu Chausseepflanzungen mit Angabe von Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, sowie Verwendung des Obstes für Markt oder Haushalt;
- 6) für die beste neue deutsche Züchtung in irgend einer Obstsorte;
- 7) für die grösste Collection gut gezogener Obstbäume, die alle mit den richtigen pomologischen Namen bezeichnet sein müssen;
- 8) für diejenige Collection von Obstbäumen, welche sich durch besondere Cultur und schöne Form besonders auszeichnet;
- 9) für die reichhaltigste Trauben-Collection, die richtig bezeichnet ist;
- 10) für die am besten classificirte Traubencollection.

B. Bei der **Ausstellung der Flaschenweine** (wobei die verschiedenen Weingegenden unter sich concurriren), sollen mit Ehrenpreisen, soweit dieselben reichen werden, ausgezeichnet werden:

- 1) die beste Collection guter Flaschenweine (nur Naturweine);
- 2) die beste Collection von Schaumweinen;
- 3) von den übrigen eingehenden einzelnen Proben werden einige der vorzüglichsten zu Ehrenpreisen ausgewählt und die übrigen nach den verschiedenen Weingegenden in Klassen eingeschätzt, so das Klasse I., II. und III. mit Anerkennungen ersten, zweiten resp. dritten Ranges ausgezeichnet werden;
- 4) auf Ehrenpreise haben nur die Produzenten, welche Aussteller sind, Anspruch. —

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

- 1) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstcultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen, resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen?
- 2) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten, populären, billigen Handbüchern zur Förderung

- a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier;
- b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar;
- c) der Beerenobst-Cultur im Regierungsbezirk Trier.

Die Zahl der bis jetzt angemeldeten Theilnehmer an der Versammlung beträgt 118.

Die Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins werden hierdurch wiederholt auf diese Versammlung aufmerksam gemacht.

Reutlingen, den 15. Mai 1874.

Dr. Ed. Lucas.

Da demnächst ein neues Verzeichniss der Mitglieder des Deutschen Pomologenvereins erscheinen soll, so bitte ich dringend, Abänderungen von Wohnorten oder der Stellungen und Titel gefälligst durch Einsendung einer Visitenkarte unter Kreuzband mir baldigst anzeigen zu wollen.

Dr. Ed. Lucas.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Das hiesige **Pomologische Institut** erfreut sich in diesem Frühjahr wieder einer sehr namhaften Frequenz, indem dasselbe von 52 Zöglingen und Hospitanten besucht wird. Es ist dabei besonders hervorzuheben, dass sich unter den Hospitanten mehrere Herren befinden, welche aus Liebhaberei Studien in Baumschnitt und Pomologie machen, wie z. B. ein Gutsbesitzer aus Sachsen, ein pensionirter Offizier u. s. w. Die Zöglinge sind theils Kunstgärtner, theils Obstgärtner und Baumwärter, auch mehrere Oecoromen sind darunter und etwa $\frac{1}{3}$ derselben sind von Staatsbehörden oder Vereinen hieher geschickt. Die Zöglinge und Hospitanten gehören folgenden Ländern an: Bayern 13, Württemberg 11, Preussen 7, Oesterreich 4, K. Sachsen 3, Schweiz 3, Baden 2, Braunschweig 2, Russland 2, Holland, Oldenburg, S.-Weimar, Elsass-Lothringen, Afrika je 1 Zögling. Der Unterricht, welcher alle Theile der Gartenkultur und die dieselbe begrenzenden Naturwissenschaften umfasst, wird von 7 Lehrern ertheilt. Zu bemerken ist noch, dass sich 4 Herren hier befinden, welche sich zu Lehrern für Obst-, Wein- und Gartenbau ausbilden wollen. Die Nachfrage nach hier ausgebildeten Zöglingen ist stets so gross, dass ihr nie völlig genügt werden kann.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Rothbrauner Holzanstrich. Ein solcher lässt sich in rothbrauner Farbe, bei Bretter- und Lattenzäunen etc. sehr leicht und billig in folgender Weise ausführen. Man bereite sich eine Lösung von 1 Pfd. Kupfervitriol in 4 Ltr. Wasser und mittelst eines Borstenpinsels benetze man damit die betreffenden Holzflächen. Alsdann bereite man sich eine Lösung von $\frac{1}{2}$ Pfund Blutlaugensalz in 4 Ltr. Wasser und tünche nun damit die mit der gedachten Vitriollösung benetzten Flächen. Das sich auf diese Weise bildende Ferrocyan-kupfer ertheilt dem Holze eine rothbraune Farbe, die auf der Holzfaser fest haltet und gleichsam eine echte Färbung ist, welche Wind und Wetter wider-

steht und dabei auch die niederen Organismen, wie Moose, Flechten und Pilze, wie auch schädliche Insekten, fern hält, demnach also zur Conservirung des Holzes beiträgt. Beliebt man eine dunklere oder eine hellere Farbennüance, so hat man die oben gedachten Lösungen nur stärker oder schwächer zu bereiten. Da nun diese Farbe keine eigentliche Deckfarbe, sondern mehr eine Beize ist, so macht sich die Textur des Holzes noch etwas bemerkbar, was ganz gut aussieht. Mit der oben angegebenen Quantität Flüssigkeit kann man etwa 25 bis 30 Quadratmeter Holzfläche anstreichen, wofür die Unkosten etwa 15 Sgr. betragen (1 Pfund Kupfervitriol $3\frac{1}{2}$ Sgr. und ein halbes Pfund Blutlaugensalz 12 Sgr.) Will man diesen Anstrich noch dauerhafter machen, so überstreiche man denselben nachträglich noch mit Leinölfirnis, wodurch derselbe etwas Glanz gewinnt, während er sonst stumpf erscheint.

(Ind. Blätter 1873.)

Wir haben diesen Holzanstrich hier probirt und möchten ihn besonders für Mistbeetkästen und Deckläden u. s. w. empfehlen. Dr. E. L.

Den 7—16. August wird der Erzgebirgische Gartenbauverein zu Chemnitz eine Ausstellung von Pflanzen, Früchten, Gemüse und Gartengeräthen veranstalten. Anmeldung bis 15. Juli, Einlieferung an E. Seidel, Botanischer Gärtner in Chemnitz, bis 5. August.

Von meinen Schriften sind, soviel mir bekannt worden, in fremde Sprachen übertragen worden: Die Gemeindebauschule ins Ungarische, der Gemüsebau ins Russische, die Lehre vom Obstbau ins Polnische, der Text zu der Veredlungslehre, veranlasst durch das Landw. Ministerium der Argentinischen Republik ins Spanische. Eine russische Uebersetzung der Lehre vom Obstbau soll im Erscheinen sein; ich konnte Näheres noch nicht erfahren.

Dr. Ed. Lucas.

Personalnotizen.

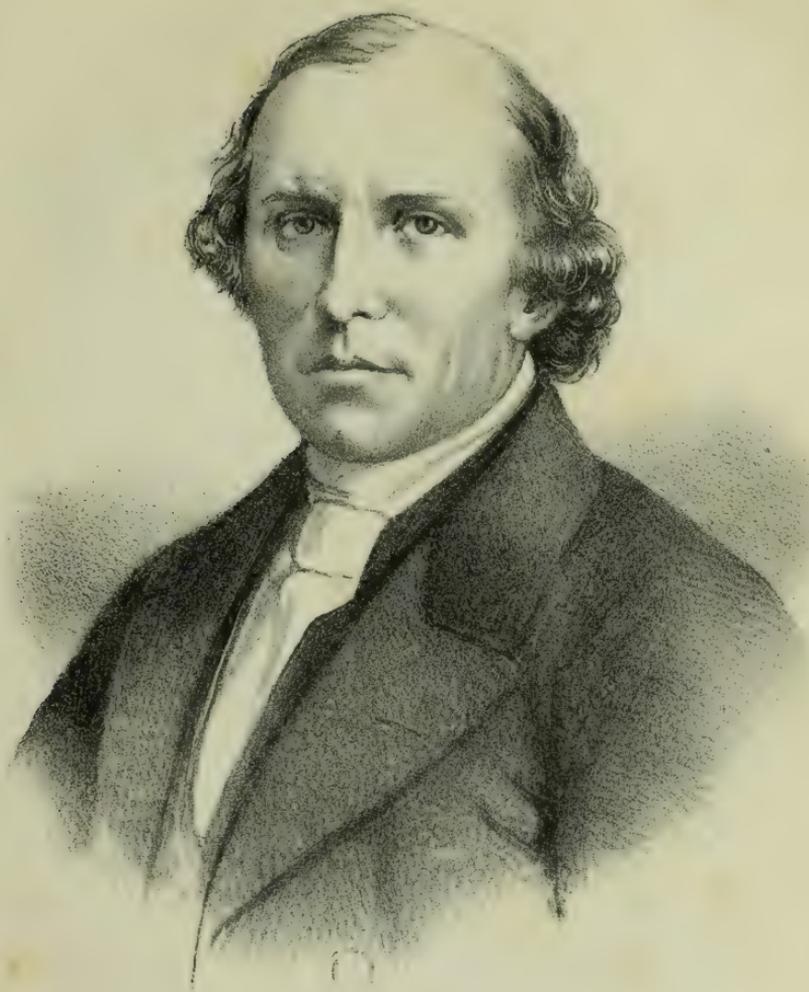
Dr. Ed. Lucas wurde von der Saellskapet Hortikulturens Maenner in Gothenburg in Schweden als Ehrenmitglied ernannt.

In Darmstadt starb am 6. Mai in dem hohen Alter von 85 Jahren der Grossherzogl. hessische Forstmeister a. D. Ludwig Pfaff, ein sehr tüchtiger Kenner und eifriger Beförderer der Obstcultur.

Herrn Obergärtner Heinrich, dem wir die Beschreibung und Zeichnung des Schulgartens in Gumpoldskirchen verdanken, (auf der Abbildung ist aus Versehen bemerkt, auf der Wiener Weltausstellung, was ich zu berichtigen bitte), ist als Adjunct und erster Lehrer in die steyermärkische Landes-Obst- und Weinbauschule zu Marburg berufen worden.

Berichtigung.

Auf pag. 148 ist der Name des Herrn Güterdirector und königl. Rath Csesznak durch Versehen Csesnatz gedruckt, was wir zu berichtigen bitten.



M. J. Decaisne
Membre de l'Institut de France.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA



Kirke.



LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Decaisne,

Mitglied des Instituts von Frankreich,

Professor der Botanik und I. Director des Jardin des Plantes in Paris.

Mit Portrait.

Wir geben hier unseren Pomologen und Obstfreunden das Portrait eines der bedeutendsten Forscher auf dem Felde der Pomologie, und eines der ausgezeichnetsten Autoren über Pomologie. Das bis jetzt entschieden vollkommenste Prachtwerk über Pomologie, der Jardin fruitier du Museum, welches über 500 Francs kostet, und die Beschreibungen und Abbildungen der wichtigsten Birnsorten, Pfirsiche, Pflaumen, Erdbeeren, Johannisbeeren und der wilden Pirusarten Asiens enthält, verdanken wir Herrn Professor Decaisne. Die Beschreibungen sind wie die Abbildungen wirklich ausgezeichnet, und es wurde ja in diesen Blättern schon mehrfach des grossen Prachtwerkes gedacht.

Ich hoffe, es wird mir in Bälde möglich werden, einige nähere Notizen über den grossen Botaniker und Pomologen unsern Lesern mitzuthemen.

Das Portrait wurde einem belgischen Journal, welches es aus einem englischen Werk entnommen hatte, nachgebildet.

Dr. Ed. Lucas.

Kirke's Pflaume, die Kirke.

Mit Abbildung.

Liegel beschreibt 1851 in seiner Schrift „Beschreibung neuer Obstsorten“ I. Heft pag. 84 diese werthvolle Pflaume als eine grosse, oft sehr grosse, eiförmig runde, dunkelviolette Damascene mit völlig löslichem Stein, und sagt von derselben, sie sei eine ansehnlich grosse, prachtvoll und recht gute Frucht, welche volle Aufmerksamkeit verdiene; die Reife gibt er Anfang September an. Dittrich erwähnt diese Sorte Bd. III. seines Syst. Handbuchs pag. 360 und gibt als Erzieher oder Auffinder den englischen Gärtner Kirke an, und nennt sie ebenfalls eine vortreffliche neue Pflaume. Forney rühmt diese

Sorte in seinem Jardin fruitier pag. 178, gibt aber die Reife erst Mitte September an und sagt, es sei diese excellente englische Varietät gegen 1820 von dem Baumzüchter Kirke in Brompton (Vorstadt von London), entdeckt worden. Derselbe sei eines Tages vor dem Laden eines Obsthändlers vorbeigegangen und habe da einen Korb mit diesen Pflaumen gesehen. Forney sagt „diese Frucht ist schön und excellent; sie verdient einen guten Platz unter unsern besten Varietäten. Der englische Pomolog Scott nennt die Kirke eine delicioöse Desertpflaume, deren Baum nicht empfindlich und sehr fruchtbar sei.

Es verdient diese vorzügliche Pflaume, die auch hier sehr gut war, alle Empfehlung.

Dr. Ed. Lucas.

Grosse Salzburgerbirn.

Die im V. Hefte der Monatsschrift abgebildete und beschriebene Birn „Grosse Salzburger“ ist unter diesem Namen in ganz Mittelfranken verbreitet. Diese Birn ist auf den Obstmärkten der Städte Nürnberg und Fürth sehr gesuchte und gerne gekaufte Frucht. In Mittelfranken ist noch eine „Runde Salzburger“ verbreitet, welche aber die Admiralsbirn ist.

Die grosse Salzburger macht einen grossen Baum von gedrungenem pyramidalem Wuchse, reift Anfang September und dauert circa 3 Wochen. Dieselbe ist in Obstgärten in uralten Exemplaren zu finden. Zu Strassenpflanzungen ist dieselbe wegen ihrem oben-erwähnten Habitus sehr beliebt. In dem letzten Jahrzehnt trug diese Sorte nicht mehr die schönen, grossen, glatten Früchte, sondern wurde sehr häufig steinig und fleckig. Dieselbe ist zum Rohgenuss und zum Welken von grosser Güte.

Sollte diese Sorte nicht „Diels“ Salzburger von Adlitz Seite 249 des 21. Heftes sein?

Triesdorf in Mittelfranken

Abel.

XVI. pomologischer Congress zu Lyon 1872.

Auf dem pomologischen Congress von Frankreich wurden in der Sitzung vom 30. September bis 4. October 1872 in Lyon die nachfolgend benannten Früchte als werthvoll und allgemein zu empfehlende Sorten angenommen.

An dem Congress nahmen circa 75 Mitglieder, von etwa 50 einzelnen Vereinen abgeordnet, Theil. Den Vorsitz führte der Präsident Mas, während Willermoz und Mortillet als Vicepräsidenten functionirten. Das Bureau wurde ausserdem noch gebildet durch die Herren: Reverchon, Cusin, Blanchon, Bied-Charreton, Luizet, Morel und Rigaut.

Die permanente Prüfungscommission wurde gebildet durch die Herren: Mas, de Mortillet, Willermoz, Luizet fils, Lagrange, Morel, Dussert, Brun, Bied-Charreton, Bizet, Blanchon, Cuissard, Cusin, Défarges père et fils, Ermielle, Gaillard, Gillot, Jacquier, Joanon, Luizet, Pommier, Reverchon, Rigaud, Ritou, Rivière, Semion, Teillard, Thibaut, Treyve, Willermoz père.

Birnen.

Beurré Dilly. Gute und schöne Frucht; regelmässige Fruchtbarkeit. Wurde unter dem Namen Beurré Delanoy vorgelegt und als Beurré Dilly angenommen.

Clapp's favorite. Nach der Pariser Gesellschaft ist es eine schöne und gute Sorte, welche anfangs September reift. Nach Mas und Morel ist die Birne gross, von günstigem Aussehen; der Baum kräftig, von regelmässiger Fruchtbarkeit, erinnert an den Baum der fondante des bois, wovon er abstammt. Die Commission kostete die Frucht vom 15. zum 30. August in der Lyoner Ausstellung und fand dieselbe sehr gut.

Des Canourgues. Die Commission sagt: Birne unter mittelmässiger Grösse, aber sehr gut für die frühe Jahreszeit, wie auch im Allgemeinen. Mas empfiehlt deren Anbau; auf Hochstamm ist der Baum sehr fruchtbar; die Frucht ist auf dem Markte des Ariège Dep. sehr verbreitet; reift im Juli und wird von der Versammlung als besonders für Baumgärten geeignet, angenommen.

Souvenir d'Hortolès père. Diese Frucht wird überall geschätzt durch ihre Frühreife, ihre Qualität, und besonders wegen der grossen Fruchtbarkeit des Baumes; dieser eignet sich besonders für Baumgärten.

Senateur Wäisse (Lagrange).

Aprikosen.

Liabaud (Liaboud). Im Jahre 1862 von der Lyoner Societät vorgeschlagen. Ovale, grosse, gefärbte Frucht, mit schmelzendem, saftigen Fleische und grossem Stein.

Mexico, (Liabaud). Von der nämlichen Societät vorgeschlagen. Rundliche rothe Frucht mit kleinerem Steine, von noch feinerem und besserem Geschmack als die vorige.

Feigen.

Buisson ne, Synonym: Mouissone noire. Zweimaltragender Baum, welcher an den Ufern des Var sehr bekannt ist. Gute Frucht, welche ziemlich frühe reift, sehr verbreitet ist und den Transport gut aushält.

Napolitaine. Zweimaltragend; auf den Märkten Lyons ist diese Frucht sehr bekannt, der Clémentine vorzuziehen, mit welcher sie Aehnlichkeit hat; sie dörft sich gut.

Peau dure, (vulgo: Trompe Chasseur). Nicht zweimaltragend, die Frucht spaltet nicht, hat festes Fleisch; sehr gut zum Export und zum Dörren.

Verdale. Zuckerreich, gut, mit harter Schale, gut zum Dörren, sehr verbreitet.

Pflaumen.

De Pontbriant, (Morel). 1867 vorgeschlagen. Schöne, gute, schon ziemlich verbreitete Sorte.

Souvenir de Madame Nicolle, (stammt aus Rouen). 1867 vorgeschlagen. Ziemlich verbreitet und für Rouen wichtig. Die Frucht ist eiförmig, klein, der Baum ist fruchtbar und wächst gut.

Tafeltrauben.

Weisse und Rothe Clairette-Traube werden von der Commission als Tafeltrauben angenommen.

Muscat Caminada. Delikate Traube; gleicht der Muscat d'Alexandrie, ist aber feiner und reift früher; Tragbarkeit regelmässig.

Muscat Primavis. Wird mit Unrecht mit dem Muscat Jesus oder Chasselas musqué de Duhamel verwechselt.

Muscat Salamon wird mit Unrecht Muscat Salomon geschrieben.

Sultan sans pépins oder Sultanieh, an Spalieren sehr tragbar.

Trebbiano. Hält sich sehr gut, fruchtbar im Süden, hat in Lyon 1872 nicht durch Frost gelitten.

Kirschen.

Anglaise hâtive. Guigne à courte queue d'Oullins. Immer fest, erträgt den Transport sehr gut, auch wenn sie sehr reif ist; sehr fruchtbarer Baum.

Guigneluisante. Guigne noire à gros fruits, Guigne noire de Tartarie, deren niederer Baum sehr fruchtbar ist.

Aepfel.

Baldwin. Diese Sorte stammt aus Amerika, wo sie sehr geschätzt ist; sie ist schon längst in Frankreich bekannt, ist vortrefflich, von stark mittlerer Grösse, hält sich lange; der Baum ist sehr kräftig.

Caroli. Synonyme: Mal Carle, Mela Carla. Alte, in Italien und Frankreich sehr verbreitete Sorte. Nach Herrn de Mortillet ist der Baum sehr kräftig und äusserst fruchtbar. Nach Willermoz und Mas ist die Frucht von guter Qualität, und kann von Dezember bis März gegessen werden.

Champ Gaillard. Apfel, welcher sich sehr lange hält, und welchen die Gesellschaften von Marseille und Lyon, und die Herrn Morel und Besson als vortrefflich erklärten.

Lagrange. Sorte von längster Haltbarkeit, in der Umgegend von Lyon verbreitet, von Thibaut, Morel, Willermoz empfohlen.

Mittel, die Obstsorten durch Aussaaten zu verbessern.

Von Herrn Ed. Pynaert,

Professor an der Staatsgartenbauschule in Gent (Belgien).

Ich werde versuchen, die praktischen Mittel zu besprechen, durch welche die Obstsorten verbessert werden können; oder vielmehr die Mittel und Wege zu besprechen, welche bis jetzt von den Züchtern angewandt wurden, die sich in diesem Fache der Pomologie am meisten ausgezeichnet haben.

Ich beginne mit der Prüfung des van Mons'schen Systems. Van Mons muss als der erste der belgischen Pomologen betrachtet werden. Der Einfluss, welchen er auf die Fortschritte der Pomologie ausübte, ist unendlich gross. Es ist zu bedauern, dass belgische Schriftsteller, welche van Mons' Lob schrieben, glaubten, den wissenschaftlichen Werth seiner Methode ungebührlich erheben zu müssen; dadurch haben sie einer oft nicht ungegründeten Kritik die Bahn geöffnet. Welches auch in wissenschaftlicher Beziehung der Werth dieser Methode sein mag, steht doch unwiderruflich fest, dass das erlangte Resultat (und dieses Resultat ist immens, denn die Zahl

der durch van Mons gezüchteten Varietäten, welche allen Obstarten angehören, übersteigt 600), keineswegs dem Zufall zugeschrieben werden kann, wie man es von vielen neueren Züchtungen sagen kann.

Dennoch müssen wir zugestehen, dass die Darlegung dieser Verfahrensweise, so wie sie der Autor selbst wohl sehr undeutlich veröffentlicht, oftmals den Grundsätzen einer vernünftigen Theorie widerspricht.

In dieser Züchtungsart kann der Erfolg oft von sehr verschiedenen Umständen abhängen. So kann man sagen, dass er wenigstens theilweise der den Aussaaten gegebenen Ausdehnung zugeschrieben werden kann. In sonst gleichen Bedingungen ist es klar, dass, je mehr Sämlinge gezogen und erprobt werden, desto grösser der Erfolg sein wird.

Es hängt auch und hauptsächlich von der Auswahl der Saaten und der samenbringenden Bäume ab. Ich glaube, dass der Nichterfolg mehrerer Züchter dieser Wahl am häufigsten zugeschrieben werden muss. So hat Duhamel, ein Gelehrter, welchem man das erste in Frankreich erschienene pomologische Werk verdankt, nie etwas rechtes hervorgebracht, obgleich er, wie es scheint, eine grosse Anzahl von Aussaaten gemacht hatte.

Ein anderer Umstand, welcher auf den Erfolg einwirkt, ist die kürzere oder längere Periode, während welcher die Versuche verfolgt werden. Die Ausdauer und Beharrlichkeit ist dem Züchter nachgerade unentbehrlich; denn erstlich muss man lange warten, bis sich Resultate ergeben; denn, je öfter die Saaten wiederholt werden, je grösser sind die Vortheile.

Van Mons' Aussaaten wurden grossartig ausgeführt; oft hatte er mehrere hunderttausend Stück Sämlinge. Vom wissenschaftlichen Standpunkte aus hatte diese Ausdehnung der Baumschulen von van Mons einen Nachtheil, denn in diesem unermesslichen Chaos mussten Beobachtungsirrhümer unvermeidlich sein. Hätte van Mons beim Beginne seiner Versuche gewusst, dass der Abbé Hardenpont ein halbes Jahrhundert vor ihm in einer ganz kleinen Gartenecke bei Mons mehrere Birnensorten gezüchtet hatte, wovon vier noch heute von einer grossen Anzahl Obstfreunde als die besten unter den guten betrachtet werden (ich meine die Passe Colmar, Hardenponts Butterbirn, Beurré de Rance und Délices d'Hardenpont), bin ich überzeugt, er hätte seine Pflanzungen weniger ausgedehnt. Wer die Saatschulen des Herrn X. Gregoire in Jodoigne, des eifrigen Fortsetzers der

van Mons'schen Arbeiten besucht hat, welcher in einem kaum einige hundert Meter grossen Garten schon über 200 Birnensorten erzog, welche verdienen, in Sortimenten aufgenommen zu werden, wird mir beistimmen, wenn ich behaupte, dass wissenschaftlich und praktisch es vorzuziehen ist, wenn man seinen Verstand und seine Sorgfalt einer kleineren Anzahl Sämlingen zuwendet. Man begreift, dass alsdann die Auswahl des Samens von noch unendlich grösserer Wichtigkeit ist.

Die ersten Saaten machte van Mons mit Kernen der besten alten Sorten, was er in der Folge nimmer bereute, und er folgerte aus dem Nichterfolge, welcher ihm aus diesen ersten Saaten wurde, dass die, aus einer seit langen Jahren der Cultur unterworfenen Sorte erzeugten Sämlinge, sich mehr von dem vollkommenen Zustande entfernen und sich eher dem Wildling nähern, als die aus erst gezüchteten Varietäten erzielten Sämlinge.

Diese Folgerung ist übertrieben und hat nur den Schein der Wahrheit. Man kann zahlreiche Beispiele von Sämlingen älterer Varietäten anführen, welche werthvolle neue Sorten hervorbrachten. Aber wenn es wahr ist, wie ich versuchte zu bestätigen, dass die Natur der Unterlage, auf welche eine Sorte veredelt ist, die Generation beeinflussen kann, welche aus deren Samen hervorgeht und dies um so mehr, als die edlere Sorte und die Unterlage einander unähnlich sind, wird man leicht begreifen, dass es immer ein Vortheil ist, wenn man zu Samenträgern Mutterbäume, d. h. Sämlinge oder zum wenigsten auf Sämling veredelte Bäume wählt. Denn wenn die Samenträger auf Unterlagen anderer Art veredelt sind, so wie Birn auf Quitte, Aprikose und Pfirsich auf Pflaumen, so hat die aus Samen erzielte Varietät immer mehr Tendenz, sich dem ursprünglichen wilden Zustande zu nähern.

In der Folge seiner Versuche hat van Mons ausschliesslich die Samen seiner früheren Saaten wieder gesät, so wie dieselben Frucht trugen und er sagt, er habe eine fortschreitende Verbesserung in den Produkten wahrgenommen. Diese Verbesserung, d. h. das erzielte Resultat, kann nicht geleugnet werden, aber die Art und Weise, wie man dazu gelangte, kann bezweifelt werden. In dieser Hinsicht, glaube ich, hat van Mons sich geirrt, indem er sich durch vorgefasste Ueberzeugung verleiten liess. Van Mons hat vermuthlich nicht die Kerne aller Früchte ohne Unterschied ausgesät. Es scheint ganz natürlich, besonders wenn man über eine grosse Anzahl Früchte

zu verfügen hat, dass man nur die Kernen der schönsten Früchte nimmt, und so trifft man eine Auswahl, ohne daran zu denken. Ueberdies geschieht solches nicht, wenn man unter den Sämlingspflanzen diejenigen ausmerzt, die nichts Gutes versprechen und nur diejenigen behält, deren Aussehen einiges Zutrauen erweckt.

Was die Bastardirung oder Kreuzung betrifft, deren Einwirkung auf den Samen nicht geleugnet werden kann, so müsste man die Bäume isoliren, um sie derselben ganz zu entziehen; ihr Einfluss kann also nicht bezweifelt werden.

Durch unmittelbare Aussaat der Kerne einer neu erhaltenen Sorte vermied van Mons den ungünstigen Einfluss des Veredelns auf die aus Samen entstandene Varietät und erhielt sie so mit mehr Sicherheit auf dem Wege der Vervollkommnung. In dieser Beziehung ahmten ihm alle die Belgier nach, welche diese Arbeiten fortgesetzt haben. Dennoch wäre es vorzuziehen, wenn die Mutterbäume nicht zu jung wären; diese sollten immer das Alter der vollen Tragbarkeit und ein normales Wachsthum erreicht haben. Es lässt sich aus ähnlichen Beobachtungen im Thierreiche folgern, dass, wenn man ausschliesslich Samen von jungen, durch zeitige Fruchtbarkeit geschwächten Bäumen nimmt, man am Ende nur zwergartige Sämlinge hervorbringen würde.

Van Mons rieth noch, als Samenträger nur späte Sorten zu nehmen, auf dass, wie er sagt, die Kerne nicht zu reif seien. Er ist der Meinung, dass Sämlinge aus diesen letztern mehr geeignet sind, im Sinne der Vervollkommnung sich zu verändern, als die aus gänzlich gereiften Samen entstandenen. Ich theile seine Ansichten und gründe sie auf eine andere sehr merkwürdige Thatsache, nämlich, dass die Samenträger zweijähriger Wurzelgewächse verpflanzt werden müssen, um sich in ihrem Samen vollkommen zu erhalten und nicht dem primitiven Zustande näher zu rücken. Wie ich in meinem „Manual de l'amateur de fruits“, Seite 212, sagte, so erinnert die Aussaat völlig gereiften Samens zu sehr an die Art und Weise der Natur. Es ist klar, dass man aus diesem Grunde Versuche mit frühen Sorten nicht systematisch ausschliessen soll: es gibt noch in dieser Kategorie, besonders in den ganz frühen Sorten, grosse Lücken; es genügt, einige Tage vor der Reife zu pflücken, sowie es überdies der tüchtige Praktiker für jede Tafelfrucht macht.

Ich werde nachher den Einfluss der Erziehungsweise der Sämlinge auf die Natur derselben untersuchen, speciell wenn sich

dieser Einfluss auf mehrere auf einander folgende Generationen fort-pflanzt. Ich werde hier blos noch hinzufügen, dass der schwächliche Zustand, der entkräftete Wuchs einiger von van Mons gewonnenen Varietäten einer unrichtigen und schwächenden Behandlung zuzuschreiben ist; obschon diese Varietäten noch beziehungsweise neu sind, bieten sie dennoch alle Zeichen des Alters, welche man bei schon längere Zeit cultivirten Sorten wahrnimmt.

Die Verfahrungsweise, welche die belgischen Pomologen Bouvier, Bivort, Grégoire u. a. m. befolgen, weicht sehr wenig von derjenigen des Herrn van Mons ab, wenigstens in Bezug auf die Wahl des Samens aus neu gewonnenen Sorten. Man braucht kaum zu erwähnen, dass diese Forscher die schönsten, besten und gesundesten Früchte wählten; unter den Kernen selbst werden die unvollkommenen, schlecht genährten, ausgemerzt. Die Erfahrung lehrt, dass diese fast immer nur verkrüppelte, schlechte Bäume hervorbringen. *)

Die Aussaat geschieht im Frühjahr. Die Kerne müssen in feuchtem Sand stratifizirt werden. Man sät dann entweder direkt in's freie Land oder in Kisten, welche man an einen warmen, geschützten Standort bringt, um das Keimen zu beschleunigen. In letzterem Falle können die Sämlinge im Monat Mai krautartig pikirt werden. Man räth alsdann die Pfahlwurzel einzukürzen, um die Verästelung der Wurzeln zu befördern, was unentbehrlich ist, wenn man in der Folge die Bäume dem mehrmaligen Auspflanzen unterwerfen will, welches der frühen Tragbarkeit günstig scheint. Dieses Verstümmelungsverfahren ist bedauernswerth in dem Falle, wo die Versuche während mehrerer Generationen fortgesetzt werden und wo die Mutterbäume als Samenträger dienen sollen. Es ist klar, dass sie zur Folge hat, die Kraft des Baumes zu vermindern und heute sollte man mehr wie je darnach trachten, nur starke, kräftige Bäume zu erziehen. Es ist leicht zu verstehen, dass die durch Rivers in Sawbridgeworth gepriesene Erziehungsmethode, welcher zur Erziehung seiner Sämlinge die Topfcultur verwendet, mit welcher er so hübsche Erfolge erzielt, ebenfalls eine nachtheilige Einwirkung auf die zu-

*) Ein alter, eifriger Forscher, Pfarrer Neidhardt in Adelmansfelden, hat schon vor 70—80 Jahren beobachtet, dass diejenigen Samen, welche beim Oeffnen der Frucht noch an den Samenträgern festhängen und demnach länger und vollkommener ernährt waren, bessere Wildlinge lieferten, als die, welche bereits lose in den Kernkammern lagen.

künftigen Generationen ausüben muss, sobald diese so gepflanzten Bäumchen ebenfalls zum Samentragen dienen sollen. Das unvermeidliche Abschwächen in dem Wuchse der neuen Sorten wird hier auch die Folge frühzeitiger, gezwungener Tragbarkeit sein, welche künstlich auf den Mutterstämmen bewirkt wird.

Man muss daher die Sämlinge weder verpflanzen, noch irgendwie verstümmeln. Will man sie schnell beurtheilen, so pflanze man Reiser davon auf schon gebildete Bäume oder auf sonst kräftige Unterlagen, welche man hernach auspflanzt und deren Wurzel beschneidet, um die Tragbarkeit zu beschleunigen. Da es leicht geschehen kann, dass die Veredlung keine so schöne, gute Früchte bringt, als der zum fruchtbringenden Alter gebrachte Sämling, so soll man nie ein zu voreiliges Urtheil fällen, wenn ein junger veredelter Sämling ein nur mittelmässiges erstes Produkt geliefert hat.

(Uebersetzt von Herrn Pomolog Wohlhüter aus Strassburg.)

Ueber die Circulation des Saftes in den Pflanzen.

Von Professor Dr. Buchenau, Director der Realschule.

Redner sagt im Anfange seines Vortrags, dass die in mehreren ihm zur Beurtheilung vorgelegten Aufsätzen geführte Discussion auf einer irrigen Anschauung basire, indem von einem Saftlauf die Rede sei.

Nur in einigen seltenen Fällen finde ein wirklich an einen Saftlauf erinnernder Austausch des Saftes durch die Milchsaftröhren, die durch die Pflanze verzweigt sind, statt. Es gehöre vor Allem eine gründliche Kenntniss der Pflanzenanatomie dazu, um diese Frage erörtern zu können. Die Zellen, aus denen die Pflanzen aufgebaut sind, sind geschlossene Bläschen, durch deren Wandung hindurch ein Austausch des Saftes stattfindet (Endosmose und Exosmose) nicht aber in dem Sinne, als ob für den auf- und den absteigenden bestimmte Wege oder Röhren vorhanden seien, gleich zwei Eimern, von denen der eine auf-, der andere absteige.

Im Wesentlichen findet das Aufsteigen des Saftes in dem jüngeren Holze, das Absteigen dagegen in der Rinde statt, ohne jedoch auszuschliessen, dass auch durch andere Zellen eine Endosmose stattfinden könne.

Die Existenz eines absteigenden Saftes beruht auf der wissenschaftlich festgestellten Thatsache, dass alle organischen, zur Ernährung der Pflanze nothwendigen Stoffe in den Blättern, oder allgemeiner gesprochen, in den chlorophyllhaltigen Organen erzeugt werden, und dies ist bei sämtlichen Holzpflanzen vollkommen bewiesen.

Im Juli schon beginnt eine Leitung von Gummi, Zucker und Stärke in den Blättern herab, und diese Lösung tritt seitwärts durch die Markstrahlen in den Holzkörper ein. Diese Einwanderung hat man sich aber nicht so vorzustellen, als ob dasselbe Wassertheilchen direct wieder herunterwandelt, sondern es findet ein Austausch von Zelle zu Zelle statt. Das tropfbar flüssige Wasser wird durch die unterirdischen Organe aufgenommen, der Kohlenstoff jedoch wird von den Blättern aus der Luft in der Gestalt von Kohlensäure aufgenommen; letztere wird sodann in ihre Bestandtheile, Kohlenstoff und Sauerstoff, zersetzt.

Der Sauerstoff wird von der Pflanze ausgeathmet, der Kohlenstoff jedoch zur Ernährung auch der unterirdischen Theile verbraucht. So erhält z. B. die Knolle der Kartoffel, Rübe, Georgine etc. den ernährenden, sie bildenden Stoff lediglich aus den oberirdischen Theilen, welche den Kohlenstoff aus der Luft aufnehmen, das Wasser aus dem Boden erhalten und dies unter chemischen Einflüssen in den Blättern verarbeiten.

Ein Experiment, um die Wanderung der Stärke in den Pflanzen zu constatiren, ist: Betupft man im Juni junges Holz mit einer Jodlösung, so zeigt sich, dass es kein Stärkemehl enthält, aber von Ende Juni an kann man die Ablagerung von Stärkemehl verfolgen, die bis Ende September immer mächtiger wird. (Jod färbt bekanntlich Stärkemehl violett.)

Resumé: Es findet ein Auf- und Absteigen des Saftes in bestimmten Gängen nicht statt, sondern nur ein Austausch, eine Circulation des Saftes von Zelle zu Zelle in Folge der Endosmose und Exosmose und zwar geht der aufsteigende Saft im Allgemeinen hauptsächlich im Splint, der absteigende bewegt sich im wesentlichen durch die Rinde und zwar sowohl abwärts (nach den Wurzeln, Zwiebeln, Knollen, Markstrahlen des Holzes u. s. w.) als seitwärts und selbst aufwärts (nach Knospen, Blüthen und reifenden Früchten hin.)

(Aus dem Jahresbericht des Gartenbauvereins in Bremen 1873.)

Mittheilungen aus der Zeitschrift des Landwirthschaftl. & Gartenbauvereins in Bozen.

Die Wirkung des Kalkanstriches bei Obstbäumen

von Karl Mader in Bozen.

Der Verfasser empfiehlt den Kalkanstrich bei Obstbäumen sowohl gegen pflanzliche wie thierische Schmarotzer. Er verdünnt gelöschten Kalk so mit Wasser, dass die sogenannte Kalkmilch entsteht, und trägt diese sodann mit einem Kalkpinsel auf. Um das Grelle der Farbe zu mindern, setzt er Asche, Ofenruss oder Holzkohlenpulver zu.

Ferner will er den Kalkanstrich nicht nur eingeführt haben an dem Stamme und den dicken Aesten, sondern empfiehlt ein Bespritzen des ganzen Baumes, wenn dieser die Blätter abgeworfen. Die Kalkmilch übe sodann, führt er weiter aus, auf die todte Rinde einen belebenden Reiz aus, und verhindere zugleich die Insecten, ihre Eier in den Baumritzen abzulegen, wenn der Anstrich schon im Spätherbst erfolgt.

Die Düngung der Reben

von C. B. Cerletti.

Die Düngungsfrage, obgleich schon so vielfach erörtert, spielt noch immer eine sehr wichtige Rolle.

Die Rebe bedarf, wie jede Pflanze, eine Anzahl mineralischer Nahrungsmittel, die in löslichen Zustand übergeführt werden müssen.

Da sich die Rebe nur unter ganz bestimmten Bedingungen der Zusammensetzung und der Beschaffenheit des Bodens entwickeln kann und diese Bedingungen sich nur selten vereinigt finden, so ist es Aufgabe der Düngung, diese Missstände auszugleichen. Die Art der Düngungsmittel und ihre Zusammensetzung muss also je nach der verschiedenartigen Zusammensetzung des Bodens eine verschiedene sein. Es gibt also keinen Universaldünger für Weinreben. Um nun die richtige Düngung für den Boden kennen zu lernen, ist man genöthigt, eine Zeit lang mit verschiedenen Düngungen zu experimentiren. Man düngt zu diesem Zwecke z. B. 4 Rebenreihen, die sonst gleiche Verhältnisse haben, mit Stallmist, mit Kalisalzen, mit Phosphaten und mit Mergel, und beobachtet die Grösse und das Gewicht der erzielten Trauben. Die Anwendung des Stallmistes zu bekämpfen,

ist ungerechtfertigt. Die Qualität der Trauben wird nicht hierdurch vermindert. Den oft allzureichen Holz- und Blatttrieb, der nach Stallmist erfolgt, kann man durch Einkürzen und Ausbrechen reguliren.

In alter und neuerer Zeit ist von den Weinzüchtern Stalldünger angewendet, und ist er bis jetzt unzweifelhaft als die Quintessenz aller Düngerarten erkannt worden, wesshalb es geradezu thöricht sein würde, seiner Anwendung entgegen arbeiten zu wollen.

Rathschläge beim Pflanzen der Obstbäume

von Carl Mader in Bozen.

Das Gedeihen einer Pflanze hängt vorzugsweise vom richtigen Einsetzen ab. Vor allen Dingen muss hierbei in Betracht gezogen werden die Tiefe des Pflanzens. Das tiefe Pflanzen und tiefes Liegen der Wurzeln überhaupt ist schädlich. Es ist die Ursache des schlechten Wuchses, des Siechthums und der Unfruchtbarkeit. Liegen die Wurzeln tief, so wird besonders auf Grasboden die Luft abgehalten und der Boden bleibt kalt. Es ist desshalb nöthig, die Bäume hoch zu pflanzen, besonders bei flachgründigem Boden, damit die Wurzeln nicht in schlechte Schichten kommen. Der Wurzelhals darf niemals unter dem Niveau des Bodens stehen. Die beste Zeit zum Pflanzen ist der October, wo die Bodenwärme am bedeutendsten und die Bäume noch anwachsen und die Schnittwunden an den Wurzeln noch verheilen können. Beim Pflanzen sind die Wurzeln frisch anzuschneiden, die Pfahlwurzeln nach Bedürfniss zu unterdrücken, die Kronenzweige mässig einzustutzen und die Pflanzen einzuschlemmen.

Beitrag zur Cultur der Orangen- und Limonenbäume im freien Grunde

von Josef Prucha, Inspector der Anlagen in Meran.

Es ist zur Anpflanzung, die im Mai vorgenommen wird, ein 3^t tiefer mit Flussschlamm versetzter Boden nothwendig. Die Bäume werden 16 bis 20 Fuss weit gepflanzt, mit oberflächlich stehender Wurzelkrone, die Zweige schneidet man zurück. Später werden die Bäume zwei Mal im Mai und August geschnitten. Während des Winters dürfen sie nicht begossen werden, sondern erst vom April an. Ein Bespritzen ist vortheilhaft. Die Bäume rein zu halten, ist vor allen Dingen nothwendig. Vom Mai bis zum Herbst stehen sie draussen.

Das Absterben der Obstbäume in Süd-Tirol von Mader.

Das Absterben der Bäume beginnt von den Spitzen aus und theilt sich den Aesten und dem Stamme mit, der in Folge der Krankheit ein schwarzes Aussehen bekommt. Zahlreiche Beobachtungen haben ergeben, dass die Krankheit von einer mit schwarzem Schilde bedeckten Schildlaus herrührt, die sich in die innere Rinde einbohrt. Professor Haller hat sie als *Coccus mali* bestimmt und erklärt, dass sie die Krankheit der Bäume durch Entziehen der Säfte veranlasse. Ausserdem überziehen diese Insecten den ganzen Baum mit firnissartigen Absonderungen. Die Mittel, die man mit Erfolg gegen gewöhnliche Blattläuse angewendet, wie Abwaschungen mit Lauge oder Seifenwasser helfen nichts. Sie sind nur mit der Bürste zu vertreiben. Schwefelungen haben sich als total unnütz erwiesen. Das beste Mittel gegen die Ueberhandnahme dieser Schildläuse ist eine fleissige, zweckmässige Reinhaltung der Bäume. Auch Bestreichen derselben mit Fischthran ist zu empfehlen.

Gegen die Wolllaus bewährt sich Ammoniakwasser, auch Ammoniakessig, oder Terpentins-Spiritus mit Quassia-Auflösung.

Eine Weinbauversuchs-Anstalt und Schule im südlichen Oesterreich

von Edmund Mach.

Der Tiroler Landesausschuss hat zur Förderung des landwirthschaftlichen Fortschritts das ehemalige Kloster St. Michele bei Trient angekauft, um dort eine landwirthschaftliche Schule zu gründen, die sich hauptsächlich mit Oenologie zu beschäftigen hat.

Durch die Mannigfaltigkeit des Bodens ist reichlich Gelegenheit geboten, die Erziehung der Reben in den verschiedensten Bodenverhältnissen zu untersuchen. Die Anstalt wird schon durch ihre Lage ein Bindeglied zwischen Deutschland und Italien bilden.

Zur Vertilgung des Sauerwurms.

Der Sauerwurm ist die Raupe der *Tinea uvella*, des Traubenwicklers, eines Abendfalters. Er lässt sich am leichtesten in seiner Metamorphose als Schmetterling vertilgen, wobei folgende Methode unstreitig die beste sein dürfte. Man stellt ein möglichst flaches Gefäss mit Wasser und einem brennenden Lichte zur Nacht-

zeit unter die Rebstöcke, worauf man am andern Morgen eine Menge der Falter im Wasser findet, da sie von dem Lichte angezogen, in das mit Wasser gefüllte Gefäß hineinfallen.

Ueber Unfruchtbarkeit der Obstbäume von Carl Mader.

Meistens liegt die Ursache der Unfruchtbarkeit der Obstbäume in einer zu üppigen oder einer geschwächten Vegetation, welche letztere meist hervorgerufen wird durch eine schlechte Behandlung, unpassenden Standort und Boden.

Reinigung, Rückschnitt und Düngung können in diesem Falle nur die Anhäufung von Reservestoffen und damit eine gehörige Fruchtbarkeit erzielen.

Bei den Rosmarinbäumen, von denen hier vorzugsweise die Rede, ist der spitz-pyramidale Wuchs und die damit verbundene geschlossene Baumkrone meistens Schuld. Auch die Pfahlwurzel trägt durch ihr tiefes Eindringen in den fetten Boden Schuld, indem sie so sich aller Pflege entzieht. Dagegen ist ein frühes, bei dem flachgründigen Boden mit Erfolg angewandtes Verfahren, auch hier bei zu gutem Boden anzuwenden, das Ausplastern der Pflanzgruben. Zu tiefes Pflanzen trägt ebenfalls Schuld an der Unfruchtbarkeit.

Bei der Ziehung der Bäume ist ganz entschieden vor der Gabelkrone zu warnen.

Um die Fruchtbarkeit zu fördern, ergeben sich folgende Punkte, die zu beobachten sind.

Die Bäume sind an den jungen Aesten einzukürzen, dann zu reinigen und zu düngen. Es sind bei Bodenfeuchtigkeit tiefe Abzugsgräben anzulegen. Starkwachsende unfruchtbare Bäume werden in der Krone sehr licht gehalten, und einzelne Aeste werden ganz ausgeschnitten. Die Wurzeln solcher Bäume sind der Luft und Sonne zugänglich zu machen.

Bei Neupflanzungen ist ein hohes Pflanzen der Bäume und Unterdrückung aller Pfahlwurzeln zu empfehlen, sowie Rückschnitt des Mittelstammes, Auseinanderspannen der Aeste u. s. w.

Anwendung des Schwefels gegen den Traubenpilz.

Der Schwefel muss rein sein und frisch und fein gepulvert werden. Man nehme ein Gemenge von $\frac{1}{2}$ Schwefel, $\frac{1}{4}$ ungelöschten Kalk, $\frac{1}{4}$ Gyps.

Die Zahl der vorzunehmenden Schwefelungen ist verschieden. Bei warmem und trockenem Wetter genügen 2 Schwefelungen; sonst ist 3 Mal zu schwefeln. In feuchten Sommern sind 5 Schwefelungen anzuwenden. An windigen Tagen, wo Regen in Aussicht steht, schwefle man nicht, auch nicht während der Befruchtung. In feuchten Jahren ist viel und häufig zu schwefeln. Eine Schwefelung im August ist zu vermeiden. Sollte sie aus irgend einem Grunde nöthig sein, so empfiehlt sich das Schwefelkalkgemenge von Peyran, nämlich ein Theil ungelöschter Kalk, 3 Theile Schwefel und 5 Theile Wasser.

Ornithologisches aus der Ukraine.

(Fortsetzung und Schluss.)

Neben dem Wiedehopfe sei gleich der Spechte erwähnt, die Insektenfresser vom reinsten Wasser sind. Vermöge ihres starken, spitzen Schnabels, wie der langdehnbaren pfriemförmigen Zunge können sie zu den im Innern der Bäume hausenden Bohrkäfern und Bohrwürmern gelangen, welche eigentlich ihre Hauptnahrung ausmachen. Hat sich derartiges Ungeziefer in einem Obstgarten eingenistet, so steht es oft um die Bäume schlimm. Besser, wenn man dieser Baumläufer im Garten nicht nöthig hat; überlassen wir ihnen also lieber den Wald.

Zu dem weiteren Loos der Insektenfresser, die theilweise ihrer Nützlichkeit wegen beachtet werden können, gehören auch die Drosseln. Eine Ausnahme macht die Weindrossel, welche durch ihr Naschen am Beerenobst oft lästig wird. In den hiesigen Gärten schlägt diese Vogelfamilie ihre Brutplätze nicht auf, sondern gehört zu den Zugvögeln, die im Herbst in den Arten der Wander-, Wachholder-, Roth- und Misteldrossel in kaum glaubwürdigen Schwärmen anrücken, während ihrer Aufenthaltszeit, je nachdem die Witterung lange anhält, manch Würmchen und Püppchen unter dem Laube hervorscharren und verzehren. Die in Deutschland viel als Standvogel vorkommende Art „die Amsel“ kennt man hier gar nicht.

Diesen als nahen Verwandten an die Seite stellend, soll Pirol und Staar an die Reihe kommen. Ersterer lebt und brütet in unsern Gärten überreichlich, d. h. er ist bloss den Sommer durch Gast, so lange es genug zu naschen gibt. Ehe Erdbeeren, Kirschen u. dergl. saftige Dinge reif sind, hält er sich allerdings an

Raubthierkost, wo er besonders eine Vorliebe für die kleinen, wenig schädlichen Heuschrecken zeigt; aber Jedem sein Recht, auch unbehaarte Raupen nebenbei verzehrt. Durch sein unverschämtes Naschen kann er unerträglich werden, dass ich ihn, meiner Ansicht nach, da, wo er sich zu viel aufhält, oder vielmehr auftritt, lieber von der Liste der nützlichen Vögel streichen möchte. Ueber den Staar, der allgemein das Prädikat als sehr nützlich erhält, kann ich aus meinen Beobachtungen nicht viel mittheilen, da er merkwürdiger Weise in unsern Gärten nicht brütet. Ich machte durch Aufhängen verschiedener Sorten von Nistkasten Versuche, da er mir ein lieber alter Bekannter von der Heimath war, wo an jedem Hause bereits ein Staarenkasten angebracht ist, aber selten hatte es den Erfolg, dass ein Paar davon Besitz nahm. In dem Düngerthale hingegen, in welchem an vielen Stellen Sümpfe mit Waldungen abwechseln, sind seine Tummelplätze und grosse Brutansiedelungen. Von dort kommt er dann im Spätsommer zu Tausenden auf die Steppe geflogen, um zwischen Vieh und Schafheerden seiner Nahrung nachzugehen, dabei hatte ich oft Gelegenheit, zu sehen, dass 3—6 dieser Vögel auf einem Schafrücken herumspazierten und nebenzu die Schafzecken ablasen. Ein nützlicher Vogel ist der Staar immerhin, er leistet im Insektenvertilgen, leider aber auch im Kirschen- und Weinbeerenstehlen sehr viel! Neuerdings will man ihm noch eine schlimmere Räuberei vorhalten; es soll nämlich beobachtet worden sein: „dass er ganz gemüthlich, trotz dem Zetergeschrei der Alten, junge Finken aus einem Neste verspeiste!“ Diese Unart wäre ihm, ohne Rücksicht auf seine Maikäferfresserei zu nehmen, nicht zu verzeihen. Einestheils sehr nützlich, doch nach manch anderer Richtung hin schadenbringend, darf auch der Dohle und Saatkrahe nicht vergessen werden. Beide Arten sind hier in jedem kleinen Feldhölzchen, oder wo ihnen in einem Park ein Platz überlassen wird, mit ihren Ansiedlungen gleich bei der Hand; aber wir haben dafür auch über kein Maikäferjahr zu klagen! Was wird von diesen Vögeln nicht hinter dem Pfluge geleistet? Kein, von diesem zu Tage gefördertes Wesen kommt davon! Wie viel ist nicht Insektenkost nöthig, um die immerwährend kreischenden Mäuler der Jungen zu stopfen? Und was leisten sie nicht, wenn der Osten einmal einen Heuschreckenschwarm schickt?

In Folge dieser guten Eigenschaften drücke man nach der wenig lobenswerthen Seite hin ein Auge zu, und erlaube in einem Winkel des grossen Parkes einer Kolonie ihre Anbauung, wo dann auf einem

Baume 20—30 Nester zu sehen sind. Natürlich einen erhebenden Gesang hat man sich dadurch nicht verschafft, besonders, wenn sich das erst feine Pipsen der Jungen in die Stimme der Mannbarkeit verwandelt; doch dauert der ganze Skandal höchstens 10 Wochen, für nervöse Ohren lange genug. Interessant ist dabei zu beobachten, mit welcher Emsigkeit erst gebaut wird; später dem brütenden Weibchen vom Herrn Gemahl alle Augenblicke der Schnabel gefüllt, dass es ja bei seiner hohen Aufgabe von keiner materiellen Sorge gequält wird, und zum Schluss diese Arbeit, für die nimmersatten Schreibhalse Futter genug aufzutreiben. Von Kerfen allein ernähren sich nun Dohle und Krähe nicht, aber des geleisteten Nutzens halber muss man schon verzeihen, wenn hinter dem Säemann manch Körnlein in ihren Magen wandert. In direkter Nähe von Obstgärten sind allerdings ihre Ansiedelungen nicht zu dulden, da die tölpelichen Jungen bei ihren ersten Flugversuchen sich zu Mehreren auf die äussern, schwachen Zweige der Obstbäume niederlassen, welche unter diesem Gewichte brechen, wodurch viel Schaden verursacht wird.

Unter den nützlichen Raubvögeln finden sich hier „der Bussard, die kleine Weihe, der Rothfussfalke“, wie in grosser Menge eine dem Letztgenannten ähnliche Falkenart. Dieser Vogel stellt sich im April als Verkünder des nun andauernden warmen Wetters ein. Baut in den Gärten zu vielen Paaren, oder macht sichs eigentlich bequemer, indem, wenn die Zeit zum Eierlegen gekommen, von ihm andere grössere Vögel, als Elster u. dergl., ohne Umstände mit sammt Inventarium aus dem Neste geworfen werden, das nun zur Behausung seiner Nachkommenschaft dienen muss. Es kommt ihm dabei nicht darauf an, ist ein Nest hoch auf dem Baum, oder im niederen Gebüsch; dem Auge verdeckt, oder ganz offen. Seine Nahrung grösstentheils aus Insekten bestehend, fängt er im Fluge, schwalbenähnlich herumsegelnd, und zur Zeit der Baum- und Kohlweisslinge, welche in manchen Jahren wie Schneeflocken herumwirbeln, reiche Erndte haltend. Verschmäht jedoch auch nicht Bienen wegzuschnappen, wesshalb bei Bienenzüchtern nicht in gutem Ansehen stehend.

Ferner, unter den Nachtraubvögeln, sind die meisten Eulen, ausser dem Uhu, tüchtige Aufräumer der nächtlich schwirrenden, so viele schädliche Arten enthaltenden Falter und Spinner. Ein in derselben Richtung thätiger Vogel, zwar nicht zu den Raubvögeln

gehörend, ist die Nachtschwalbe; die hier ebenfalls viel vorkommt und als sehr nützlich zu schätzen ist.

Mit diesem Vogel will ich meine Liste schliessen, obwohl bewusst, dass ich gewiss manchen in dieser Art nützlichen nicht erwähnte, und erlaube mir noch einige Bemerkungen über Vogelschutz anzuhängen. Ueber das Warum der Abnahme, nicht bloss der nützlichen, sondern sämtlich einheimischer Vögel, herrschen viele begründete und unbegründete Ansichten, es kommt nur darauf an, durch was für ein Glas die Sache betrachtet wird? Im Allgemeinen hört man dieses Uebel dem Wegfangen, wie dem Halten der Vögel in Käfigen zuschreiben, welches in einer Hinsicht auch seine Richtigkeit hat. Denn das erwerbsmässige Fangen, wobei Alles was ins Garn kommt, ohne Unterschied abgewürgt wird um schockweise in die Küche der Leckermäuler zu wandern, lichtet allerdings die Reihen der Vögel; hingegen die Liebhaber von Stubenvögeln würden bei genauer Untersuchung ihrer der Freiheit entnommenen Quanten, niemals als Grund einer Abnahme gelten können. Gerade der Liebhaber ist es, welcher das meiste Verständniss für diese lieben Geschöpfe hat, und nicht nur seine im Käfig haltenden Freunde, — die man eigentlich Gefangene nennt — hegt und pflegt, sondern auch den Freilebenden den besten Schutz angedeihen lassen wird. Diese Liebhaberei hat im Osten, wie im Westen seit Jahren grosse Dimensionen angenommen, welches die überall derartig entstehenden Vereine bekunden, und eben von diesen Punkten aus wird durch Schrift und Wort das Meiste zum Schutze der Vögel beigetragen! Auch möchte ich dabei noch erwähnen, dass durch die jetzt massenhaft auf den Markt gebrachten überseeischen Vögel, jeder weniger bemittelte Liebhaber solche sich verschaffen und auf das Halten der einheimischen Arten verzichten kann. Allerdings muss man sich über diesen Einführungspunkt doch die Frage aufwerfen: „Haben wir denn das Recht in anderen Ländern eine Verminderung anzubahnen?“ Solches Recht haben wir auch nicht! Dafür mag als Entschuldigung gelten, dass meist bloss Körnerfresser importirt werden, welche in ihrer Heimath durch massenhaftes Auftreten grossen Schaden verursachen und oft eine wahre Landplage sind. Ferner haben durch genaues Studium unsere grossen Vogelkundigen „Dr. Brehm und Dr. Russ“ in vorzüglichen Werken die zweckmässige Behandlung eingeführter Vögel veröffentlicht, dass als Resultat der grösste Theil davon mit leichter Mühe im Käfig zum

Fortpflanzen schreitet, also die Zeit kommen wird, wo durch Inzucht, gleich dem Kanarienvogel, der meiste Bedarf gedeckt werden kann. Stubenvogel-Liebhabelei wird also niemals der Grund einer Abnahme der Vögel sein! Stellen wir daher einen triftigeren Grund auf, der auch nicht weit zu suchen ist, und sich in der Veränderung von Grund und Boden findet! In Garten und Feld wird jeder unnütze Baum und Strauch weggefegt, um auf solchen Plätzen ein lohnendes Einkommen zu erzielen. Darin liegt der Hauptgrund der Abnahme; „den Vögeln werden ihre ungestörten, natürlichen Brutstätten genommen.“ Dass dem so ist, mag am schlagendsten beweisen, dass man hier Nichts von einer Verminderung sieht, trotzdem jährlich Tausende von Vögeln durch dieses oder jenes der Freiheit und dem Leben entzogen werden, und warum tritt keine Abnahme ein? Weil noch Vieles im Urzustande liegt und noch lange liegen bleiben wird, d. h. damit meine ich bloss die Ländereien. —

Sorge also jeder Obstzüchter in seinem Garten für schon oben angeführte Brutgelegenheiten, und wenn möglich, schaffe den fleissigen Genossen durch Anpflanzen von Laub- und Nadelholzbüschen einen kleinen Koswinkel. Für die Wintermonate sollte man die Anlagen eines Futterplatzes im Garten nicht vergessen, solchen mit ölhaltigen Sämereien beschicken, dann fehlen als Tischgenossen eine Anzahl Meisen gewiss nicht, welche durch ihren Nutzen den kleinen Geldaufwand reichlich vergelten. Ebenfalls bewahret man seinen Garten vor allem geflügelten und vierbeinigen Raubzeug, worunter auch die Katze zu verstehen. Die Elster, will man brütende Vögel im Garten haben, darf auf keinen Fall geduldet werden.

Mein Schlusswort laute:

„Schutz Allen, wenn nicht direkt schädlichen Vögeln.“

Palmyra im Oktober 1873.

E. Lieb.

Eine empfehlenswerthe Gartenpumpe.

(Doppel-Ventil-Pumpe.)

Für den Gemüsebau, sowie den feineren Obstbau ist Wasser unentbehrlich; nur durch reichliches Begiessen ist bei ersterem eine vollkommene Cultur ermöglicht, und wie bekannt, und auch in diesen Blättern schon öfter erwähnt, ist das Begiessen der Obstbäume von ausgezeichneter Wirkung auf die Grösse und Schönheit unserer Obst-

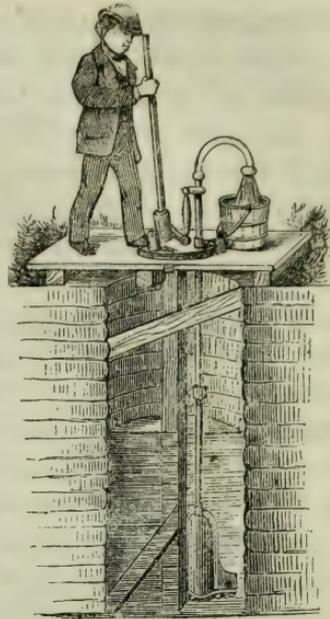


Fig. 1.

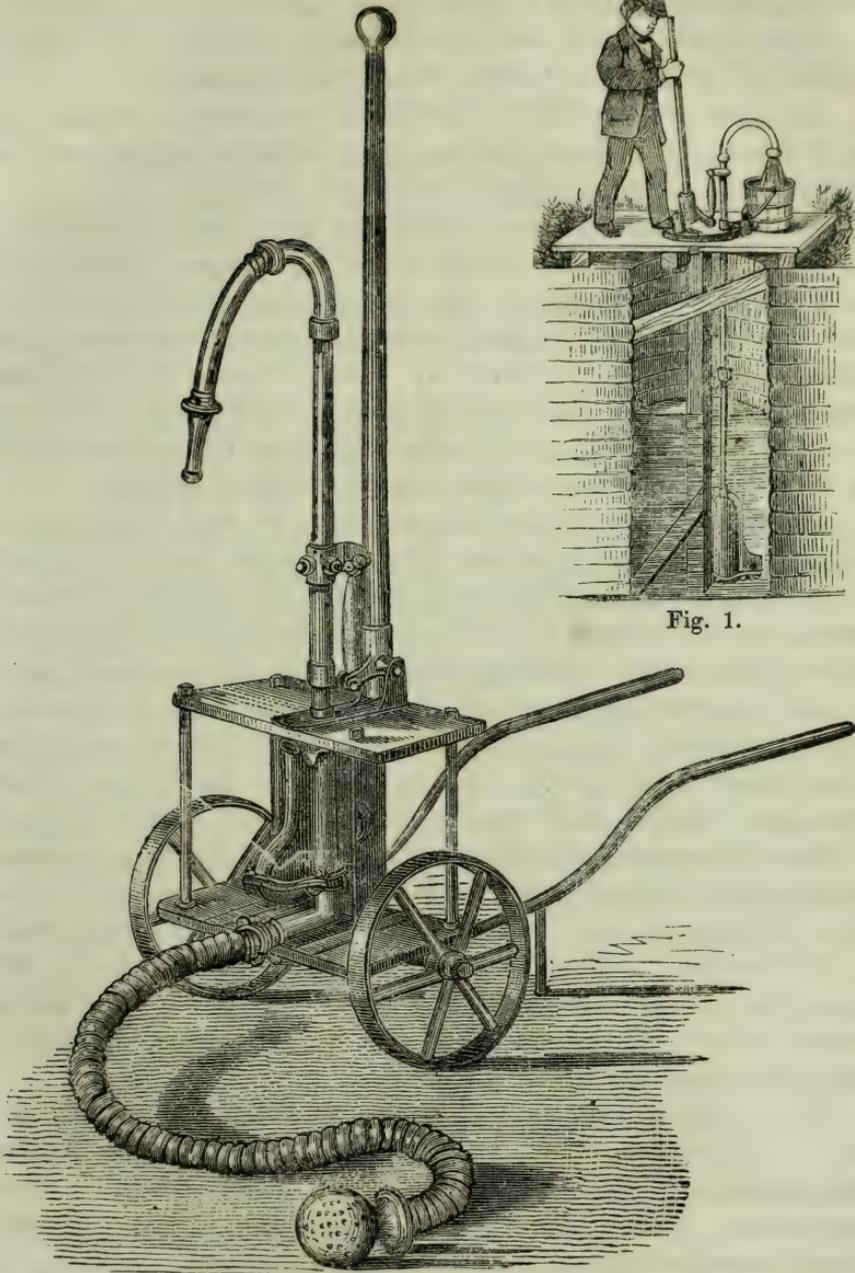


Fig. 2.

früchte. Nun ist aber auch die mühseligste und zeitraubendste Arbeit des Gärtners oder Gartenfreundes gerade das Begiessen an und für sich. Es ist daher eine gute Brunnenpumpe, wenn dieselbe zugleich

als Gartenspritze verwendet werden kann, eine grosse Erleichterung für einen Gemüse- oder Obstbaum-Gärtner, besonders für Gartenfreunde, die selbst ihren Garten pflegen und begiessen.

Ich gebe nun in Fig. 1 eine Brunnenpumpe, welche ich seit 7 Jahren in meinem Gemüse- und Obstgarten erprobt und in jeder Hinsicht als sehr empfehlenswerth erachte.

Die Anwendung ist aus der Zeichnung ganz deutlich ersichtbar, die Pumpe selbst ist eine Doppel-Ventil-Pumpe, befindet sich am Boden des Brunnenkessels oder einer Cisterne und ist von Guss-eisen, gut verzinkt, die schmiedeisernen Wasserleitungsröhren sind zugleich das Gestänge, welches an einem eichenen oder föhrenen Pfosten befestigt ist. Die erforderliche Kraft zur Hebung des Wassers ist eine geringe, während in Verbindung mit einem Kautschukschlauch die Wurfweite des Wasserwalles circa 60—80 Fuss beträgt.

Ich spreche hier von der kleinsten Sorte, — denn diese Pumpen werden in 6 Grössen bis zu Göppel- und Dampftrieb hergestellt — mit welcher Spritze ich einen Gemüsegarten (für den jährlichen Gemüsebedarf von 6 Personen) in Verbindung eines Kautschukschlauches von 60 Fuss Länge vollständig binnen kurzer Zeit begiessen kann.

Ich bemerke noch, dass, da die Pumpe am Boden des Brunnenkessels befindlich, nach Gebrauch das in den Röhren befindliche Wasser wieder selbst austritt, also ein Erfrieren des Wassers in den Röhren und folglich ein Bersten der letzteren niemals stattfinden kann.

Den Kostenpunkt betreffend, stellt sich die vollständig montirte Pumpe sammt Leitungsröhren — kleinste Gattung, wie ich sie besitze, mit circa 1 Zoll innerer Röhrenweite, für eine Brunnentiefe von 30 Fuss und 20 Fuss Kautschukschlauch — auf 80—90 fl. ö. W. (1 pr. Thlr. = 1 fl. 50 kr. ö. W.), loco Wien, woher ich dieselbe bezogen habe.*) Die Schläuche für sich kommen die Wiener Klaffer Länge = 6 Fuss auf 4—5 fl. ö. W.

Fig. 2 stellt eine fahrbare Pumpe derselben Konstruktion dar und ist bei Bewässerung aus seichten Cisternen, Teichen oder Bächen sehr anwendbar; ich bemerke aber, dass ich letztere praktisch nicht erprobt habe, sondern die in Fig. 1 dargestellte praktisch erprobt als sehr zweckmässig und zeitsparend empfehlen kann.

St. Georgen bei Pressburg, Ungarn.

Julius Jablanczy.

*) Die Pumpe wurde von Jacob Munk, Ingenieur, Wien, Maximiliansstrasse Nr. 11 bezogen; es führt auch Carl Linsenmeier in Wien, Nibelungenstrasse Nr. 3 dieselben.

Statuten der Société pomologique de France,

welche in der Sitzung vom 3. October 1872 vorgeschlagen und angenommen wurden.

1. Der seitherige pomologische Congress von Lyon wird zu einer Generalgesellschaft, welche alle französischen Gartenbaugesellschaften, sowie alle Personen, welche sich mit Obstbau beschäftigen, zur Mitwirkung aufruft.

2. Diese Genossenschaft nimmt in Zukunft den Titel Französischer Pomologenverein an, (Société française de Pomologie).

3. Der Zweck der Societät ist, die verschiedenen Obstsorten und ihre Pflege fortwährend zu erforschen.

4. Der Sitz der Verwaltung und der Mittelpunkt der Untersuchungen sind in Lyon, als die Wiege des pomologischen Congresses Frankreichs, als Centralstelle und dem Obstbau sehr günstiger Gegend.

5. Die Mitglieder der Societät vereinigen sich jährlich zu einem Congress an irgend einem Punkte Frankreichs, und bezeichnen die Stadt, in welcher die nächste Sitzung statt finden wird.

6. In jeder Sitzung ernennt die Gesellschaft in der Generalversammlung und durch geheime Abstimmung 1. das Bureau, 2. den Präsidenten des Vereins, welcher wieder erwählt werden kann, 3. einen Centralverwaltungsrath. Dieser Rath besteht aus 9 Mitgliedern, welche wieder erwählt werden können und jedes Jahr zum Drittel erneuert werden; dieser Rath wählt ausser seinen zwei Vicepräsidenten einen Sekretär, einen stellvertretenden Sekretär, und einen Schatzmeister.

7. Jedes Jahr legt der Verwaltungsrath der Generalversammlung einen Bericht über seine Thätigkeit vor.

8. Die Prüfung der Früchte aller Art wird einer permanenten Commission übertragen, welche sich zum Voraus an bestimmten Zeiten versammelt.

9. Die permanente Untersuchungscommission besteht aus einer bestimmten Anzahl ansässiger und correspondirender Mitglieder; überdiess haben alle gegenwärtigen Mitglieder das Recht, an den Arbeiten dieser Commission Theil zu nehmen.

Die ansässigen Mitglieder werden jedes Jahr durch die Generalversammlung, die correspondirenden Mitglieder durch die permanente Commission ernannt.

10. Jedes Mitglied der Gesellschaft bezahlt einen jährlichen Beitrag und erhält dafür alle Schriften, welche die Societät veröffentlicht.

Literatur.

Der Darwinismus und die Naturforschung Newtons und Cuviers;

Beiträge zur Methode der Naturforschung und zur Speciesfrage, von Dr. Albert Wigand, Professor der Botanik zu Marburg; 1. Band, 462 Seiten. Braunschweig, bei Vieweg. 1874.

Vielleicht möchte mancher fragen, wie die Anzeige der hier vorliegenden Schrift in ein pomologisches Journal hineinkomme; wie indess die Darwin'schen Theorien, wenn sie sich allgemeiner verbreiteten, auch auf die pomologischen Ansichten und Theorien mehrfachen Einfluss üben und manches ändern müssten, so hat daneben die hier angezeigte Schrift für jeden Gebildeten und besonders auch für den Vaterlandsfreund und Menschenfreund grosses Interesse und ich möchte Jeden, der einige Kenntniss von Naturwissenschaften, namentlich von Botanik, Zoologie und Geologie hat, bitten, das Wigand'sche Werk nicht ungelesen zu lassen, welches mit Ruhe, Klarheit und vieler Schärfe der Schlüsse den Darwin'schen Theorien Schritt vor Schritt folgt, überall die Zirkelbeweise Darwins und die Beweise aus vorerst nur angenommenen Prämissen und Thatsachen, deren Wahrheit die Zukunft erst noch beweisen soll, etc., hervorhebt und zeigt, dass die Darwin'sche Theorie festen Grund nicht habe, sondern, näher besehen, nur Phantasie sei. Ich möchte wohl glauben, dass durch Wigands Schrift der Darwinismus für Alle, die nicht an dem Unglauben an einen Schöpfer, ja gar persönlichen Schöpfer festhalten wollen, genügend widerlegt sei.

Auf den Titel der Schrift hat der Verfasser das sehr passende Motto gesetzt: „Da sehet, was aus dem Verstande werden kann, wenn er auf verbotenen Wegen schleicht!“ (Shakespeare.) In der That! Wenn schon ein gewisses natürliches Wahrheitsgefühl uns sagt, dass das nicht wahr sein könne, vielmehr nur eine grosse Phantasie sei, dass aus wenigen, zuerst existirenden Pflanzen und Thieren, vielleicht aus einer einzigen ersten Urzelle, sich nach und nach, jedoch erst in Aeonen der Zeit, das jetzt so reiche Leben auf der Erde mit seinen so zahlreichen Arten und Geschlechtern und das nur durch den von Darwin angenommenen Kampf ums Dasein und die natürliche Zuchtwahl entwickelt habe, so dass aus einem Moose oder Farne zuletzt eine Eiche, aus einem Wurme, Fische oder Reptile nach und nach ein Vogel, ein Säuge- thier und zuletzt Adler, Löwe, Elephant, Affe, ja! schliesslich auch der Mensch hervorgegangen sei, welche Umwandlungen uns nur darum nicht bemerklich würden, weil sie in successiven, sehr kleinen Veränderungen sich vollzogen, so dass geologische Zeitperioden dazu erforderlich seien, ehe aus einer jetzt existirenden Species eine neue oder gar ein neues Genus werde, — so zeigt es sich auch schon immer deutlicher, zu welcher, für das Wohl der Menschheit verderblichen Consequenz das Darwin'sche System führe, wenn es allgemeiner angenommen würde. Eben so, wie der Werth der zuerst so gepriesenen

Hegel'schen Philosophie sich erst recht zeigte, als die Jung-Hegelianer immer ungescheuter die Consequenzen der Hegel'schen Philosophie hervorhoben, so geht es mit dem Darwinismus ganz eben so, indem die Jung-Darwinianer schon immer ungescheuter und nackter die aus Darwins Theorien sich ergebenden Consequenzen hervorheben, ja selbst die Gemässigten immer darauf hindeuten, dass man, um die Welt zu begreifen, einen Schöpfer nicht nöthig habe und man, wenn man auch zur Zeit es noch nicht genügend könne, doch schon dahin gelangen werde, die Welt aus sich selbst und ihrer Kraft und den in ihr liegenden Gesetzen zu erklären und zu begreifen. Der Darwinismus ist augenblicklich schon so verbreitet, dass man glauben sollte, er werde zum Siege gelangen; aber dies Factum ist wohl nur dadurch erklärlich, dass der Darwinismus Wasser auf die Mühle unserer Zeit ist, die den Schöpfer, und nun gar einen persönlichen Schöpfer, gar gern aus der Welt hinausbringen möchte. — Darwin selbst, — vielleicht hat er die Consequenzen seiner Theorie bisher selbst noch nicht erkannt, — spricht zwar noch von einem Schöpfer und äussert sich einmal begeistert dahin, wie sehr man die unendliche Weisheit des Schöpfers bewundern müsse, der es vermocht habe, in kleine Uranfänge, vielleicht in eine einzige Urzelle, die ganze Fähigkeit hineinzulegen, dass nach und nach, wenn auch erst in Aeonen der Zeit, das ganze jetzige reiche Leben sich entwickeln konnte. Dabei aber könnte man den Darwin'schen Schöpfer nicht als einen allgütigen anschauen und möchte sagen, er habe einen grossen Schnitzer gemacht, dass er, um das gedachte gewaltige Kunstwerk, man möchte sagen: Kunststück, fertig zu bringen, Aeonen der Zeit habe hingehen lassen, ehe all das jetzige frohe Leben auf der Erde sich entwickelte, das er durch sein Schöpferwort sogleich hervorrufen konnte, sobald die Erde sich so weit entwickelt hatte, dass sie dafür die Bedingungen darbot. Daneben kann, nach Darwins Theorie, von einem schöpferischen, sich nach und nach entwickelnden Plane, den die Theorien Newtons und Cuviers uns zeigen, nicht wohl die Rede sein, da nach Darwin die ganze Entwicklung sich zunächst nur durch den von ihm angenommenen Kampf um's Dasein und die natürliche Zuchtwahl vollziehen soll, nach welcher Lehre z. B. irgend ein Thier, das geboren wird, zufällig z. B. etwas längere Beine oder grössere und stärkere Zähne etc. erhält, als seine Eltern hatten, und sich dadurch gegen seine Feinde besser wehren oder ihren Nachstellungen besser entgehen kann, wo dann — man kann nicht anders sagen — ebenso zufällig auch gleich ein ebenso verändertes Exemplar des andern Geschlechtes geboren wird, die sich auch gleich mit einander fortpflanzen (während man sagen muss, dass die Paarung mit einem noch nicht veränderten Exemplare, statt mit dem erst einzigen, veränderten, unendlich wahrscheinlicher wäre, so dass die gewonnene Verschiedenheit dadurch bald wieder verschwinden würde), dadurch die veränderte Art im Kampfe um das Dasein erhalten und so nach und nach, durch fortgesetzte kleine Veränderungen, neue Species und Geschlechter hervorbringen, wobei also alles am Ende nur auf Zufall beruht, zumal die Abänderungen einer gewissen Species nicht immer einen vorwärts und aufwärts schreitenden, sondern auch seitwärts oder selbst rückwärts und zu unvollkommeneren Arten herabgehenden Gang nehmen sollen.

Auch Wigand hebt es hervor, was mir schon immer gewiss war, dass,

wenn — wie die Darwin'sche Theorie es will — geologische Zeitperioden dazu gehören und darüber hingehen, ehe durch successive kleine Veränderungen eine neue Species oder selbst genus sich entwickelt hat, man sagen muss, wie lang man auch, unter Berücksichtigung bekannter Naturgesetze, die Zeitperiode annehmen mag, welche von jener Zeit an, wo die Erde so weit sich abgekühlt hatte, dass die erste Urzelle oder einige noch unvollkommenere Arten von Gewächsen und Thieren auf ihr sich bilden konnten, bis zu ihrem jetzigen Zustande verflossen sein kann, dieser lange Zeitraum doch immer viel zu kurz bleibt, als dass nach Darwins Theorie in ihm aus der ersten Urzelle oder den ersten, noch unvollkommenen Pflanzen und Thieren sich das jetzige, von sehr verschiedenen Arten und Bildungen so reiche Leben hätte entwickeln können.

Wenn es ferner jedem ruhigen Beobachter auffallen muss, dass gerade bei denjenigen Pflanzen und Thieren sich die grösste Neigung zur Abänderung in körperlicher Form etc. zeigt, die gar keinen Kampf ums Dasein haben, sondern die vielmehr von dem Menschen so reichlich genährt werden, dass eher ein Luxuriiren als ein Mangel bei ihnen entsteht, ohne dass doch dabei diese Abänderungen je auch nur zu einer neuen Species führten, indem z. B. die so zahlreichen Racen unserer Hunde in den langen Zeiträumen, in denen wir sie schon beobachtet, doch immer nur Hunde geblieben sind und aus ihnen noch nie ein Wolf, geschweige denn ein Bär hervorgegangen ist, oder aus der zuerst einfarbig und einfach auftretenden Georgine, die viele Millionenmale aus dem Samen weiter gezüchtet worden ist, etwas anderes als eine schön gefüllte Georgine in mannigfaltiger Form und Färbung hervorgegangen wäre, — so hebt auch Wigand es hervor, dass die ganze Darwin'sche Theorie von dem Kampfe um's Dasein, genauer in's Auge gefasst, nur ein unpassender Ausdruck und schief angewandtes Bild sei. Dass irgend eine Species untergeht, wenn sie zu viele Feinde hat, oder sie die nöthige Nahrung sich nicht mehr verschaffen kann, begreift Jeder; aber die Thiere und Pflanzen, die auf die gedachte Weise endlich untergehen, haben keinen eigentlichen Kampf um's Dasein gehabt, was etwas Actives bedeutet, und könnte man von einem solchen Kampf nur reden, wenn etwa die Schwierigkeit, weiter zu existiren, bei einem Thiere oder einer Pflanze ein Streben nach zweckmässigen Veränderungen in körperlicher Gestalt und Vollkommenheit hervorriefe, durch welche die Species erhalten werden möchte. — Daneben bleibt es auffallend und unerklärlich, dass alle die Uebergangsgestaltungen von der ersten Veränderung bei einer Species an, bis zur Erreichung einer neuen Species, nach Darwin untergegangen sein sollen, ohne dass die Schichten der Erde, die uns selbst von so vielen früher lebenden zarten und weichen Thieren die Kunde überliefert haben, von diesen Uebergangsformen uns irgend eine Kunde aufbewahrt hätten, die man bisher nicht findet. Warum ferner existiren noch immer die zahllosen, noch unvollkommeneren Thiere und Pflanzen, aus denen die höher organisirten hervorgegangen sein sollen, wenn eben ein Kampf um's Dasein, also die Gefahr unterzugehen, diese allmählichen Vervollkommnungen hervorrief?

Man folgt den Darlegungen Wigands in jedem der zahlreichen Abschnitte seiner Schrift mit steigendem Interesse, wohin z. B. gehören die Abschnitte über die Unveränderlichkeit der Geschlechter, über Darwin'sche Selections-

theorie und natürliche Zuchtwahl, Wechsel der Generationen, Ursachen der Ausartungen und Abänderungen, über den paläontologischen und Embryonal-Beweis, wie er für die Darwin'sche Theorie sich stellt, etc. Was aber eigentlich der Werth der Darwin'schen Theorie sei und welche Consequenzen sie mit sich führe, das fühlt man am lebhaftesten, wenn man Wigands Darlegungen folgt, was nach der Darwin'schen Theorie aus Denkkraft und Intelligenz des Menschen, Moralität und Religion des Menschen, Veredlung des Menschengeschlechtes und Bestimmung des Menschen zum Fortleben nach dem Tode, wird. Da mag man wohl sagen, solche Theorien, die so verderbliche und herabwürdigende Folgen haben, können nicht wahr sein und wir wollen sie auch nicht. — Unsere Zeit hat gewaltige Aehnlichkeit mit der Zeit vor der Revolution in Frankreich, wo damals das Systême de la nature in Frankreich die herrschende Weisheit geworden war. Welche Folgen diese, von Gott völlig abgekehrte Richtung selbst der Wissenschaft in Frankreich hervorgerufen hat, welche Ströme von Blut dabei vergossen, welche mit Schauer erfüllenden Gräueltaten dadurch verübt worden sind, das hat die Geschichte mit Flammenschrift uns aufbewahrt, aber auch gelehrt, dass die zu Gewaltthaten aufgeregte Masse, um allen Menschen gleiche Anrechte an den Gütern der Erde und gleichen Genuss zu gewähren, ihre Ziele nicht erreicht hat und das Ende eben das war, dass die brodlos gewordenen Arbeiter in Paris dem I. Napoleon, als er zur Herrschaft gelangte, zuschrieten: „Gieb uns Brod und wir wollen dir folgen, wohin du uns auch führst!“ Ja, man schaut es gerade jetzt recht lebendig und warnend an, zu welchem Blindglauben und Wahnglauben eine früher ganz vom Glauben an Gott abgefallene Nation nachher gelangen kann, ja nothwendig gelangen muss. In unserem deutschen Vaterlande stehen die Arbeiter und die unteren Schichten des Volkes überhaupt auch schon auf dem Sprunge, um, aufgestachelt durch eine ungläubige Richtung der Geister, die selbst durch Philosophie und Naturwissenschaft genährt wird, alle die Gräueltaten, die in Frankreich sich zutragen, auch in Deutschland in Scene zu setzen, sobald nur Ereignisse kommen, bei denen Gesetz und Regierung nicht mehr die nöthige Kraft behalten, die aber, wenn sie auch in Deutschland einträten, auch den Arbeitern nie verschaffen würden, was sie wünschen und mit aller Gewalt anstreben wollen. — Soll nicht auch unsere Naturwissenschaft aufhören, zu diesem allgemeinen Verderben selbst noch zu helfen und beizutragen? oder müssen wir in den jetzigen Zuständen in Frankreich es anschauen, wie es, wenn der Sturm vorübergebraust ist, nach 50—80 Jahren auch in Deutschland stehen wird? Möge Gott es gnädig abwenden und mögen alle, die es können, mithelfen, dass das Verderben abgewandt werde!

Oberdieck.

Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet von Dr. Ed. Lucas, Director des pomologischen Institutes in Reutlingen. Dritte sehr vermehrte Auflage. Mit 6 lithographirten Tafeln und 134 Holzschnitten. Ravensburg, Druck und Verlag von Eugen Ulmer 1874. Gr. 8, 280 S., 2 fl. 48 kr.

Von diesem hier erwähnten Buche schrieb der geehrte Herr Verfasser im Jahre 1867 die erste Auflage. Während seines vieljährigen Wirkens im Obst-

baue, noch mehr aber durch seine vielseitig erworbenen Erfahrungen im Unterricht über Obstbau und besonders im Baumschnitt, stellte sich schon damals die Nothwendigkeit heraus, eine Lücke in der Literatur über dieses Thema auszufüllen. Die Bücher, welche diesen Gegenstand behandelten, hatten sich die französischen Baumcultur als Vorbild gestellt und passten dann mit ihren Rathschlägen für die nördlicheren kälteren Gegenden nicht ganz.

Schon damals wurde „der Baumschnitt von Dr. Lucas“ einstimmig als eine vorzügliche Arbeit von allen Seiten anerkannt, und dass es so ist, beweist auch zur Genüge, dass nur, im 8. Jahre schon die dritte Auflage nöthig war.

Bei der Obstcultur ist ein richtiger, verständiger Baumschnitt nicht nur die schwierigste Arbeit, — es ist der Schnitt das Mittel, wodurch wir bei sonst vernünftiger Cultur schöne, gute und reichliche Früchte ernten können. Es ist aber der Schnitt eine Arbeit, welche sich nicht so mechanisch einlernen lässt, wie z. B. das Veredeln, Pflanzen u. s. w.

Dieses hat der Verfasser sehr wohl gewusst und hat daher die Baumzüchter mit dem Leben und Wesen des Obstbaumes so vertraut gemacht, dass mit Hilfe dieser Vorbetrachtungen ein Jeder die Folgen des Schnittes dann erklärlich finden wird.

Demnach ist das Buch wie folgt eingetheilt:

A. Kenntniss, Bildung und Bestimmung der verschiedenen Arten von Zweigen und Knospen.

B. Allgemeine Bedingungen für den Baumschnitt.

In diesem Abschnitt ist die Pflanzen-Physiologie, so weit dieselbe für den Baumschnitt nöthig ist, so deutlich besprochen und mit practischen Beispielen erklärt, dass wohl ein Jeder mit dem Leben des Obstbaumes vertraut werden kann, wer es überhaupt werden will. Wir sind im Voraus überzeugt, dass Jeder diesen, gegen früher namhaft erweiterten Abschnitt, sehr befriedigt durchstudiren wird.

C. Zum Baumschnitte erforderliche Werkzeuge und Geräte und deren Anwendung.

D. Specielle Anleitung zu den beim Baumschnitt vorkommenden Operationen, nach der Zeitperiode.

Der Verfasser beginnt in diesem Abschnitt mit dem Herbstschnitte, vor dem völligen Abschlusse des Triebes und fährt dann mit der Vegetation des Baumes fort, den Schnitt und Pinçement durch alle Zeitperioden deutlich zu erklären.

E. Nebenarbeiten beim Baumschnitt.

Ueber Anbinden der Bäume, Verdünnen der Früchte, Künstliches Entlauben, Einrichtung der Lattengerüste oder Drahtgestelle für die künstlichen Baumformen.

F. Verschiedene Baumformen und ihre Heranbildung.

Durch sehr viele Zeichnungen und verständliche Erklärung sind die besseren und empfehlenswertheren Baumformen hier sämmtlich so deutlich beschrieben, dass auch ein Laie seine Bäume danach formiren kann.

G. Die Topfbaumzucht.

Nach allen Erfahrungen ist die rationellste Art und Weise angegeben, wie

man auch bei kleinen Raumverhältnissen neben Vergnügen noch einen kleinen Nutzen haben kann.

H. Schutzvorrichtungen gegen Reife, Fröste u. s. w.

J. Wiederherstellung kranker und schwacher Formenbäume.

K. Ernte der Erüchte u. deren Aufbewahrung. (Neu dazugekommener Abschn.)

L. Der Spalierobstgarten und die Obstanlage im landschaftlichen Stiel und Auswahl der werthvollsten Obstsorten für die Tafelobstcultur.

M. Plan eines kleinen, der Obstcultur gewidmeten Hausgartens.

Dieses der reichliche Inhalt des vortrefflichen Buches, dem wir wegen seines wahrhaft gediegenen Gehaltes einen recht ausgedehnten Leserkreis wünschen.

Was seit Jahren im Gebiete des Obstbaues, in soweit es mit dem Inhalte des Buches im Zusammenhange steht, Gutes und Neues erforscht wurde, hat der Verfasser benutzt; dagegen Zweifel und Bedenken vollständig gehoben.

So ist denn auch diese dritte Auflage um 100 Seiten und 43 Zeichnungen vergrößert worden.

Möge dies Buch doch bei jedem Baumzüchter seine Heimath finden, viele Fehler würden beseitigt, irrige Ansichten gehoben werden und der Obstbau ebenso einen Fortschritt machen, wie er es überhaupt schon dort gemacht hat, wo durch vernünftige Kultur und richtigen Schnitt es bereits geschehen ist.

Die Ausstattung des Buches im Druck und Zeichnungen ist eine vortreffliche.

Keszthely, Mai 1874.

Theodor Belke.

Zwölfter Jahresbericht des Gartenbau-Vereins für die Ober-Lausitz, 1. Oktober 1872—1873. Görlitz bei Hoffmann und Reiber.

Ein interessantes Heftchen, welches die unermüdlige Thätigkeit dieses Vereins beweist. Ein zweckmässiger Aufsatz des Herrn Parkinspektors Sperling, Vice-Präsident des Vereins, über verschönerte Friedhöfe, in welchem derselbe eine planmässige Uebersicht solcher Anlagen, sowie die hiezu geeignetsten Gewächse angibt, und ein anderer über Haselnussplantage des Herrn Toussaint, nunmehr kaiserlicher Kulturingenieur in Strassburg ist, welche letztere Skizze wir hier unten wiedergeben, bilden die Einleitung.

Die Haselnussplantage. (Eine kleine monographische Skizze von Toussaint.) Man rajolt den Boden zwei Spatenstiche tief in zwei Fuss breiten und zehn Fuss von einander entfernten Linien und düngt denselben mit Composterde. Darauf pflanzt man die Sträucher in der Reihe 7' von einander entfernt. In den ersten Jahren wird der zwischen den Reihen liegende Boden mit Kartoffeln oder mit geeigneten Cerealien bebaut, was der jungen Plantage zum grossen Vortheil gereicht, weil das Aufkommen des Unkrautes hierdurch verhindert wird; später braucht man nur durch Umgraben dasselbe zu entfernen. Eine Düngung ist alle drei Jahre nothwendig, wenn auf einen dauernden Ertrag gerechnet werden soll. — Was nun die Behandlung der Sträucher selbst anbetrifft, so halte man den Stamm bis auf drei Fuss Höhe von Seitentrieben frei und dulde keine Wurzeltriebe. Die Ernte der Nüsse darf nie früher stattfinden, als bis sich dieselben bei leichter Berührung von selbst aus der Hülse lösen. Die eingesammelten Früchte werden von der Sonne getrocknet und ganz flach aufgeschüttet, auch häufig gewendet, bis sie trocken sind. Auf diese Weise ist es möglich, von einzelnen Sträuchern einen

Ertrag von 2—3 und mehr Thalern, also pro Morgen mindestens eine jährliche Revenue von 100—200 Thalern zu erzielen. Man verwerthet den Boden daher bei geringer Arbeit auf das Vortheilhafteste. Am besten eignet sich hierzu ein mehr trocken als feuchter, sandiger Lehm mit südlichem oder südöstlichem Hange. L.

Mittheilungen des Gartenbauvereins zu Erfurt, herausgegeben von dessen Secretär Th. Rümpler. Erfurt 1874. Druck von A. Stenger.

Dieses Heft theilt die Thätigkeit des Vereins von 1865 bis Januar 1874 mit. Aus den Protokoll-Auszügen der vielen Verhandlungen dieses Vereins geht sein vielseitiges Wirken zur Hebung des Gartenbaus hervor. Viel interessante Fragen wurden in den Tagesordnungen der Versammlungen verhandelt. Unter anderem sind neue Erdbeersorten aus dem Nachlasse des berühmten Dr. Nicaise darin beschrieben. Das Heft enthält auch die Schilderung der Einweihung des Reichardt-Denkmales. L.

Arnoldis Obstcabinet 41. Lieferung.

Von diesen vorzüglichen Obsthildungen sind in der jüngst ausgegebenen 41. Lieferung jetzt erschienen Boedeckers Butterbirn (Ill. Hdb. Nro. 140), Februar Butterbirn (Ill. Hdb. Nro. 526), Birn von Tongre, (Ill. Hdb. Nro. 494), Esperens Bergamotte (Ill. Hdb. 341), Vereins Dechantsbirn (Ill. Hdb. Nro. 408), Neue Fulvia (Ill. Hdb. Nro. 510). Sämmtliche Nachbildungen sind in Eorm wie Colorit sehr gut und charakteristisch, nur die Esperens Bergamotte hätte etwas grösser sein dürfen. Hier wird diese treffliche Winterbirn wenigstens immer etwa $\frac{1}{4}$ grösser, als die Abformung des Cabinets sie zeigt. Möge durch zahlreiche Abonnements das Cabinet als eines der besten Mittel, Obstkenntniss zu verbreiten, recht kräftig unterstützt werden. Dr. Ed. Lucas.

Volkswirtschaft im Bauernhofe, oder die wahren Erwerbsgrundsätze als Grundlage des bauerlichen Wohstandes von Fritz Möhrlin, Herausgeber des schwäbischen Bauernfreundes. Ravensburg bei Eugen Ulmer. (I) 172 Seiten in 16^o. Preis 10 Ngr. oder 36 kr.

Auf fassliche, praktische und populäre Weise ertheilt in diesem Büchlein der Verfasser dem Landwirthe die besten Rathschläge zum rationellen Betrieb seiner Wirthschaft. Dieses Werkchen möchten wir in der Hand jedes Bauern sehen. W.

Sechszehnter Jahresbericht des Gartenbau-Vereins für Bremen und seine Umgegend 1873. Druck von Hauschild in Bremen.

Nebst einem Mitgliederverzeichniss von 316 Mann enthält dieses Heft den in der General-Versammlung vom 10. März 1873 vorgelesenen Jahresbericht des unermüdlchen Sekretärs Hrn. Ortgies, die Berichte über die Frühlings- und Herbstausstellung des Vereins im Jahre 1873; sowie einige Vorträge, worunter derjenige des Dr. Buchenau über die Circulation des Saftes in den Pflanzen (welche wir in d. Bl. mitgetheilt haben) und die Vorträge des Herrn Martens über die Frage: „Ist der Obstbau für unsere Landleute lohnend?“ und über

Pflanzen und Behandlung der Obstbäume von Weglage, besonders interessant für Pomologen sind. — Vorstand ist der Herr Fabrikbesitzer J. G. Hagemeyer. Dr. L.

Deutscher Pomologenverein.

Neue Mitglieder:

Herr Alexander Jamrich, Gräflich Erdödischer Obergärtner in Somlóvár, Ungarn; Herr Berger, Kaufmann und Fabrikbesitzer in Danzig (Hundegasse); Herr H. Becker, Kunstgärtner in Zülpich.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Nachtrag zur Tagesordnung für die Versammlung in Trier.

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

- 12) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstkultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen, resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen?
- 13) Die Ursachen des so häufig auftretenden Gelbwerdens und Absterbens der Birnzweigstämme und die Mittel zur Verhütung dieser Krankheit oder ihrer Beseitigung.
- 14) In welcher Weise und unter welchen Voraussetzungen kann mit der Futterproduktion der Obstbau vortheilhaft verbunden werden?
- 15) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten populären, billigen Handbüchern zur Förderung
 - a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier,
 - b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar,
 - c) der Beerenobst-Kultur im Regierungsbezirk Trier.

Personalnotizen.

Herr **Carl König**, Kunst- und Handelsgärtner in Colmar, ist den 27. März im Alter von 70½ Jahren gestorben. Er war der älteste der Gärtner des Ober-Elsass. Die sehr zahlreichen seiner Mitbürger aus allen Ständen, die seiner Beerdigung beiwohnten, bewiesen, wie allgemein der biedere, gelehrte Mann geschätzt war. Das Geschäft des Verstorbenen war auch in Deutschland, und bis in Polen und Russland, durch seine pünktliche und loyale Bedienung bekannt und geschätzt.

Wir erinnern uns Folgendes, das bei uns einst aus den jüngern Jahren des Verstorbenen mitgetheilt wurde. Die Justiz war die Carriere, die er gewählt hatte. Aber seine Liebe für die Botanik war so gross, dass der gelehrte

und reiche junge Advokat die ihm anvertrauten Acten unter Stößen von botanischen Werken und Herbarien oft vergessen haben soll. Auch tauschte er schon vor 1830 den Advokatenrock mit dem Gärtnerschurz, indem er sich einen erfahrenen Gärtner beigesellte. Daher die frühere Firma: König und Ohl, die erst 1853, mit dem Tod des Herrn Ohl aufhörte.

Im Jahre 1848 wurde C. König als Abgeordneter ernannt. Sein lebhafter, und immer ganz uneigennütziger Patriotismus verleitete ihn in eine Richtung, die ihn zu einem mehrjährigen Exil nöthigte. Von der Zeit seiner Rückkehr bis an sein Ende lebte König zurückgezogen von aller Politik; nur für seine Kinder, sein Geschäft und seine lieben botanischen Studien.

Da seine sämtlichen Kinder für Frankreich optirt haben und daselbst etablirt sind, weiss man noch nicht, was aus dem ziemlich bedeutenden, und sehr gut gelegenen Etablissement werden wird.

Colmar im Mai 1874.

L. Ehrlen.

Am 1. März 1874 wurde unserem sehr verdienten langjährigen Vereinsmitgliede, Herrn Garteninspektor Schondorff in Oliva bei Danzig, eine ehrenvolle Anerkennung seines segensreichen Wirkens zu Theil. Schondorff war vor 50 Jahren an diesem Tage in die Lehre als Kunstgärtner getreten. Seit 20 Jahren Vorstand des Danziger Gartenbauvereins, drückte ihm dieser durch eine Deputation ihren Dank und ihre Verehrung an diesem Tage aus, indem der Verein ihm einen sehr werthvollen und prächtigen silbernen Tafelaufsatz als Zeichen dankbarer Anerkennung übergab. Der Aufsatz stellt eine Pomona mit Füllhorn dar, welche auf ihrem rebenumkränzten Haupte eine Schale und einen Krystallbecher zu Blumen trägt.

Indem wir über diese Anerkennung unsere innigste Freude ausdrücken, wünschen wir nachträglich unserem geehrten Ausschussmitglied von Herzen Glück!

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins:
Oberdieck. K. Koch. Lucas.

Der seitherige Besitzer der früheren Fürer'schen Beerenobstschulen, Herr Rudolph Göthe, früherer Zögling des Pomologischen Instituts in Reutlingen, wurde als Direktor des kaiserl. Pomologischen Instituts in Brumath bei Strassburg berufen und trat mit Juni seinen neuen Posten an. Somit wäre wieder ein neues Pomologisches Institut ins Leben getreten. Das Geschäft des Herrn G. in Cannstatt wird nun verkauft werden und würde dasselbe eine sehr gute Erwerbung für einen jungen Pomologen sein.

L.

Commerzienrath H. Arnoldi in Gotha erhielt für seine schönen Obstabbildungen in Bremen die grosse silberne Medaille.

Der sehr verdiente Pomolog, Herr Pfarrer Anton Mayer in Althofen in Kärnten starb am 8. Juni 1874; Friede seiner Asche!



VauHul

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

H. J. van Hulle,

Professor an der Gartenbauanstalt zu Gent.

Mit Portrait.

Wir geben hier das wohlgetroffene Porträt eines um den Gartenbau sehr verdienten Mannes, dem wir besonders in Bezug auf den Baumschnitt und die wissenschaftliche Gärtnerei überhaupt, grossen Dank schuldig sind.

Im Jahre 1827 in Gent geboren, wurde van Hulle, nachdem er die Schule verlassen hatte, unter der Leitung seines Vaters in den Gärtnerarbeiten herangebildet. Nach dessen Tode ersetzte er ihn als Gärtner im Schlosse Hollacken. Der junge van Hulle aber strebte höher hinauf; er fühlte, dass ihm die Wissenschaft der Gartenkunst, die Theorie fehlte, und zögerte daher nicht, eine verhältnissmässig gute Stelle zu verlassen, um mit 23 Jahren als Zögling in die Staats-Gartenbauschule einzutreten, welche sich zu jener Zeit in der Anstalt des Herrn van Houtte befand. Nach glänzenden Studien wurde er mit einem sehr ausgezeichneten Diplom entlassen, arbeitete und vervollkommnete sich in England und besuchte nachher die Anlagen Deutschlands, Frankreichs und Hollands. In sein Vaterland zurückgekehrt, wurde er zum Oberdemonstrator der Pflanzenzucht an der nämlichen Schule, deren Zögling er einst war, ernannt und beauftragt, Vorlesungen über Gemüsebau und Obstbaumzucht zu halten. Zugleich musste er von 1855 an die Provinz bereisen und den Volksschullehrern spezielle Vorträge über Pflanzencultur abhalten. Dieser erste Versuch gelang so, dass er seither überall Nachahmung fand.

So wie der verstorbene Herr von Bavay Sohn in der Gartenbauschule zu Vilvorde wurde van Hulle vor etwa 20 Jahren beauftragt, in der Gartenbauschule öffentliche, unentgeltliche Vorträge über Baumschnitt zu halten. Der Erfolg war so gross, diese Einrichtung so beliebt, dass die belgische Regierung heute im ganzen Lande solche Unterrichtscourse eingerichtet hat. Van Hulle hat auch seither fortgefahren, öffentliche Vorträge zu halten, nicht nur in seinem Vaterlande, sondern auch in Holland und in anderen Gegenden.

Nach dem im Jahre 1858 erfolgten Tode des Herrn Donkelaar, Obergärtner am botanischen Universitätsgarten zu Gent, wurde van Hulle an dessen Stelle ernannt und beauftragt, in dem Lehrerseminar Vorlesungen zu halten; kurz nachher wurde er zum Inspektor der städtischen Anlagen ernannt und endlich, da im Jahre 1871 die Staatsgartenbauschule in Gent dem botanischen Garten dieser Stadt beigegeben worden, wurde van Hulle als Professor des Gartenbaues daran ernannt, welche Stelle er heute noch bekleidet.

Ungeachtet seiner zahlreichen Beschäftigungen findet van Hulle noch Zeit zu tüchtigen schriftstellerischen Arbeiten. Schon vom Jahre 1849 an betheiligte er sich an dem Concours, welchen die belgische Regierung für das beste Werk über Gemüsebau ausgeschrieben hatte; der Preis wurde seinem flämischen Werke „Moeshovenierdery“ zuerkannt, welches schon in 3ter Auflage erschien. Im Jahr 1857 veröffentlichte er unter dem Titel „Boom telt“ den kurzen Inhalt seiner öffentlichen Vorlesungen über Obstbaumzucht; dieses Werk ist in 4ter Auflage erschienen. Eine französische Auflage davon erschien 1867 unter dem Titel: „Guide arboricole“, wovon die 2te Auflage sich im Druck befindet. Im Jahr 1863 veröffentlichte van Hulle in französischer und flämischer Sprache seine: „Culture de la vigne sous verre“ (Die Weinrebenzucht im Glashauss), wovon bereits eine 2te Auflage erschien; und im Jahr 1871 gab er seinen „Jardin botanique de Gand“ (Der botanische Garten in Gent) heraus, wovon eine 2te Auflage bereits das Leben erblickte. Ausserdem schrieb van Hulle eine Menge Denkschriften und Berichte und wie bekannt fährt er seit 1855 unermüdlich fort, mit seinen Collegen Burvenich, Pynaert und Rodigas die Monatshefte des Pomologenvereins in Belgien (Bulletins mensuels du cercle d'arboriculture en Belgique) zu schreiben, dessen Mitgründer und Vice-Präsident er ist. Wir dürfen hier einer kleinen, höchst interessanten Brochüre, betitelt „La non-taille“ (Das Nichtbeschneiden der Obstbäume) zu erwähnen nicht vergessen, welche sehr viel Beachtenswerthes enthält und gegen das Uebermass des Beschneidens und Pincirens unserer Obstbäume eifert.

Von 1851 ab hat van Hulle sich an den meisten Welt-Ausstellungen betheiligt und wir sehen ihn als Delegirten oder eine oder die andere Culturfrage abhandelnd in den Blumenausstellungen und Congressen in Brüssel, Amsterdam, London, Paris, Gent, Hamburg und natürlich auch im August 1873 in Wien.

Solche ausgedehnte Thätigkeit konnte nicht ohne ehrenhafte



Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Auszeichnung bleiben; van Hulle erhielt 1857 von seiner Regierung die Decoration für Leistungen im Ackerbau I. Classe; vorher schon hatte er dieselbe Auszeichnung II. Classe erhalten. Im Jahre 1871 wurde van Hulle zur Anerkennung seiner Dienstleistungen von S. M. dem Könige der Belgier zum Ritter des Leopoldordens erhoben und erst kürzlich, September 1873, ernannte ihn S. M. der König von Holland zum Ritter der Eichenkrone.

Die deutschen Gartenzeitschriften, namentlich Koch's Wochen-schrift und die Monatshefte für Pomologie, haben öfter van Hulle's Namen genannt und Arbeiten von ihm in Uebersetzung oder Auszug verbreitet.

Möge es ihm vergönnt sein, wie seither noch recht viele Jahre seine segensreiche Thätigkeit fortzusetzen. **Dr. Ed. Lucas.**

Grosse Germersdorfer Kirsche.

Mit Abbildung.

Diese schöne und grosse schwarze Knorpelkirsche, welche zu den mittelfrühen oder späteren Sorten, welche in der 5. Woche der Kirschenzeit reifen, gehört, stammt aus Guben, von wo sie durch die Güte des Herrn Conditior Groth daselbst Superintendent Oberdieck und von demselben auch das hiesige Institut erhielt. Oberdieck gab schon 1865 Nachricht über diese werthvolle Sorte; wir geben heute eine Abbildung nach aus Guben erhaltenen Früchten und beziehen uns auf die systematische Beschreibung dieser Sorte unter Nr. 174 des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde, wo Oberdieck diese Sorte sehr umfassend und genau beschreibt. **Dr. Ed. Lucas.**

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

(Aus einem Schreiben des Hrn. Giacomo Giongo in Pergine an Dr. E. L.)

Als ich heute das 6te Heft der Illustrierten Monatshefte las, fühlte ich mich bewogen, Ihnen etwas mitzutheilen über die Grosse Salzburgerbirn, über welche in diesem Heft mehreres gesagt wird. Ich cultivire seit 7 Jahren einen Birnbaum, den ich von dem damals bestehenden Pomologischen Garten und Pflanzenhandlung Groff in Padua (eine Filiale von Bourdin in Mailand) sammt andern Obst-pflanzen bezogen habe. Ich habe damals nicht die Vorsichtigkeit

gehabt, den Namen dieser Pflanze in die Mappe meines Obst- und Weingartens zu bemerken und die Etiquette ist bald verloren gegangen; da aber mir daran gelegen war, den richtigen Namen der Sorte zu kennen, wendete ich mich darum an unseren Pomologen, Herrn Frank, welcher mir diesen als die Salzburger Birn anzeigte. Ich finde nun, dass diese von mir cultivirte Frucht ihre getreue Abbildung im 5. Heft der Illustrirten Monatshefte hat und auch die Beschreibung des Herrn Professor Taffrathshofer stimmt meiner Pflanze bei. Es gibt bei uns mehrere Exemplare dieser Sorte, welche allgemein Zuccherini genannt werden. Es sind gewöhnlich hohe, umfangreiche Bäume und gedeihen am besten in leichtem, nicht zu trockenem Boden. Der Standort meines Baumes ist vielleicht ein zu trockener, obwohl der Boden (ein schiefriger) 5 Schuh rigolt sei, denn bei einer alljährlich reichen Blüthe halten doch wenig Früchte. Dieselben sind zuckerreich, genügend saftig und angenehm gewürzt, jedoch etwas körnig in der Mitte; die Reifezeit Anfangs September.

Wir haben hier übrigens noch eine Gattung Zuccherini, welche auch St. Anna-Birn genannt wird, weil sie um St. Anna reif ist. Diese ganz kleine Birn von länglicher, schmaler Form hat einen verhältnissmässig sehr langen Stiel, ist schön roth und gelblich gefärbt, im Geschmack der Grossen Salzburger sehr ähnlich; die Früchte hängen in Büschel am Baume. Es kommen oft von dieser Sorte Früchte auf den Markt. (Es ist die kleine Muscatellerbirn, Ill. Hdb. Nr. 1, wo nur der Stiel zu kurz dargestellt ist. L.)

Amerikanisches Reglement für die Feststellung neuer Sorten.

Aus den Verhandlungen der XIII. Generalversammlung der American Pomological Society, 6.—8. September 1871.

1) Keine neue, aus Samen erzeugene Frucht kann durch die Gesellschaft empfohlen werden, bis ihre Qualität durch eine mindestens fünfjährige Untersuchung, in mehr denn einer Localität festgestellt ist und welche nicht mindestens einer ähnlichen bekannten Sorte ersten Rangs gleichkommt, oder welche, wenn sie nur zweiten Rang als Geschmack erhält, durch kräftigen Wuchs, Widerstandsfähigkeit, Tragbarkeit oder andere wichtige Eigenschaften sich besonders auszeichnet.

2) Keine neue Frucht wird als benannt angesehen, bis sie durch eine Person oder ein Comité, welches mit den bestehenden Sorten vertraut ist, genau beschrieben und diese Beschreibung in mindestens einer Garten- oder Ackerbau-Zeitung oder einem pomologischen Werke von ausgezeichnetem Werthe, veröffentlicht wurde.

3) Der Erzieher oder derjenige, welcher am ersten eine neue Sorte bekannt macht, soll berechtigt sein, dieselbe zu benennen und dieser Name, wenn er tauglich ist, soll durch den Schriftsteller, welcher sie zum erstenmal beschreibt, angenommen werden.

Ist aber der vorgeschlagene Name zu umfassend oder widerspricht er den Nomenclatur-Regeln, so steht es dem Beschreiber frei, die Sorte anders zu benennen.

Haben zwei Personen eine Frucht benannt oder beschrieben, so hat der zuerst durch Beschreibung veröffentlichte Name, wenn regelrecht, den Vorzug.

4) Bei der Benennung neuer Sorten sollen alle rauhen, pöbelhaften, uneleganten Namen, wie „Schafsnase“, „Schweinerüssel“ u. s. w. vermieden werden und keine Benennung soll mehr als zwei Worte haben, nur dann ausgenommen, wenn des Erziehers Name beigefügt wird. Characteristische Benennungen oder solche, welche einigermassen die Qualität, den Ursprung oder Wachsthum der Frucht oder des Baumes bezeichnet, sind vorzuziehen. Diese können sich entweder auf wesentliche Eigenschaften beziehen, wie „Golden Sweeting“, „Downers Sate“ etc., oder auf Localursprung, wie „Newtown Pippin“, „Hudson Gage“, oder auf die Reifzeit, wie „Early Scarlet“, „Frost Gage“, oder auf Farbe und Gestalt, wie „Golden Drop“, „Blue Pearmain“, oder welcher einen besonderen Platz oder eine besondere Person feiert, wie „Tippecanse“, „La Grange“, „Baldwin“, oder irgend ein anderer Titel, welcher bezeichnend angewandt werden kann.

5) Die Beschreibung neuer Sorten soll folgender besonderer Umstände erwähnen:

a) Angabe des Ursprungs.

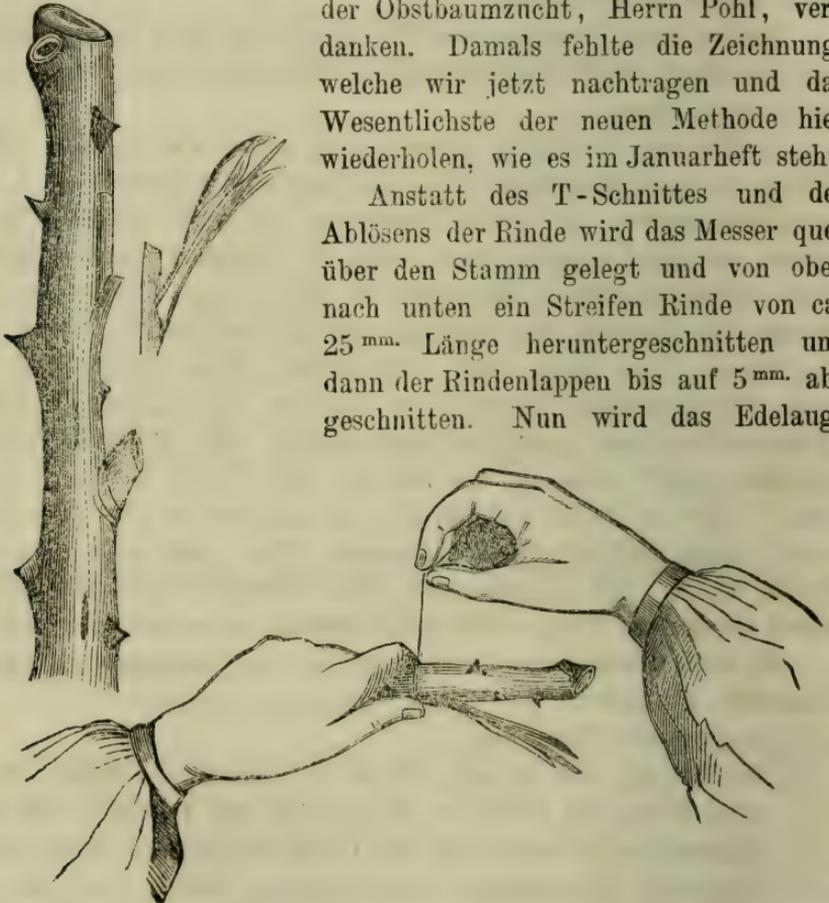
b) Die Frucht, ihre Grösse, Form und äusserliche Farbe, Bruch und Farbe des Fleisches, Geschmack und Reifezeit, mit Beifügung bei Steinfrüchten der Grösse des Steines, seiner Lösigkeit oder Nichtlösigkeit vom Fleische, Gestalt der Naht und der Stielhöhle, und beim Kernobste die Grösse des Kernhauses und der Kerne, die Länge, Lage und Sitz des Stieles und die Gestalt des Kelches.

- c) Der Baum, sein hervorstechender Character im Wachsthum, seine Holz- und Fruchttriebe, Blätter und Blüten. Bei Pflirsichen die Form der Drüsen des Blattes und die Grösse der Blüten. Bei Erdbeeren der Character der Blüten, ob Zwitterblüthen oder eingeschlechtige. Bei Trauben die Form der Traube und der Beeren.

Neue Veredlungsart.

Wir gaben auf pag. 8 dieses Jahrgangs dieser Blätter die Beschreibung einer neuen Veredlungsmethode, welche wir dem Lehrer der Obstbaumzucht, Herrn Pohl, verdanken. Damals fehlte die Zeichnung, welche wir jetzt nachtragen und das Wesentlichste der neuen Methode hier wiederholen, wie es im Januarheft steht.

Anstatt des T-Schnittes und des AblöSENS der Rinde wird das Messer quer über den Stamm gelegt und von oben nach unten ein Streifen Rinde von ca. 25 mm. Länge herunterschnitten und dann der Rindenlappen bis auf 5 mm. abgeschnitten. Nun wird das Edelaug



abgeschnitten (nicht abgebrochen), eingesetzt, festgebunden, mit flüssigem Baumwachs bestrichen und fertig ist die Arbeit.

Aus den beiden Holzschnitten ist die Art des Schneidens der Augen, sowie des Einsetzens und Verbindens sehr gut ersichtlich.

Wir möchten sehr zu weiteren Versuchen auffordern, zumal sich immer Wildlinge von Rosen oder Obstbäumen finden, deren Rinde sich nicht löst, welche also beim Oculiren übergangen werden müssten, mittelst dieser Methode aber ebenfalls zu veredeln sind. · **Dr. L.**

Wann und wie soll man pflanzen?

Diese schon so oft und vielfach besprochene Frage ist dennoch von grosser Wichtigkeit, zumal ja die Zukunft des Baumes von der Art und Weise abhängt, in welcher er gepflanzt worden.

In der Generalversammlung des „Cercle d'arboriculture de Belgique“ in Gent, den 1. April 1873, gab diese Frage zu folgenden Erörterungen zwischen Van Hulle, Ch. Baltet und Ed. Pynaert Anlass:

Van Hulle in seinem Vortrage, in welchem er zur nöthigen Vorsicht beim Herausnehmen des Baumes ermahnt, sagt, dass er der allgemeinen Lehre vom Baumsatz, nämlich, dass derselbe stattfinden kann während der ganzen Ruhezeit des Baumes, nicht beipflichte, sondern er rathe den Baum im Spätjahr so früh möglich und im Frühjahr so spät möglich und nie im Winter zu setzen. Der Baum wächst viel leichter an, wenn er spät im Frühjahr, als wenn er im Winter gesetzt wird. Hiezu führt er Beispiele an.

Was den Zeitpunkt betrifft, muss dem Zustand des Bodens Rechnung getragen werden. Nie pflanze man, wenn die Erde nicht gehörig mürbe ist und lieber in zu trockenem, als in zu feuchtem Boden.

Gewöhnlich pflanzt man zu tief, ohne sich zu fragen, ob der Baum dies ertragen kann; demnach ist es rathsamer, oberflächlich und oft sogar auf Hügel zu pflanzen. Wird uns denn nicht in der Natur gelehrt, dass die dicksten Bäume ihre stärksten Wurzeln nicht nur nahe an, sondern sogar über der Bodenfläche haben? Wie, wenn sie durch Luft und Sonne mehr in Thätigkeit gesetzt würden!

Baltet fügt hinzu, dass die Baumgrube oft schlecht gemacht wird. Der Boden wird wohl umgewühlt, aber die verschiedenen Schichten nicht gehörig gemischt; dennoch ist diese Mischung noth-

wendiger als das Düngen. Ist der Untergrund schlecht, so lasse man ihn und menge ihn nicht mit dem guten Boden; ist er ein Hinderniss, so führe man ihn hinweg; lässt man ihn aber, so thut man besser daran, den Boden zu erhöhen, dadurch wird er besser.

Eine andere wichtige Frage ist die Auswahl der Bäume. Sind sie aus gutem oder schlechtem Boden zu entnehmen? Es ist besser, man nimmt sie aus gutem, aber nicht zu reichlich gedüngten Boden. Ist dann der Boden gehörig zubereitet, so finden die jungen Bäume immer von denjenigen Nährstoffen, in welchen sie aufgewachsen sind. Auch ist es gut, sie aus einer frei gelegenen Baumschule zu beziehen, wo die Bäume nicht zu dicht stehen.

Dass beim Herausnehmen der Bäume darnach zu trachten ist, dass die Wurzeln so lang wie möglich sind, ist wohl recht, doch müssen diese gerichtet und schadhafte Wurzeln ganz kurz abgeschnitten werden. Ebenso ist die Krone einzukürzen: beim Birnbaum weniger, bei Pfirsich und Aprikosen mehr.

Van Hulle macht noch darauf aufmerksam, dass hinsichtlich des Beschneidens beim Setzen Vergleiche zwischen kurz und lang beschnittenen Bäumen am Ende der Saison zu machen wären, und dass beim Baumsatze man darauf achten sollte, den Baum zu orientiren, d. h. ihn in der Richtung zu setzen, wie er in der Baumschule stand, Nordseite gegen Norden u. s. w. Der Baum bildet seine Schichten verschiedenermassen; an der kältern Seite bewegt sich der Saft nicht so leicht, bezeichnet man daher z. B. die Südseite und setzt den Baum in dieser Richtung, so wird dadurch sicher die Saftbewegung begünstigt.

Pynaert bemerkt seinerseits, dass, wenn er zu wählen hätte, er nimmer so früh als möglich setzen würde. Beim Spätpflanzen sind immer gewisse Vorsichtsmassregeln zu ergreifen. Ueberdies ist auch bei dieser Frage der Zustand der Bäume in Rechnung zu bringen; sind dieselben gut herausgenommen und eingeschlagen worden, so kann man sie einen Monat später pflanzen, als andere, welche nicht so behandelt wurden.

Was das Einkürzen der Wurzeln betrifft, so muss man zugleich das Stämmchen mit Lehm und Kalk bestreichen; kann man dies nicht, oder können die Bäume nicht eingegossen werden, so schneide man den Wurzeln nur das Verletzte glatt. Doch ist es immer nützlich, die Wurzeln zu beschneiden, indem diese dadurch sich mehr verzweigen und Faserwürzelchen bilden.

Baltet rath noch zu, die Wurzeln der Bäume einige Zeit vor dem Pflanzen in Wasser zu stellen, besonders beim Frühjahrssetze.

Uebersetzt von **J. Wohlhüter.**

Anm. Das hier von van Hulle Gesagte ist ganz conform dem, was wir in unseren Schriften auch anempfehlen und was sich hier vielfach erprobt hat, ebenso die Wahrnehmung, dass rechtzeitig ausgegrabene und gut eingeschlagene Bäume bei etwas späterem Baumsetz besser wachsen, als eben erst ausgegrabene, da bei ersteren der Trieb stets zurückgehalten wird.

Dr. L.

Veredlung der Zwetsche auf Pflaumenbäume.

Vor einigen Jahren vertraute man mir bei einer Gärtnerei einen Obstgarten von ungefähr 1000 Bäumen, unter welchen sich so ziemlich der dritte Theil der gemeinen Haber-Pflaume (*Pr. insititia*) befanden, welche stark wuchernde, kräftige Kronen entwickelten, während die Bäumchen der Hauszwetsche (*Pr. domestica*) ohne allen Wuchs, verkrüppelt dastanden.

Der Garten war ungefähr vor 8—10 Jahren frisch ausgepflanzt.

Währenddem die Pflaume eine Frucht fast ohne Werth besitzt, ist die Hauszwetsche ein beliebtes, stark gesuchtes Obst.

Ich unternahm sogleich das Umpfropfen sämmtlicher Pflaumen, meistentheils mit der Hauszwetsche, und hatte das Vergnügen, zu sehen, wie ungewöhnlich stark die neuen Triebe sich entwickelten und in ein paar Jahren war die durch das Zurückschneiden und Pfropfen verloren gegangene Krone, mit den besten Früchten beladen, wieder gewachsen.

Da die gemeine Pflaume fast mit jeder Erde, selbst mit sehr schwerem Lehmboden vorlieb nimmt, wo die Hauszwetsche nicht gut fortkommt, so kann in jenen Gegenden, wo die Zwetsche nicht mehr fortkommen will, das Pfropfen derselben auf Pflaumen nicht genug empfohlen werden.

Alois Nebesky in Horodiszcz bei Zwirohoradek,
Kiewer Gubernium.

Beiträge zur Cultur der Rebe in Norddeutschland.

Von Herrn Pastor emerit. Mag. Thieme in Frohburg.

VIII. Kritik der Schrift: „Verbesserter practischer Weinbau in Gärten und vorzüglich auf Weinbergen von J. S. Kecht.“

Diese Schrift eines Berliner Lakirers und Fabrikanten, welche, wenn Schreiber dieses, dem nur die 4. Auflage zur Hand ist, nicht irrt, im Jahre 1818 zum ersten Male gedruckt erschien, machte in dem sich für den Weinbau interessirenden Publikum ein ungewöhnliches Aufsehen und erfuhr deshalb in verhältnissmässig kurzer Frist mehrere Auflagen. Die kgl. Regierung, 1. Abtheilung, zu Coblenz machte es sich zur Pflicht, in einem Rescript vom 2. September 1824 und Fürst zu Carolath in einem Zeugniß, ausgestellt den 19. Febr. 1825, die verbesserte Weinbau-Methode Kechts zu empfehlen und sind diese beiden Documente in der 4., zu Berlin 1827 abgedruckten Auflage des obengenannten Schriftchens enthalten.

Auch Schreiber dieses, bei der Erscheinung des Büchleins noch Neuling in der Behandlung der Rebe, wurde durch die, in demselben mit ziemlicher Anmassung ausgesprochenen Verbesserungsvorschläge bestochen, doch schon nach Verlauf weniger Jahre durch die an seinen Rebstöcken angestellten Versuche von den Irrthümern der neuen Methode überzeugt. Merkwürdiger Weise gibt es aber heutigen Tages noch höchst achtbare Freunde und Lehrer des Weinbaus, welche noch immer sich rühmen, die Kecht'schen Ansichten zu theilen und, freilich mit ganz unumgänglich nöthigen Beschränkungen, darnach zu verfahren. Darum hält Schreiber dieses eine so spät erfolgende Beleuchtung derselben auch jetzt noch für nicht ganz überflüssig.

Die von dem Berliner Reformator des landesüblichen Weinbaus aufgestellten vermeintlichen Verbesserungen gipfeln in folgenden 3 Sätzen: 1) Verdrängung des üblichen kurzen Schnitts der Tragreben (des Zapfenschnitts) und ausgedehnteste Schonung derselben, (Bogrebenerziehung). 2) Der Herbstschnitt. 3) Die Schonung des Geizes, (der Aftertriebe).

Was nun den Herbstschnitt anlangt, so hat Schreiber dieses bereits im IV. und V. seiner Beiträge zur Rebencultur etc. etc. dessen Unerheblichkeit, die dem Geize beigelegte Bedeutung aber als einen Irrthum im VI. nachzuweisen sich bestrebt. Daher hat die Kritik nur noch das Grundprincip der neuen Methode, nemlich die

geforderte Beseitigung des landesüblichen Zapfenschnittes zu Gunsten der Bogrebenerziehung zu beleuchten, was nun in folgendem so gründlich als möglich geschehen soll.

Für diejenigen Freunde des Weinbaus, die mit den verschiedenen Arten seiner Beschneidung und deren Benennung vielleicht nicht ganz vertraut sind, sei die Bemerkung gestattet, dass man, wie oben schon angedeutet wurde, unter dem Zapfenschnitte diejenige Behandlung versteht, nach welcher man in der Regel die sämtlichen Triebe des vorjährigen Sommers vor deren Austriebe im Frühjahr, mögen sie zum Fruchtragen bestimmt sein, oder nicht, auf wenige Augen verkürzt. Die Bogrebenerziehung hingegen pflegt nur einen Theil der Sommertriebe kurz zu schneiden, dem andern aber, in Bogen angeheftet, eine grössere Anzahl von Augen zur Hervorbringung zahlreicher Früchte zu lassen. Kecht unterscheidet bei dem Beschneiden der Triebe des Vorjahres: Zapfen, auf 2 Augen verkürzt, Schenkel mit mehreren und Reben mit vielen Augen.

Die Bogrebenerziehung, obschon nicht in der Weise, wie Kecht sie angeführt wissen will, ist durchaus nichts Neues. Sie wird in südlichen Gegenden noch jetzt und wurde auch in nördlichen längst geübt, vorzugsweise bei der Spalier-Rebenzucht in dungreichem Gartenboden und bei denjenigen Rebensorten, welche erfahrungsgemäss bei einem kurzen Schnitt sich wenig tragbar erweisen, als z. B. Frübleipziger, (Seidentraube), Schwarzwelsch, (Trollinger, Frankenthaler) und mehrere andere mit ähnlicher Vegetation. In Weinbergen kommt im nördlichen Deutschland die Bogrebenerziehung nur sehr ausnahmsweise vor, so z. B. in den fiscalischen Weinbergen der Hoflösnitz bei Dresden, wo seit langer Zeit schon die Winzer sie benutzen, um über die bergaufführenden Stufensteige einen, im Frühjahr bald Schattengebenden und im Herbst durch seine Trauben-Menge entzückenden Laubengang zu bilden. Sie gehen dabei aber, um der Erschöpfung der Stöcke vorzubeugen, mit grosser Vorsicht zu Werke, indem sie alljährlich mit den, die Bogreben liefernden Stöcken abwechseln. Die norddeutsche Winzerzunft hatte nach mehr hundertjähriger Erfahrung gewiss ihre guten Gründe zur Einführung des sogenannten Zapfenschnitts, der dann auch landesübliche Regel wurde, und Schreiber dieses glaubt kaum zu irren, wenn er als solche folgende aufführt. 1) Ist bei dem Zapfenschnitte die für das Heil der Rebenzucht so höchst nöthige Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Triebkraft und Tragbarkeit, zumal bei der in

der Regel spärlichen Ernährung der Stöcke in den Weinbergen leichter zu bewirken. 2) Hat man bei der Bogrebenerziehung meist viel weniger Reben je eines Stockes zu überwintern, als bei der andern Methode. Da nun aber unsere Winter gar oft den Rebstöcken bald mehr, bald weniger gefährlich werden, ist es gewiss recht wünschenswerth, bei dem Schnitt im Frühjahr die Auswahl unter vielen Trieben zu haben. 3) Ist es doch hinsichtlich der Quantität der Trauben, die ein Weinstock ohne Schaden tragen kann, ganz gleich, ob dieselben an weniger Reben dicht, oder an deren vielen, über den ganzen Stock wohl vertheilt, hängen; hinsichtlich der Qualität macht es aber einen merklichen Unterschied, ob eine Rebe viel oder wenig Trauben auszubilden und zu ernähren hat. Im letztern Falle sind sie meist viel ansehnlicher und schmackhafter. 4) Und das ist im Norden eine Hauptsache, je vereinzelter die Früchte hängen und je weniger derselben ein Stock überhaupt zu ernähren hat, desto eher erfolgt deren Reife. Welches nun aber auch die Veranlassung für unsere Vorfahrer im Weinbau zur Einführung des Zapfenschnitts gewesen sein mag, soviel ist doch wohl mit Gewissheit anzunehmen, dass sie bei einem Geschäft, was Vielen nicht nur Vergnügen, sondern Vermittlung ihres Lebensunterhalts war, nicht, wie Kecht es nennt, nach Willkür und Laune, sondern mit weisem Vorbedacht verfahren. Dessgleichen ist des Reformators an der Spree Behauptung, dass die jährliche vermeintliche Verstümmelung der Rebstöcke durch den Zapfenschnitt deren alsbaldiges Verderben herbeiführe, eine ganz unbegründete; denn ein Verkürzen der reifen Triebe an holzbildenden Pflanzen zur Zeit der ruhenden Vegetation dient ja bekanntlich, mit Verstand geübt, nur als Antrieb zu neuem und stärkerem Wuchs, wesshalb man denn auch dem Absterben nahe, Obst- und andre Bäume durch das theilweise Abwerfen ihrer Aeste und das dadurch bewirkte Unterbrechen ihrer Tragbarkeit zu verjüngen pflegt. Schreiber dieses hat wohl Weinstöcke gesehen, die durch einen, von Unerfahrenen ausnahmslos geübten zu kurzen Schnitt unfruchtbare Reben trieben, dabei aber jährlich üppiger wucherten; dagegen in den 20er Jahren dieses unsers Jahrhunderts Hunderte von Rebstöcken, welche die buchstäbliche Befolgung der von Kecht angepriesenen Methode gar bald zu Grunde gerichtet hatte. Diese verlangt nemlich, dass man alle starken, ausgereiften Triebe des Vorjahres zur Hervorbringung vieler Trauben als Reben unverkürzt lasse; die mittelstarken aber solle man zu Schenkeln, die schwachen zu Zapfen schneiden.

Er geht dabei von der Ansicht aus, dass, weil die Triebe des Weinstocks nur einmal Früchte bringen, die Einkürzung derselben eine Selbstberaubung sei; man dürfe bei einem naturgemässen Verfahren sie nicht eher hinwegnehmen, als nach Erfüllung ihrer Bestimmung im Herbst. Zum Ersatze dieser, gleich abgetragenen, dann aber bekanntlich abgestorbenen Himbeerranken hinweggenommenen Reben, sollten nun die Triebe der Zapfen dienen. Bei einer rationellen Behandlung des Weinstocks, die stets die Erhaltung des Gleichgewichts zwischen Triebkraft und Tragbarkeit im Auge hat, und vorsichtig lieber die letztere vermindert, als die erstere schädigt, werden in der Regel allerdings aus den Zapfen kräftige Schosse austreiben, selten aber, oder wohl gar nicht dann, wenn danebenstehende lange, mit vielen Früchten beladene Reben, die Kraft des Stocks stark in Anspruch nehmen. Daher müssten nach Kecht behandelte Rebstöcke naturgemäss sich gar bald erschöpfen und absterben. Auch die stärkste Düngung wird nur auf kurze Zeit dieses Verderben aufzuhalten im Stande sein. Dass Kecht bei seiner ganz übertriebenen Anwendung der Bogrebenerziehung mehrere Jahre hindurch nach seiner Versicherung Tausende von Trauben an einem Weinstocke erzog, muss als eine ganz ungewöhnliche, für mit den Ortsverhältnissen unbekannt, schwer zu erklärende und sich wohl kaum zum 2. Male im Klima von Berlin wiederholende Ausnahme angesehen werden. Auch sagt uns Knecht nicht, von welcher Qualität die Trauben waren. Er starb im März 1825, also nicht allzulange nach der Herausgabe seiner Schrift; ob er bei einem längern Leben und zunehmender Erfahrung seine Methode nicht selbst berichtigt haben würde, steht dahin und kann wohl kaum bezweifelt werden.

Die Ansicht Kechts, dass es eine Selbstberaubung sei, die nur zu einmaliger Fruchtbarkeit von der Natur bestimmten Triebe des Weinstocks zu verkürzen, hat viel Bestechendes. Allein tragen nicht alle unsere Steinobstbäume meist auch nur an den vorjährigen Trieben ihre Früchte und doch pflegen sachkundige Hände erstere und zwar theils zur Erzielung edlerer Früchte, theils zur Schonung und Verlängerung der Lebenskraft, jährlich einzukürzen? Consequent tadelt zwar Kecht dieses Verfahren ebenfalls und wagt desshalb auf die hochberühmten Pfirsichzüchter zu Montreuil einen Schatten zu werfen. Aber es werden sich wohl die Verunglimpften mit den ungewöhnlichen Preisen des Pariser Marktes für ihre Prachtfrüchte zu entschädigen wissen.

Soll nun die Kritik zu dem bereits Gesagten noch ein Schlusswort sprechen, so würde dieses nicht anders lauten können, als dass die von Kecht empfohlene Methode keinen Fortschritt auf dem Gebiete des Weinbaus, sondern ein Rückschritt sei. Denn selbst abgesehen von der auf die Dauer unausführbaren Uebertreibung in Anwendung der längst bekannten Bogrebenerziehung, zu welcher Kecht durch schwer zu begreifende Umstände sich verleiten liess, ist diese Methode doch jedenfalls durch das landesübliche Verfahren erst verdrängt worden und zwar nach den Erfahrungen von Jahrhunderten. Es ist wahrlich eine geringe Kunst, oder richtiger ein ganz kunstloses Verfahren, wenn man, wie Kecht will, die Triebe des vorigen Sommers unberührt ihre Früchte tragen lässt. Weit später hat man gelernt, das Fruchtragen der Reben zum Heile des Weinbaus durch das Verschneiden zu regeln. Das ursprüngliche Verfahren wieder üben, die Erfahrung von Jahrhunderten verwerfen zu wollen, ist doch eben nur als ein Rückschritt zu bezeichnen. Hat Kecht ein Verdienst um die Rebzucht gehabt, so ist es eben sein indirectes, indem nemlich die Verheissungen seiner Schrift, die freilich sich als Täuschungen, wenn auch auf Selbsttäuschung beruhend, erwiesen, grosse Aufmerksamkeit erregte und einen ungewöhnlichen Eifer für den Weinbau erweckten.

Fehlerberichtigung.

Seite 43 dieses Jahrgangs muss es in Zeile 17 und 18 von oben heissen: „um den Herbstschnitt zu rechtfertigen“ statt: „um diesen zu rechtfertigen.“

Seite 44 Zeile 4 von unten ist fälschlich gedruckt: „Kecht'schen Schriftchens“ statt: „Kokschen Schriftchens.“

Seite 121 Zeile 15 von unten steht: „Beschreibung der Excursionen, welche von den 2 Mitgliedern etc.“, es muss heissen: „Beschreibung der 2 Excursionen, welche von den Mitgliedern etc.“

Vortrag des Herrn Prof. Zech in Stuttgart

in der General-Versammlung der württemb. Weinbau-Gesellschaft auf dem Rathhaus in Reutlingen am 24. Mai 1874 über die Witterungsverhältnisse Ende April bis Mitte Mai d. J. und ihren Einfluss auf die Vegetation.

Zu näherer Erläuterung seines Vortrags hatte Herr Zech 9 Karten von Europa aufgehängt, auf welchen der gleichzeitige Stand der Temperatur und des Barometers durch Linien in auf einander

folgenden Tagen dadurch erläutert war, dass durch rothe Linien der gleiche Thermometerstand, durch schwarze Linien der gleiche Barometerstand angedeutet wurde. Auf diesen Karten konnte man, wenn man die rothen Linien verglich, ganz deutlich sehen, wie von Tag zu Tag die Kälte von Osten nach Westen sich fortbewegte.

Der Redner begann, nachdem er die Linien auf seinen Karten erklärt hatte: „Wenn die Reben erfrieren, dann soll ich allemal sagen, woher das gekommen ist.“ Ein Wetterprophet hat immer ein undankbares Geschäft, doch will ich wünschen, dass ich nicht so bald wieder in die Lage komme, eine ähnliche Auskunft geben zu müssen. Doch ist es von Interesse, einer Sache auf die Spur zu kommen, und es wird angezeigt sein, darauf zurückzugehen, um für die Zukunft Lehren zu ziehen, wie einem ähnlichen Schaden abgeholfen werden könne. Redner vergleicht nun die zwei Winter 1872/73 und 1873/74. — Im Winter 1872/73 war in Amerika grosse Kälte, in Asien keine bedeutende, wie nachträgliche Berichte ergeben haben. Im vorigen Jahr konnte man es voraussagen, dass ein Kälterückschlag auf den milden Winter eintreten werde, da die grossen Wasser in Amerika, die gefroren waren, beim Aufthauen viel Wärme absorbiren würden. Nordamerika hat ohnedies eine viel niederere Temperatur der gleichen Breitengrade, denn New-York liegt unter dem gleichen Breitengrad wie Rom, und wie verschieden ist das Klima, die Temperatur dieser beiden Städte. Mit dem Kälteheerd ist in der Regel ein hoher Barometerstand verbunden. — Die kalten Winde kamen voriges Jahr, bei dem Aufthauen der dortigen gefrorenen grossen Seen, von Amerika, wie wir sie auch vorher erwartet hatten.

Dieses Jahr ist es vollständig anders, der Kälterückschlag kam nicht von Westen, sondern von Osten und Nordosten.

Am 26. April, Sonntag, wo wir noch schönes, warmes Wetter hatten, in Italien sogar die mittlere Temperatur 15 Grad betrug, war die Temperatur in Petersburg und Stockholm auf dem Gefrierpunkt, auf 0, ein Unterschied, der bedenklich machen konnte, um so mehr, als der Unterschied im vorigen Jahr bloss 12 Grade betrug. In ganz Europa hatten wir Nord- und Nordostwind.

Dienstag am 28. April nahm die Temperatur im Süden von ganz Europa ab, im Norden blieb sie gleich, und blieb 3 Wochen lang gleich in Petersburg wie in Stockholm, wo dieselbe immer von 0 bis 4 Grade betrug. — Das Aufthauen der Newa hatte also auf

unsere Kälte keinen Einfluss. In Süddeutschland hatten wir in dieser Zeit eine Temperatur oft unter Null, also weniger als in Petersburg. — In England und Spanien war zu dieser Zeit die Temperatur zwischen 4—8 Grade, also konnte von Westen so wenig als von Norden der Kälterückschlag kommen. — Wenn irgendwo ein gelinder Winter ist, dann ist es anderswo kalt. — Wir hatten einen gelinden Winter, folglich musste anderswo strenge Kälte sein, und da es weder in Amerika noch im Norden besonders kalt war, so musste dieses Jahr der Heerd der Kälte in Asien sein.

Am 28. April hatten Moskau, Schlesien und Ungarn eine Temperatur von 0. Am 30. April fiel die Temperatur in Wien und Südtirol unter 0. Am 1. Mai schien es, es wolle besser werden, denn kein Ort in Europa hatte eine mittlere Temperatur von unter 0.

Aber am 6. Mai rückte wieder von Osten her die Kälte — und so finden wir am 8. Mai die eigenthümliche Erscheinung, dass Petersburg und Stockholm 4 Grade, Spanien 8 Grade, dagegen die Pfalz und Baden 0,7 also nicht 1 Grad hatte, während die nördlichen Städte 4 Grad Wärme hatten. Dieser Zustand blieb hartnäckig einige Tage bis 8, 9. und 10. Mai. Dabei hatten wir einen ganz niedrigen Barometerstand und Ostwind, das passt nicht zusammen. Erklären konnte man es, dass die hohe Temperatur im Süden von Europa ein Erheben der Luft zur Folge gehabt, und um diese Luft zu ersetzen, diese von Asien herbeigezogen hätte. Was dort stattfand, können wir noch nicht sagen, da wir von dorthier keine telegraphischen Depeschen bekommen; aber Thatsache ist es, dass ein Streifen von Kälte über Europa von dorthier vordrang.

Am 17. Mai hatten wir in Stuttgart unter 0, während Petersburg 4 Grad hatte.

Diese Erfahrung, die wir heuer leider zu spät, aus Mangel an Verbindungen mit Asien machten, liesse es sehr wünschen, dass wir auch mit Asien in telegraphischer Verbindung stünden und ähnlich, wie in England, und nun auch vom deutschen Reich errichteten Sturmwarnen ebenso Nachrichten über Kälterückschläge rechtzeitig bekämen, um die Landwirthe bei Zeiten warnen zu können.

Ein grosser Schritt ist bereits von der amerikanischen Regierung gethan, die an alle europäischen Staaten Vorschläge machte, die Witterungsbeobachtungen zu gleicher Zeit vorzunehmen und telegraphisch zu veröffentlichen. — In wenigen Jahren werden wir es so weit haben, dass auf der ganzen nördlichen Erdhälfte Beobachtungen

gemacht und publicirt werden, an deren Hand dann die rechtzeitigen Warnungen gegeben werden können.

Unter Schutz vor Kälte hat hauptsächlich der Redner die Bewahrung unserer Reben vor Gefrieren durch rechtzeitiges Räuchern, wie das öfter in früherer Zeit, auch heuer namentlich in einigen Orten der Pfalz mit Vortheil angewendet wurde, im Auge. Das Gefährlichste sei die schnelle Einwirkung der Sonnenstrahlen auf die von Reif erstarrten jungen Pflanzentriebe, und es diene eine über den Weinbergen sich lagernde dicke Rauchwolke nicht nur als Schutz vor Reifen, sondern auch gegen den allzu schnellen Wechsel von Kälte zu Wärme und die darauf folgenden nachtheiligen Einflüsse.

Auf diesen Vortrag folgten sehr interessante Mittheilungen, und betont Hr. Sam. Votteler, dass er sich aus seiner Knabenzeit erinnern könne, dass auch hier geräuchert worden sei; besonders sei es von grossem Nutzen, wenn Nebel sich entwickeln; so bald Nebel gegen Sonnenaufgang sich einstellen, seien keine so schweren Folgen zu befürchten. Dr. Fraas bemerkte, es sei früher Sitte gewesen, dass, wenn der Nachtwächter einen Frost merkte, er die Weingärtner geweckt habe, und alles sei bei Nacht hinausgezogen, um Rauch zu machen. Brunner in Neckarsulm, der in der letzten Zeit seine Beobachtungen über die Erfolge des Räucherns an Ort und Stelle, namentlich in Südtirol machte, theilt der Versammlung mit, dass dort in einigen Gegenden das Räuchern vollständig organisirt sei. An gewissen Stellen seien in Nächten, in welchen Gefahr drohe, Wächter aufgestellt, die Thermometer zu beobachten haben. Sobald ein Frost zu befürchten sei, eilen sie in die Ortschaften, machen Mittheilung, oft durch reitende Boten in benachbarte Orte, es werde Sturm geläutet und alles gehe an gewisse, schon vorher bestimmte Punkte, um zu räuchern. Die Folgen haben auch heuer bewiesen, dass das Räuchern sehr zu empfehlen sei, und dass Rauch ein wirksames Schutzmittel gegen Frost sei.

Ein neuer Obstfeind.

Im Frühjahr wurde hierselbst eine Cordonanlage von hundert und einigen Stämmchen gemacht. Die Stämmchen wuchsen prächtig an, aber wollten nicht grün werden. Ursache war ein grauer Rüsselkäfer, der die Blättchen bis in die Knospen hinein abfrass. Wir

legten Papierbogen unter, klopften an die Arme der Cordons und 8, 10, ja 12 fielen herunter, stellten sich todt und so wurden täglich hunderte gefangen. Ich schlug nach in der letzten Vereinsgabe, fand aber den Käfer dort nicht beschrieben. Ich schrieb deshalb an Herrn Dr. Bach und erhielt von ihm folgende Zuschrift:

„Der Käfer, von dem Sie mir schrieben, ist wahrscheinlich *Peritelus griseus*. Er kommt nur selten vor, deshalb ist er in dem kleinen Heftchen nicht enthalten. Sie finden diesen Käfer in keinem Werke über schädliche Insekten erwähnt. Ich habe ihn schon einmal in unseren Verhandlungen erwähnt. Verwahren Sie mir gefälligst ein oder das andere Stück davon, um darüber entscheiden zu können.“

Sonntag den 4. Juli war nun Herr Dr. Bach bei mir auf Besuch. Ich legte ihm ein Schächtelchen mit Käfern vor, dann begaben wir uns zu den Cordons und fanden auch noch mehrere Exemplare, und fand er seine Vermuthung bestätigt, dass es *Peritelus griseus* sei. Er theilte mir mit, dass er ihn vor längeren Jahren in einem Weinberge in Boppard gefunden, wo er ebenfalls die Knospen ausfrass.

Wenn dieser Feind sich noch zu der Woll- oder Blutlaus gesellt, so ist es bei ersterem um unsere Birnbäume schlecht bestellt, wie bei letzterem um die Apfelbäume. Den Käfer fand ich nur auf Birncordons, kein Stück auf den in der Nähe gepflanzten Apfelfcordons.

Plittersdorf im Juli 1874.

J. Fritzen, Lehrer.

Gegen Obstmaden.

Will man sein Obst für die nächsten Jahre von Maden rein erhalten, so bindet man Ende Juli die Papierringe um den Baum, an welchem man viel madiges Obst bemerkt, und überstreicht sie mit *Brumata*-Leim, der (à \approx 20 Sgr. für etwa 30 Bäume mittleren Umfangs hinreichend) von Unterzeichnetem versendet wird. Diese Maden sind die Raupen der Obstschabe, des Apfelwicklers (*Tortrix pomonana*) und des Pflaumenwicklers (*Tortrix funebrana*). — Der düstere Falter des Apfelwicklers (Vorderflügel bläulich-grau mit vielen feinen rieseligen Querstrichen, am Aussenrande ein grosser sammetschwarzer, inwendig etwas rothgoldig schimmernder Fleck) ist schwer zu fangen, weil er am Tage still sitzt, nur Nachts, meist

im Juni, fliegt und dann seine (etwa 150) Eier legt. Die kleinen Raupen (Maden) bohren sich im Juni und Juli in die halbwüchsigen Früchte, verursachen das Fallobst und verderben oft $\frac{1}{3}$ der Obsternte, abgesehen davon, dass sie vorzugsweise die ersten und besten Früchte angreifen. Anfangs August bis Mitte September lassen sich die Raupen an einem Faden aus dem Obst herab (darum wird man weniger Maden im herabgefallenen, wohl aber im abgepflückten oder abgeschüttelten Obst finden), kriechen dann an den Obstbaum und an demselben hinauf, um hinter Rindenschuppen oder Rindenrissen in einem weisslichen Gewebe, das mit Rindenspänen und anderem Abnagsel umkleidet ist, zu überwintern. Gelangen die Raupen an den Brumata-Ring, so können sie denselben nicht überkriechen, sondern bleiben an ihm kleben; die meisten ziehen es nach meiner Beobachtung vor, sich unter dem, unten etwas lockerer gebundenen Ringe, wo sie sich vor Feinden (Ichneumonon) und Frost geschützt halten, zu verbergen und einzuspinnen. Man löst nun den Ring Anfangs Oktober, oder, will man ihn noch Anfangs November zum Fange der Frostschmetterlinge und Blütenbohrer benutzen, Mitte Dezember ab, und tödtet die gewöhnlich unter einem Papierfleck sitzenden Maden. Nach mir zugegangenen Mittheilungen des Königl. Inspektors des botanischen Gartens in Berlin, Herrn Bouché, sowie des Inspektors des botanischen Gartens der Universität Halle, Herrn M. Paul, die auf meinen Wunsch selbst solche Versuche im Jahre 1873 angestellt haben, hat sich dies Verfahren ausgezeichnet bewährt.

Will man den Schmetterling ziehen, so löst man Mitte Oktober die Ringe ab, schält die unter dem Papierfleck sitzenden fleischrothen Raupen mit ihrem Gespinnst vorsichtig aus, thut sie in ein Glas, in welches man unten Papier gelegt hat, damit die Raupen nicht von der Kälte zu sehr leiden, verschliesst dasselbe oben mit Papier, und stellt es an einen frostfreien Ort. Die Raupe bleibt auffallend lange (8 Monate) in ihrem Zustande und verpuppt sich nur wenige Wochen (Ende April) vor dem Erscheinen des Falters. Den 25. Mai 1873 habe ich die ersten Schmetterlinge erhalten, doch fand ich im Jahre 1872 den 11. August noch einen *Tortrix pom.* Schmetterling im Glase lebendig. — Um sich von der Richtigkeit meines Verfahrens zu überzeugen, kann man 8 Tage nach dem ersten Aufbinden des Ringes, etwa den 6. Aug., vorläufig den Ring lösen, und die unter dem Papierfleck sitzenden Raupen herausnehmen. Der Ring wird

dann sogleich wieder umgelegt, um die noch später erscheinenden Raupen zu fangen.

Obstmaden, auf diese Art gefangen, habe ich Herrn Gartendirektor Dr. Lucas in Reutlingen und Herrn Eug. Fürst, Redakteur der Frauendorfer Blätter, zur Ansicht vorgelegt. Unter den Ringen sammeln sich zugleich viele schädliche Insekten, namentlich Ohrwürmer, die den Gewächsen, besonders dem Blumenkohl, Wein, den Georginen etc. schaden; diese zerreibt man mit einer scharfen Bürste oder einem feuchten Lappen, den ein Knabe etc. um den Baum hält, damit die rasch entlaufenden Ohrwürmer nicht auf den Boden fallen, während der Ring abgenommen wurde.

Jüterbog.

C. Becker, Lehrer.

Instrument zum Messen der Höhe der Bäume.

In dem „Gardener's Chronicle“ vom 12. Dezember 1872 ist folgende interessante Methode, die Höhe der Bäume zu messen, angegeben. Es ist eine Erfindung von Herrn Well, Obergärtner in Osborn Park, Potters' Bar, Middlesex, England.

Das Instrument besteht aus einem viereckigen Stück Holz auf einer Standarte; an der oberen Ecke ist ein Draht mit einem Stückchen Blei befestigt.

Folgendes sagt Herr Well selber darüber:

„Ich sende Ihnen eine Skizze von einem selbst berechnenden Quadrat, mit dem ich mich viele Jahre beschäftigt habe, die Höhe von Bäumen und sonstigen Gegenständen zu messen.

Sie werden sehen, dass man, dasselbe zu benutzen, keine trigonometrische Berechnungen braucht.

Erstens, vorausgesetzt, dass der Boden eben oder beinahe eben ist, so messe ich eine beliebige Entfernung vom Gegenstande. Hier ist dieselbe 25 Meter (Fig. 1). Wenn man die Ecke des Instrumentes in einer Linie mit C dreht, wird die Höhe des Gegenstandes durch den Draht mit dem Blei, welcher die Horizontal-Linie 25 des Instrumentes durchschneidet, angezeigt, indem auf der Seite, wo die „gemessenen Entfernungen“ markirt sind, bei D, die Höhe, 20 Meter, angegeben wird.

Zweitens sind die kürzlich in „Gardener's Chronicle“ beschriebenen Instrumente nicht auf unebenem Boden anwendbar. Mit meinem

Instrumente ist es einerlei, ob ich die Basis, die Perpendicularlinie oder die Hypothenuse des Dreieckes messe, — ist eine Seite angegeben, so werden die Andern auf dem Instrument zurückgestrahlt.

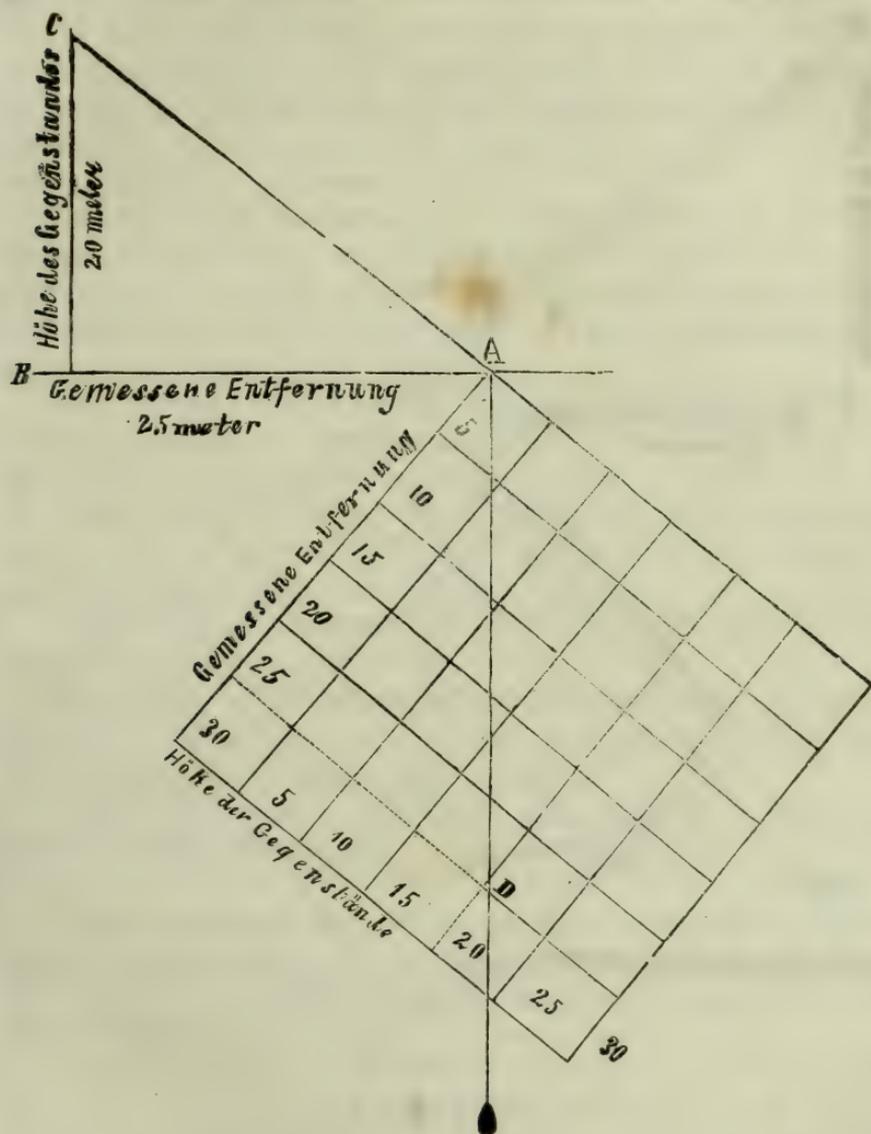


Fig. 1.

Ich nehme einen bestimmten Fall an. Nehmen wir an, dass der Boden 25 Meter steigt, welche Entfernung gemessen werden kann. Man sieht auf die Seite „Gemessene Entfernungen“ nach 25 und zieht aus diesem Punkte einen Bogen. Der Punkt, wo dieser durch

die Linie geschnitten wird, zeigt nicht nur die richtige Horizontal-Entfernung, sondern zu gleicher Zeit die Höhe vom Boden an, wie $19\frac{1}{2}$ und $15\frac{1}{2}$ A E und E F. Ich überwinde die Schwierigkeit bei

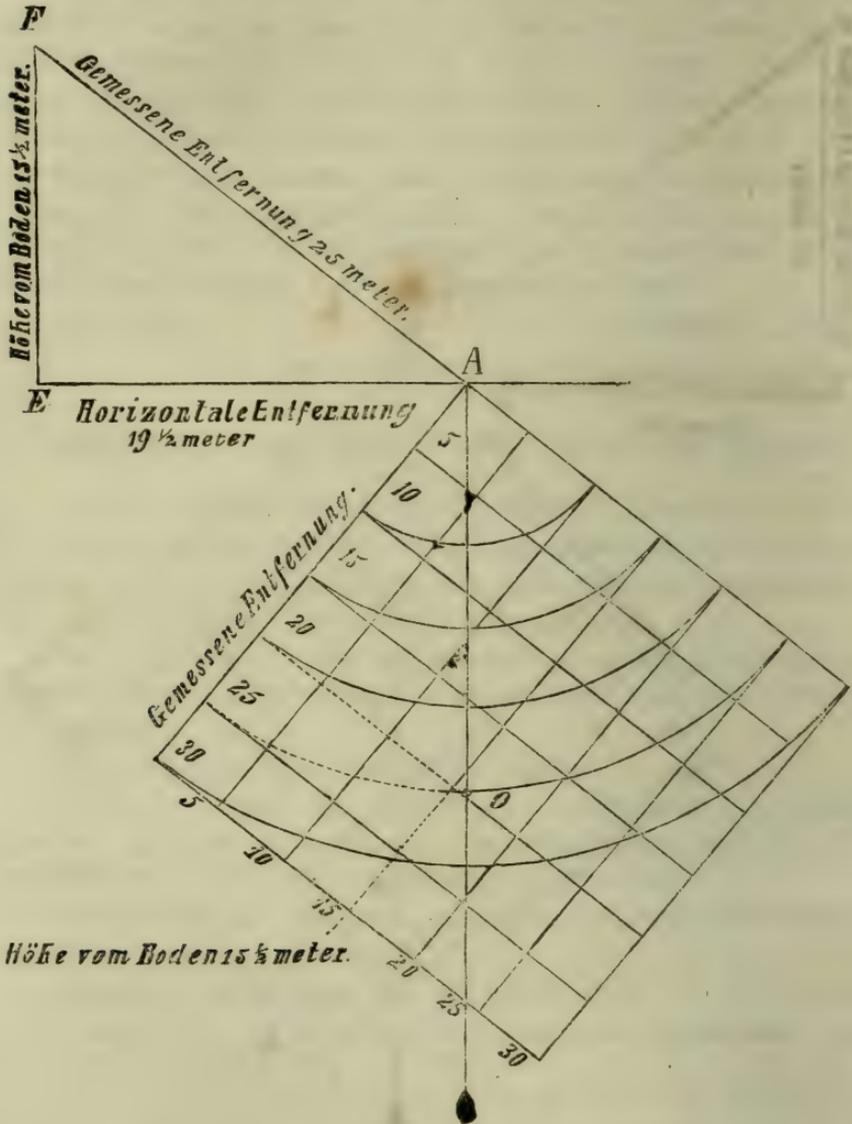


Fig. 2.

breitkronigen Bäumen, indem ich von zwei Punkten messe; doch ich kann dasselbe hier nicht darstellen. S. Wells.“

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

Obstbericht aus Oberschlesien.

War voriges Jahr fast ein allgemeines Raupenjahr, so ist das gegenwärtige das Gegentheil.

In den meisten Gegenden waren gar keine Maikäfer und Raupen zu sehen, daher gab es einen Blütenreichthum in den Obstgärten, wie selten. Je nach der Blüthezeit der einzelnen Obstsorten ist auch der Stand des Fruchtansatzes ein verschiedener, indem bald kalte, bald heisse Witterung eintrat.

Die Obstbäume haben d. J. fast durch drei Monate geblüht, nämlich April bis Juni. In diesem Monat die spätblühenden Apfelsorten, welche, wie schon oft hingewiesen, namentlich für Oberschlesien und höher belegene Gegenden Deutschlands die grösste Beachtung verdienen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologenvereins würde sich sehr verdienstlich machen, alle diese Obstsorten in der weitverbreiteten Monatsschrift hochgeneigtest zusammenzustellen.

Auch Referent sammelt bereits die Namen solcher Obstsorten und es sollte wo möglich noch eine besondere öffentliche Aufforderung hiezu an Vereine und Pomologen ergehen.

Dem bisherigen Anscheine nach wird es eine mittelmässige Obsternte in Oberschlesien geben.

Der Ratiborer Gartenbauverein beabsichtigt daher für dieses Jahr im October eine Frucht- und Blumenausstellung zu arrangiren, welche schon so lange unterbleiben musste.

Mögen sich die Aussichten hiezu recht günstig gestalten und seinerzeit die Betheiligung an derselben eine recht rege sein.

Oppler.

Anm. Mittheilungen über spätblühende Obstsorten, welche sich als der Verbreitung werth gezeigt haben, wären sehr willkommen und erlaubt sich die Redaktion, den Antrag des Herrn Oberlehrer Oppler bestens zu empfehlen.

Literatur.

Von dem berühmten und ausgezeichneten Werke Decaisne's „**le fruitier du museum**“ ist soeben die 115. Lieferung erschienen, die den vorhergegangenen in Nichts nachsteht. Sie enthält die Abbildungen der *Fragaria elatior*, *Fr. lucida*, *Fraisier Eléonor* und *Fraisier Chili Orange*.

Auch diese Lieferung ist mit der gewohnten Meisterschaft geschrieben und kann deshalb auf's wärmste empfohlen werden.

Dr. L.

Dr. Carl Ackermann, ordentlicher Reallehrer zu Hersfeld: **Die Käfer**. Zum Gebrauch beim Unterricht und zum Selbstbestimmen. Hersfeld 1870. 8, 110 S.

Eine kleine, sehr practische und nützliche Schrift, für den entomologischen Unterricht in Gymnasien u. landwirthschaftlichen u. Gartenbaulehranstalten sehr geeignet, und dazu sehr zu empfehlen. Das Buch enthält die in Mitteldeutschland vorkommenden Käfer, welche über 1 Linie gross sind, aus der Familie der Pentameren, Heteromeren, Tetrameren und Trimeren. **Dr. Ed. Lucas.**

von Thielau: Wie soll der Landmann seinen Obstbaum behandeln?

Die kleine Schrift zerfällt in 2 Hauptabschnitte. 2) **Wie muss der Landmann seinen Baum pflanzen? — 2) Wie muss der Landmann denselben behandeln, nachdem er gepflanzt ist?** Die diese Fragen beantwortenden Angaben sind kurz gefasst und von praktischem Werth. Nur empfiehlt der Verfasser, bei Aepfeln und Birnen eine runde, hohle Krone zu schneiden, was nicht ganz richtig ist, da auch dieses Jahr wieder aus den Beobachtungen hervorgeht, dass die äusseren Blüten durch den Frost weit mehr gelitten haben, als die im Innern einer lichten Krone sitzenden. Ueber das Ausschneiden des Hauptastes der Krone vergl. die Verhandlungen der Versammlung in Braunschweig 1872. Wir können übrigens diese kleine Brochure dem Landmanne bestens empfehlen. **L.**

Jahresbericht des Vereins für Gartenbau zu Coburg für das Jahr 1872 mit Rückblick auf die Jahre 1870 und 1871.

In einem ziemlich ausgedehnten Berichte hebt der Sekretär, Auditeur Ruprecht, die Thätigkeit des Vereins hervor, welche auch für Hebung der Obstcultur unsere Anerkennung verdient. Diesem Berichte ist als Anhang das Verzeichniss der Mitglieder beigefügt, unter denen noch die längst gestorbenen Herrn Dr. Reissich in Prag und L. Müller in Züllichau sonderbarerweise noch mit aufgeführt sind. Die Zahl der Mitglieder beträgt 126 und freuen wir uns sehr, diesen altehrwürdigen 1829 gegründeten Verein, dessen belebende Seele so lange Jahre der unvergessliche Lieutenant Donauer war, so gut fortgedeihen zu sehen. **Dr. L.**

Zwei und dreissigster Bericht des Thüringer Gartenbau-Vereins zu Gotha für die Jahre 1870—1872.

Ausser dem Berichte, welcher die eifrige Thätigkeit des Vereins beweist und in welchem wir das Ereigniss begrüssen, dass derselbe ein Grundstück zur Anlage eines Musterobstgartens gekauft hat, enthält das Heft einen Bericht über die Obstausstellung in Gotha den 27 bis 30. September 1872; sowie eine Denkschrift über die Vortheile des Obstbaues und seine Hebung, mit besonderer Rücksicht auf das Herzogthum Gotha, von C. A. Natermüller, welche auch in d. Bl. abgedruckt wurde, einen Witterungs-Bericht für Gotha aus den Jahren 1870—1872, sowie ein Verzeichniss von 172 Mitgliedern. Die Thätigkeit des Vereins ist ebenso wie auf Gartencultur auch auf Bienenzucht gerichtet. **Dr. L.**

Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, enthaltend die Anpflanzung und Pflege der Obstbäume in freien und ungeschützten Lagen mit geeignetem Boden. XVI. Heft.

Dies Heft enthält in 24 Seiten die wichtigsten Regeln für Pflanzung und Pflege der Hochstämme, nebst einer beschreibenden Auswahl von 18 Apfel-, 12 Birnen-, 9 Kirschen- und Weichselsorten, welche sich zu Hochstämmen in der Gegend von Meiningen dauerhaft erweisen und bei rechter Sorgfalt und Pflege gute Erträge geben. Dieses Heftchen dürfte in jedem Bauernhause eine passende nützliche Stelle einnehmen.

Dr. L.

Bericht über die Thätigkeit des fränkischen Gartenbau-Vereins im Jahre 1872

Dieses Heft enthält ausser Bericht, Jahresrechnung die bei dem landwirthschaftlichen Kreisfeste zu Würzburg am 14.—17. September 1872 an die Mitglieder des Vereins ertheilten Preise. Als Anhang bringt es einen höchst interessanten Vortrag des Herrn Notar Seuffert: Ueber den Einfluss der Pflanzenwelt auf die atmosphärische Luft.

L.

Berichte über die Thätigkeit der Gartenbau-Gesellschaft zu Frankfurt am Main für 1872 und 1873. Druck von Jacob Wohlfahrt in Frankfurt a. M.

Wie sehr dieser Verein auch auf dem Gebiete der Pomologie thätig ist, mag aus dem Verzeichniss der im Jahr 1873 gepflogenen Besprechungen dieser Sektion hervorgehen: (pag. 8 und 19). Ueberhaupt verbreitet diese Gartenbaugesellschaft unter der Vorstandschaft des Herrn Jaeger ein sehr reges Vereinsleben und es dürften wenige Gartenbauvereine so zahlreiche Sitzungen und so vielseitige belehrende Verhandlungen nachzuweisen haben, wie die Gartenbaugesellschaft in Frankfurt.

Dr. L.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Ausstellungen und Versammlungen 1874.

Die **Versammlung der deutschen Pomologen und Obstzüchter** und zugleich die **Wanderversammlung der süddeutschen Wein- und Obstproduzenten** findet, wie bereits angezeigt, vom **27. September bis 1. October** in **Trier** statt. Im 5. Heft war das Programm pag. 149 u. s. f. mitgetheilt. Zu demselben ist nun noch Folgendes nachzutragen:

Es fand am 22. Mai eine Sitzung des Comité's statt, wo die folgenden Punkte berathen und darüber beschlossen wurden:

1. Der Vorsitzende referirte über die Publikation des Programms und der Festschrift. Dadurch, dass derselbe den nach Abzug seiner baaren Auslagen übrig gebliebenen Theil seines Schriftsteller-Honorars für die Festschrift mit 76 Thl. 20 Sgr. der Kongress-Kasse überwiesen hat, ist es möglich gemacht, dass

- 1) die Fr. Lintz'sche Verlags-Buchhandlung die in 600 Exemplaren aufgelegte Festschrift zu dem ermässigten Preise von 1 Thl. im Buchhandel verkaufen kann.
- 2) 100 Exemplare à 15 Sgr. für Rechnung des Congresses angekauft sind, welche nach dem Ermessen des Geschäftsführers zum Nutzen des Congresses gratis vertheilt werden sollen.

2. Nachdem der Geschäftsführer Programm und Festschrift bereits dem königlichen preussischen Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten, dem k. k. österreichischen und dem königlich ungarischen Ackerbau-Ministerium mit der Bitte vorgelegt hat, den Congress durch Deputirung von Commissarien zu beehren, wurde derselbe beauftragt, noch besondere schriftliche Einladungen an verschiedene angesehene Persönlichkeiten Namens des Congresses zu richten.

3. Zur Leitung der Geschäfte des Congresses wurde die Bildung von siebzehn Kommissionen beschlossen. Die entsprechenden Wahlen der Kommissionsmitglieder sind bereits ausweislich der Verhandlung vom 17. April d. J. vorgenommen worden. Diese Kommissionen und ihre resp. Vorsitzenden sind:

I. Für die allgemeine Geschäftsführung: Regierungsrath Beck und Direktor Blum.

Dieser General-Kommission sind beigeordnet:

- A. das im Rathhaussaale befindliche Fremden-Anmelde-Bureau: Stadtrath Fr. Lintz sen.;
- B. das Schatzmeister-Amt: Stadtrath Graach. Dasselbe besorgt das gesammte Kassenwesen und besonders die Annahme der Kongressbeiträge und die Annahme der Eintrittsgelder in die Ausstellungen;
- C. die Kommission für die Beschaffung der nöthigen Lokalitäten zu den Sitzungen des Plenums, der Sitzung des Deutschen Pomologenvereins, den Tages- und Abend-Sitzungen der Pomologen, desgl. der Oenologen, der internationalen Kommission der Pomologen, der internationalen Kommission der Oenologen, der drei Ausstellungen, den Sitzungen der Preisrichter, der Weinprobe und dem Festessen. Kasinodirektor Regierungsrath von Rudloff.
- D. Die Redaktion des Tageblattes, der Zeitungsberichte und Publikationen: Oberförster Weismüller. (Den Druck und Verkauf des Tageblattes übernimmt die Fr. Lintz'sche Buchhandlung auf eigene Kosten.)
- E. Kommission für die Stenographie: Regierungsassessor Gödecke.

II. Für die Beschaffung der zu den einzelnen Excursionen nöthigen Fuhrwerke an die Vorsitzenden der Kommissionen VIII., XI. und XII.: Director Blum.

III. Für die Beschaffung der Abzeichen, Diplome und Einlasskarten: Regierungsrath Beck.

Es erhalten:

- 1) alle Congressmitglieder schwarz-weiss-rothe Schleifen;
- 2) die Präsidenten, der Geschäftsführer und sein Stellvertreter grosse schwarz-weiss-rothe Rosetten;

- 3) die Jurymitglieder und Sortirer des Obstes kleine schwarz-weiss-rothe Rosetten;
- 4) die Vorsitzenden der 17 Kommissionen und deren Stellvertreter kleine weiss-roth-schwarze Rosetten;
- 5) die Mitglieder der Ausstellungs-Kommission schwarz-weisse Rosetten;
- 6) die Aufseher schwarz-weisse Armbinden.

Ausserdem wurde genehmigt die Anfertigung von

- a. 400 künstlerisch ausgestatteten Mitgliederkarten,
- b. 200 Diplomen für die Ausstellungen,
- c. den nöthigen Einlasskarten zu den Ausstellungen und
- d. den nöthigen Sortenzetteln für die Aussteller von Obst und von Trauben.

IV. Für den Empfang und die Begleitung der Fremden: Stadtrath Lautz.

V. Für die Leitung der Ausstellungen des Obstes im Kaufhaussaal, der Gewächse im Kasinogarten und der Geräte auf dem Kornmarkt. (Diese Kommission sorgt auch für die beiden internationalen Kommissionen und für die Preisrichter.) Beigeordneter, Kaufmann V. Rautenstrauch.

VI. Für die Leitung der Weinprobe: Stadtrath Mehr sen.

VII. Für das Festessen, Promenade nach Weisshaus u. s. w.: Stadtrath Lautz.

VIII. Für die Excursion nach der Forsthütte und Obereimmel: Direktor Blum.

IX. Für die Excursion nach St. Matthias: Rittergutsbesitzer J. v. Nell.

X. Für den Besuch der Trierischen Handelsgärtnerereien: der Handelsgärtner Lambert.

XI. Für die Excursion nach dem Sivenicher Hofe: Gutsbesitzer H. Kochs.

XII. Für die Excursion nach Grünhaus und Eitelsbach: Regierungsrath Beck.

XIII. Für die Excursion nach Igel und Langsur: der Baumschulenbesitzer Müller.

XIV. Für die Excursion nach Taben: Gutsbesitzer Alf jun.

XV. Für die Excursion nach Wallerfangen: Regierungsrath Beck.

XVI. Für die Excursion nach Traben: Kaufmann Bruno Rendenbach.

XVII. Für die Bildung eines deutschen Oenologenvereins: Regierungsrath Beck.

4. Zur Konstituierung der einzelnen Kommissionen sind diejenigen Mitglieder, deren Namen oben angegeben sind, beauftragt, die resp. Kommissionsmitglieder baldigst zusammenzuberufen, um — unter vorläufiger Leitung der Geschäfte der betreffenden Kommission —

- 1) je einen Vorsitzenden, Stellvertreter und in der Kommission V. auch zwei Schriftführer wählen zu lassen;
- 2) sich über die von der resp. Kommission zu lösenden Aufgaben und die Ausführungsmassregeln schlüssig zu machen.
- 3) Jeder Kommissions-Vorsitzende und Stellvertreter desselben sind geborene Mitglieder des kleinen Rathes.

- 4) Alle Geldbewilligungen und Zahlungsanweisungen haben die Vorsitzenden der resp. Kommissionen mit dem Geschäftsführer oder dessen Stellvertreter zu vereinbaren, resp. bei demselben zu beantragen.
- 5) Jede Kommission hat einen vorläufigen Etat zu entwerfen und dem Geschäftsführer bis zum 30. Juli c. nebst Anzeige über die gefassten Beschlüsse vorzulegen.

5. Das königliche Ministerium für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten hat laut Rescript vom 21. Februar c. I. 16707 für die bevorstehende Ausstellung ausnahmsweise die Summe von **Fünfhundert Thalern** unter der Bedingung in Aussicht gestellt, dass daraus nicht etwa Geldpreise bewilligt werden. Die Ueberweisung dieser Summe an die Regierungs-Hauptkasse zu Trier ist bereits beantragt worden.

6. Allseitig erkannte man es als wünschenswerth an, dass gelegentlich der Ausstellung zahlreiche **Ehrenpreise**, welche dem Wunsche des landwirthschaftlichen Ministeriums gemäss nicht in Geldpreisen bestehen sollen, vertheilt werden. Als solche würden sich z. B. Silber- und Krystalsachen, Uhren, Lampen, Flaschenweine in Kisten verpackt u. dergl. empfehlen. Auch die Ueberweisung von ausserordentlichen Geldbeträgen, deren zweckentsprechende Verwendung zu Ehrenpreisen durch die Kommissionen V. und VI. zu erfolgen habe, sei erwünscht. Da das landwirthschaftliche Ministerium insofern bestimmten Vorschlägen entgegensieht, so verständigt man sich über Folgendes:

A. Bei der Obstausstellung seien, so weit die eingehenden Ehrenpreise dieses gestatten würden, dergleichen durch die General-Jury zuzuerkennen:

- 1) für die grösste und dabei richtig benannte Obstkollektion,
- 2) für die beste nach dem Lucas'schen System klassifizierte und richtig benannte Obstkollektion,
- 3) für die beste aus rauhen Gegenden stammende Obstkollektion,
- 4) für die beste Kollektion von Wirthschaftsfrüchten,
- 5) für die beste Kollektion Obst zu Chausseepflanzungen mit Angabe von Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, sowie Verwendung des Obstes für Markt oder Haushalt,
- 6) für die beste neue deutsche Züchtung in irgend einer Obstsorte,
- 7) für die werthvollste Sammlung von wenigstens 7 Aepfeln und 7 Birnen (beides in Tafelsorten) aus den in den letzten 10 Jahren verbreiteten Novitäten, denen ein vollständiges beschreibendes Verzeichniss beizufügen ist,
- 8) für die grösste Kollektion gut gezogener Obstbäume, die alle mit den richtigen pomologischen Namen bezeichnet sein müssen,
- 9) für diejenige Kollektion von Obstbäumen, welche sich durch besondere Kultur und schöne Form besonders auszeichnet,
- 10) für die reichhaltigste Traubenkollektion, die richtig bezeichnet ist,
- 11) für die am besten klassifizierte Traubenkollektion,
- 12) Nach einem älteren Vorschlage des Geheimen Regierungsrath von Trapp zu Wiesbaden soll vorab für jede Versammlung und Ausstellung der deutschen Pomologen eine gewisse Klasse unseres Kernobstes bestimmt und (als vorbereitend hiefür) einige wohlunterrichtete Pomologen als Referenten mit dem Ersuchen bezeichnet werden, zur Ausstellung je

eine Sammlung der werthvollsten Früchte, welche der zu prüfenden Sammlung angehören, mit einem beschreibenden Verzeichnisse mitzubringen. Diese kleinen Ausstellungen sollen dann in einer Abendsitzung vorgezeigt und besprochen werden. Für dieses Mal ist die Ordnung der Graureinetten bestimmt, weil sich darunter — nach Güte und Fruchtbarkeit — für den Tisch, die Küche und den Most sehr werthvolle Sorten befinden, deren Unterscheidung aber mehr wie bei den meisten anderen Klassen schwierig ist.

Zu Referenten sind gewählt worden:

- a. Geheimrath von Trapp zu Wiesbaden,
- b. Inspektor Pallandt zu Hildesheim und
- c. Landwirthschafts-Lehrer Arnold zu Bitburg.

B. Bei der Ausstellung der Flaschenweine (wobei die verschiedenen Weingegenden unter sich konkurriren), sollen mit Ehrenpreisen, soweit dieselben reichen werden, ausgezeichnet werden:

- 1) die beste Kollektion guter Flaschenweine (nur Naturweine),
- 2) die beste Kollektion von Schaumweinen,
- 3) von den übrigen eingehenden einzelnen Proben werden einige der vorzüglichsten zu Ehrenpreisen ausgewählt und die übrigen nach den verschiedenen Weingegenden in Klassen eingeschätzt, so dass Klasse I., II. und III. mit Anerkennungen ersten, zweiten resp. dritten Grades ausgezeichnet werden,
- 4) auf Ehrenpreise haben nur die Produzenten, welche Aussteller sind, Anspruch.

C. Für die übrigen Ausstellungsgegenstände, namentlich an Reben, Geräthschaften, Kunstdünger, wissenschaftliche und literarische Produkte wurden event. 6 Ehrenpreise in Aussicht genommen:

- 5) der Geschäftsführer wurde beauftragt,
 - a. wegen Bewilligung von Ehrenpreisen bei Seiner Majestät dem Kaiser, Ihrer Majestät der Kaiserin und Sr. K. K. Hoheit dem Kronprinzen vorstellig zu werden,
 - b. vom landwirthschaftlichen Ministerium die nöthigen Medaillen zu erbitten.
- 6) Die desfallsigen Anträge bei dem trierischen Stadtrath wird der Oberbürgermeister de Nys stellen.
- 7) Ausserdem übernahmen es sämtliche Mitglieder der heutigen Versammlung, dahin zu wirken, dass angesehene Bewohner der Stadt und des Regierungsbezirkes Trier dem Kongresse Ehrenpreise zur Disposition stellen werden.
- 8) Sämmtliche Ehrenpreise nimmt der beigeordnete Bürgermeister Kaufmann V. Rautenstrauch in Empfang. Es ist erwünscht, wenn bei der Ueberweisung von Ehrenpreisen an letzteren von den Geberrn Bestimmungen über die Verwendung getroffen werden.
- 9) Herr Kaufmann V. Rautenstrauch wird sich nach Massgabe der Ausstellungsgegenstände eines Theils und der eingegangenen Ehrenpreise andern Theils mit dem Vorsitzenden der General-Jury über einen General-Vertheilungsplan der Ehrenpreise an die einzelnen Juryabtheilungen

verständigen und denselben demnächst der General-Jury zur Berathung und Genehmigung vorlegen.

6. Nachtrag zur Tagesordnung.

Als Berathungsgegenstände brachte der Geschäftsführer nachträglich folgende Fragen in Vorschlag:

- 1) Was kann nunmehr, nachdem die Lust zur rationellen Obstcultur im Regierungsbezirk Trier allgemein geweckt worden ist, geschehen, um die Elementarschullehrer für diese gemeinnützige Thätigkeit immer mehr zu gewinnen resp. sie zu veranlassen, die ihnen zu diesem Zwecke von vielen Gemeinden schon früher überwiesenen Grundstücke zweckmässiger zu benutzen.
- 2) Die Ursachen des so häufig auftretenden Gelbwerdens und Absterbens der Birnzwergstämme und die Mittel zur Verhütung dieser Krankheit oder ihrer Beseitigung.
- 3) In welcher Weise und unter welchen Voraussetzungen kann mit der Futterproduction der Obstbau vortheilhaft verbunden werden? *)
- 4) Entgegennahme von Vorschlägen zur Beschaffung von kurz gefassten populären, billigen Handbüchern zur Förderung
 - a) des ländlichen Obstbaues im Regierungsbezirk Trier,**)
 - b) des Weinbaues und der Weinbereitung an der Mosel und Saar,***)
 - c) der Beerenobst-Kultur im Regierungsbezirk Trier. †)

Referent hebt hervor, dass die eigenthümlichen Beziehungen des Vertrauens und der Gemeinsamkeit, welche sich zwischen den Verwaltungsbehörden und den Betheiligten des Regierungsbezirks Trier gerade in solchen Culturfragen allmählich entwickelt hätten und die zu den besten Hoffnungen für die Zukunft berechtigten, von den Verfassern besonders studirt und in ihren Eigenthümlichkeiten bei den zu machenden Vorschlägen sorgfältig beachtet werden müssten. Die Begrenzung dieser Schriften auf den Regierungsbezirk Trier sei deshalb nothwendig, um fernere Beweise zu liefern, wie grossartige Culturverbesserungen namentlich, wenn die Mittel- und Kleinwirthschaften vorherrschten, nur aus den einheitlichen Bestrebungen aller Betheiligten hervorgehen könnten.

7. Schriftliche Anmeldungen zur Uebernahme von Referaten nimmt der Geschäftsführer nunmehr entgegen.

8. Von der Erwirkung erleichternder Bedingungen für den Eisenbahntransport von Ausstellungsgegenständen soll — nach den vom Geschäftsführer gemachten Mittheilungen — Abstand genommen werden.

*) Siehe Illustrierte Monatshefte 1874. V. Heft. Seite 149.

***) Siehe die einschlagenden Schriften des Regierungsrath von Beck und des Dr. Lucas.

****) Siehe von Beck. Der Weinbau an der Mosel und Saar und Fritz Lade; Bemerkungen über den practischen Betrieb des Weinbaues im Rheingau (Wiesbaden bei Rodrich 1873).

†) Siehe H. Maurer. Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur (Ravensburg bei Ulmer).

9. Mit der Abfassung und Veröffentlichung des heutigen Protokolls wurden die in der Einleitung gedachten beiden Geschäftsführer beauftragt. Dasselbe soll gedruckt und veröffentlicht werden.

10. Die Zahl der bis jetzt angemeldeten Mitglieder beträgt 134.

Beck,

Blum,

Regierungsrath,

Director der Localabtheilung Trier,

als Geschäftsführer des Kongresses. als Stellvertreter des Geschäftsführers.

Unter der Leitung der „Société d'horticulture in Angers“ hält die **Pomologen-Gesellschaft Frankreichs** ihre 17te Sitzung in **Angers**, vom 28. Sept. bis zum 3. October 1874. — Wir theilen das Programm mit:

1. Die 17. Sitzung des Pomologenvereins von Frankreich findet dieses Jahr in Angers statt, im Lokale des Gartenbauvereins, Obstgartensaal, Boulevard de Lèves.

Mit dieser Sitzung wird eine internationale pomologische Ausstellung vereint, welche durch den Gartenbauverein in Angers veranstaltet wird, die bis 5. October dauert, 13 Concourse enthält, für die Medaillen und Diplome gegeben werden.

2. Die Versammlung dauert 6 Tage. Den 28. Sept. wird sie eröffnet.

3. Die Vereine werden gebeten, ihre Zustimmung einzusenden und die Anzahl ihrer Mitglieder, welche an dieser Versammlung sich betheiligen werden, dem Herrn Präsidenten des Pomologenvereins, Lyon, Palais des Arts, zu melden.

4. Die Abgeordneten der Vereine haben ihre Ernennung, die Berichte der Ausschüsse ihrer Vereine und die verschiedenen Documente, welche den Vergleich und die Abschätzung der Früchte erleichtern können, mitzubringen.

5. Die Versammlung beschäftigt sich in dieser Sitzung:

- a) mit der Begutachtung der Früchte, welche zur Untersuchung zugelassen wurden und deren Aufzählung anbei liegt;
- b) mit den speciell untersuchten und entweder von dem permanenten Ausschuss oder von localen Ausschüssen vorgeschlagenen Früchten;
- c) mit der finanziellen Lage des Vereins und mit den reglementarischen Fragen;
- d) mit der Zuerkennung der Medaille, welche demjenigen zu Theil wird, welcher der französischen Pomologie in diesem Jahre die meisten Dienste leistete;
- e) mit der Bestimmung des Sitzungsortes für 1875.

Der Secretär:

Der Vorstand des Gartenbauvereins von Angers:

S. Millet.

Ch. Drouart.

Der Verwaltungsrath des französischen Pomologenvereins:

Mas, Präsident. P. de Mortillet, Willermoz, Vicepräsidenten.

Reverchon, Cassierer. Cusin, Blanchon, Schriftführer.

Bied-Charreton, Luizet, Morel, Rigaud, Beisitzer.

Es folgt nun eine Liste von 6 Sorten Aprikosen, 8 Kirschen, 5 Feigen, 2 Himbeeren, 10 Pflirsiche, 39 Birnen, 9 Aepfel, 4 Pflaumen, 18 Tafeltrauben und 2 Sorten Weintrauben, welche zur Untersuchung vorgeschlagen sind.

Zur Beschickung der Ausstellung sind alle Pomologen Frankreichs, wie des Auslandes eingeladen.

Vom 16.—20. September hält die Pomologische Gesellschaft des Osterlandes zu **Altenburg** eine Ausstellung von Pflanzen, Blumen, Früchten, Gemüsen und Gartengeräthschaften ab. Für Obst sind 3 Preise, für Geräthe 5 dergl. ausgeschrieben.

Am 26.—28. September findet in **Godesberg** a. Rh. eine gleichartige Ausstellung durch den dortigen Gartenbauverein im Garten des Hotel Blinzler mit mehrfachen Preisen statt.

Am 7.—16. August 1874 veranstaltet der Erzgebirgische Gartenbauverein in den Räumen des botanischen Gartens in **Chemnitz** eine Ausstellung von Blumen, Pflanzen, Früchten und Geräthen mit zahlreichen Preisen.

Schorndorf, den 25. Juni. Im hiesigen Bezirk wurde in verschiedenen Baumgütern die **Blutlaus** entdeckt und es scheint, dass dieses den Apfelbäumen so sehr gefährliche Insekt sich bei uns schon ein paar Jahre eingenistet hat. Gestern war nun Pomolog Fritzgärtner von Reutlingen hier, welcher im Auftrage der K. Centralstelle einen öffentlichen Vortrag über das Wesen und die Bekämpfung der Blutlaus hielt. Die Versammlung war zahlreich besucht und der sachkundige und belehrende Vortrag des Redners fand den besten Anklang, so dass wir hoffen dürfen, es werde dadurch der Anstoss gegeben werden, die gefährliche Rindenlaus, welche glücklicher Weise noch nicht besonders intensiv auftritt, aller Orten zu vertilgen. Als bestes Mittel empfahl Herr Fritzgärtner hiefür die Bürste und zur Abwehr des Insekts: Umgraben der Bäume, Vermischen des Bodens mit Kalk, Abscharen der alten Rinde im Sommer, Bestreichen der Bäume mit Kalkmilch. Anreihend an diesen Vortrag verbreitete sich der Redner noch über die Untergrunddüngung der Bäume, durch welche nicht allein deren Fruchtbarkeit erhöht, sondern denselben auch möglich gemacht werde, dem Insektenfrass u. s. w. besser zu widerstehen. Man darf hoffen, dass auch diese Belehrung auf fruchtbaren Boden gefallen sei, besonders da es bei uns nicht mehr an Dünger fehlt, seitdem der Bezug von Stuttgarter Latrinenmassen möglich ist und in den Orten Bentelsbach, Grunbach, Geradstetten und Winterbach bereits auch ausgiebiger Gebrauch davon gemacht wird. (Schwäb. Merk.)

Personalnotizen.

Am 15. Juni ist unser langjähriges, eifriges Vereinsmitglied, Herr Pfarrer Lallinger in Peterskirchen gestorben. Sein Landsmann und pomologischer Schüler Herr Arbinger schreibt darüber:

„Nach einem 20wöchentlichen schmerzhaften Krankenlager hat ein wiederholter Nervenschlag seinem theuern Leben ein Ende gemacht. Er war ein eifriger Förderer der edlen Obstbaumzucht und zu diesem Zwecke hat er alle Frühjahr 5—6000 Edelreiser von den besten Sorten unentgeltlich versendet. — Der liebe Gott wird es ihm lohnen.“

Herr Pfarrer Lallinger war ein tüchtiger Obstfreund und cultivirte eine ausgewählte Sammlung des besten Obstes. Die Obstausstellungen in Bayern besuchte er häufig und wurde als Experte vielfach berufen. Dr. Ed. L.

Oberdieck's 80. Geburtstag.

Am 30. August 1794 wurde unser pomologischer Nestor in Wilkenburg geboren; in diesem Jahre feiert er seinen **80.** Geburtstag. Wir alle, die wir für Förderung der deutschen Pomologie mitwirken, dürfen es gewiss als eine grösse Gnade Gottes ansehen, dass unser Oberdieck ein so hohes Lebensalter erreicht und in diesem noch seine volle geistige Frische und seine bedeutende Beobachtungs- und Forschungsgabe erhalten hat. Die nachfolgende Arbeit des greisen Pomologen haben wir uns für das Augustheft erbeten und wollen diese werthvolle Gabe mit Dank annehmen; sie soll zugleich als eine freundliche Erwiderung dienen für die zur Feier des 50jährigen Jubiläums seines pomologischen Wirkens ihm übergebene Stiftung. „Möge Oberdieck noch eine längere Reihe von Jahren seinen Freunden und Verehrern und unserer pomologischen Wissenschaft erhalten bleiben!“ Dies ist sicher der Wunsch, der an dem 30. August 1874 die Herzen aller deutschen Pomologen durchdringt.

**Abermals in Folge ungünstiger Frühlingswitterung
fast ganz zerstörte Obsternte in Jeinsen;**
nebst manchen dabei gemachten, ungewöhnlichen und lehrreichen
Erfahrungen.

Herr Professor Dr. Karl Koch in Berlin hat in einer sehr lesenswerthen, kleinen Schrift es zusammengestellt, wie 1873, in Folge ungünstiger Frühlingswitterung fast überall in Deutschland die Obsternte so sehr beeinträchtigt worden sei, dass man die Obsternte von 1873 wohl die schlechteste nennen müsse, die seit langer Zeit gewesen sei. In Folge sehr ungünstiger Frühlingswitterung, die wieder zunächst als Folge von seit 1858/59 in continuirlicher Reihe bis jetzt zu warmer und gelinder Witterung im Winter erkannt

werden musste, (wo z. B. nie selbst flach im Boden liegen gebliebene Kartoffeln erfroren sind, die vielmehr im Frühlinge immer zahlreich hervorsprossen, ja in den Wintermonaten oft eine völlig frühlingsartige angenehme Temperatur der Luft war, mehrmals im März und April selbst Hitze, 1873 im März mehrmals 24° R. im Schatten, wobei Schneeglöckchen fast jährlich schon zu Anfang des Jahres oder selbst im Dezember zu treiben anfangen und überhaupt die Vegetation sich früh entwickelte, worauf dann im Frühlinge Kälte und oft starke Nachtfroste folgten, weil die Natur das im Winter zu wenig Gegebene nachher nachholte), — hatte auch ich in Jeinsen seit 1859 incl. immer im Ganzen schlechte Obsternten, besonders an Kernobst, und nur 2 Mal eine reiche Kirschenernte, 2 Mal eine halbe und 1 Mal eine überreiche Pflaumenernte. Indess war gerade v. J. meine Obsternte doch noch besser, als an vielen andern Orten und z. B. auch in dem sehr günstig gelegenen Hildesheim, während in diesem Jahre an beiden Orten gerade das Umgekehrte stattfindet. Ich bekam v. J. noch circa 40 Himten Aepfel — freilich gegen die Zahl meiner Bäume und Probezweige auch nur eine spärliche Ernte — und an Birnen, Kirschen und Pflaumen fast noch eine Mittelernte, und konnte ich z. B. an den für die Hebung der Obstzucht in Oesterreich thätig wirkenden Hrn. Hauptmann Ludwig in Wien, (Präsidenten der Section für Obstbau bei dem Landwirthschaftlichen Vereine für Oesterreich in Wien), etwa 150 Sorten Aepfel und gegen 100 Sorten Birnen in meistens sehr günstig ausgebildeten Exemplaren hinsenden. Voriges Jahr trat in Jeinsen der Frost nicht so zerstörend ein und war die weitere Witterung nachher, für den Fruchtansatz günstiger, als dies Jahr und will ich weiter unten die Ursachen noch näher darzulegen suchen, warum an den beiden Orten die Resultate so verschieden waren. Ich hoffe nichts Ueberflüssiges zu thun und die Leser der Monatshefte nicht zu langweilen, wenn ich, nachdem ich über misslungene Ernten schon wiederholt Nachrichten gab, über dasselbe Thema nochmals einen Aufsatz bringe, zumal die voriges Jahr und dies Jahr gemachten Erfahrungen manches Ungewöhnliche und Lehrreiche ergeben haben.

Wenn ich bei meinen reichen Anpflanzungen und vielen gemachten Anstrengungen gar wohl hätte hoffen dürfen, wenn auch nie alles trug, doch mehrmals von 2000 und mehr Bäumen und guten Probezweigen eine, meine Obstkenntniss erweiternde, genügende Ernte zu erhalten, die gerade mir in meiner Stellung, wie sie nach

und nach eingetreten ist, besonders zu wünschen war, so konnte dies manches Niederschlagende für meine Bestrebungen enthalten. Obwohl indess es mir nicht gelungen ist, eine beträchtliche Anzahl der zahlreichen in meinem Besitze befindlichen Obstsorten in Jeinsen schon zum Tragen zu bringen, so mag ich zufrieden sein, wenn es mir dennoch, wenn auch erst in einer längeren Reihe von Jahren, gelungen ist, für das Illustrierte Handbuch meinerseits reichlich beizutragen und es doch noch zu einer, wenigstens einigermaßen, wenn auch nicht ganz genügenden Vollendung zu bringen und fühle ich mich für den empfindlichen Mangel doch dadurch entschädigt, dass ich gerade in den vielen ungünstigen Obstjahren und namentlich in meinem durchschnittlich zu trockenen und dadurch für den Obstertrag ungünstigen Boden, der an sich sehr gut ist, (Calenberger schwerer Boden, meist guter Lehm, in dem das Korn sehr gut gedeiht und auch dies Jahr wieder eine reiche Ernte im Felde steht, ja in dem in feuchteren Lagen auch das Obst gut gedeiht), — gar viele Erfahrungen machen konnte, durch die eine bisher gebliebene wesentliche Lücke in unseren pomologischen Kenntnissen ausgefüllt ist, und die besonders für alle diejenigen, die einen ähnlich trockenen Boden haben, sehr lehrreich und beträchtlichen Nutzen bringend werden können.*)

Der Winter 1873/74 war abermals ein recht weicher; der Frost stieg wohl nicht über 6° R. und dauerte nie lange. Ich konnte im Januar ohne Beschwerde Pfropfreiser schneiden und Schneeglöckchen fingen schon zu Anfang des Jahres an zu treiben. Schnee fiel nur wenig und lag nie hoch. Die weitere Witterung im Februar und März, wo es indess auch mehrmals recht angenehm warm war, so dass ich mehrmals im Garten schon meinen Kaffee trank, hielt die Vegetation noch etwas zurück. Gegen den 10. April aber fing sie an, sich sehr rasch zu entwickeln. Ich begann mit dem Anfange der Veredlung die Witterung wieder täglich aufzuschreiben. Am 17.—20. war das Wetter feucht und mild, so dass ich, ohne kalt zu werden, besonders Pflaumenreiser aufsetzte, und die an den am meisten feuchten Tagen aufgesetzten Reiser wuchsen nachher am besten an; — (Anfangs schoben fast alle, aber in der nachherigen Dürre gingen noch viele wieder zurück und selbst 2 Reiser starben

*) Ueber die Beschaffenheit meines Bodens habe ich schon an mehreren Orten und besonders auch in den „Pomologischen Notizen“ nähere Nachricht gegeben.

nachher noch ab, die schon kleine Blätter hatten; frisch vom Baume genommene, schon ein Geringes getriebene Pflaumenreiser trieben Anfangs alle gut, gingen nachher aber alle wieder zurück und auch von dem, was auf eben erst umgesetzte Pflaumenwildlinge aufgesetzt wurde, ging diesmal nur sehr wenig an.) — Am 21. und 22. April war das Wetter wieder mehr sonnig, der Wind blieb westlich. Die ersten Pflaumen und Kirschen fingen an zu blühen und auch Kaiserkronen und Crocus blüheten. Am 23. April trat trockener, ausdörrender Ostwind ein; der 24. war ein recht warmer Tag, mit fortdauerndem trockenem Ostwinde. Pflaumen und Kirschen, selbst manche Birnen blüheten schon immer mehr auf. — Am 25. April war es Morgens sonnig und angenehm, nachher Einwölkung, Wind westlich, Nachmittags Moorrauch und die Luft still. — Den 26. April halb heiter, Luft sehr angenehm, doch nicht stärker warm. — 27. April Himmel bedeckt, Wind westlich, ziemlich kalt, Nachts Thau. — 28. April Morgens kalt, Himmel bedeckt, nachher halb heiter; den ganzen Tag über ein ausdörrender lebhafter Ostwind, bei dem ich schon damals notirte, dass er viele Blüthen frustriren werde; Abends der Wind still und die Luft kalt. Ich setzte am Nachmittag noch eine Anzahl Birnenreiser zur Krone auf, von denen nachher mehrere nicht angingen. Die Bäume der Kirschen und Pflaumen, selbst die meisten Birnen, soweit sie Blüthe hatten (gar manche Birnenbäume hatten diesmal keine Blüthe), blüheten schon völlig. Von Aepfeln waren kaum einzelne Blüthen im Garten beim Hause merklich aufgeblüht, vielmehr waren die Blüthen generell noch rothe Knospen.

Am 29. April waren, nach mondheiler Nacht, an Bäumen und Sträuchern alle Blätter gefroren und hingen etwas kraus herab. Ein Reaumur'sches Thermometer, bald nach 5 Uhr Morgens an eine frei vor dem Hause stehende Pyramide in 6 Fuss Höhe aufgehängt, zeigte $1\frac{1}{2}^{\circ}$ Frost. Unter einem dem Hause gegenüber stehenden Portale standen schon viele Töpfe mit Scarlet Pelargonien und Petunien; doch, so weit das Dach übergereicht hatte, waren nur wenige Pflanzen und nur leicht gefroren und das Thermometer, fast in gleicher Linie mit dem Aufhören des Daches hergestellt, zeigte nur $\frac{1}{3}^{\circ}$ Frost.

An den folgenden Tagen blieb es kalt, bei noch nordöstlichem trockenem Winde; doch folgte kein Frost weiter, der sich aber Mitte Juni und am stärksten am 21./22. Juni und für viele Feldfrüchte verderblich wieder einstellte. Eine Untersuchung meiner Obstbäume

am 29. und den beiden folgenden Tagen ergab das Folgende: In meinem grossen Garten vor dem Orte, der sich von der Landstrasse ab in eine Vertiefung hinabzieht, und wo es jedenfalls um $\frac{1}{2}$, vielleicht gegen 1° kälter gewesen ist, als im Garten bei dem Hause, waren fast alle Blüthen erfroren, obwohl die Petalen der Blüthen sich noch fast gut gehalten hatten, es waren aber die Fructifications-Gefässe, insbesondere die Stempel, bis in die junge Frucht hinein braun und die kleinen in den Kelchen der Pflaumen und Kirschen stehenden Früchte ebenso gefärbt und erfroren, Kirschen nahezu sammt und sonders, selbst in solchen Blüthen, die noch Knospen waren, während bei den Pflaumen einzelne kleine Früchte in den Blütenkelchen noch grün waren, so dass man auf deren Sitzenbleiben noch hoffen konnte. In den Apfelblüthen, die nur erst schön rothe, noch völlig geschlossene, oder selbst noch schmale rothe Knospen waren, waren auch allermeistens die Stempel, nicht die Staubbeutel erfroren, während später die Petalen der Blüthen sich schön entwickelten und normal abblüheten.

Etwas besser war es im Garten beim Hause. Auch hier waren wohl in den meisten Birnenblüthen die Stempel braun und erfroren, nicht weniger in den Apfelblüthen wohl fast die Hälfte die Stempel braun, die Staubbeutel noch gut; am meisten waren auch die Stempel noch gut in solchen Blüthen, die schon stärker aufgeschwollen, aber oben noch völlig geschlossen waren, wo die unter den geschwollenen Petalen enthaltene Luft eine schützende Decke um die Stempel gebildet hatte. Ich habe in früheren Jahren, so weit ich mir entsinnen kann, nie bemerkt, dass nach solchen Frostgraden auch die Fructifications-Gefässe in den Knospen der Blüthen erfroren gewesen wären. Bei Pflaumen schien mir wohl fast der vierte Theil der jungen Früchte in den Kelchen noch grün, während bei einzelnen Sorten, z. B. Durchsichtige, ziemlich alles erfroren war. Auch Italienische Zwetsche und Hauszwetsche gaben noch Hoffnung auf einen mässigen Ertrag. Die Apfelblüthen entwickelten sich weiter sehr günstig und haben auch schliesslich noch am meisten Früchte angesetzt. Doch werde ich im Garten vor dem Orte, wo die meisten Aepfelbäume und Probezweige alles verloren haben, wie ich es jetzt abschätzen mag, wohl nicht mehr als 4—5 Himten, im Garten beim Hause, wo namentlich mehrere, etwas geschützt stehende grosse Zwergbäume (veredelt auf meinen Johannisstamm) noch wirklich voll tragen, etwa nur 12—14 Himten ernten. Die nicht erfrorenen jungen

Pflaumenfrüchte und jungen Birnen zeigten gegen Ende des Aprils schon einiges Anschwellen und hoffte ich, sie würden sitzen bleiben; doch blieb die Witterung den ganzen Mai und Juni hindurch sehr unfreundlich und kalt, und namentlich in der Woche vor Pfingsten, (fiel auf den 24. Mai), traten 3—4 sonnige, zwar nicht stark warme, aber von lebhaftem, ausdörendem Ostwinde (etwas nordöstlich) begleiteten Tage ein, nach denen die jungen Pflaumen und die meisten Birnen gleich still standen, worauf in den nächsten Tagen nach Pfingsten schon fast alle noch zahlreich sitzenden jungen Pflaumenfrüchte (noch im Blüthenkelche oder eben durch diesen hindurch brechend) und die meisten Birnen abgefallen waren oder bei leichtem Berühren mit dem Finger gleich abfielen. Dies Resultat erfolgte um so sicherer, da schon gegen Ende April im Boden wieder Dürre war, die nur am 4. Mai (wo leichte Gewitter meist in der Ferne zogen, die ein paar leichte Regenschauer und noch öfter Schlossen-schauer nach Jeinsen brachten, die den Boden nur dürrtig in der Oberfläche anfeuchteten), und dann am 24. Juni durch etwas reichlichere, doch nur für wenige Tage die Dürre hebende Regenschauer gemildert wurde. Die Dürre in Jeinsen war bald so gross, dass Sämereien, die nicht täglich begossen wurden, grösstentheils nicht liefen und die Ernte auf den Wiesen eine sehr spärliche wurde und Mitte Juli, nach einer Anzahl heisser Tage, mit 24—26° R. im Schatten, steht selbst das Gebüsch in meinem Garten welk und die Feldbohnen stehen bei Tage mit welken Blättern da.

Der Frost vom 29. April ist nach Zeitungsnachrichten ein sehr weit verbreiteter, bis nach Frankreich und Ungarn hinein sich erstreckender gewesen und hat in der Provinz Hannover sich wohl überall gezeigt. Aus Pesth wurde ein Frost von 5° R. gemeldet. Im Hannover'schen hatte ein Gärtner (ich meine die Nachricht kam aus Osnabrück) auch bemerkt, dass in den noch nicht geöffneten Blüthenknospen die Fructifications-Gefässe erfroren gewesen seien, was meistens ganz übersehen worden ist. Für Feldfrüchte verderblicher als der Frost vom 29. April sind Nachfröste um Mitte Juni und besonders der vom 21.—22. Juni geworden, welche Vietsbohnen und Kartoffeln stark beschädigten oder tödteten (wenn auch die meisten Kartoffeln sich nachher bald durch neuen Trieb erholt haben) und durch die in den Gegenden, und besonders Moorgegenden, wo Buchweizen gebaut wird (dort ein Hauptkorn), der Buchweizen vernichtet, ja einzeln selbst anderes Korn stark beschädigt worden ist. — Solche

Fröste wurden gemeldet aus dem Kirchspiel Amelinghausen (2 Meilen von Lüneburg), Lüneburg, Giffhorn, Nienburg, Celle (besonders bei dem Dorfe Osterloh), aus dem Amte Burgwedel (besonders die Feldmarken Isernhagen, Bothfeld, Alt-Wermbüchen etc., wo Buchweizen, Vietsbohnen und Kartoffeln häufig streifenweise halb oder ganz erfroren seien, in höheren Lagen so gut wie in niedrigen), aus Wittmund, aus Stade (Moor- und Geest-Distrikte), aus Papenburg etc., weniger aus dem Göttingen'schen. Wie gewöhnlich in etwas windstillen Nächten, sind diese Nachtfroste am verderblichsten in mehr niedrigen Lagen gewesen, doch, eben nach der Natur der Pflanzen, nicht ohne Ausnahme, und fand ich so Rothen Klee durch den Frost vom 29. April an mehreren Stellen auf etwas hoch gelegenen Aeckern stärker beschädigt, wogegen er auf mehr niedrigen und feuchteren Aeckern unbeschädigt blieb und üppig fortgewachsen ist, während Kartoffeln, Vietsbohnen und Buchweizen meist nur in niedrigen Lagen beschädigt oder getödtet worden sind, in höheren Lagen — wie ich es auch in meiner Gegend fand — unbeschädigt geblieben sind. Bei Pattensen sind viele Kartoffeln und Vietsbohnen abgefroren, von da aufwärts nach dem am flachen Berge liegenden Bennigsen hin ist alles gut geblieben und am Berge bei Bernigsen tragen selbst die Wallnüsse voll, die an manchen Orten am 29. April erfroren sind. Die Nachtfroste und besonders der vom 29. April boten aber mehrere ungewöhnliche Erscheinungen dar. In meinen Gärten hätte ich, nach dem Nachtfroste vom 29. April, ein Erfrieren der Fructifications-Gefäße in noch völlig geschlossenen Blüthen nicht erwartet. Die Weinstöcke an meinem zweistöckigen Wohnhause, wo die Wände durch das Dach und eine Blechrinne um $1\frac{1}{2}'$ überragt werden, waren wenigstens bis auf 10' Höhe hin einzelne Triebe beschädigt, etliche erfroren, und ein auf dem Dache meines Backhauses auf Latten 1 Fuss hoch über dem Dache liegender Weinstock des Frühen Leipzigers, der auch schon Triebe von $1\frac{1}{2}$ —2" Länge hatte, jedoch noch keine etwas entwickelten Blätter, ist ganz unbeschädigt geblieben, während unmittelbar daneben an meinem dicht am Wohnhause stehenden Wallnussbaume alle jungen Triebe gänzlich erfroren sind und es selbst nicht besser ging einer etwa 60 Schritte weiter hin nach Westen stehenden grossen Robinia Pseudacasia. Das Dach meines Backhauses fängt in 9' Höhe an und reicht bis 18' Höhe hinauf, und steht das Backhaus, mit südlicher Exposition des Daches, allerdings zwischen meinem Wohnhause (von diesem 22' weit ent-

fernt und in gleicher Linie mit dem Wohnhause) und dem um 12' weiter südlich vortretenden, um 10—12' weiter nach Osten gelegenen Wohnhause des Nachbars und kann man so annehmen, dass das Backhaus etwas geschützt gelegen habe; aber es bleibt mir doch unerklärlich, wie in einem Nachtfroste von $1\frac{1}{2}^{\circ}$ R. der auf dem Dache frei der ausstrahlenden Wärme unterliegende Weinstock sich unbeschädigt hat halten können. Dieselbe Anomalität fand ich wieder bei den grossen Apfelbäumen an der Chaussee von Hannover nach Göttingen, vom Adenser Berge ab bis nach Wülfigen hin (etwa 1 Stunde lang), wo ich am 10. Mai zur Kirchenvisitation war. In Wülfigen waren die Obstblüthen ziemlich ebenso beschädigt, als in Jeinsen beim Hause, ja in einem Garten, im Orte an der Chaussee gelegen, war selbst ein Beet von Monatsrosen durch den Frost stärker beschädigt worden, die in Jeinsen nicht gelitten hatten, und an den grossen Apfelbäumen an der Chaussee, die ziemlich in gleicher Höhe mit Wülfigen liegt, wo ich an verschiedenen Stellen bis nach dem Adenser Berge hin mir einen Zweig mit Blüthen abbrach und die Blüthen zu Hause alle durchschnitt, fand ich unter 100 Blüthen, die auch noch alle bloss rothe Knospen waren, kaum 2 mit erfrorenen Pistillen. Ist es nun in ganz freier Lage an der Chaussee, wie man wohl nicht glauben kann, in jener Frostnacht wärmer gewesen, als in Wülfigen und Jeinsen? Ein lokales Verschontbleiben vom Froste kam mir schon öfter und so noch 1873 an einigen Orten vor, wo, während v. J. an den Chausseen fast überall gar kein Obst sass, die Aepfelbäume an einem Fahrwege zwischen Heisede und Sarstedt, wie man mir sagte, voll gesessen haben, ich auch von Arnum ab nach Hannover hin eine ziemliche Anzahl von Menschen gegen Michaelis mit dem Pflücken der Aepfel beschäftigt fand und ich nicht weniger an der Chaussee von Aferde nach Eldagsen hin (fast 1 Stunde weit) doch noch eine namhafte Anzahl der dort stehenden grossen Apfelbäume ziemlich voll tragend fand. Im laufenden Jahre werden an den Chausseen, auch wo der Frost vom 29. April sie getroffen hat, die Aepfelbäume, wenigstens da, wo der Boden einigermassen genügende Feuchtigkeit hat, wohl noch eine ziemliche Ernte geben und sah ich es so schon an der Chaussee nach Hildesheim hin, wo manche Bäume voll tragen. Der Fuhrmann, welcher mich am 10. Mai nach Wülfigen fuhr und täglich mit seinem Einspänner auf der Chaussee fährt, auch nach Wülfigen kürzlich schon wieder hingereist ist, sagte mir, dass auf der Strecke vom Adenser Berge

ab bis Wülfigen hin auch jetzt sich wohl das meiste Obst finde, jedoch etwa nur der 6te Baum recht voll sitze, am meisten recht grosse Bäume (die also mit den Wurzeln tiefer in den Boden gingen und noch genügende Feuchtigkeit fanden). Auf andern Chausseen sitze weniger Obst und trage etwa nur der zehnte Baum voll. Birnen habe er gar nicht tragend gesehen. Diese Angaben fand ich bestätigt auf einer Fahrt zur Introduction des neuen Predigers in Eldagsen am verwichenen Sonntage, an der schon oben gedachten Chaussee von Alferde nach Eldagsen. Hier fand ich auch nur etwa den 8ten Baum volltragend, am meisten recht grosse Stämme und besonders in mehrerer Nähe von Eldagsen, wo das Terrain etwas tiefer liegt. Auf der mehr trockenen Chaussee von Schulenburg bis zur Göttinger Chaussee, wo doch eine namhafte Anzahl Stämme auch schon gross sind, sass sehr wenig. Erkennen konnte man bereits jetzt schon auf den voll sitzenden Bäumen den Purpurrothen Cousinot, den Geflamnten Cardinal, den Rothen Eiserapfel, auch Prinzenapfel und Winter-Goldparmäne. Kam ein Baum von derselben kenntlichen Vegetation, so sass er voll oder hatte nichts, und das Nichttragen muss also auch wieder der Sorte zugeschrieben werden.

Am auffallendsten ist es mir gewesen, dass in meinem Garten beim Hause von $1\frac{1}{2}^{\circ}$ Frost auch sämtliche Blüthen des Goldregens und die Blüthen der *Syringa vulgaris* und *hispanica*, die damals noch kleine Rispen mit nicht gefärbten Knospen bildeten, fast gänzlich getödtet worden sind, (nur einzelne Blümchen der Syringen blüheten nachher an den Blüthenrispen auf und sah ich in Hannover Goldregen und Syringen prächtig blühen). Man kann etwa denken, dass der Nachtfrost vom 29. April die Bäume um so intensiver ergriffen habe, als nur ein paar Tage vorher warme Tage gewesen waren und überhaupt die Vegetation sich rasch entwickelt hatte; aber ich meine bestimmt bemerkt zu haben, dass die Blüthen der Syringen früher schon stärkere Nachtfroste ohne Schaden ausgehalten haben

Dass der Frost völlig strich- oder streifenweise aufgetreten war, — von welcher Erscheinung, sowie von einem ganz lokalen Erfrieren eines gesunden Baumes zwischen andern unbeschädigten, ja eines Triebes am Weinstocke, einiger Vietsbohnen mitten unter erfrorenen, ich schon in meiner Schrift über das Erfrieren der Gewächse gesagt habe, dass ich mir diese Erscheinung zur Zeit noch nicht erklären könne — kam in diesem Frühlinge wiederholt vor, und selbst die

Zeitungen berichteten von mehreren Orten her solche Fälle. Ein gut beobachtender Hauswirth in Jeinsen sagte mir, dass er um Mitte Juni ein Kartoffelfeld, das unmittelbar zwischen zwei an der Ost- und Westseite daneben herlaufenden, damals schon grossen Roggenfeldern liege, bis zur Erde hin erfroren gefunden habe, auf einem andern, an dem südlich ein Roggenfeld herlaufe, nur dicht an dem Roggenfelde die Kartoffeln erfroren gewesen seien, etwas weiter davon nicht, wo man hätte umgekehrt erwarten mögen, dass der Roggen den Kartoffeln einigen Schutz würde gewährt haben, wie man das bei Kartoffeln und Vietsbohnen, die mehr bei einer Reihe von Obstbäumen stehen, oft auch so wahrnimmt. Mehrere andere Personen aus Jeinsen hatten ein einzelnes Kartoffelfeld oder selbst nur die eine Längs-Seite davon erfroren gefunden, während die andere Hälfte des Feldes oder die Felder daneben gesund blieben. Es erfroren diesmal die Kartoffeln nur in etwas niedrigen Lagen, aber die gedachte Anomalität zeigte sich auch auf niedrigen unter sich aber gleich niedrigen Aeckern. Ein glaubwürdiger Mann aus Pattensen sagte mir ferner, dass er ein ähnliches, strichweises Erfrieren der Kartoffeln auch bemerkt habe, ja dass in den Gärten bei Pattensen, an einem mit Obstbäumen besetzten Wege, an ein paar Stellen an der einen Seite des Weges nur die Vietsbohnen erfroren, die Kartoffeln verschont geblieben seien, während auf der andern Seite des Weges das Umgekehrte sich ereignet habe (um den Fall genauer zu beurtheilen, möchte ich allerdings selbst gesehen haben, wie nahe Kartoffeln und Vietsbohnen den Bäumen standen). Erklärlicher ist es vielleicht, wenn derselbe Mann mir berichtete, er habe in seinem Garten am Abende vor einem Nachtfroste um Mitte Juni auf einem Felde von Krupvietsbohnen noch 5 Reihen bereiht gehabt, die übrigen Reihen noch nicht, und am andern Tage seien alle bereihten Vietsbohnen erfroren gewesen, die nicht bereihten nicht. Auch das wollte er wahrgenommen haben, dass an einer Stelle nur rothe Kartoffeln erfroren gewesen wären, weisse nicht, was man aus einer grösseren Zärtlichkeit einer rothen Kartoffelsorte etwa erklären könnte, wahrscheinlicher indess etwa nur von lokalem Erfrieren herkam.

Besser weiss ich mir es zu erklären, warum v. J. bei Herrn Inspektor Palandt in Hildesheim eine schlechtere Obsternte war, als bei mir, und dies Jahr das Umgekehrte stattfindet. Ueber die im Winter 1872/73 gewesene Witterung, die ich sorgfältig aufzeichnete, habe ich notirt, dass, als die Blüthe der Obstbäume in Jeinsen erst

begonnen hatte, und nur manche Kirschen und Pflaumen erst blüheten, am 24. und 25. April es bei Tage Schneegestöber gegeben habe, Nachts der Schnee liegen geblieben sei, mit Frost in der Nacht, während der Schnee am Nachmittage wieder aufthaute. Auch dieser Frost hat sich damals weit verbreitet gehabt, und ist an vielen Orten stärker gewesen, als in Jeinsen. So wurde vom Eichsfelde berichtet, dass es dort an den gedachten Tagen 4⁰ Frost gegeben habe und Rübsaat und Obstbäume stark gelitten hätten. Es war nun etwa der Frost in Hildesheim damals auch etwas stärker, als in Jeinsen; doch erklärt die Verschiedenheit der Obsternten an den beiden Orten sich wohl schon dadurch, dass in Hildesheim, wie ich mehrmals bemerkte, die Blüthe der Obstbäume um 5—7 Tage früher eintritt, als in Jeinsen. Die Frosträchte trafen also in Hildesheim mehr die volle Blüthe der Obstbäume und der Frost in Jeinsen war auch intensiv genug, dass ich diejenigen Blüthen, die in den gedachten Nächten schon völlig aufgeblüht gewesen waren, wie ich notirte, nachher erfroren fand. Die Hauptblüthe entging dagegen in Jeinsen diesen Nachtrösten und diese schadeten um so weniger, als nachher, wenn auch oft noch kalte und unfreundliche Witterung eintrat, es doch noch manche milde, angenehme Tage gab, der Wind meist westlich blieb und namentlich v. J. in Jeinsen wiederholt durchdringende Regen eintraten, so dass die Blüthen in Jeinsen besser ansetzten. In verwichenem Frühlinge mag der Frost bei und um Hildesheim ebenso stark gewesen sein (Gärtner von Hildesheim haben, nach von Hrn. Palandt gegebener Nachricht, ihn auf wohl 3⁰ geschätzt), jedoch namentlich in Hrn. Inspektor Palandt's sehr günstig gelegnem grossen Garten, der nach Norden und Osten von Gebäuden der Stadt geschützt ist und an dem an der langen Seite die Innerste vorbeifliesst, die in Frosträchten viele Wärme abgibt, ist der Frost, wie Hr. Palandt es abschätzt, zwischen 0—1⁰ Frost geblieben. An langen hohen Mauern ist der Wein, obwohl die Mauern durch ein überragendes Dach nicht geschützt werden, unverletzt geblieben; auch Aprikosen haben da gut angesetzt (Pfirschen haben von dem vor einigen Jahren, nach sehr nasskaltem, sonnenlosem Herbste, im December eingetretenen intensiven, wenn auch kurzen Froste sich noch nicht recht erholt). Kirschen, Pflaumen und auch Hauszwetschen tragen an etwas geschützter stehenden Stellen des Gartens voll; bei Aepfeln wird es noch mehr der Fall sein. (Schluss folgt.)

Johannes Oppler,

Lehrer in Plania bei Ratibor.

Mit Portrait.

Wir geben hier einige kurze biographische Notizen über die Thätigkeit eines sehr verdienten Lehrers, der seit langen Jahren durch Wort, Schrift und Beispiel für Hebung und Förderung der Obstcultur sehr eifrig wirkt.

Oppler ist in einer obstreichen Gegend, in Pittsch bei Troppau den 22. Juli 1812 geboren.

Schon in seiner Jugend wiss- und lernbegierig, zeigte er Vorliebe für Obstbau- und Bienenzucht. Auch seine Vorfahren betrieben schon Obstbau und Bienenzucht und sein Vater, ein schlichter Webermeister, aber erfahrungsreich, liebte es, seinen Sohn auf kleine Reisen mitzunehmen, ihn über Vieles zu belehren und gute Obstsorten zu sammeln. Die fast alljährlich gesegneten Obsternten hatten seine Liebe zur Obstcultur mächtig genährt.

Zum Jüngling herangewachsen und sich für's Lehrfach präparirt, war er im Jahre 1830—32 Zögling des Königl. Kathol. Schullehrer-Seminars zu Ober-Glogau, woselbst damals noch wenig Theorie und Praxis der Obstcultur gelehrt wurde.

Nachdem er den Cursus absolvirt hatte, trat er bei der Elementarschule zu Lubom als Hilfslehrer ein, woselbst er als Deutscher mit Erlernung der polnischen Sprache zu kämpfen hatte. Gleichzeitig übte er sich hier im praktischen Obstbau. Später nach Slawikau versetzt, hatte er durch vier Jahre in dem dortigen Dominial-Garten und unter Anleitung des Schlossgärtners Urban seine pomologischen, blumistischen und botanischen Kenntnisse zu vermehren, die günstigste Gelegenheit.

Am 1. October 1838 wurde er selbstständig und erster Lehrer in Plania. Mit gärtnerischen Kenntnissen ausgerüstet, beschränkte er sich anfänglich auf Blumenzucht und gewann sich gerade dadurch so viele Gönner und Freunde. Nach zehn Jahren bezog er das neue grosse Schulhaus, bei welchem ihm ein Gartenland von einem Morgen Pr. überwiesen wurde.

Nun begann seine rastlose Thätigkeit. Zunächst wurde eine Crataegus-Hecke um den Garten geschaffen, welche als Musterhecke gilt und der Boden für Obst-, Gemüsebau und Blumencultur verwendet.

Hatte er vorher bei dem rühmlichst bekannten Pomologen, dem



F. C. C. C.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Gasthofbesitzer J. L. Jaschke zu Ratibor viele der besten und neuesten Obstsorten kennen gelernt und verkostet, so lieferte ihm später dessen Freund, der in den pomologischen Annalen bekannte und geistreiche Pastor Kotschy zu Ustron bei Teschen die Edelreiser.

Sein Streben ging aber vorzüglich dahin, auf seinen pomologischen Ausflügen die besten und rentabelsten Obstsorten Oberschlesiens zu erforschen, vorher zu prüfen, so manche vor dem Untergange zu retten, um sie nachher aus der Baumschule weiter zu verbreiten, in welcher successive an 500 Obstsorten cultivirt wurden.

So hat sich Oppler in vielen ober-schlesischen Gärten gar vieler pomologischer und blumistischer Andenken zu erfreuen, wodurch sein Name fast populär geworden ist, da er besonders den Landmann in's Auge gefasst und auch zur Verbreitung des Gemüsebaues Vieles beigetragen hat.

Bald wurden ihm die Grenzen seiner diesfälligen Thätigkeit zu enge, sein Forscherblick suchte in der Ferne den Anschluss an wissenschaftlich gebildete Pomologen und so wurde sein Name das erste Mal in der pomologischen Welt bei der ersten Versammlung in Naumburg a. d. S. genannt.

Herr Professor Dr. Karl Koch zu Berlin wurde später sein Gönner und um sich dieser hohen Ehre und Anerkennung auch würdig zu zeigen, gründete Oppler mit seinen Berufsfreunden im Jahr 1857 den Gartenbauverein zu Ratibor, dessen Secretär er bis heute noch ist.

Von diesem wurde er im Jahre 1860 zur dritten deutschen Pomologen-Versammlung in Berlin als Abgeordneter gesandt, wobei er den Verein, resp. Oberschlesien mit 250 Sorten aller daselbst cultivirten Obstsorten mit Ehren vertrat.

Nun hatte Oppler sein Ideal erreicht, war mit den Coryphäen Deutschlands und fast ganz Europa's in Verbindung getreten, hatte den begeisterten Reden der berühmtesten Pomologen gelauscht und Alles beherzigt. — Er selbst sagt in einem seiner Briefe an Unterzeichneten über seinen Aufenthalt dort: „Die Erlebnisse in Berlin mit Gleichgesinnten, die Pracht und Herrlichkeit der Königlichen Gartenanlagen und der vielen Sehenswürdigkeiten haben mich zum neuen Menschen geschaffen.“

Auch das Königliche Ministerium für Landwirthschaftliche Angelegenheiten zu Berlin hat denselben im J. 1861 dadurch ausgezeichnet, dass es ihn allen landwirthschaftlichen und einschläglichen

Vereinen der Provinz Schlesien als pomologischen Wanderlehrer empfohlen hat, anderweitiger Anerkennung Seitens der Königlichen Regierung zu Oppeln und verschiedener Vereine nicht zu gedenken.

In einem andern Briefe sagt er in sinniger Weise, seine Wahlprüche seien:

„Nicht blos ein Huhn des Sonntags jeder Bauer soll im Topfe haben,
„Nein! täglich soll er sich vom besten Obst zum Abendschmause laben!“

und

„Denk' nie daran, wie alt du bist,
„Nur so erreichst du eine lange Lebensfrist!“

Auch mit einer poetischen Ader begabt, hat er die auf Kosten des Schlesischen Vereins für Gärtner und Gartenbaufreunde zu Breslau gedruckten Pomologischen humoristisch-populären Krebsartikel verfasst, in welchen in gar hübscher poetischer Weise alle Fehler, die bei der Obsteultur vorzukommen pflegen, scharf gezeißelt werden.

Zahlreichen belehrenden Aufsätzen aus der Feder Opplers begegnen wir in verschiedenen pomologischen und landwirthschaftlichen Zeitschriften und die Berichte der Versammlungen enthalten mehrmals eingehende Gutachten und Darstellungen über den Obstbau Oberschlesiens.

So wirkt Oppler eifrig fort und fort als Beförderer des Obstbaues in einer Gegend, wo es noch viel zu thun gibt und wo er vielfach mit Vorurtheilen zu kämpfen hat.

Wünschen wir, dass die unermüdliche Thätigkeit unseres geehrten Freundes Oppler noch recht erfreuliche Früchte bringen und ihm ein noch recht langes, segensreiches Wirken vergönnt sein möge.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Ueber innere Vorgänge bei dem Veredeln der Bäume und Sträucher von Geh. Medicinalrath Prof. Dr. Goeppert. Cassel. Verlag von Fischer, 1874. 38 S. gr. 4. mit 8 Taf. Abb.

Der hochgeehrte Herr Verfasser tadelt, dass man sich nur allzu sehr mit allgemeinen Ausdrücken bei dem Veredeln begnügt habe, ohne jemals die Vorgänge, die sowohl im Wildlinge, wie im Edelreis vor sich gehen, gehörig in Erwägung zu ziehen. Nach ihm wird die Verbindung des Wildlings mit dem Edelreis nicht bewirkt durch die Vereinigung der beiden Markcylinder und der dieselben umgebenden Holzringe, sondern durch ein aus dickwandigen Zellen bestehendes Parenchym, das er mit dem Namen **Intermediäres**

Zellgewebe bezeichnet. Das Zellgewebe geht von der verticalen Fläche des Mutterstammes aus. Nach der Bildung dieses Gewebes treten nun auch die Cambialschichten mit einander in Verbindung. Die Verwachsungslinie, die nur im Längenschnitt deutlich sichtbar ist, bezeichnet er mit dem Namen der Demarkationslinie, von der er eine innere und eine äussere unterscheidet. Die über der Linie liegenden Entwickelungen gehören dem Pfröplling, die darunter liegenden dem Mutterstamm, resp. dem Wildlinge an. Das Edelreis entwickelt sich auf der Unterlage selbstständig, ohne dass der Baum einen wesentlichen Einfluss auf ihn auszuüben im Stande wäre. Er führt dem Reis nur den rohen Nahrungstoff zu. Die aus dem Reise rückkehrende Nahrung wird, ehe sie in den Stamm übertritt, an der Demarkationslinie verändert. Die Stärke des Mutterstammes und des Edelreises wird immer eine verschiedene werden, da von einer Seite immer eine Hyperproduktion von Säften eintritt, die entweder der Stamm oder das Reis nicht zu verarbeiten im Stande ist.

Goeppert geht sodann zu den einzelnen Veredlungsarten über und sucht aus ihnen den Beweis für seine vorhin aufgestellten Sätze zu entwickeln.

Beim Pfropfen kommt es auf genaue Berührung der einzelnen Theile des Reises mit denen des Mutterstammes an. Man hat drei Arten zu unterscheiden: Pfropfen in die Rinde, in den Spalt und mit dem Sattel.

Beim Pfropfen in die Rinde kommt es darauf an, dass die Schnittfläche des Reises mit dem Splint zusammenwächst, was nur durch das intermediäre Zellgewebe und durch den Cambiumring geschehen kann.

Beim Pfropfen in den Spalt wird das Reis keiltförmig zugeschnitten und so in den durch den Mutterstamm gelegten Schnitt eingesetzt, dass Bast auf Bast steht. Es empfiehlt sich diese Veredlungsart wenig.

Ebenso ungünstig urtheilt Verfasser über das Pfropfen mit dem Sattel, da bei beiden Propfarten zu viel Holz bloßgelegt werde.

Bei dem Oculiren, wozu Verfasser jetzt übergeht, kommt es darauf an, ein mit Bast versehenes, Knospen tragendes Stück an eine Stelle des Mutterstammes zu bringen, der man die Rinde genommen hat, worauf nach einiger Zeit Verwachsung eintritt. Auch hier beruht, wie bei dem Pfropfen, die Verwachsung auf dem intermediären Zellgewebe. Die obere Schnittfläche wird von den Ueberwallungsschichten eingeschlossen, verwächst aber nicht mit ihnen.

Bei der Copulation müssen Reis und Mutterstamm von gleichem Durchmesser sein. Man schneidet sie schräg zu und legt sie so auf einander, dass die Schnittflächen vollkommen mit ihren Theilen auf einander passen. Das Zellgewebe verliert hier bald seine Thätigkeit, verschwindet aber nicht, sondern bleibt vertrocknet im Stamme zurück.

Das Absterben gepfropfter Bäume beginnt stets an der Demarkationslinie.

Im dritten Abschnitte spricht Verfasser von der Verwachsung zweier berindeter Stämme, die nach seinen Erfahrungen nur dann erfolgen kann, wenn auf die Stämme ein Druck ausgeübt wird. Durch denselben wird die Rinde zur Seite gedrängt und es verwachsen die Cambiallagen mit einander, ohne aber eine Demarkationslinie zu hinterlassen. Es ist noch zu bemerken, dass immer nur Stämme von derselben Familie mit einander verwachsen können.

Die durch das Veredeln veranlassten Veränderungen werden im vierten Abschnitte besprochen.

Der Pfröpfung oder das Auge wird theils durch die in ihm und dem Mutterstamme enthaltene Feuchtigkeit, theils durch den rohen Nahrungsart des Mutterstammes zur Entwicklung gebracht. Hat die Entwicklung der Blattorgane begonnen, so hört der Einfluss des Mutterstammes auf. Die Bildung des intermediären Zellgewebes findet aber nur in dem Falle statt, wenn die entblösten Stellen des Mutterstammes und des Pfröpfung genau auf einander passen.

Der Einfluss des Mutterstammes auf das Edelreis erstreckt sich in der Regel auf ganz unwesentliche Charactere und übt nur in den seltensten Fällen einen Einfluss aus auf die Blätter, Blüten oder Früchte.

Ueber die grössere Widerstandsfähigkeit der gepfropften Bäume gegen die Kälte lässt sich mit absoluter Gewissheit nichts Bestimmtes feststellen, da bis jetzt die Beobachtungen noch zu sehr einander widersprechen.

Dass der Pfröpfung einen lokal veränderten Einfluss auf den Mutterstamm ausübt, ist noch nicht beobachtet, ja man nimmt sogar an, dass auch die übrigen Organe ganz unberührt davon bleiben, obgleich nach einigen Beobachtungen buntgefärbte Blätter des Pfröpfung den Blättern des Wildstammes unterhalb der Pfröpfungstelle dieselbe Eigenschaft mittheilen sollen. Doch steht auch diese Thatsache durchaus noch nicht fest. So viel jedenfalls steht fest, dass in einem solchen Falle niemals die schon vorhandenen Blätter des Mutterstammes verändert werden, sondern immer erst die nachfolgenden. Ein panachirter Impfung übt auf seine grüne Unterlage, wie eine panachirte Unterlage auf den grünen Impfung einen Einfluss aus. Es ist dieses dahin zu erklären, dass der Farbstoff entweder vom Mutterstamm in den Impfung oder umgekehrt mit dem frischen Bildungssaft geht, wie unzweifelhaft aus Lindemuths Beobachtungen hervorgeht. Die sämmtlichen Panachirungen verdanken ihren Ursprung nur einer fehlerhaften und krankhaften Umbildung des Chlorophylls. Es kommt vor, dass die Panachirungen vollkommen verschwinden, wenn die betreffende Pflanze in anderen Boden gepflanzt wird. Der Einfluss des Pfröpfung geht nun nicht über die Farbenmodificationen hinaus, hat also durchaus keinen Einfluss auf die Form und Umbildung der Blätter. Es bleibt demnach die alte Regel, dass z. B. bei Obstbäumen der Wildling weder auf das Edelreis, noch dieses auf jenen einen Einfluss ausübe, vollkommen zu Recht bestehen.

Ob sich durch Pfröpfung hybride Formen erzeugen lassen, das ist eine bis jetzt noch unentschiedene Frage.

Die Lehre von dem absteigenden Saft, zu deren Begründung man die Thatsache der Anschwellung, die bei einer Unterbindung entsteht, benützt, steht wohl unbestritten da.

Der durch die Wurzel dem Boden entnommene rohe Nahrungsart erhebt sich während der ganzen Vegetationszeit in den Zellen bis zur Spitze des Baumes, wo er sich in den sogenannten Cambialsaft unter Einwirkung des Lichtes einsetzt. Er verbreitet sich dann durch Diffusion von Zelle zu Zelle.

Ein anderer unwiderlegbarer Beweis zeigt sich in der Ernährung des

Mutterstammes durch die in dem Pfröplling vorbereiteten Säfte. Einen anderen Beweis kann man in der Wanderung des färbenden Stoffes finden.

Die ganze Schrift ist für jeden gebildeten Gärtner und Baumzüchter hoch interessant und sollte in keiner Gartenbibliothek fehlen.

Herr Geheimrath Dr. Goeppert hat sich durch diese höchst interessanten und lehrreichen Untersuchungen den wärmsten Dank aller Obstbaumzüchter erworben.

Dr. Ed. Lucas.

Die Fruchthäuser. Eine vollständige Abhandlung über die Treibcultur der Obstbäume und der Beerensträucher unter Glasschutz von Eduard Pynaert, Garteningenieur und Professor des Gartenbaues an der k. Gartenbauschule der Universität Gent. Aus dem Französischen übersetzt von M. Lebl, Fürstlicher Hofgärtner, Redacteur und Mitglied etc. etc. Mit 65 Holzschnitten. Stuttgart, Schweizerbart'sche Buchhandlung, 1874. gr. 8. 296 Seiten. 4 Mark.

Wir haben das Original bereits besprochen und diese Schrift als eine durch Klarheit ausgezeichnete und sichere auf wissenschaftlichen Principien und reichen Erfahrungen und Beobachtungen basirte, höchst schätzbare Arbeit empfohlen. Dasselbe gilt natürlich auch der deutschen Ausgabe. Der Uebersetzer, ein tüchtiger Practiker, mit der erforderlichen wissenschaftlichen Bildung versehen, hat es verstanden, die gegebenen Lehren und Rathschläge in fließender, sehr gut lesbarer Form und klar und deutlich wiederzugeben, und gewiss wird jeder deutsche Gartencultivateur Herrn Hofgärtner Lebl von Herzen danken, dass er unsere Literatur mit dieser vortrefflichen Arbeit Pynaerts bereicherte.

Der Inhalt dieser Schrift ist weit reicher, als es wohl bloß aus dem Titel hervorgeht; er umfasst nicht bloß die eigentliche Treibcultur, also Frühcultur aller fruchttragenden Gehölze, die wir zum Treiben überhaupt verwenden können, sondern auch die Zurückhaltungs- und Spätcultur und die Cultur der Obstbäume in Töpfen. Die bei der Treiberei besonders wichtigen vorbereitenden Arbeiten und Vorbedingungen sind im ersten Theil des Buches vortrefflich erläutert und enthalten in der That viel Neues und sind durchaus beachtenswerth. Am Schluss sind noch besondere Spaliereulturen beigefügt, die ebenfalls sehr viel Interessantes enthalten.

Wir können diese Schrift jedem Gartenbesitzer und Gärtner, welcher Frühculturen einführen will, auf's wärmste empfehlen.

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologenverein.

Nach dem Stand der Mitglieder vom 1. Juli 1874 wurde ein neues Verzeichniss, diessmal alphabetisch geordnet, ausgegeben und jedem Mitglied nebst dem Rechenschaftsbericht pro 1872—73 und der **Vereinsgabe für 1873/74** „der Ausfall der Obsternte im Jahre 1873“, verfasst von Professor Dr. Karl Koch in Berlin, zugesendet.

Die Gesamtzahl der Mitglieder beträgt nach dieser Liste 775, und es ist daher eine stete Zunahme derselben zu constatiren.

Nach Ländern vertheilt sind in:

	Mitglieder	und	Vereine:
Anhalt	4		1
Baden	15		4
Bayern	69		18
Braunschweig	17		1
Bremen	8		1
Elsass-Lothringen	2		—
Hamburg	6		—
Hessen	16		1
Lippe	1		—
Mecklenburg	8		—
Oldenburg	5		—
Preussen	255		33
Sachsen, Königreich	24		4
„ -Altenburg	3		—
„ -Meiningen	1		1
„ -Coburg-Gotha	8		1
„ -Weimar	8		3
Württemberg	59		17
Lichtenstein	1		—
Dänemark	3		—
Holland	3		1
Luxemburg	1		—
Oesterreich	124		10
Russland	9		—
Schweden	1		—
Schweiz	6		—
Portugal	1		—
Amerika	5		—
	676		99

Summa 775 Mitglieder.

Zu dem ausgegebenen Verzeichniss sind folgende Verbesserungen und Nachträge nothwendig: Statt Balling soll es heissen von Balling; Drehling wohnt nicht mehr in Wanlo, sondern in Haus Angeldorf bei Elsdorf; Lallinger in Peterskirchen ist gestorben; nachzutragen ist Pecz, Hermann, Kunstgärtner in Pest; bei Strumpf soll es heissen Anhalt statt Sachsen; E. Weissflog wohnt jetzt in Dresden, Streblenerstrasse 7; Hüttig ist nicht mehr in Ludwigshafen und sein jetziger Aufenthalt unbekannt; statt Credler soll es heissen Czedler; bei Edm. Goeze fehlt das Prädicat Dr.; Looser ist Seminaroberlehrer geworden; bei Götter ist zu setzen Braunschweig statt Hannover; Rentammann Jettinger ist in der gleichen Eigenschaft jetzt in Dotternhausen, Post Schönberg. Als neu eingetreten ist zu notiren: W. Grosskopf aus Königsberg in Preussen.

Die **Generalversammlung des Pomologen-Vereins** wird am **Montag den 28. September im Museum in Trier** Abends 7 Uhr stattfinden und es sind dazu unsere geehrten Vereinsmitglieder freundlichst eingeladen.

Sämmtliche Mitglieder des Congresses haben indess zu diesen Berathungen Zutritt, doch selbstverständlich haben nur die Mitglieder des Vereins Stimmrecht.

Da in dieser Generalversammlung Anträge hinsichtlich Verbesserung beziehungsweise Erweiterung der Statuten gestellt werden sollen, so theilen wir hier die Statuten des Vereins, nach ihrem jetzigen Wortlaute, mit.

Satzungen des deutschen Pomologen-Vereins.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§. 12. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens $\frac{3}{4}$ der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

Bericht und Antrag des Vorstandsmitglieds K. Koch.

Als der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den k. preussischen Staaten zu Berlin Anfang Octobers 1853 die Pomologen, Obst- und Weinzüchter Deutschlands aufforderte, womöglich zugleich mit einer Sammlung bei ihnen gebauter Obstsorten, nach Naumburg a. d. S. zu kommen, um über die Zustände des Obstbaues zu verhandeln und Vorschläge zu dessen Förderung und Hebung zu machen, hauptsächlich aber auch um der herrschenden Verwirrung in der Nomenclatur zu steuern, hatten sich weit über 100 Pomologen, Obst- und Weinzüchter aus den verschiedenen Gauen Deutschlands eingefunden und gingen rasch an's Werk. Dergleichen periodisch wiederkehrende Versammlungen, aber in grösseren Zwischenräumen von ohngefähr 3 Jahren wiederkehrend, hielt man für durchaus nothwendig und übertrug daher dem Vereine zur Beförderung des Gartenbaues, in irgend einer Stadt Deutschlands zur Zeit die Pomologen, Obst- und Weinzüchter wiederum einzuberufen.

Diese erste Versammlung diente, so weit Zeit und Umstände es erlaubten, zur Feststellung bestimmter Namen. Vor allem glaubte man aber, eine bestimmte Anzahl, zunächst von Aepfeln und Birnen, welche man unter allen klimatischen und Bodenverhältnissen zum allgemeinen Anbau für ganz Deutschland empfehlen könnte, nennen zu müssen. Da die 1853 zu Naumburg a. d. S. empfohlenen Aepfel und Birnen nicht immer richtig angegeben werden, so erlaube ich mir dieselben nach dem officiellen Berichte über diese erste Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter hier aufzuführen.

A. Aepfel.

1. Pariser Rambour-Reinette.
 2. Grosser Bohnapfel
 3. Luikenapfel
 4. Danziger Kantapfel.
 5. Winter-Goldparmäne.
 6. Carmeliter-Reinette.
 7. Grosse Casseler-Reinette.
 8. Rother Winter-Taubenapfel.
 9. Edelborsdorfer.
 10. Gravensteiner.
-) für die
Oekonomie.

B. Birnen.

1. Weisse Herbstbutterbirn.
 2. Grumkower Butterbirn.
 3. Capiaumont.
 4. Coloma's Herbstbutterbirn.
 5. Napoleon's Butterbirn.
 6. Forellenbirn.
 7. Liegels Winterbutterbirn.
 8. Hardenpont's Winterbutterbirn.
 9. Grosser Katzenkopf
 10. Winter Apothekerbirn
-) als Koch-
birnen.

Hinsichtlich der Berichte wurde ebenfalls beschlossen, dass er von jeder Versammlung ausgearbeitet, gedruckt und an alle Theilnehmer unentgeltlich gesendet werden sollte. Dafür sollte Jeder der letzteren 1 Thaler schon bei dem Einschreiben in die Liste der Theilnehmer einzahlen.

Das Bedürfniss einer Einigung in den grösseren und wichtigeren Obstbaufragen stellte sich bei der zweiten, 1857 in Gotha tagenden Versammlung noch mehr heraus; die Zahl der Theilnehmer war bedeutend grösser, als in Naumburg; die tüchtigsten Pomologen hatten sich eingefunden, um in gemeinsamer Berathung zur Hebung und Förderung des Obstbaues beizutragen. Man machte Mittheilungen über die Erfahrungen, welche man in Betreff der empfohlenen 10 Aepfel und 10 Birnen gesammelt hatte und schlug noch weitere

10 Aepfel und 12 Birnen zum allgemeinen Anbau vor. Auch hier sind die Namen später nicht immer richtig angegeben, daher es zu ihrem Verständniss es ebenfalls gut sein wird, diese der Reihe nach, wie sie in der 2. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter angenommen worden sind, aufzuführen.

A. Aepfel.

1. Ananas-Reinette.
2. Goldzeugapfel.
3. Virginischer Rosenapfel.
4. Prinzenapfel.
5. Rother Eiserapfel (f. d. Oekonomie.)
6. Champagner-Reinette.
7. Englische Spitalreinette.
8. Königlicher Kurzstiel.
9. Orleans-Reinette.
10. Harberts-Reinette.

Als gleichgut wurden benannt: zu 3. Weisser Astrachan, zu 4. Rother Herbstcalvill und Kaiser Alexander, zu 5. Winter Citronenapfel und Purpurrother Cousinot.

B. Birnen.

1. Grüne Tafelbirne.
2. Sommer Mundnetzbirne.
3. Gute Graue.
4. Punktirter Sommerdorn.
5. Wildling von Motte.
6. Köstliche von Charneu.
7. Regentin = Argenson.
8. Winter Nelis.
9. Winter Dechantsbirn.
10. Bose's Flaschenbirn.
11. Kuhfuss | als Wirth-
12. Campervenus | schaftsbirnen.

Ausser diesen wurden noch als gleichwerthige Sorten genannt: für 6. Maria Luise, für 1. Sparbirne, für 2. Sommer Eierbirne.

Für Empfehlung von Stein- und anderen Früchten war leider die späte Jahreszeit, wo getagt wurde und wo zum grössten Theil diese schon vorüber waren, daher auch nicht ausgestellt werden konnten, sehr ungünstig; ausserdem hatten auch schon die Verhandlungen über das Kernobst, sowie die Erledigung anderer wichtiger Fragen so viel Zeit in Anspruch genommen, dass bei der Empfehlung der Stein- und anderen Früchte nur summarisch verfahren werden konnte. Leider sind in den späteren Versammlungen die Stein- und anderen Früchte ebenfalls nur nebenbei behandelt worden, es ist daher durchaus nothwendig, dass ihnen in einer der nächsten Versammlungen eine ganz besondere und specielle Aufmerksamkeit zu Theil wird.

Das Bedürfniss eines fasslichen Handbuches der Pomologie, was den jetzigen Verhältnissen Rechnung trüge, hatte sich herausgestellt. Zu diesem Zwecke wurde ein Ausschuss ernannt, der die Herausgabe eines solchen empfahl und die Herren Oberdieck, Jahn und Lucas als die Herausgeber bezeichnete. Durch ganz Deutschland wurde dieses Werk mit Freuden begrüsst. Niemand wird leugnen, dass es auch in der That ein sehr gelehrtes, vielleicht das gelehrteste dieser Art ist, welches überhaupt existirt, praktisch und für das Obstbautreibende Publikum brauchbar, ist es aber leider nicht. Von einem Theile der darin beschriebenen Früchte wäre es bei ihrem sehr geringem, man möchte sagen, bei gar keinem Werthe, besser gewesen, dass sie, wenigstens in dem Handbuche, gar nicht genannt, dass sie für immer todt geschwiegen worden wären. Dagegen sind viele der ausgezeichneteren neuern Früchte gar nicht in das Handbuch aufgenommen worden. So ist es auch gekommen,

dass das Handbuch, was wie gesagt, durch ganz Deutschland mit ungemeinem Enthusiasmus begrüsst und in über 1000 Exemplaren in seinen ersten Lieferungen verkauft wurde, jetzt erst vollendet werden wird und dass dessen Absatz bis auf kaum 200 Exemplare herabgegangen ist. *)

Auch in der zweiten Versammlung zu Gotha wurde der Verein zur Beförderung des Gartenbaues ersucht, die dritte Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter nach irgend einem Orte Deutschlands zur Zeit zu berufen; sie kamen im Jahre 1860 in Berlin zusammen. Die Betheiligung war eine noch grössere, zumal auch das Ausland, vor Allem Frankreich, mit grossen Sammlungen erschien. Die Ausstellung übertraf nicht allein die früheren im grossartigsten Massstabe, auch später, selbst die grossen von Paris während der internationalen Industrieausstellung, sowie die von Namur und von London, sind hinter ihr zurückgeblieben.

Damit das Publikum Kenntniss von den empfohlenen Obstsorten erhielt, traten in Berlin schon vor Eröffnung der Ausstellung einige Pomologen zusammen, welche eine aus jenen bestehende Normal-Sammlung zur speciellen Kenntnissnahme aufstellten. Diese Aufstellung fand bei dem Obstbautreibenden Publikum so allgemeinen Beifall, dass beschlossen wurde, sie auch in den nächsten Versammlungen schon vor Eröffnung der Ausstellung machen zu lassen. Von weiteren Empfehlungen nahm man in Berlin Abstand. Die bis jetzt gemachten Erfahrungen hatten den Werth der bereits empfohlenen bekräftigt. Dagegen trat ein anderer Gegenstand zur Förderung und Hebung des Obstbaues in Vordergrund: Die Kenntniss der Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Gegenden Deutschlands. Es wurde der Wunsch ausgesprochen, für die nächste Versammlung Berichte darüber einzusenden.

*) Anm. Um Missverständnisse zu verhüten, erlaubt sich der Unterzeichnete folgendes zu bemerken. Allerdings sind, besonders vom verstorbenen Jahn, gar manche in der That werthlose Sorten mit aufgenommen worden, welche besser weggeblieben wären. Allein es existiren ja überall und zwar nicht selten in Deutschland einzeln local verbreitet, gar manche geringe Sorten, die durch bessere, einträglichere zu ersetzen wären. Aber jene sind da und die Pomologie muss von ihnen Notiz nehmen, ihre Namen müssen festgestellt werden, da sie sonst unter gar mancherlei Namen immer wieder vorkommen. Das Urtheil des norddeutschen Landmanns ist oft gar eigenthümlich; er rühmt mitunter eine Sorte, die der Pomolog geradezu verwirft. Der süddeutsche Bauer rühmt wenigstens nur Sorten, die einträglich und fruchtbar sind, aber auch oft manche, die besser längst beseitigt wären; er rühmt sie, weil er die bessern nicht kennt.

Der Botaniker beschreibt ja auch alle Unkräuter und so muss der Pomolog wenigstens von allen den irgendwo verbreiteten Obstsorten Notiz nehmen.

Was Prof. Koch sagt, hinsichtlich des Werthes des Handbuchs für den praktischen Obstbau ist vollkommen richtig; dieses war auch die Ursache, dass ich eine Auswahl der besten Obstsorten aus dem Handbuch in 4 Bändchen, jedes 100 Sorten enthaltend, herausgab, und zwar 100 Tafeläpfel, 100 Tafelbirnen, 100 Steinobstsorten und 100 Wirthschaftsobstsorten. Diese Schrift ist nun mehr von praktischem, aber weniger von wissenschaftlichem Werth.

Bezüglich der Bemerkung, dass auch manche gute Sorte nicht im Handbuch beschrieben sei, ist zu bemerken, dass über solche noch nicht genügende Beobachtungen gemacht wurden und diesem Mangel soll durch später erscheinende Supplement-Bände abgeholfen werden.

Dr. Ed. Lucas.

Man fühlte schliesslich das Bedürfniss, sich auch ausserhalb der allgemeinen Versammlungen enger an einander zu schliessen. So wurde der Deutsche Pomologen-Verein gegründet. Gleich anfangs hatte man darauf hingewiesen, dass er auf das Innigste mit den allgemeinen Versammlungen in Verbindung bleiben müsste, dass seine Hauptversammlungen mit diesen zugleich stattfinden sollten. Die Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau wurde als Vereins-Organ bestimmt.

Wiederum erhielt der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin das Mandat zur Berufung der nächsten Versammlung. Zum ersten Male hatte sich eine Stadt zur Aufnahme der deutschen Pomologen u. s. w. bereit erklärt. In Gemeinschaft mit dem Gartenbauverein für die Oberlausitz in Görlitz wurde von dem Verein zu Berlin im Jahre 1863 die vierte Versammlung nach genannter Stadt berufen. Ein Ausschuss sachkundiger Pomologen stellte wiederum eine Normal-Sammlung der empfohlenen Aepfel und Birnen auf. Leider waren nur wenige Berichte über die Obstbauzustände einzelner Gegenden eingegangen, aber nochmals wurde grosser Werth darauf gelegt. Es fanden ferner, wie früher, Verhandlungen über den Werth neuer oder wenigstens noch nicht besprochener Früchte und über allerhand Gegenstände aus der Pomologie und des Obstbaues statt. Zum ersten Male wurde aber festgestellt, dass man mit dem Versammlungsorte in sofern wechseln müsse, als er einmal nach dem Norden, das nächste Mal nach dem Süden gelegt würde. Reutlingen hatte der Versammlung den Wunsch ausgesprochen, die nächste und 5. Versammlung bei sich tagen zu sehen. Es wurde der Verein zur Beförderung des Gartenbaues beauftragt, mit einem Ausschuss in genannter Stadt zur Zeit zusammenzutreten, mit ihm auch die nöthigen Vorbereitungen zu treffen und schliesslich zusammen zu berufen. Es geschah dieses im Jahre 1867. Die Arbeiten schlossen sich wiederum denen der früheren Versammlungen an, es wurde aber aus den verschiedenen Gegenden Deutschlands ein Ausschuss ernannt, der dem Vorstande des Pomologenvereins mit Rath und That beistehen, vor Allem über die Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Ländern und Gauen jährlich Berichte liefern sollte.

Da Braunschweig durch den Vorstand des landwirthschaftlichen Vereines daselbst seine Bereitwilligkeit erklärt hatte, die nächste 6. Versammlung in seinen Mauern aufzunehmen, so wurde diese Stadt auch erwählt und der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin wiederum ersucht, desshalb mit dem genannten Vereine in Braunschweig sich in Verbindung zu setzen. Die Versammlung fand im Oktober 1872 statt. Sie erledigte zunächst wiederum die stationär gewordenen Aufgaben und verhandelte ausserdem über andere gewichtige, den Obstbau und die Pomologie betreffende Gegenstände. Ganz besonders legte sie mit dem deutschen Pomologenvereine auf die Thätigkeit des in Reutlingen ernannten Ausschusses für die Berichte über die Obstbau-Zustände aus den verschiedenen Ländern Deutschlands grossen Werth und bestimmte seine Thätigkeit in der Weise, dass er dem Vorstande des Pomologenvereines als eine Art Beirath zur Seite stehen sollte. Man glaubte einen grösseren Einfluss auszuüben, wenn man alljährlich im Sommer Berichte über die zu erwartende Ernte und nach dieser über deren Ausfall selbst, und zwar im Allgemeinen, aber auch speciell aus den verschiedenen Ländern des deutschen

Reiches und Oesterreich-Ungarns geben würde. Die Materialien sollten die Mitglieder des Beirathes geben, der Vorstand des Pomologenvereines dieselben aber bearbeiten und deren Resultate durch die Presse der Oeffentlichkeit übergeben. Für das Jahr 1873 ist bereits der Anfang gemacht, die Zusammenstellung ist gedruckt und befindet sich in den Händen der Mitglieder des deutschen Pomologenvereins, als Vereinsgabe für das Jahr 1873—74. Diese Zusammenstellung ist nun zu gleicher Zeit der Anfang einer Statistik des Obstbaues. Bis jetzt betreffen sie nur das deutsche Reich, es ist aber sehr zu wünschen, dass auch in Oesterreich-Ungarn ein Gleiches geschieht und deshalb opferfreudige Männer sich daselbst vorfinden, welche die schwierige Arbeit übernehmen und in gleicher Weise durchführen.

Ein Antrag, ausnahmsweise die nächste Versammlung schon im nächsten Jahre, und zwar in Wien, wo die internationale Weltausstellung stattfand, zusammen treten zu lassen, wurde in Braunschweig abgelehnt. Auf specielle Einladung des Gartenbauvereines in Wien trat aber doch eine grosse Anzahl von Pomologen, Obst- und Weinzüchtern zusammen, um im Geiste der allgemeinen Versammlungen zu tagen. Von grosser Wichtigkeit ist unter anderem die Zusammenstellung von Obstsorten, welche in den verschiedenen Kronländern Oesterreichs und in Ungarn allgemein angebaut werden und deshalb empfohlen wurden. Interessant war es, dass dabei ein sehr grosser Theil der 40 Aepfel und 42 Birnen, welche zum Anbau in Deutschland bereits empfohlen sind, auch hier genannt wurden. Es wäre vielleicht wünschenswerth, dass die Versammlung in Wien nachträglich als eine der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter anerkannt würde.

In der 6. Versammlung zu Braunschweig wurde die Stadt Trier als nächster Versammlungsort erwählt, und zwar schon für das Jahr 1874. Da der deutsche Pomologenverein — ein Kind der allgemeinen Versammlungen — im Verlaufe der Zeit sich immer mehr mit diesen verwachsen hatte, man möchte sagen der Eine ohne den Andern gar nicht mehr gedacht werden kann, der deutsche Pomologenverein, ganz besonders in der Versammlung in Braunschweig, schliesslich als vollziehende Behörde der allgemeinen Versammlungen betrachtet wurde, so löste sich die bisherige, bis dahin sehr nützliche Verbindung mit dem Vereine zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin in soweit, als der deutsche Pomologenverein allein ersucht wurde, mit der Stadt Trier zusammenzutreten und die nöthigen Vorbereitungen zur nächsten Versammlung zu treffen, hauptsächlich aber das Programm zu entwerfen.

Das Programm ist von einem geschäftsführenden Ausschusse in Trier bereits ausgegeben, leider befindet es sich aber mit dem, was bei den allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen durch den Brauch geheiligt war, mehrfach in Widerspruch, es dürfte deshalb wohl an der Zeit sein, auch für diese allgemeinen Versammlungen Satzungen, wie sie auch fast alle periodisch zusammentretenden Versammlungen besitzen, um so mehr zu entwerfen, als der deutsche Pomologenverein seine Satzungen gleich anfangs erhalten hat. Wegen der von Versammlung zu Versammlung enger gewordenen Verbindung möchte aber auch der deutsche Pomologenverein gezwungen sein, seine Satzungen einer Revision zu unterziehen. Ich habe es für nothwendig erachtet, den Gang der Versammlungen, von der ersten bis zur letzten, näher zu bezeichnen, damit

Jedermann auch von selbst herausfinden kann, welche Idee diese Versammlungen von Anfang gehabt haben und was sich allmählig als Brauch, was nunmehr Satzung werden muss, herausgestellt hat.

Satzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter.

§. 1. Die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter bezwecken Förderung und Hebung des Obstbaues.

§. 2. Sie finden in grösseren Zwischenräumen (gewöhnlich von drei Jahren) an einem Orte des deutschen Reiches oder Oesterreich-Ungarns statt, und zwar in der Weise, dass in Betreff der Wahl des Ortes zwischen Nord und Süd und Ost und West gewechselt wird.

§. 3. Mitglieder sind alle Deutschen, mögen sie wohnen wo sie wollen, sobald sie ihre Theilnahme durch Anwesenheit am Orte der Versammlung und Einzeichnung in die vorhandene Liste kundgeben.

§. 4. Dasselbe gilt von allen Nicht-Deutschen des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns. Alle übrigen Nicht-Deutsche können zwar Theil nehmen, haben aber kein Recht bei den Abstimmungen.

§. 5. Jeder Theilnehmer zahlt mit seiner Einzeichnung in die Liste eine gewisse Summe (vielleicht 6 Mark) und erhält dafür nicht allein die Tageblätter, worin vor Allem Namen und Wohnungen der Theilnehmer enthalten sein müssen, sondern auch den später zu bearbeitenden und zu druckenden Bericht der Versammlung unentgeltlich.

§. 6. Mit der Versammlung ist eine Ausstellung von Früchten jeglicher Art, ferner von Obststämmlchen, sowie von allerhand mit dem Obstbau oder der Pomologie in Verbindung stehenden Gegenständen verbunden.

§. 7. Der aus der dritten allgemeinen Versammlung zu Berlin im Jahre 1860 hervorgegangene deutsche Pomologenverein ist die ausführende Behörde der allgemeinen Versammlungen, hauptsächlich in der Zwischenzeit von einer Versammlung zur anderen. Nichts desto weniger behält er seine Selbständigkeit, so dass Mitglieder der allgemeinen Versammlungen nicht auch Mitglieder des deutschen Pomologenvereines zu sein brauchen, hält aber in der Zeit, wo die allgemeinen Versammlungen tagen, seine Hauptversammlungen. An diesen können zwar Nicht-Mitglieder Theil nehmen, haben aber natürlich keine Stimme. Vereine, welche dem Pomologenverein als Mitglied angehören, können einen Vertreter senden, welcher Namens seines Vereines Stimmrecht hat.

§. 8. Der deutsche Pomologenverein tritt mit einem in dem Orte der Versammlung vorher ernannten Ausschusse zusammen, um die Vorbereitungen zur Durchführung zu treffen, vor Allem um ein Programm zu entwerfen. Die Art und Weise der Geschäftsführung ist gegenseitigem Uebereinkommen zu überlassen.

§. 9. Die Wahl des nächsten Versammlungsortes geschieht in der vorletzten Sitzung der eben tagenden allgemeinen Versammlung. In sofern keine Einigung stattfindet oder der erwählte Versammlungsort später aus irgend einem Grunde ablehnt, übernimmt es der deutsche Pomologenverein mit einem

anderen Orte deshalb Verhandlungen anzuknüpfen und dann in Gemeinschaft mit dem zu ernennenden Ausschusse die Einladungen zu erlassen.

§. 10. Die eingesendeten Obst-Sammlungen und übrigen eingesendeten Gegenstände sind von einem Ausschusse zu prüfen. Dieser hat auch eine Normal-Sammlung der empfohlenen Obstsorten, so weit möglich aus den vorhandenen Obst-Sammlungen, schon vor Eröffnung der Ausstellung zu machen und berichtet auf Verlangen über die gewonnenen Resultate, besonders seiner Prüfung. Der Ausschuss wird durch den Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins ernannt. Die Mitglieder erhalten aus einem 600 Mark nicht übersteigenden Fond im Etat des deutschen Pomologen-Vereines Entschädigung.

§. 11. Die Versammlung wird durch ein Mitglied des Vorstandes des deutschen Pomologen-Vereines oder durch dessen Stellvertreter eröffnet und zwar zunächst mit der Verlesung der Beschlussnahme der Wahl des Ortes in der vorausgegangenen allgemeinen Versammlung, sowie mit der des Programms, worauf ein Mitglied des geschäftsführenden Ausschusses im Orte der Versammlung die Anwesenden begrüsst und dann zur Wahl eines Vorsitzenden, eines Stellvertreters und der Schriftführer schreiten lässt.

§. 12. Der erwählte Vorsitzende oder dessen Stellvertreter eröffnet, leitet und schliesst die einzelnen Sitzungen und ernennt die Ausschüsse, insoweit dieses nicht schon geschehen ist.

§. 13. Die offiziellen Berichte der früher stattgehabten allgemeinen Versammlungen sind auf dem Bureau der Schriftführer niederzulegen, um nöthigen Falls von ihnen Gebrauch machen zu können.

§. 14. Einer der Vorstandsmitglieder des deutschen Pomologenvereines oder dessen Stellvertreter berichtet aus den eingegangenen Materialien über Zustände des Obstbaues in den verschiedenen Ländern des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns.

§. 15. In jeder allgemeinen Versammlung ist eine besondere kleine Abtheilung von Früchten einer besonderen wissenschaftlichen Prüfung zu unterwerfen. Zu diesem Zwecke ist schon in der vorausgegangenen Versammlung der Vorsitzende eines besonderen Ausschusses dafür ernannt worden. Diesem bleibt es überlassen, seine Mitarbeiter sich selbst zu wählen. Der Vorsitzende des Ausschusses aber für die nächste Versammlung wird ernannt, ebenso die zu prüfende Abtheilung einer Obstsorte bestimmt.

§. 16. Wichtige Fragen, besonders über Krankheits-Erscheinungen und sonstige abnorme Zustände, werden ebenfalls einem besonderen Ausschusse, der aus einem Pflanzen-Physiologen und einigen Praktikern besteht, zur weiteren Untersuchung und Berichterstattung in der nächsten allgemeinen Versammlung überwiesen. Dergleichen Fragen können aber auch vorher bei dem Vorstande des deutschen Pomologenvereines eingebracht werden, um schon vor der allgemeinen Versammlung zur weiteren Beantwortung, bezw. Berichterstattung einem Ausschusse überwiesen zu werden.

§. 17. Organ der allgemeinen Versammlung ist die Pomologische Monatschrift von Oberdieck und Lucas.

Anträge für den deutschen Pomologen-Verein.

1. Die Satzungen des deutschen Pomologen-Vereins sind einer Revision zu unterwerfen und vor Allem mit den Satzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Uebereinstimmung zu bringen.

2. Der jährliche Beitrag wird von 1 Thaler = 3 Mark auf 6 Mark erhöht.

3. Der Vorstand des deutschen Pomologenvereins besteht aus 3 Mitgliedern, die ihr Amt unentgeltlich verwalten. Eines derselben wird besonders mit der Geschäftsführung betraut und hat von den Mitgliedern die Beiträge einzuziehen. Dazu erwählt er sich unter Zustimmung der beiden anderen Mitglieder des Vorstandes einen Beistand, für welchen er aus der Kasse des Vereines eine Entschädigung erhält. Diese letztere beträgt 25 Procent des Beitrages eines jeden Mitgliedes.

4. Es werden in den verschiedenen Ländern und Gauen des deutschen Reiches und Oesterreich-Ungarns Mitglieder ernannt, die dem Vorstande mit Rath und That zur Seite stehen und wenigstens einmal im Jahre über die Zustände des Obstbaues der Länder und Gauen, die sie bewohnen, an den Vorstand berichten. Sie bilden einen Beirath und haben in ihnen vorgelegten wichtigen und in höhern Geldfragen eine entscheidende Stimme. Sie sind auch berechtigt, durch den Vorstand selbst Fragen im Beirathe zur Entscheidung zu bringen. Das Amt eines Mitgliedes des Beirathes ist Ehrenamt; für gewisse, mit Ausgaben verknüpfte Dienstleistungen kann aber eine Entschädigung, über deren Höhe der Vorstand bestimmt, in Anspruch genommen werden.

5. Der Vorstand ernennt für jede allgemeine Versammlung einen in der Anzahl seiner Mitglieder nicht beschränkten Ausschuss, welcher sich schon einige Tage vor der Eröffnung der Ausstellung einfindet und Kenntniss von den einzelnen Obst-Sammlungen und den übrigen eingesendeten Gegenständen nimmt, um später darüber zu berichten. Er hat ferner aus den vorhandenen Früchten eine Normal-Sammlung der empfohlenen Aepfel und Birnen zusammenzustellen. Die Mitglieder dieses Ausschusses erhalten für ihre Mühen eine Entschädigung, die zusammen die Höhe von 600 Mark betragen kann. Der Vorstand entscheidet darüber.

Anträge für die General-Versammlung,

gestellt vom Geschäftsführer Dr. Ed. Lucas.

ad §. 3. Statt 1 Thaler Jahresbeitrag für die Folge 5 Mark.

Der Zusatz, dass Pomologen, welche ausserhalb des Rayons wohnen, 3 Jahresbeiträge vorauszahlen haben, fällt weg.

Die Beiträge sind stets in der ersten Hälfte des Jahres zu entrichten; dagegen sollte der Geschäftsführer ermächtigt werden, für Oesterreich-Ungarn einen Unterkassier zu bestellen, welcher den Einzug der Beiträge dort vermittelt und welcher dafür honorirt wird.

ad §. 11. Es wird vom Geschäftsführer im Einverständniss mit den andern Mitgliedern des Vorstands ein zu honorirender Schatzmeister angestellt, welcher zunächst für die Kasse verantwortlich ist.

ad §. 10. Die Ueberschüsse werden zur Herausgabe grösserer oder kleinerer Brochüren über Obstbau, Pomologie, oder über verwandte wichtige Gegenstände, wie Obstschutz, verwendet, welche als Vereinsgaben an die Mitglieder jährlich zur Vertheilung kommen.

Wer mit seinem Beitrag im Rückstand ist, erhält die Vereinsgabe nur unter Nachnahme des an die Kasse schuldigen Betrages.

ad §. 4. Zu Ehrenmitgliedern kann die Generalversammlung auf einstimmigen Antrag des Vorstands solche Männer ernennen, welche sich für die Pomologie überhaupt oder speciell für den deutschen Pomologenverein verdient gemacht haben.

ad §. 4. Ausserdem werden noch durch den Vorstand 2 Ausschussmitglieder zu einem engeren Ausschuss berufen.

Der engere Ausschuss hat sich mit den Vorstandsmitgliedern jedes Jahr entweder an dem Centralpunkt des Vereins, dem Wohnort des geschäftsführenden Mitglieds des Vorstandes zu versammeln, um von den Büchern, der Kasse, sowie von der Bibliothek Einsicht zu nehmen oder sonstwo zusammenzufinden. Die Kosten der Reise trägt die Vereinskasse.

ad §. 9. Für Bureaustkosten im Allgemeinen, für Correspondenz, Honorirung wissenschaftlicher Arbeiten werden 25 Procent der Beiträge ausgeworfen. Ueber die Art und Weise der Verwendung bestimmt der Vorstand, legt aber zunächst alljährlich dem Beirathe Rechnung ab; Decharge wird durch die allgemeine Versammlung ertheilt.

ad §. 10. Jährlich hat der Geschäftsführer einen Etatsentwurf in den Monatsheften zu veröffentlichen, dessen Annahme oder Motivirung dem Ausschuss freigestellt wird. Erfolgt bis zu einem gewissen Termin (gewöhnlich 1 Monat) keine Nachricht, so wird Zustimmung angenommen.

ad §. 12 sollte heissen: von mindestens $\frac{2}{3}$ der anwesenden Mitglieder, statt $\frac{3}{4}$.

Tagesordnung für die Generalversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins.

Montag den 28. September, Abends 7 Uhr,

im Saale der Casino-Gesellschaft in Trier.

- 1) Erstattung des Rechenschaftsberichts durch den Geschäftsführer.
- 2) Berathung über die Anträge von Professor Dr. Koch.
- 3) Berathung über die Anträge von Dr. Lucas.
- 4) Vorschläge für Zeit und Ort der nächsten Generalversammlung und Ausstellung.
- 5) Wahl des Vorstands und der Ausschussmitglieder.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins:

Superintendent **Oberdieck**. Professor **Karl Koch**.

Dr. Ed. Lucas, Geschäftsführer.

Berichte

über die Obstsorten, welche 1873 Erträge lieferten,

wurden eingesendet von folgenden Mitgliedern des Ausschusses und einigen anderen Pomologen:

Anhalt.

Stentzel, Th., Pfarrer, Nutha b. Zerbst.

Baden.

Pfeiffer, Pfarrer, Achern.

Laurop, Bezirksförster, Sinsheim.

Bayern.

Sterler, herzogl. Hofgärtner, Possenhofen.

Grill, städtischer Hofgärtner, Landshut.

Jacob, G., Lehrer, Wörnitzostheim.

von Bismark, Graf, Kammerherr, Thurnau bei Culmbach.

Strober, Gartenbesitzer in Neumarkt.

Conrad in Nördlingen.

Bremen.

Ortgies, H., Vorstand der Taubstummen-Anstalt.

Hessen.

Noack, R., Hofgärtner in Bessungen.

Orb, Theodor, Westhofen.

Elsass-Lothringen.

v. Leoprechting, Gutsbesitzer, Hegenheim.

Mecklenburg-Schwerin.

Müschén, Organist, Belitz.

Mecklenburg-Strelitz.

Langbein, Conrector, Schönberg.

Oldenburg.

Möhle, H., Zahlmeister, Oldenburg.

Preussen.

Beck, Carl, Obergärtner, Gonsk.

Lauche, Wilhelm, Inspektor der k. Landesbaumschule Potsdam.

Günther, Dr. med., Düren.

Thränhardt, Stadtrath, Naumburg a. S.

Arnold, Landw.-Lehrer in Bitburg bei Trier.

Niepraschk, Garten-Direktor der Flora, Cöln.

Weinkauff, H. C., Rentier, Creuznach.

Willms, Heinrich, Baumschulbesitzer, Dürrwiss.

Palandt, Inspector, Hildesheim.

Beck, Regierungsrath, Trier.

Hesselmann, C., Lehrer, Witzhelden bei Solingen.

Stöhrer, Conrad, Lehrer, Magenbuch.

Simmering, H. H., Gutsbesitzer, Adolphshof, Hannover.

v. Trapp, Geheimer Regierungsrath a. D., Wiesbaden.

Fischer, Julius, Gonzenheim bei Homburg a. H.

Hennings, Klostervogt, Schönberg bei Kiel.

Müller, Apotheker, Sobornheim.

Haedge, Baumschulbesitzer, Rostock.

Schmidt, Oberförster in Blumberg.

Sachsen-Coburg-Gotha.

Härter, Superintendent, Körner bei Mühlhausen.

Schwarzburg-Sonderhausen.

Eberhardt, Ferdinand, Cantor in Branchewinda bei Arnstadt.

Württemberg.

Hoser, Apotheker, Heilbronn.

Fr. Lucas, Baumschulen-Inspektor, Reutlingen.

Lebl, Hofgärtner, Langenburg.

Oesterreich.

- Runkel**, Stifts-Hofgärtner, Kremsmünster.
Göthe, H., Direktor der Weinbau-
 schule, Marburg.
Endres, H., Realitätenbesitzer, Salz-
 burg.

- v. Moro**, Max, Rittergutsbesitzer,
 Klagenfurt.
Kienast, Stiftsberggärtner, St. Florian.
Berezcki, Máté, Privatlehrer, Mezo-
 Kovacschaza (Ungarn).
Kroczaek, Gartendirektor, Brünn.

Für das Jahr 1874 gingen bereits, bis 15. August, von folgenden Herren Berichte über die Früchte tragenden Obstsorten von einiger Verbreitung ein:

- Stoll**, Direktor in Proskau; **Fintelmann**, Akademiegärtner in Eldena; **Löbbecke**, in Mahndorf bei Halberstadt; **Kinast**, Pomolog, Nagy-Mihaly (Ungarn); **Berezcki**, Máté, Mezo Kovacschaza; **Noack**, Hofgärtner in Bessungen (Hessen); **Th. Stenzel**, Pfarrer in Nutha.

Tabellarische Zusammenstellungen der Beobachtungen über die in ihrem Distrikte vorkommenden wichtigern Obstsorten sandten uns bis Mitte August zu, aus

Bayern.

- Sterler**, Hofgärtner, Possenhofen bei Starnberg.
J. B. Taffraathshofer, Professor in Regensburg, und durch denselben ferner die Herren:
Leipold, Lehrer in Waldmünchen.
Gutermann, Hofgärtner i. Regensburg.
Altmann, Lehrer in Hohengebraching.
Schottenloher, Pfarrcurat in Lappersdorf.
 Verzeichniss der im Weidener Bezirk vorkommenden Obstsorten durch Herrn Grau.
v. Paur, Waffenbrunn bei Cham.
Haffner, H., Kaufmann in Cadolzburg.
v. Bismark, Graf, Kammerherr in Thurnau.

Elsass-Lothringen.

- v. Leoprechting**, Baron in Hegenheim.

Mecklenburg-Strelitz.

- Langbein**, Conrector zu Schönburg.

Mecklenburg-Schwerin.

- Müschén**, Organist in Belitz.

Hessen.

- Noack**, Hofgärtner in Bessungen.

Preussen.

- v. Hoverbeck**, Gutsbesitzer, Nickelsdorf.
Silex, Garteninspektor in Tamsel an der Ostbahn.
Willms, Baumschulbesitzer, Dürrwiss.
Günther, Dr. med., Düren.
Niemann, Oberlehrer in Guben.
Fischer, G. F., in Gonsenheim.
Thränhardt, Stadtrath in Naumburg
 a. d. S.

Oesterreich.

- Prucha**, Hofgärtner, Meran.
Berezcki, Máté, in Mezo-Kovacschaza (Ungarn).

Schweiz.

- Kohler**, Professor in Küsnacht.

Württemberg.

- Freiherr von Liebenstein** auf Jebenhäusen.
Fritz Lucas, Baumschulen-Inspector in Reutlingen.
Lebl, Hofgärtner in Langenburg.

Diese Tabellen werden wahrscheinlich im Laufe des Winters, nachdem noch eine Anzahl derselben, welche noch ausstehen, eingegangen sind, zusammengestellt werden, um dann einen Ueberblick über das in den verschiedenen Gegenden Deutschlands verbreitete bessere Obst zu geben.

In den erbetenen kurzen Nachrichten über die 1874 zu hoffende Obsternte lieferten nachträglich noch Berichte, nachdem die Uebersicht bereits gedruckt war: Die Herren Brugger in Rahlen, Freiherr v. Trauttenberg in Prag, Garteninspektor Wrede in Aligeltow, Alb. Hänel in Magdeburg und Stadtpfleger Dauble in Sindelfingen. Leider konnten diese Berichte nicht mehr bei der Zusammenstellung mitbenutzt werden.

Reutlingen, den 15. August 1874.

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Die Weinbauschule zu Randersacker bei Würzburg.

Für Unterfranken wurde im Laufe dieses Jahres in Randersacker eine Weinbauschule gegründet und unter die Leitung des erfahrenen bayerischen Weinzüchters und Oenologen, Herrn Sebastian Englerth gestellt.

Der Zweck dieser Schule, deren Cursus von Mitte März bis Anfangs Juli dauert und die Schüler im Herbst auf 4 Wochen zu praktischer Unterweisung nochmals versammelt, ist, angehende Winzer des unterfränkischen Regierungsbezirks zum rationellen Betriebe der Reb-Cultur, Weinbereitung und Weinbehandlung auszubilden. Sie bildet eine Fortsetzung der landwirthschaftlichen Fortbildungsschule zu Würzburg.

Der Unterricht in dieser Weinbauschule erstreckt sich

- 1) auf Bodenkunde mit vorzugsweiser Berücksichtigung der beim Weinbau in Unterfranken in Betracht kommenden Verhältnisse — Lehre von den Bestandtheilen des Bodens, von den Erdarten u. dergl. in 2 Wochenstunden;
- 2) auf Chemie und Physik mit Rücksicht auf önologische Verhältnisse, chemische Zusammensetzung der Weinrebe, Zersetzung der Pflanzenstoffe, Gährungsprozess, physikalische Eigenschaften der Luft, von der Wärme, Feuchtigkeit, dem Lichte u. s. w. in 2 Wochenstunden (Lehrer: Dr. Max Konrad, Assistent am chemischen Laboratorium zu Würzburg);
- 3) auf die Pflanzenlehre — der Weinstock, seine äusseren und inneren Organe und deren Bestimmung, die Saftbewegung im Rebstocke, dann dessen Ernährung und Fortpflanzung, Düngung der Reben, Krankheiten und Feinde des Rebstockes, deren Abhaltung und Bekämpfung etc. in 2 Wochenstunden (Lehrer: Dr. Ludwig Löll, technischer Sekretär des landwirthschaftlichen Kreiscomité's in Würzburg, und
- 4) auf den praktischen Weinbau-Unterricht — Rebschule, Varietäten der Weinrebe und deren Eigenschaften, Erziehungsarten und Veredlung der Weinreben, Rebschnitt, Anlage neuer Weingärten, Arbeiten in fertigen Weinbergen, Herbstgeschäft im Weinberge, Lese, Sortiren der Trauben, Lösen und Niederlegen der Rebstöcke, Weinbereitung, Kellerbehandlung, Schwefeln der Fässer, Verwerthung des Weines u. s. w. (Lehrer: Sebast. Englerth, Gutsbesitzer in Randersacker).

Für diesen Unterricht, mit welchem Rebbau und Kellerarbeiten, sowie praktische Versuche zu verbinden sind, wird die sämmtliche übrige Zeit, mit Ausnahme der für Repetition und Selbstübung, dann der zur Erholung der Zöglinge bestimmten Stunden, verwendet. —

Wir wünschen dem bescheidenen Beginnen ein segensreiches Gedeihen und sind überzeugt, dass Englerth diese Anstalt mit gleicher Liebe und Sorgfalt pflegen wird, wie seine vortrefflich gehaltenen Weinberge. Dr. L.

In den ersten Tagen des Juli fand die öffentliche Prüfung der Zöglinge der Gartenbauanstalt auf dem Weinberlhof bei Bozen in Obstbau, Gartenbau, Bienenzucht und Hülfswissenschaften statt. Die Ergebnisse waren sehr befriedigend und Herr Unterrainer zeigte, dass seine Anstalt Tüchtiges zu leisten im Stande sei.

Jährliches Abholzen einiger Zierbäume. Herr Fr. Burvenich, Professor des Baumschnitts etc. zu Gent, sagt im „Bulletin du Cercle professoral vom November 1872“ folgendes über den Nutzen des jährlichen Abholzens gewisser Zierbäume. „In einem Artikel über die Kultur des *Paulownia imperialis*, als einjährige Pflanze, haben wir unsere Leser über ein sehr einfaches Verfahren unterhalten, von diesem Baume einjährige Schösslinge zu bekommen, welche, was Grösse und Schönheit betrifft, mit den schönsten krautartigen Pflanzen, die als Zierpflanzen mit colorirten Blättern besonders empfohlen werden, wetteifern können. Bei jener Gelegenheit hatten wir unsere Meinung geäußert über das wahrscheinliche Gelingen, welches das jährliche Abholzen auf gewisse andere Bäume gehabt haben würde. Wir sind aber heute im Stande zu bestätigen, dass der *Ailanthus glandulosa* in gutem Boden gepflanzt und jährlich abgeholzt, ein oder mehrere Schösslinge macht, welche bis 2 Meter Länge erreichen können, und grossartige, prachtvoll gefiederte Blätter hervorbringen, welche riesenartigen Farn-Wedeln gleichen. Man bekommt ebenfalls eine prachtvolle jährliche Vegetation, indem man diese Kultur auf *Catalpa syringaefolia*, (*Bignonia Catalpa*), *C. Bungei* und *C. Wallichii* anwendet. Die schöne Varietät mit goldgelben Blättern der gewöhnlichen *Catalpa*, von unserm geehrten Collega, Herrn M. Gaujard, Baumzüchter zu Gent, in den Handel gebracht, wird mittelst der Abholzung eine der schönsten Zierden der Gärten sein. Die *Rhus elegans*, *R. juglandifolia*, *R. typhina*, sind ebenfalls Pflanzen, welche man vortheilhaft jährlich abholzen kann. Der *Rhus glabra laciniata*, eine noch neuere Erwerbung für die Pflanzungen in den Landschaftsgärten, ist als einjähriger Schössling eine der schönsten Pflanzen. Wir müssen jedoch nicht die eleganten *Aralia japonica*, *spinosa* und *Maximowiczii*, zu erwähnen vergessen. Man sieht, dass es dort eine ganze Quelle gibt, in der Gärten jene Pflanzen mit imposanter und ungewöhnlicher Haltung, wie die *Wigandia*, *Uhdea*, *Ferdinanda*, *Heracleum* u. s. w. nachzuahmen, deren Einige schwer zu erziehen sind, und Andere in strengem Klima nur dann in ihrer vollen Schönheit erscheinen, wenn schon ein erster Herbstfrost ihnen den Guadenschlag bereitet.“

Mitgetheilt von A. M. C. Jongkindt Coninck.



Thomas Pelne

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Theodor Belke.

Biographische Skizze mit Portrait.

Wir bringen in dem heutigen Hefte die Biographie eines Mannes, welcher den Lesern der Illustrierten Monatshefte als ein bewährter und tüchtiger Mitarbeiter längst bekannt ist.

Theodor Belke, geboren 1827 zu Königsberg in Ostpreussen, hatte, schon während er noch das Gymnasium besuchte, Gelegenheit, mit Herrn Dr. Ebel (gegenwärtig in Hoheneck bei Ludwigsburg) beim Ordnen des Königl. Herbariums im dortigen Botanischen Garten beschäftigt zu werden. Jeder Sonn- und Feiertag wurde durch mehrere Jahre, ebenso auch die Ferienzeit zu dieser zeitraubenden Arbeit benutzt. Nebenbei wurden viele botanische Excursionen gemacht, Pflanzen-, Käfer- und Schmetterlingssammlungen angelegt, mit einem Worte, die Natur war die Lieblingsbeschäftigung des strebsamen Knaben. Durch den häufigen Besuch im dortigen Botanischen Garten bekam Belke Lust zur Gärtnerei und trat denn auch 1843 als Lehrling in den K. botanischen Garten in Königsberg ein. 1847 erhielt er im Leipziger Botanischen Garten seine erste Gehilfenstelle, wo er sich besonders mit Pflanzenkulturen und Samenbau viel beschäftigte und dabei eine grosse Menge von Pflanzen kennen lernte. 1849 trat er seine Militärdienstzeit als einjähriger Freiwilliger in Königsberg an. Nach zurückgelegter Dienstzeit war er in einigen Handelsgärten Königsbergs beschäftigt, verliess aber 1854 seine Vaterstadt für immer. Eine kurze Zeit war er nochmals im Botanischen Garten in Leipzig beschäftigt, ging darauf nach Wien und noch im Herbst 1854 nach Siebenbürgen. Zuerst trat er hier beim Grafen Kemény als Obergärtner ein, erhielt in 2 Jahren eine Stelle als Bezirksgärtner im Elisabethstädter Kreise, aber auch hier nicht am rechten Platze, verliess er diese Stelle in 2 Jahren wieder und trat beim Grafen Franz Haller in Weisskirchen als Obergärtner und gleichzeitig als Lehrer bei dessen Kindern ein. B. hatte neben der Liebe für die Natur noch ein Steckenpferd, welches er unter keinerlei Umständen vernachlässigte, das ist die Musik. Er hat es zu einer bedeutenden Fertigkeit auf dem Klavier gebracht, so dass er den

Unterricht nicht nur in den Schulgegenständen, sondern auch in der Musik durch 7 $\frac{1}{2}$ Jahr bei den Kindern des Grafen leiten konnte. Mit den Pflanzenkulturen war beim Graf Haller nicht viel zu thun, daher warf sich B. von nun an besonders auf die Obstbaumzucht. Ein kleines Buch über die Anfangsgründe der Obstbaumzucht, besonders für den Landmann berechnet, schrieb er noch in seiner vorigen Stellung als Bezirksgärtner. Seit er bei Graf Haller war, gab er sich Mühe, den Obstbau Siebenbürgens, besonders die einheimischen Sorten kennen zu lernen und machte schon damals häufige Berichte und Mittheilungen für die Monatshefte. Er machte uns durch Beschreibungen und Zeichnungen mit dem Batullen-, Pojnik-, Paris- und Gyógyyer-Apfel bekannt und er sandte uns auch Bäume und Reiser vom Batullen- und Pojnik-Apfel, welche werthvolle Sorten bis dahin den deutschen Pomologen noch ganz fremd geblieben waren. In Weisskirchen legte B. eine schöne Baumschule an und verbreitete viele gut gezogene Obstbäume. Nebenbei machte er viele Excursionen in allen Richtungen Siebenbürgens, erkletterte die höchsten Berge und brachte immer schöne Pflanzenschatze nach Hause. Er war, was damals für einen Ausländer sehr schwer war, der Liebling, nicht nur seiner nächsten Umgebung, sondern sehr vieler Grundbesitzer geworden und ist es bis heute auch geblieben.

Gerne war er in Siebenbürgen, es war seine zweite Heimath geworden, aber doch verliess er seine Stellung und folgte unserer Einladung, in unserm Institute als Lehrer und Obergärtner einzutreten, welche Stellung er im Herbst 1865 annahm.

Hier beschäftigte sich B. sehr eifrig mit Pomologie, beschrieb und zeichnete Früchte und machte sich besonders durch die Anfertigung des wissenschaftlich geordneten Sach-Registers über die 10 ersten Jahrgänge der Monatshefte für Pomologie und practischen Obstbau auch in weiteren Kreisen sehr verdient. Den Unterricht der Zöglinge ertheilte er mit grosser Liebe und Sachkenntniss. Auch hier pflegte er die Musik sehr eifrig und nahm an dem damals hier begründeten Oratoriumverein sehr lebhaften Antheil, zu dessen Ehrenmitglied er später bei seinem Abgange ernannt wurde. Sehr wesentliche Hülfe leistete Belke bei der grossen Obst- und Traubenausstellung hier 1867.

Im November 1867 folgte er einem sehr ehrenvollen Rufe des Königl. Ungar. Ministeriums, um als Professor des Garten- und Weinbaues und Obergärtner bei der Königl. Landwirthschaftlichen Lehranstalt zu Keszthely einzutreten.

Dort wurde von ihm ein neues Terrain zur Baum- und Reben-
schule, sowie zur Gemüse- und Samenzucht angelegt, da der vorher
da bestandene Garten als untauglich verlassen werden musste.

In kürzerer Zeit machte er sich mit den dort heimischen Obst-
sorten bekannt, wie z. B. den Rothen Pogácsa-, Weissen Pogácsa-
und Hunyadi-Apfel, die Badacsonyer Riesenkirsche, von Ungarischen
Traubensorten verbreitete er die vorzügliche Haláper Muscattraube,
Cornelkirschtraube (Somszöllö), Margittraube, welche Sorten er für
unsere Monatshefte beschrieb und nach der Natur malte.

In dem nicht sehr entfernt gelegenen Badacsonyer Weingebirge
entdeckte er sehr bald in dem Weingarten des k. k. Kämmerer,
Herrn Ludwig von Bogyay, einen wahren Schatz von Traubensorten
in einer Sammlung von über 500 Sorten; ging an die nicht leichte
Arbeit, diese Sammlung durchzumustern, soweit es möglich war, zu
rectificiren und ein Verzeichniss herauszugeben, welches 1870, aber
nur in ungarischer Sprache, erschien.

In einem Jahre machte er sich die ungarische Sprache so weit
eigen, dass er die Vorlesungen über Obst-, Wein- und Gartenbau
in der Landessprache halten konnte, eine für einen Deutschen ge-
wiss sehr schwierige Aufgabe. Bei allen Arbeiten blieb ihm noch
Zeit, die Musik nicht zu vernachlässigen. Er leitete mit den dort
Studirenden einen Gesangverein und rief später auch einen Damen-
Gesangverein zusammen, der unter seiner Leitung sich eines grossen
Beifalls schon öfter erfreute. In jedem Konzerte war er thätig und
fand bei allen Musikern, besonders durch sein prima vista Spiel,
grossen Beifall.

Die pomologischen Congresse und Ausstellungen in Reutlingen,
Braunschweig, Wien und Trier, die Ausstellung in Botzen besuchte
er und nahm bei den Verhandlungen lebhaften Antheil. In Wien
brachte er bei der letzten Ausstellung die schönste Trauben-Collek-
tion aus dem v. Bogyay'schen Weingarten zusammen. — Von
Keszthely aus machte Belke verschiedene grössere Reisen in Ungarn
und Siebenbürgen, durch ganz Deutschland, Schweiz, Belgien und
England zum Besuche der bedeutendsten Gärtnereien und Baum-
schulen, wodurch er sein Wissen auch bedeutend förderte.

In seiner jetzigen Stellung hat Belke seit 7 Jahren schon sehr
viele gut gezogene Bäume und Reben versendet, und die dortige
Baum- und Obstschule erhielt bald ein sehr gutes Renommée in
Ungarn.

So wirkte und wirkt Theodor Belke eifrig und unermüdlich für die Hebung und Förderung des Obst- und Weinbaues, der Obst- und Rebkunde, aber auch für die andern Zweige der Gartencultur, Gemüsebau, Landschaftsgärtnerei werden nicht vernachlässigt.

Möge ihm eine recht lange segensreiche Wirksamkeit vergönnt sein und sein durch begeisterte Liebe zur Natur und zum Gartenbau geleitetes und stets neu belebtes Wirken recht vielfache Anerkennung finden.

Dr. Ed. Lucas.

Graf Hallers gerippte Birn.

(Mit color. Abbildung.)

Vor mehreren Jahren sandte der für Obstsortenkunde sehr eifrige Herr Graf Haller Ferenz in Weisskirchen bei Schaessburg mehrere Exemplare der hier abgebildeten schönen Birnsorte. Im Jahre 1859 berichtete der † Geheimerath von Flotow in der Monatsschrift über eine ähnliche aber kleinere gerippte Birne, die er Erzherzog Franz Carl gerippte Herbstbirn nannte. Von Herrn Pastor Buschmann erhielt ich ebenfalls eine stark gerippte Birn, welche aber gar zu wenig ausgebildet war und wohl am Ende die oben genannte Sorte gewesen ist. Die hier vorliegende Sorte gehört zu den Apothekerbirnen, ist wohl nur eine Tafel Frucht 2. Ranges, welche im Novbr. und Decbr. gut war, also weit später als die Franz Carl gerippte Herbstbirn. Es wäre erfreulich, über diese sehr interessante Birn noch Näheres zu erfahren, namentlich ob sie sonst noch irgendwo vorkommt. Reiser und Bäumchen liefert das pomologische Institut in Reutlingen.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber die grosse Salzburger Birne.

Ich erlaube mir hiemit meine langjährigen Erfahrungen über diese Birn als Ergänzung zu den Mittheilungen im 5. Hft. d. Ill. Monatsh. durch Hrn. Kienast sowie im 6. Hefte durch Hrn. C. Fischer, Hrn. Dr. Lucas als auch Hrn. Prof. Taffrathshofer mitzuthellen.

Was den von Hrn. Kienast gewählten Namen: Grosse Salzburgerbirne anbelangt, vernahm ich diesen Namen erst im 1850er Jahre von meinem Freunde C. Osterhuber in Reudek, von welchem



LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

ich dazumal 3 Sorten Salzburger Birnen in Reiseren erhielt (über welche ich weiter unten berichten werde) indem selbe wegen ihrer kaum mittleren Grösse auf „gross“ keinen Anspruch machen kann, obwohl ich öfters viel grössere Früchte als in der Abbildung erhielt und von einer kleinen Salzburgerbirn nie etwas vernahm.

Unter Rothe oder nur: Gewöhl. Salzburgerbirn kenne ich selbe aber schon über 40 Jahre lang, indem ich hievon seit den 1830er bis 1846er Jahren, wo ich in dem Garten des k. k. Kämmerers I. M. v. H. zu Zalabér im Zalaer Comitae Ungarns als Obergärtner angestellt war, diese Birn — wovon damals sich dort ein grosser tragbarer Baum befand — vollkommen kennen und schätzen lernte. Dieselbe trug dort fast jährlich strotzend voll und es waren die Früchte denen im 5. Hefte abgebildeten wohl ähnlich, gewöhnlich aber mehr stumpf und nie von so grellem Colorit, vielmehr viele Früchte, welche zuweilen büschelweise beisammen standen: nur auf der Sonnenseite noch düsterer und dunklerer Farbe, aber stets rein verwaschen ohne alle Streifen; die Früchte waren sehr saftig, delicat, aromatisch, mit angenehmer Säure, stets vollkommen unbeschädigt (nie fand sich eine faule Frucht vor) und hatten zu dieser Jahreszeit grosse Vorzüge über andere Birnen, welche zuweilen durch Stürme und Platzregen unschmackhaft werden. Der Wuchs des Baumes ist von Hrn. Prof. Taffrathshofer ganz richtig bezeichnet: pyramidaler Wuchs mit hohen, langen, gleichförmig aufrechtstehenden Aesten, wodurch diese Sorte sich sehr leicht von andern Sorten unterscheiden lässt, und es ist ausserdem der Baum durch seine glatten, lederartigen Blätter und röthlichen Zweige leicht kenntlich.

Auch muss ich erwähnen, dass diese Birnen zur Zeit der Reife (welche sets in Mitte August eintritt) mit besonderer Vorliebe von den Goldamseln aufgesucht und gänzlich verzehrt wurden, dass ich, um die Früchte zu erhalten, förmliche Jagd auf diese Amseln halten musste und manches Jahr 15 bis 20 Stück auf diesem einen Baum schoss.

Bei meiner Uebersiedlung im Jahre 1846 hieher, brachte ich von dort Veredlungsreiser mit, und besitze auch jetzt noch in meinen Baumschulen junge Bäumchen. Wie schon erwähnt, erhielt ich im 1850er Jahre von C. Osterhuber zu Reudek Reiser von der Salzburger grossen rothen — grossen runden — u. weissen — welche ich auf einem Sortenbaum veredelte und davon wohl nur einigemale sehr vollkommene Früchte erhielt; die grosse rothe trug

sehr schöne und delicate, mehr süssliche Früchte als die in Zalabér (wegen südlicher Seite des Baumes, auf welchen selbe veredelt war) die grosse runde, ebenfalls runde aber nur düster (mit wenig roth) gefärbte Früchte, auch die weisse trug einige wohl sehr spärliche Früchte ganz ohne Roth, und nur der Geschmack, welcher bei allen dreien eins war, erinnerte an die wahre Salzburgerbirn. — Bei Liegel las ich auch über „Salzburgèr von Adlitz“, welche vermuthlich mit der von mir cultivirten eins sein wird; dass nach Hrn. C. Fischer der Rothkopf — in Südtirol: Zuckeratenbirn synonym sind, ist sehr glaublich, da durch südl. Lage und wärmeres Klima sich auch der Geschmack ausserordentlich versüsst und verfeinert, was ich voriges Jahr bei einigen Früchten der Stuttgarter Geishirtenbirn erfahren habe, welche durch die hier herrschende anhaltende Hitze ganz zuckersüsse wurden.

Herr Cl. Rodt in Sterkovitz führt in seinem Catalog von 1869 auch 3 Sorten als:

1926: Salzburger von Adlitz, v. Oberdk. u. G., Sept.

2046: „ Grosse, von Prag und Liegel, Aug.

1920: Salzburgerin, von Prag, Liegel u. Oberdk., Sept.

und wird hierüber die beste Auskunft ertheilen können; indem hier schon seit mehr als 10 Jahren grosse Missernten herrschten, alle Früchte stets durch Nachfröste, grosse Dürre und Orkane in zu geringer Zahl (bis zur Reife) sich ausbilden können, und viele der besten und edelsten Sorten, alte sowie junge Bäume, leider absterben.

Enying am 3. Juli 1874.

A. Glocker.

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

Aus einem Schreiben an die Redaction.

Ihrer Aufforderung in Nr. 5 der Monatshefte über Name und Werth der Grossen Salzburgerbirne Mittheilung zu machen, hiermit nachkommend, theile ich Ihnen mit, dass ich in meinem Garten einen schönen, circa 40 Jahre alten Hochstamm besitze, dessen Früchte genau der in Nr. 5 der Monatshefte gebrachten Beschreibung und der colorirten Zeichnung entsprechen, nur ist dieselbe etwas mehr düster gefärbt.

Diese Birn ist in hiesiger Gegend ziemlich verbreitet und allgemein unter dem Namen: Salzburgerbirne bekannt und als

Marktfrucht geschätzt. Die Frucht reift Ende August bis halben September, hält sich aber nicht lange, wird bald teig; nicht zu spät gepflückt und verbraucht ist sie aber eine unserer besten Sommerbirnen, sehr saftig und gewürzreich. In guten Jahren ist die Frucht grösser als die gebrachte Abbildung.

Der Baum ist gesund, macht hohe Pyramiden, mit auseinanderstehenden Aesten und ist sehr fruchtbar; sogar in meinen Sandboden, wo die wenigsten Birnen gedeihen, trägt er alljährlich, und ist heuer wie mit Früchten übersät.

Eine zweite Sorte unter dem Namen Grosse Salzburgerbirne konnte ich nicht auffinden, und bin ich der Ansicht, dass Klima und Boden, wie bei zahlreichen anderen Obstsorten, auch bei der Salzburgerbirne ihren entscheidenden Einfluss auf Grösse, Colorit etc. ausüben.

Münchendorf.

Ferd. B. Aicher.

Ueber die Grosse Salzburgerbirn.

Von Herrn Pomologen Kienast in Nagy Michaly in Ungarn.

Dieselbe ist nur durch mich in Oberösterreich eingeführt und hie und da versendet worden, welche Bäume kaum schon tragen dürften. Ich habe dieselben gleichzeitig mit der Kienast-Reinette mitgenommen, da mein Vater mir dieselbe als Grosse Salzburgerbirn benannte, welche von der längst verbreiteten Salzburger Birn in Form sehr verschieden ist, aber im Geschmacke Aehnlichkeit hat. Ich habe nie etwas von einer sonstigen Grossen Salzburgerbirn gehört und diese Sorte bei meinen Bereisungen nirgends gefunden. Es dürfte dieselbe nur bei meinem Vater existiren, der diese Sorte auffand. Dieselbe taugt mehr für Hochstamm, obwohl ich meine Zweige von einer Pyramide erhielt. Im Topfe trug selbe auf Quitte jährlich, und ist die Abbildung ganz gelungen.

Im Allgemeinen dürfte die gewöhnliche Salzburger Birn in Deutschland mehr verbreitet werden; dieselbe ist eine der besten Sommerbirnen und habe ich in den pomologischen Heften noch wenig darüber gelesen. Dieselbe soll ein Sämling aus Salzburg sein und die Grosse Salzburger ein Sämling davon.

Einige Erfahrungen über eine Obstbaumpflanzung.

Im Februar 1874 habe ich mir mehrere Obstbäume aus dem Pomol. Institute in Reutlingen zusenden lassen; dieselben habe ich am 28. Februar gepflanzt, wo allerdings zum Theil der Boden noch gefroren war. Beim Anschneiden der Wurzeln machte ich die Erfahrung, dass die Wurzeln der Reinette von Canada vom Frost gelitten hatten; ich entfernte daher alle Faserwurzeln, aber auch die Hauptwurzeln waren beim Abschnitt etwas gelblich braun gefärbt, ich stutzte daher auch diese bis auf gesundes Holz zurück, so dass die beiden Hauptwurzeln nur noch eine Länge von ungefähr 6—7“ hatten. Um nun die Wurzelbildung an diesem Baum möglichst zu befördern, umband ich die ganze Wurzel vom Wurzelhals an spiralförmig, so fest als es ging mit Tuchenden, und zwar so, dass immer zwischen den Tuchstreifen ungefähr $\frac{1}{2}$ “ breit die Wurzel unbedeckt blieb; nachdem diess geschehen war, stellte ich den Baum einige Stunden ins Wasser, worauf dann die Pflanzung, wie bei den andern Bäumen vorgenommen wurde. Einige Tage nach dem Pflanzen, am 4. und 5. März trat schon wieder eine Kälte von 7—9 Grad ein, daher hatte ich Sorge, weil der Boden beim Pflanzen ebenfalls noch etwas gefroren war, dass die gepflanzten Bäume zum grössten Theil nicht anwachsen würden, aber zu meiner Freude ist nicht ein einziges Stück ausgeblieben, es sind alle gewachsen, so auch die oben erwähnte Canada Reinette, welche zwar viel später als die andern Leben zeigte und die Blätter auch viel langsamer entwickelte, dass ich dachte, er werde später wieder zurückgehen, wenn er seine abgelagerten Reservestoffe verbraucht habe, allein ich beförderte ihm das Entwickeln der Blätter dadurch, dass ich den ganzen Baum, besonders die Krone, Abends nach heissen Tagen mit Wasser bespritzte.

Vor einiger Zeit nun, beim Lockern der Baumscheibe, trieb es mich zu untersuchen, ob wohl der Baum auch in der That neue Wurzeln gebildet habe. Zu diesem Zweck räumte ich die Erde am Baum etwas weg und siehe da! es war ganz nahe unter dem Wurzelhals ein weisser Kranz von lauter neugebildeten Wurzeln zu sehen. Jetzt steht der Baum so üppig belaubt da wie die andern.

Schw. Hall.

Baumgärtner Waller.

Das Absterben der Obstbäume.

Von Dr. L. Giersberg in Hohenwestedt.

In den drei letzten Jahren und besonders im Jahre 1871 sind vielfach Klagen über das Absterben der Obstbäume laut geworden. Die Erscheinung trat in der Weise auf, dass zuerst die Spitzen der Zweige dürr wurden, und so langsam der ganze Baum zurückging. Diese Krankheit, die sogenannte Gipfeldürre, hat man vielfach dem starken Winter 1870 bis 1871 zugeschrieben. Allein, wenn derselbe auch wohl geeignet gewesen, solche Folgen hervorzurufen und in der That auch hervorgerufen hat, so ist doch mit ziemlicher Sicherheit zu behaupten, dass er nicht allein die Schuld trägt, indem diese Krankheit auch in manchen anderen Fällen eintritt. So haben wir dieselbe fast immer da beobachtet, wo die Wurzeln der Bäume auf eine ihnen nicht zuträgliche Bodenschicht stossen, ja bei Aepfel- und Birnbäumen haben wir sie häufig bemerkt, ohne dass der oben genannte Grund vorlag. Hier trieben die Bäume recht hübsche und anscheinend recht gesunde Schossen, dieselben reiften aber nicht aus und wurden in Folge dessen vom Frost zerstört. Nach Allen von uns angestellten Beobachtungen ist die Sache aber selbst verschuldet, indem der Grund nur darin liegt, dass die angepflanzten Sorten nicht für die herrschenden localen und climatischen Verhältnisse geeignet sind. Man hat hier alle möglichen Mittel versucht, Abhülfe zu schaffen; das einzige wirklich nutzbringende Mittel besteht im Abschneiden und Umpfropfen der Bäume. Nach den Erfahrungen eines sehr erfahrenenen Obstzüchters zeigen sich die ungünstigen Verhältnisse aber auch oft, ohne dass der angegebene Grund vorliegt, und zwar regelmässig dann, wenn zeitig im Herbste Fröste eintreten, schon zu einer Zeit, wo der neue Trieb die volle Holzreife noch nicht erlangt hat. Das Auftreten dieses Uebelstandes ist dann aber nie ein allgemeines, vielmehr pflegen immer nur einzelne Bäume diese Erscheinung zu zeigen. Wenn es aber wahr ist, dass die Ursachen dieser Erscheinung so verschieden sein können, so muss es uns jedenfalls sehr gewagt erscheinen, wenn von verschiedenen Seiten der Versuch gemacht wird, Universalmittel zur Abhülfe dieses Uebelstandes zu geben. Das einzige Mittel, welches als Universalmittel bezeichnet werden darf, ist: gute Auswahl, Wartung, Pflege und Ernährung der Bäume. Der Satz kann nemlich nicht bestritten werden, dass mit der besseren Pflege und kräftigeren Ernährung die Wider-

standsfähigkeit des Baumes gegen nachtheilige äussere Einflüsse wächst. Zur guten Pflege gehört aber nicht allein Beachtung einiger unbedingt nothwendigen Punkte, sondern auch sorgfältige Berücksichtigung verschiedener, vielleicht kleinlich erscheinender Regeln, indem deren Nichtbeachtung sich immer sehr straft. So darf z. B. nie versäumt werden, Raupen und andere Insekten, sowie Flechten und Moose, welche dem Baum einen grossen Theil seiner Lebenskraft entziehen, auf's sorgfältigste zu entfernen. Die Erde um die Bäume soll häufig gelockert werden, einestheils um den Zutritt der Luft in den Boden, somit ihre wohlthätigen Zersetzungen und düngenden Einwirkungen zu befördern, andern Theils aber auch, um die Verdunstung zu verlangsamen. Wir müssen hier daran erinnern, dass die bisher vielfach angenommene Ansicht, dass durch oberflächliches Lockern des Bodens derselbe rascher austrockne, nicht mehr als richtig erkannt wird; man hat vielmehr eingesehen, dass der an der Oberfläche gelockerte Boden in Folge der Nahrung der Capillarität die Feuchtigkeit viel länger zurückhält, die Bäume also besser vor Dürre schützt. Ein besonders wirksames Mittel aber, dem Baum eine grössere Widerstandsfähigkeit gegen den Frost zu geben, besteht darin, dass man ihm zur Zeit des zweiten Saftstromes eine gute Düngung gibt, und zwar soll diese möglichst tief in den Boden gebracht werden, indem sie dadurch zugleich Düngung des Untergrundes wird. Aus letzterem Grunde empfiehlt sich auch die flüssige Form besonders und verfährt man hierbei auf folgende Weise. Man macht da, wo man noch nicht das sehr empfehlenswerthe Eingraben von Drainröhren in Anwendung gebracht hat, rings um den Baum herum, am Geignetsten in der Mitte zwischen dem Stamm und dem äusseren Umkreis der Krone, mit einem spitzen Pfahle Löcher von entsprechender Tiefe, je nach der Grösse des Baumes, drei bis sechs, und giesst in jedes eine geeignete Quantität stark mit Wasser verdünnte Jauche, oder auch eine Auflösung fester Düngstoffe. Die Flüssigkeit lässt man langsam einziehen und giesst nun nochmals mit reinem Wasser nach, worauf man die Löcher mit Erde wieder füllt. Ein Zusatz von besonders kräftig wirkenden Stoffen, wie Knochenmehl und Guano, kann vortheilhaft sein, doch ist dies nicht durchaus erforderlich und immerhin Vorsicht geboten, indem zu starke Portionen leicht zerstörend wirken; höchstens eine kleine Hand voll Peruguano auf einen Eimer Wasser darf hierzu benutzt werden. Noch auf ein anderes Mittel, die Holzreife im Herbste zu fördern,

machen wir hier aufmerksam. Es besteht darin, dass man die Bäume sorgfältig unter Messer hält, und namentlich alles überflüssige Holz beseitigt. Bei zu dichtem Holze und der hieraus folgenden zu starken Belaubung entziehen sich die einzelnen Aeste und Zweige Luft und Licht, verholzen desshalb langsam. Besonders machen wir auf das Beschneiden im Sommer aufmerksam, bei welchem man die zu dicht stehenden, absterbenden, sich kreuzenden Aeste und Zweige, sowie das abgestorbene oder kranke Holz am besten erkennt. Man kann dies unbesorgt ausführen, indem der Baum dabei gar nicht leidet. — Hat der Frost aber dennoch die Krone einzelner Bäume sehr stark beschädigt, so dass das Absterben derselben zu befürchten ist, so säume man nicht, mit dem Verjüngen der Krone vorzugehen. Dies geschieht in der Weise, dass man im ersten Beginn des Frühjahres oder auch im Spätherbste (vom Ausgang August an) die ganze Krone stark einstutzt, indem man die Zweige bis auf $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{3}$ ihrer Länge zurückschneidet, je nachdem der Zustand des Baumes dies bedingt. In Folge dieses Einstutzens entwickeln sich an den bleibenden Asttheilen eine Menge von jungen Trieben, von welchen die bestgestellten zur Bildung von Aesten ausgewählt und beibehalten, die andern eingestutzt oder entfernt werden. Auf diese Weise gelingt es nicht selten, sehr kranke Bäume zu retten. (Ackerbauztg.)

Ueber Veredlung.

Im letzten Monatshefte für Obst- und Weinbau finde ich eine neue Veredlungsmethode von Herrn Pohl beschrieben. Eine fast gleiche Veredlungsart beschreibt schon Christ in seinem Handbuch der Obstbaumzucht und Obstlehre, in seinem 1ten Theil 4. Kap. Seite 87. Dieselbe ist nur darin verschieden, dass man zuerst einen Querschnitt über den Stamm macht und von unten nach oben, bis aufs Holz ungefähr $\frac{3}{4}$ Zoll lang das Rindenläppchen wegschneidet. Alsdann macht man aber dem einzusetzenden Auge einen Querschnitt und schneidet das Auge aus, dieser Schnitt darf nicht bis auf das Mark des Reises gehen. Das Auge wird mit Wollgarn festgebunden und mit kaltflüssigem Baumwachs verstrichen. Diese von der, von Herrn Pohl angegebene Art wenig verschiedene Methode, habe ich jetzt seit 2 Jahren angewendet, und kann ich dieselbe als sehr praktisch und sicher empfehlen.

Verflossenes Frühjahr pflanzte ich im Februar circa 500 Stück Rosenwildlinge. Ende März wurden dieselben auf diese Art veredelt und blieb, wo sonst der Stamm gesund war und anschluss, nicht ein Auge zurück. — Bei dieser Veredlungsmethode während des Sommers ist Hauptsache, dass die Edelaugen recht vollkommen und nicht zu weich sind, indem dieselben, da der Verband unmittelbar auf das Auge kömmt, leicht Quetschungen erleiden und so zu Grunde gehen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es nicht durchaus zum Anwachsen erforderlich ist, doch dass das Edelaug genau die ganze Schnittfläche am Wildling bedeckt und ist dieses auch, wenn man bis aufs Holz an stärkeren Wildlingen durchschneidet, nicht gut ausführbar. Wenn nur das Auge unten, oben und an einer Seite anliegt, mit Baumwachs gut verstrichen ist, so ist das Anwachsen sicher. Da ich meine Obstbäume alle durch Anplatten veredele und mich dabei sehr gut befinde, habe ich oben angegebene Methode bis jetzt nur an Rosen angewendet.

Dürwiss im September 1874.

Heinr. Willms.

Schutz der Weingärten gegen Frostschaden.

In der Nr. 23 der Mittheilungen der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft für Ackerbau-, Natur- und Landeskunde und in Nr. 13 der Weinlaube finden wir eine interessante Mittheilung über Bedeckung der Weinstöcke gegen Frost, welche wir hier im Auszuge wiedergeben:

Das Mittel stammt von dem Landwirthe Herrn Meister in Essekle bei Znaim, welcher es gefunden und auch mit Erfolg angewendet hat:

„Er nimmt Langstroh, knickt dasselbe in der Mitte und bindet es am Buge gleichfalls mit Stroh, wodurch sich fächerförmige Büschel bilden. Diese Arbeit wird im Winter besorgt und kann für mehrere Jahre gelten. Im Frühjahr werden diese Strohbüschel auf die Weinstöcke gelegt, jedoch so, dass das gebundene Ende auf die Erde zu liegen kommt und mit der Erde befestigt werden kann, damit der Wind sie nicht in ihrer Lage stört. Für höher geschnittene Stöcke wird das Langstroh an den Weinpfahl gebunden und mit dem herabhängenden Stroh der Weinstock zugehüllt. Erst wenn die Frostgefahr vorüber ist, wird das Stroh entfernt. In dem vorigen

Jahre wurde mit diesem Verfahren der erste gelungene Versuch gemacht und Herr Meister sah seine Erfindung mit dem besten Erfolge belohnt; denn sein Weingarten war in der ganzen Gegend der einzige, der vom Froste gänzlich verschont blieb, mithin einen vollen Ertrag lieferte.

Das Gut Jaslowitz hat dieses Mittel in diesem Frühjahre bei seinen edlen Rebsorten gleichfalls angewendet und dadurch sämmtliche Weingärten wohl erhalten.

So weit das Wesentlichste aus obigen Blättern.

Ich möchte bei dieser Gelegenheit nur noch das Verfahren des Hofgärtner Müller in der Wilhelma bei Kanstatt erwähnen, welcher durch eine einfache Brettvorrichtung seine schönsten Rebecondons, welche er an den Boden niedergelegt hatte, bedeckte und so dieselben vor den nachtheiligen Folgen des Frostes bewahrte. Die so bedeckten Reben hatten, als wir sie sahen, prächtige Triebe, während die unbedeckten ganz erfroren waren.

Dr. Ed. Lucas.

Zur Vertilgung der Blutlaus.

Das sicherste, gründlich und leicht helfende Mittel ist Bestreichung der mit Blutläusen behafteten Stellen mit Petroleum. Die zu dicht stehenden grossen Spaliere von Aepfeln im Pfarrgarten zu Herzberg am Harze waren von Blutläusen ganz überzogen und fast ruinirt. Als Bürsten mit starkem Seifenwasser u. dergl. nicht hat helfen wollen, entfernte mein Schwiegersohn in Herzberg einen Theil der Spaliere, um Luft zu schaffen, und bestrich die übrigen auf ihm gegebenen Rath mittelst eines grossen Pinsels genügend mit Petroleum, und wiederholte das an allen Stellen, wo sich nachher noch wieder die Blutlaus zeigte. Als ich nacher wieder in Herzberg war, fand ich, dass das Bestreichen mit Petroleum den Bäumen nicht geschadet hatte, (was ich ohne Schaden auch schon gegen Grind der Birnenstämme, doch ohne Erfolg, versucht hatte) und waren seit mehreren Jahren die Blutläuse völlig verschwunden. Voriges Jahr hatten auch in meiner Baumschule beim Hause sich in ein paar Stämmen Blutläuse eingenistet. Einmaliges Bepinseln mit Petroleum hat aber gleich geholfen und dieses Jahr hat die Blutlaus sich nicht wieder gezeigt.

Oberdieck.

Anm. Hier wurde das Petroleum vor 4 Jahren ebenfalls gegen Blutläuse angewendet, allein, mochte vielleicht dasselbe in etwas zu

grosser Menge angewendet worden sein, es zeigten sich todte Stellen der Rinde, und dieser Schaden war fast grösser, als der durch die wenigen Blutläuse verursachte. Neuerdings ist man auf das flüchtigere Terpentinöl gekommen und ich habe auch dieses Mittel probirt. Die Erfolge kann ich erst später berichten. Es wäre zu wünschen, dass Herr Superintendent Oberdieck später nochmals diese Bäume genau untersuchte und nochmals über die Resultate Mittheilung gäbe.

Dr. E. L.

Mittel, wenigstens zur Verminderung der Sperlinge.

Als bestes Mittel dazu, dass man auch ohne Zwang ganz allgemein jetzt anwendet, kann die Anwendung der Drillmaschine genannt werden. Seitdem diese überall immer fleissiger zur Bestellung der Aecker arbeitet, findet der Kornräuber im Frühling nicht mehr das zur Fütterung seiner Jungen nöthige Korn (auch meine Tauben haben seitdem viel weniger Junge als früher) und mit Maikäfern allein wird er seine Jungen nicht gross ziehen können. Fehlen aber auch die Maikäfer, wie es in hiesiger Gegend dies Jahr und voriges Jahr so war, so kann er seine Jungen gar nicht mehr nähren und wie ich dies Jahr das unangenehme Gezisp der jungen Sperlinge noch höchst wenig gehört habe, so hat die Zahl der Sperlinge seit einigen Jahren sich bei Jeinsen merklich vermindert.

Jeinsen im Juli 1874.

Oberdieck.

Temphigus Paschingeri n. sp., Tannenwurzel-Laus.

Von Dr. Gg. Holzner in Weihenstephan.

Seit mehreren Jahren werden die jungen Pflanzen der zwei nordamerikanischen Nadelholzarten *Abies balsamea* und *Fraseri* im Hofgarten zu Weihenstephan bei Freising in Oberbaiern von einer Krankheit befallen, welche sich dadurch zu erkennen gibt, dass zuerst die Nadeln der jüngsten Triebe, sodann sämmtliche Nadeln gelb werden, und das Wachsthum beinahe vollständig aufhört. Die Krankheit wird durch eine kleine Wurzellaus aus der Gattung *Temphigus* *) verursacht.

*) Die Art ist nach der Familie des Hrn. Benedikt Ritter von Paschinger auf Frauenau bei Zwiesel benannt.

Die von ungeschlechtlichen Individuen erzeugten Jungen sind kaum 1 Millimeter lang und der ganzen Länge nach gleich breit. Die Farbe ist weiss mit einem grünlichen Anflug am Hinterleibe, dessen Segmente von einem Seitenrande eingefasst sind. Das hinterste Segment trägt ein knopfförmiges Schwänzchen. Die schwarzen Extremitäten und der Rüssel sind verhältnissmässig gross, so dass der letztere unter dem Bauche hervorsticht. Die Augen sind sehr klein. Die Fühler haben fünf Glieder, von denen das mittlere am längsten, das Endglied zugespitzt ist. Saftdrüsen sind nicht vorhanden. Sehr bald kommen an der Einfassung des Hinterleibes Wollausschwitzungen zum Vorschein. Je älter die Thierchen werden, desto breiter wird das immer mehr sich wölbende Abdomen, das schliesslich circa 2 Millimeter lang und 1 Millimeter breit wird. Im erwachsenen Zustande sind die Insekten oval; am Seitenrande sieht man **derbe, kantige, schneeweisse** Flocken. Am Rücken der Segmente zeigen sich paarige Drüsen, welche runde, kreideartige Fäden absondern, die von den vordern Segmenten an immer kürzer werden.

Die noch nicht genau untersuchten Nymphen tragen einen bläulich-weissen, langfädigen, zarten Pelz.

Die zierlichen geflügelten Insekten haben einen schwarzgestirnten Kopf, braunen Halsring, schwarzen Thorax und braunen Hinterleib mit sehr zarten Wollfäden an den Seiten. Extremitäten und Fühler sind dunkelgrau. Die Fühler haben sechs undeutlich geringelte, kurzbehaarte Glieder, deren Drittes doppelt so lang als das gleich lange vierte und fünfte ist. Die glashellen Vorderflügel haben die Aderung der Gattung *Temphigus*. Die Hinterflügel dagegen zeichnen sich besonders durch **zwei parallel laufende Unterwand-Adern** aus. — Die geflügelten Individuen erzeugen wie die flügellosen lebendige Junge. In einem Weibchen habe ich deren fünf in verschiedenen Entwicklungsstadien gefunden. Ob geschlechtliche Thiere vorkommen, wird die weitere Beobachtung zeigen.

(Stettiner entomologische Zeitung.)

Abermals in Folge ungünstiger Frühlingswitterung fast ganz zerstörte Obsternte in Jeinsen;

nebst manchen dabei gemachten, ungewöhnlichen und lehrreichen Erfahrungen.

(Schluss.)

In Vergleichung mit Jeinsen noch wichtiger für den guten Ansatz des Obstes ist es ohne Zweifel, dass in Herrn Palandt's Garten sich genügende Feuchtigkeit im Boden findet, um die kleinen Früchte auch zum Wachsen zu bringen, ja mehrmals reiche Gewitterregen im Mai und Juni über Hildesheim weggingen, und genügende Feuchtigkeit im Boden ist für den Obstansatz wohl reichlich so wichtig, als in gutem Boden reichliche in den Trieben aufgespeicherte Reservestoffe, die ja ohne genügende Feuchtigkeit im Boden auch nicht zu rechter Wirkung gelangen könnten.*) Bemerkt man doch ganz Aehnliches bei Feldfrüchten und anderen Gewächsen. Die Feldbohne setzt schlecht an, wenn die Blüthe in eine trockene oder gar dürre Zeit fällt; Stiefmütterchen setzen, wenn nicht öfter ein durchdringender Regen fällt, auch recht wenige Samenknoten an, oft gar keine, wie es auch dies Jahr bei mir wieder so ist. — Je länger und in je mehr ausgedehnten Kreisen ich beobachtet habe, um so mehr und entschiedener concentriren sich meine Beobachtungen um den Satz, dass ganz fehlender oder geringer Fruchtansatz, oder umgekehrt reiche Tragbarkeit eines Baumes, auch das leichtere Abfallen der Früchte gegen deren Baumreife oder deren grösseres Festsitzen an den Bäumen, ja selbst recht erwünschte ansehnliche Grösse der Früchte oder deren grössere Kleinheit, nicht weniger das Schmelzend-werden oder halb oder ganz abknackendes Fleisch guter Tafelbirnen, hauptsächlich von dem im Boden vorhandenen, genügenden oder zu geringen Feuchtigkeitsgrade abhängen, wobei ein zweiter Factor genügende Sommerwärme ist. Voriges Jahr, wo in meinen Gärten bis in den August hinein durch wiederholte Regengüsse im Boden genügende Feuchtigkeit vorhanden

*) Ich hatte erwartet, dass auch in Herrnhäusen bei Hannover, wo guter, gewöhnlich genügende Feuchtigkeit habender Birnenboden ist, die Obsternte noch ziemlich gut sein werde; nach erhaltener Nachricht steht es indess dort wie bei mir, da seit April dort grosse Dürre herrscht, (während über Hannover mehrere Gewitter weggingen). Vielleicht war auch in Herrnhäusen der Frost vom 29. April noch stärker, da er auch junge Kohlpflanzen getödtet hatte.

war, erlangten meine Aepfel, auch die meisten Birnen, abermals — wie es schon öfter in feuchten Jahren der Fall war (z. B. 1870) — eine für hochstämmig gewachsene Früchte schöne Grösse, wie man sie nur aus günstigem Boden so sieht. Selbst Grumkower Butterbirn, Lade's Butterbirn und Columbia wurden reichlich 3" breit und 6" hoch ($7\frac{1}{2}$ und $15\frac{1}{2}$ Centimeter). Nur einzelne Birnensorten blieben kleiner als in manchen früheren Jahren, z. B. Defay's Dechantsbirne. Wie dieselbe Frucht, die bei mir meist kleiner bleibt, schon in benachbarten Orten mit mehr feuchtem Boden, ja in Jeinsen selbst in tiefer gelegenen Gärten viel grösser wird, ohne besondere Cultur, ja selbst in Grasboden, habe ich bereits zum Oefteren angemerkt, und auf den Ausstellungen mehrmals solche hier in feuchterem oder trockeneren Boden erwachsenen Früchte derselben Sorte neben einander ausgelegt. Dagegen machte ich voriges Jahr noch die Erfahrung, wo von 1.—3. Sept. an wieder trockene Witterung und bald Dürre im Boden eintrat, also gerade in der Zeit, wo die Früchte der Baumreife schon entgegengingen, namentlich die später reifenden Birnen weniger Güte des Geschmacks, häufig weniger schmelzendes oder gar abknackendes Fleisch hatten, als in manchen früheren Jahren, und namentlich spätere Birnen, selbst die Regentin, die auch schon um 8. October abfiel und nicht schmelzend wurde, ziemliche Neigung zum Welken hatten. Grumkower Butterbirn und Holländische Feigenbirn waren sehr körnig, Lade's Butterbirn blieb abknackend, selbst Esperens Wildling, Columbia, Liegels Winterbutterbirn und andere waren diesmal nicht viel besser. — Ich habe bereits oft und namentlich auch in den Pomologischen Notizen viele Beispiele beigebracht, wie dieselbe Frucht in Sulingen gross und wirklich delikat, in Nienburg noch gut, in Jeinsen ohne alle Güte und nicht schmelzend gewesen sei. Ganz Aehnliches wird man finden, wenn man, namentlich bei den Birnenfrüchten, einmal die Urtheile neben einander stellen will, die die Annalen in Belgien oder die Pomona Tournaisienne, Liron und Decaisne, oder Hrn. Leroy, der Verger etc., oder Engländer und Amerikaner über die Güte und den Werth einer Frucht abgeben, wo dieselbe Frucht, die in Belgien oder von Liron in den allerersten Rang gesetzt wird, von Hrn. Leroy und Andern in den 2ten oder gar 3ten Rang gesetzt wird, ohne dass man annehmen dürfte, dass die verschiedenen Autoren darunter nicht dieselbe Frucht hatten. Wirkt dabei auch das Klima mit ein, so wird man doch meistens finden, dass, wo man eine Frucht ganz

besonders lobt, sie auch in sehr günstigem, mehr feuchtem Birnenboden erwachsen war. Zu dem, was in den Pomologischen Notizen über die grössere oder geringere Güte namentlich der Birnenfrüchte je nach dem genügend feuchten oder mehr trockenen Boden gesagt ist, sind seit dem Erscheinen der gedachten kleinen Schrift noch gar manche andere Erfahrungen schon hinzugekommen und will ich hier nur einige davon noch anführen. Liegels Winterbutterbirn war in Nienburg delikate; auch Hr. Medicinalrath Engelbrecht in Braunschweig urtheilt in der über die Versammlung in Braunschweig herausgegebenen Schrift über sie sehr günstig und lobt sie auch noch deshalb, weil die Frucht vor der genügenden Baumreife nicht leicht abfalle. In Jeinsen wurde sie selten recht schmelzend, der grosse gesunde Baum, der schon 18 Jahre steht, setzte wenig an und die Früchte fallen alle Jahre zu früh ab, wie es mit Capiaumont, Susanne und andern ebenso ist. In Sulingen trug die Rothbackige Sommerzuckerbirn schon im 6ten Jahre nach der Pflanzung voll und für den Haushalt treffliche, schön ausgebildete Früchte, obwohl der Baum dort in Boden stand, der nur 1 Fuss tief schwärzeren, etwas mit Moortheilen gemengten Boden und darunter tief weissen Sand, aber dabei genügende Feuchtigkeit hatte. Auch in Vienenburg am Harz hatte in dem genügend feuchten Garten meines Bruders, als er dort Superintendent war, die Sorte ganz dieselbe Güte und schätzte die Hausfrau sie für den Haushalt gar sehr. In Jeinsen hat der etwas langsam wachsende Baum, der schon 18 Jahre steht, erst v. J. eine Anzahl kleiner Früchte und ohne rechte Güte, ziemlich trocken und körnig im Fleische, getragen, so dass ich den Baum dies Jahr bereits mit einer für meinen jetzigen Boden besseren Sorte umgepfropft habe. — Die bei meinem Geburtsorte so reich tragende Buntebirn, die ich gelobt habe, von der aber bei einer früheren Versammlung (ich meine in Berlin) schon ein paar Herren sagten, dass man sie in ihrer Gegend nicht gebrauchen könne, pflanzte ich auch in Jeinsen gleich einen Baum, der jetzt schon solche Grösse hat, dass er leicht 6—8 Himten tragen könnte; aber obwohl er bereits öfter recht reich blühte, hat er noch nicht mehr als 3 kleine Früchte zur Welt gebracht. Ein Hauswirth aus einem benachbarten Orte, der etwas trockenen Garten hat, sagte, dass auch er einen Baum der Sorte, die er recht wohl kenne (sie mir auch kenntlich beschrieb), schon 30 Jahre besitze, ohne dass er getragen habe, so dass er ihn umgepfropft habe. Dagegen steht ein schöner, grosser Baum davon

unmittelbar hinter meinem Garten beim Hause, im tiefer und fast im Niveau des hinter meinem Garten herfliessenden Baches gelegenen Garten des Nachbars, auf dem auch dies Jahr wieder etwas Früchte sitzen und von dem der jetzige junge Hauswirth, der die Sorte auch sehr schätzt, mir sagte, dass er den Baum schon von seiner Kindheit an gekannt habe und er gewöhnlich sehr reich trage. Aehnlich tragbar ist ein grosser Baum im genügend feuchten Amtsgarten in Schulenburg, $\frac{1}{2}$ Stunde von hier, in demselben Calenberger Lehm-boden, den auch mein Garten vor dem Orte hat.

Selbst der gesunde oder kränkliche Wuchs namentlich der Birnbäume hängt sehr mit dem Grade der Feuchtigkeit im Boden zusammen. Von Wildling von Motte und Römischer Schmalzbirn, auch der Beurré blanc, die ja alle mit zu den 20 in Naumburg und Gotha zu allgemeinem Anbau empfohlenen Sorten gehören und in passendem Boden auch schätzbar sind, starben mir schon junge Baumschulenkstämme durch Grind oft ab. (Bäume davon, die in Schulenburg und im Pfarrgarten zu Wülfigen in feuchterem Boden stehen, sind ziemlich gross geworden, doch bleiben die Früchte im Calenberger Boden etwas klein und fade von Geschmack.) — Einen merkwürdigen Anblick aber gewähren vor Allem wohl ein Dutzend grosse, unbeschnittene Pyramiden, die ich als erstarkte Pyramiden-bäume in Probebäume umgewandelt habe. Die meisten davon stehen auf dem trockensten Theile meines Gartens vor dem Orte; ein paar davon haben noch alle hinaufgesetzten Sorten, andere Probezweige aber wurden bald stark grindig, sind jetzt nach und nach abgestorben oder dem Absterben nahe und jetzt haben ein paar Bäume davon nur noch den 3ten Theil der hinaufgesetzten Sorten, während andere auf denselben Stämmen gesund fortwachsen. Die Vergoldete weisse Butterbirn, die eine Reihe von Jahren hindurch gut wuchs und ich darauf auch zum Probebaum machte, hat jetzt gar keinen Trieb von ihrer eigenen Sorte mehr, während manche andere mit hinaufgesetzten Sorten noch gesund wachsen. Man sieht das Grindigwerden der Birnentriebe gewöhnlich als Folge eines nasskalten Bodens an, von dem man ja bisher überhaupt gern alle Fehler der Birnenfrüchte herleitete, und meint, dass zu ihrem Gedeihen ein trockener, warmer Boden nöthig sei. Durch die vielen Erfahrungen, die namentlich ich gerade über diesen Punkt seit meiner Sulinger Zeit machen konnte, die ich auch bereits wiederholt vorgebracht habe, wird die frühere, gänzlich irrige Ansicht bei den Meisten wohl beseitigt sein,

und wie ich immer die Birnen in einem genügend feuchten Boden in der grossen Mehrzahl der Sorten am schmelzendsten und schmackhaftesten fand, (Ausnahmen kommen immer einzeln vor, und so war Diels Butterbirn im feuchten Sulinger Boden zwar gross und schmelzend, aber etwas herbe, Müskirte Pomeranzenbirn ziemlich fade, im Nienburger Boden viel schmackhafter), so fand ich auch das Grindigwerden der Birnentriebe immer am meisten im trockensten, ja oft dabei selbst guten Boden bei Nienburg und wer meine Bäume in Jeinsen länger beobachten konnte und den jetzigen Zustand der gedachten Probepyrampen ansieht, wird sich wohl überzeugen, dass die, wie ich es dargethan habe, mehr Feuchtigkeit im Boden verlangende Birn, als bei dem Apfel es der Fall ist, der durch seine behaarten Blätter viele Feuchtigkeit aus der Luft einsaugt, in einem für sie zu trockensten Boden vielen Krankheiten unterworfen sein werde. Zuweilen sollte ich glauben, dass neben dem trockensten Boden auch noch ein zweites in der sonstigen Beschaffenheit des Bodens liegendes Agens mit in's Spiel komme, indem namentlich mehrere Birnpyramiden, die ich im kleinen, auch trockensten Garten vor dem Hause anfertigte, weil ihre Früchte nicht schmelzend wurden (sonamentlich zwei Pyramiden der Regentin), bisher in allen hinaufgesetzten Sorten gesund sind (auf welchem kleinen Fleck beim Hause allein die Birnen bisher gut wachsen, während in einem grossen Theile des hinter dem Hause liegenden Gartens sowohl Birnen als Äpfel und Süsskirschen nur 5 Jahre lang gesund wachsen und dann, sowie die Wurzeln mehr in die Tiefe kommen, nach und nach, durch Absterben der Zweige von oben herab, unrettbar eingehen), — aber bei 3 Probepyrampen von Birnen auf dem Garten vor dem Orte sind bisher auch alle hinaufgesetzten Sorten gesund geblieben, und der Beweis, dass noch ein weiteres, vielleicht sehr örtliches, im Boden liegendes Agens bei dem Grindigwerden der Birnen mit in's Spiel komme, wäre erst geführt, wenn auf die Probepyrampen vor dem Hause auch eine Anzahl Sorten gesetzt worden wären, von denen bekannt ist, dass sie leicht grindig werden (z. B. Wildling von Motte, Graue Dechantsbirn, Vergoldete weisse Dechantsbirn), und diese dann im kleinen Garten vor dem Hause gesund weiter wüchsen. Da die Mehrzahl der Birnen immer an Grind nicht leidet, so kann es auch nur zufällig gewesen sein, dass auf die in allen Zweigen noch gesund fortwachsenden Probepyrampen nur solche Sorten gesetzt sind, die an Grind nicht leiden.

Genügende Feuchtigkeit hat ein Birnbaum im Boden, wenn in ihm die Wurzeln in einiger Tiefe noch immer die nöthige Feuchtigkeit finden und man erkennt das am besten daran, ob das Wasser im Brunnen tief steht oder aus geringer Tiefe schon geschöpft werden kann, ob in dem mit Birnen bepflanzten Terrain Teiche sich halten oder Gräben auch im Sommer das Wasser nicht verlieren. Ich will nächstens einmal alle die Obstsorten, namentlich alle die Birnensorten zusammenzustellen suchen, die in meinem jetzigen trockenen Boden sich recht tragbar zeigten, auch schmelzend und schmackhaft wurden, wenigstens werthvolle Haushaltsbirnen wurden, damit Andere, die einen ähnlich trockenen Boden haben, diese zur Anpflanzung wählen und leichter auffinden können, als es selbst bei Durchsicht der Pomologischen Notizen geschehen könnte. — Hier mögen zum Schlusse nur noch diejenigen Sorten genannt werden, die selbst in dem gegenwärtigen, allerungünstigsten Jahre noch etwas Frucht haben oder selbst reichlich tragen.

Von Kirschen sind, nach reicher Blüthe, im Garten vor dem Orte keine sitzen geblieben, als ein paar hundert Früchte der Späten Amarelle auf einem schon grossen Baume und auf drei an verschiedenen Orten stehenden Baumschulenstämmen der Königlichen Amarelle, der Kentish und Flemish, von der Hort. Soc., welche beide diesmal sich ganz überein, aber auch völlig mit der Königlichen Amarelle identisch zeigten, so dass ich also erfahre, statt der Flemish irrig nochmals die Kentish erhalten zu haben. Diese kleinen Bäume trugen selbst voll und bricht die Blüthe, wenigstens ein grosser Theil derselben, erst spät auf, so dass sie also in der Frostnacht vom 9. April noch Knospen waren, sich aber immer im Froste härter gezeigt haben, als Andere, in denen Pistill und junge Frucht selbst in noch nicht geöffneten Knospen erfror. Aehnlich tragen im Garten beim Hause nur die Süsse Frühweichel und Henneberger Grafenkirsche auf schon älteren Bäumen eine ziemliche Anzahl Früchte; mehrere daselbst stehende Süsskirschen, z. B. Rothe Maikirsche, Schwarze Spanische, ein in Jeinsen gewachsener Wildling, alle schon grosse Bäume, hatten nichts und zeigte sich wieder die schon gemachte Erfahrung bestätigt, dass die Sauerkirschen im Froste härter sind, als Süsskirschen. Voll setzte noch an ein kleines, schon seit 8 Jahren in der Nordseite des Stalles stehendes, aber über 6 Fuss Breite und 5 Fuss Höhe noch nicht hinausgekommenes Spalier der Doppelten Schattenmorelle, welche Sorte gleichfalls in meinem Garten

beim Hause, wo schon 3 Spaliere davon nach einer Reihe von Jahren ausgingen, nicht lange lebt, während sie im Garten vor dem Orte sehr gesund bleibt. Bei diesem Spaliere zeigte sich aber gerade wieder in diesem Jahre der Einfluss des trockenen und feuchteren Bodens, indem von den schon wie Feldbohnen grossen Früchten in der zunehmenden Dürre reichlich die Hälfte vergilbt und abgefallen ist, während 2 Spaliere davon, die selbst in östlicher Exposition bei einem benachbarten Vollmeier, aber in etwa 20—25 Fuss tieferer Lage stehen, nicht nur sehr voll angesetzt haben, sondern auch bisher durch Vergilben Früchte noch nicht verloren.

Von Pflaumen sind auf dem Garten vor dem Orte weiter keine sitzen geblieben, als ein halbes Dutzend Früchte der Blauen Kaiserin, auch der Walters Pflaume und 2 der Thomaspflaume und Herrnpflaume.

Im Garten beim Hause haben Columbia, Frühe Fruchtbare, Frühe Aprikosenpflaume, Lepine, Nienburger Eierpflaume, Königin Victoria, Dunkelblaue Eierpflaume und Reineclaude von Brahy doch noch 1—2 Dutzend Früchte, auf noch nicht grossen Bäumen oder Probezweigen behalten, die andern nur 1—4 Früchte (so z. B. Kirke, Altbanns Reineclaude, Frühe Reineclaude, Grosse Reineclaude) oder nichts.

Auch von Birnen ist auf allen schon grossen Hochstämmen und allen Probezweigen auf dem Garten vor dem Orte weiter nichts sitzen geblieben, als 3 Exemplare von Zephirin Gregoire, die auf einem unter einen grossen Kirschenbaum hinunterragenden Probezweige sitzen und etwa 4 Früchte auf einem grossen Hochstamme der Muskirten Pomeranzenbirn.

Im Garten beim Hause haben doch noch folgende Bäume und Probezweige von Birnen ziemlich oder wirklich voll getragen, voll die in der ersten Reihe stehenden Sorten: wenigstens etwas hatten noch:

Hofbergamotte.	Amalia von Brabant.
Butterbirn von Aremberg.	Napoleons Butterbirn.
Adenaw's Butterbirn (ist nach	Bremer Butterbirn.
2maligem Tragen doch von der	Holzfarbige Butterbirn.
Regentin verschieden).	Lederbogens Butterbirn.
Februar Butterbirn.	Butterbirn von Wetteren.
Mayers frühe Butterbirn.	Williams Christenbirn.
Cabot.	Columbia (sass Anfangs sehr voll,
Comperette, sehr voll.	verlor aber die meisten Früchte
Defay's Dechantsbirn.	bei zunehmender Dürre).

Oberdiecks Flaschenbirn.
 De Jonghe's Maibirn.
 Jules Bivort.
 Landsberger Malvasier.
 Hellmanns Melonenbirn.
 Bivorts Rousselet.
 Prager Schäferbirn.
 Französischer Sommerdorn.
 Die Spoelberg.
 Hacons Unvergleichliche.

Dunmore.
 Erzherzogsbirn.
 Madame Favre.
 Gute Graue.
 Hannover'sche Jacobsbirn.
 Herbst Sylvester.
 Holländische Feigenbirn.
 Marie Louise (im Nachbargarten
 an einer Wand sehr voll).
 Duhamels Rosenbirn.
 Kuhfuss.
 Regentin.
 Sicklers Schmalzbirn.
 Seckelsbirn.
 Osbands Sommerbirn.
 v. Mons Unbekannte.
 Punktirter Sommerdorn.
 Esperens Wildling.
 (Die bisher sehr voll tragende
 Madame Treyve hatte diesmal
 nichts.)

Im Garten vor dem Orte haben die in der ersten Reihe aufgeführten Sorten noch ziemlich voll angesetzt, die in der zweiten Reihe haben wenigstens etwas.

Grennups Apfel (wie v. J. auch
 diesmal sehr voll).
 Weisser Astracan, (der Rothe hat
 nichts).
 Charlamowsky.
 Harvey's Goldapfel.
 Keswicker Küchenapfel.
 Sommer-Kronenapfel.
 Braddicks Nonpareil.
 Winter-Goldparmäne.
 Hughe's Goldpepping.
 Bunter Prager (voll).
 Winter-Quittenapfel.
 Baumanns Reinette.

Cellini.
 Cardinal, geflammter.
 Citronenapfel, Winter.
 Rother Eiserapfel.
 Fassapfel.
 Cornwalliser Gewürzapfel.
 Alter Imperial (Leroy).
 Leckerbissen.
 Mac Lellan.
 Scharlachrother Nonpareil.
 London Pepping.
 Rothbackiger Winter-Pepping.
 Belgische Granatreinette.
 Hoyaische Goldreinette.

Grosse Casseler Reinette.	Harberts Reinette (sehr grosser Baum, trägt umgekehrt diesmal noch mehr als bisher in doch etwas günstigeren Jahren).
Dietzer Goldreinette.	Pariser Rambour-Reinette.
Herwegs weisse Reinette.	Mayers Taubenapfel.
Herrnhäuser weisse Reinette (sehr voll).	
Honig-Reinette.	
Thouins Reinette.	
Nikitaer Streifling.	
Hubardstons Sondergleichen.	

Im Garten beim Hause tragen die in der ersten Columne stehenden Sorten voll oder sehr voll; die in der zweiten Reihe stehenden haben doch etwas.

Weisser Astracan.	Alant-Apfel.
Rother Sommer-Calvill.	Goldzeugapfel.
Pfirsichrother Rosenapfel.	Weisser Gewürzapfel.
Virginischer Rosenapfel.	Hawley.
Charlamowsky.	Doppelter Holländer.
Diese Sommeräpfel sitzen fast ausnahmslos sehr voll und könnte man sie zum Welken in Masse anpflanzen.	Gelber Lavendelpepping.
Berliner Apfel (Bödiker).	Kleiner Sternpepping (voriges Jahr sehr voll).
Gelber Bellefleur.	Deutscher Goldpepping.
Kaiser Alexander.	Spensers Pepping.
Frauen-Calvill.	Ribston Pepping und Muscat-Reinette auf Bäumen in tiefer Lage; in trockener Lage hat Ribston Pepping nichts.
Elfenbeinweisser.	Goldreinette von Blenheim.
Woods Grünling.	Dietzer Mandelreinette.
Papageiapfel.	Carmeliter Reinette.
Winter-Goldparmäne (sehr voll).	Reinette von Auverge.
Scharlachrothe Parmäne.	Reinette von Bayeux.
Rothbackiger Winter-Pepping.	Scotts Reinette.
Downton Pepping.	Braunauer Rosmarin-Apfel.
Porter.	Süssapfel von Angers.
Ananas Reinette.	Thormod's-Apfel.
Burchardts Reinette.	Gestreifte Violette (voriges Jahr sehr voll).
De Geers Reinette.	
Kleine zartschalige Reinette.	

Limonen-Reinette (1 Baum voll,
zwei andere, etwas exponirter
stehende, haben nur etwas).

Multhaupts Reinette.

Reinette von Orleans.

Voss Reinette.

Moringer Rosenapfel.

Schmiedeapfel.

Schöner von Kent.

Woltmanns Schlotterapfel (s. voll).

Belgischer Schneeapfel.

Beachamwells Sämling.

Herrnhäuser weisser Herbststrich-A.

Bei einer Zusammenstellung derjenigen Sorten, die seit einer Reihe von Missjahren in Jeinsen doch noch voll trugen oder wenigstens mässig voll trugen, worüber ich Anzeige in mehreren früheren Aufsätzen schon gemacht habe, werden sich mit einiger Sicherheit diejenigen Sorten herausstellen, die nicht blos in sehr günstigen Jahren, sondern auch in Missjahren noch Hoffnung auf einen guten Ertrag geben und ohne Zweifel am meisten, namentlich aber an den Chausseen, wenn zugleich der Wuchs der Bäume für diese passt, am meisten angepflanzt werden sollten. Schon vor 40 Jahren rieth ich im Hannover'schen Magazine dringend, nicht jede beliebige Sorte, wie man Bäume eben aus Baumschulen erhalten könne, anzupflanzen, sondern mit der Bepflanzung der Chausseen noch einzuhalten, und erst in grossen, zunächst für die Bepflanzung von Chausseen angelegten Baumschulen die für Chausseen am besten passenden Sorten anzuziehen, wobei die Verzögerung der Bepflanzung sich später reichlich belohnen werde. Man hat das nicht für nöthig gehalten, da jeder gesunde Apfelbaum, wo er wachse schon tragen werde, und nun sind seit 14 Jahren Hunderttausende von Thalern im Ertrage des Obstes an den Hannover'schen Chausseen verloren gegangen! Werden unsere Regierungen nun endlich anfangen, auf eine mehr rationelle Bepflanzung der Chausseen und Fahrwege Bedacht zu nehmen, jetzt, wo man viel sicherer als früher die am meisten auf günstigen Ertrag Aussicht gebenden Sorten wählen kann?

Jeinsen, im Juli 1874.

Oberdieck.

Deutscher Pomologenverein.

Generalversammlung des Deutschen Pomologenvereins in Trier *)

den 28. und 30. September 1874.

Zur bestimmten Zeit waren im Casinogebäude eine grosse Zahl von Mitgliedern des Vereins und auch viele Nichtmitglieder versammelt, so dass wohl über 150 Pomologen und Obstzüchter anwesend waren.

Es handelte sich um eine Revision der Statuten und besonders um eine, durch die im Vorstand beschlossene weiter gehende Thätigkeit des Vereines, gebotene Erhöhung der Jahresbeiträge. Es liess sich denken, dass diese Abänderungen nicht ohne Kämpfe würden in's Leben treten.

Im Septemberheft dieser Blätter waren die Anträge des Vorstandsmitglieds Professor Koch abgedruckt worden, denen ich einige, wenig bedeutende, sondern nur mehr erläuternde und die Begriffe mehr fixirende, oft nur redactionelle Vorschläge zu Abänderungen der Statuten, beigefügt hatte.

Es waren diese Vorschläge und Anträge Anfang September in besondern Abdrücken an alle Ausschussmitglieder des Vereins unter Kreuzband gesendet worden und daher der seitherigen Observanz gemäss, vorher in die Hände der Mehrzahl der Mitglieder gelangt. Um aber die Stimmung einer Anzahl von Mitgliedern zu erfahren, ersuchte ich alle Mitglieder des Vereins, die mir am Tage vor der Versammlung begegneten, zu einer freien Besprechung, welche auch am Sonnabend den 26. September Abends stattfand und welcher etwa 20 Vereinsmitglieder anwohnten. Es wurde zugleich, damit die Zusammenkunft nicht als eine abgeschlossene Commissionssitzung erscheinen sollte, gegen viele der von mir zum Kommen aufgeforderten Mitglieder noch die Bitte ausgesprochen, dass sie auch andere Vereinsmitglieder, die ihnen noch begegnen würden, mitbringen sollten.

Bei dieser freien Besprechung wurden besonders die Anträge um Erhöhung des Jahresbeitrags debattirt und nachdem sich für 6 Mark nur eine Stimme erhoben, auch für 5 Mark anfangs nur eine sehr geringe Mehrheit erzielt. Einzelne Herren wollten 4 Mark, andere wollten wie seither bei 3 Mark bleiben. Nach den zur Begründung der Anträge von Koch und mir gegebenen Erläuterungen einigten sich indess bald die meisten auf 5 Mark. Die anderen Abänderungen beziehungsweise Ergänzungen der Statuten fanden fast allgemeine Zustimmung.

Es wurden nun 3 ältere Mitglieder des Vereins gebeten, über die stattgehabten Besprechungen ein Referat in der Generalversammlung zu geben.

Wäre diess geschehen, so wäre Manches in der Verhandlung abgekürzt worden, allein — wohl aus Mangel an Zeit — unterblieb das Referat und die Generalversammlung hatte keine Vorlage, als die Anträge selbst.

Da weder Herr Superintendent Oberdieck, noch Herr Professor Dr. Koch anwesend waren, übernahm auf besondere schriftliche Bitte von Koch, welcher

*) Der Bericht über die Versammlung und Ausstellung folgt später. L.

ich mich auch anschloss, Herr Professor Dr. W. Seelig aus Kiel, der gerade vor der Sitzung in Trier angekommen war, den Vorsitz, während Herr Garteninspector Lauche aus Potsdam und Herr Lehrer Lencer aus Bittstedt das Secretariat zu übernehmen die Güte hatten.

Der Vorsitzende ertheilte nach einigen einleitenden Worten dem Geschäftsführer das Wort zur Erledigung des ersten Punktes der Tagesordnung „Vorlage des (hier folgenden) Rechenschaftsberichts.“

Rechenschaftsbericht über die Geschäftsführung des Vereins im Jahre 1873/74.

1) Stand der Mitglieder. Nach dem an sämtliche Mitglieder mit der Vereinsgabe gesandten neuen Mitglieder-Verzeichniss zählte der Verein am 1. Juli 1874 775 Mitglieder.

Hiervon mussten inzwischen theils durch Nichtannahme der Nachnahme des Jahresbeitrages 1873/74, theils wegen Ablebens, von der Vereinsliste gestrichen werden 10 Mitglieder.

Bleiben somit 765 „

Dagegen traten seit 1. Juli dem Vereine neu bei 3 „

so dass der Stand der Mitglieder des Vereins am 1. Okt. 1874 ist: 768 „
und zwar 767 ordentliche und 1 Ehrenmitglied, also eine Zunahme des Vereins seit 1. October 1872, wo der Verein auf 725 Mitglieder stand, von 42 neuen Mitgliedern. Ferner sind bereits für 1874/75 wieder zahlreiche Anmeldungen notirt.

2) Pomologischer Garten in Mähringen. Für denselben wurden fl. 18. für Arbeitsleistungen und Gratification an den Baumwärter Keinath etc. verwendet. Es trugen heuer etwa 200 Sorten theils sehr reichlich; allein der Sturm Mitte September schüttelte soviel Obst ab, dass ein grösseres Sortiment zu sammeln nicht möglich wurde. Uebrigens zeigten sich fast alle Sorten echt, nur bei zweien waren Zweifel.

3) Vereinsgabe. Es kam in diesem Jahre „der Ausfall der Obsternte im Jahre 1873“, verfasst von Professor Dr. Carl Koch, zur Vertheilung und betruhen die Kosten hierfür incl. einer Reise zweier Vorstandsmitglieder nach Halle, in Angelegenheiten der Vereinsgabe über Krankheiten der Obstbäume fl. 124. 38 kr.

4) Obstbestimmungen. Diese waren im vorigen Winter von geringerer Ausdehnung, dagegen jetzt im August und September trafen sehr zahlreiche Sendungen ein, die noch theilweise der Bestimmung warten. *)

5) Beschickung von Versammlungen. Es wurden für die Pomologenversammlung zu Trier 5 Reisebeiträge im Gesamtbetrage von fl. 297. 30 kr. bewilligt und je nach der Entfernung berechnet.

*) Bis jetzt (Mitte Oktober) sind zwischen 40 und 50 grössere und kleinere Obstsendungen zum Bestimmen eingelaufen. L.

6) Dielsstiftung. Dieselbe hatte am 1. October 1873 einen Kassenbestand von fl. 133. — kr.

Hiezu kamen im Laufe des Jahres folgende Beiträge:

Von Herrn G. H. Techau in Hamburg	„	7. —	„
„ „ Franz Daucha in Profen	„	1. 45	„
„ „ Pfarrer G. in G.	„	1. 10	„
„ „ Baron von Stampe in Nysö	„	35. —	„
Aus der Kasse des Pomologenvereins laut Etat 1873/74	„	52. 30	„
		<u>fl. 230. 25</u>	kr.

Von diesem Betrage wurden entsprechend dem Zwecke

„Heranbildung junger Pomologen“ 4 strebsamen jungen Leuten Beiträge zu ihren Studiengeldern geleistet, zusammen: fl. 120. — „
so dass sich noch in der Kasse baar befinden fl. 110. 25 kr.

7) Vereinsbibliothek. Für dieselbe wurde in diesem Jahre nur Sorauer Pflanzenkrankheiten neu angeschafft und die vorhandenen Werke vervollständigt, worüber aber noch die Rechnungen ausstehen, welche aber höchstens fl. 12. betragen werden.

8) Stand der Vereinskasse.

A. Einnahme:

Kassenbestand nach der letzten Rechnung	fl.	264. 30	kr.
Vorauszahlungen aus früheren Rechnungen: 30 pro 1873/74			
und 9 pro 1874/75 = 39 à 1 fl. 45 kr.,	„	68. 15	„
Beiträge für das laufende Jahr 1873/74 — 634 à 1 fl. 45 kr.,	„	1109. 30	„
Eingegangene Rückstände aus 1867/68 — 1, 1868/69 — 2,			
1869/70 — 2, 1870/71 — 2, 1871/72 — 5, 1872/73 —			
19 = 31 à 1 fl. 45 kr.,	„	54. 15	„
3 Mitglieder, die von der Liste gestrichen waren,			
weil sie mit ihren Beiträgen zu sehr im Rückstande			
waren, zahlten nachträglich; daher die eingegangenen			
Rückstände von 1867/68 an.			
Zinsen aus angelegten Geldern	„	21. 9	„
		<u>fl. 1517. 39</u>	kr.

B. Activ-Ausstände:

Aus dem Rechnungsjahre 1872/73 20, 1873/74 95 = 115 = fl. 201. 15 kr.

C. Ausgaben:

1) Beiträge zu Heft 23 und 24 des				
Illustrirten Handbuchs	fl.	—	—	kr. Etat fl. 300. — kr.
2) Vereinsgabe	„	124. 38	„	„ „ 700. — „
3) Pomol. Garten in Mähringen	„	18. —	„	„ „ 20. — „
4) Drucksachen, Rechenschafts-				
berichte etc.	„	111. 20	„	„ „ 120. — „
5) Bibliothek und Buchbinderlohne	„	1. 52	„	„ „ 20. — „
6) Beiträge zur Pomologenversamm-				
lung in Trier	„	297. 30	„	„ „ 105. — „
7) Porto-Auslagen	„	58. 1	„	„ „ 60. — „
		<u>fl. 611. 21</u>	kr.	Etat fl. 1325. — kr.

	Uebertrag	fl.	611. 21	kr.	Etat	fl.	1325. —	kr.
8) Gehalt des Cassiers	"		50. —	"	"	"	50. —	"
9) Zur Dielsstiftung	"		52. 30	"	"	"	50. —	"
10) Gehalt des Geschäftsführers	"		290. 45	"	"	"	300. —	"
11) Verschiedenes	"		7. 53 ¹ / ₂	"	"	"	10. 14	"
							fl. 1012. 29 ¹ / ₂	kr. 1735. 14

Vermögensberechnung:

Die Einnahme betrug . . fl. 1517. 39 kr.

Hierzu die Activ-Ausstände " 201. 15 "

fl. 1718. 54 kr.

Die Ausgaben belaufen sich auf " 1012. 29¹/₂ "Vermögen des Vereins fl. 706. 24¹/₂ kr.Davon baarer Kassenbestand nach Abzug der Activ-Ausstände von fl. 201. 15 kr. " 505. 9¹/₂ "

Ausserdem befinden sich noch in der Kasse 1873/74 eingegangene Vorauszahlungen auf spätere Jahre = pro

1874/75 = 54, und pro 1875/76 = 12 = 66 " 115. 30 "

Demnach baar in Kasse fl. 620. 39¹/₂ kr.

Nach Verlesung desselben wurde von Ref. noch ausdrücklich hervorgehoben, dass die sub. 1 im Etat bemerkten Beiträge für das Heft 23 und 24 des Ill. Handbuchs noch im Lauf des Herbstes oder Winters zur Auszahlung kommen müssten und dann nur 320 fl. in der Kasse geblieben wären, welcher Betrag, falls die Vereinsgabe über die Krankheiten der Obstbäume, von Prof. Dr. J. Kühn in Halle, wegen welcher im December eine Besprechung in Halle stattfand, wobei Prof. Koch und ich anwesend waren, vollendet worden wäre, lange nicht ausgereicht hätte. — Als Vereinsgabe wurde nun für 1873/74 die sehr interessante Abhandlung des Herrn Prof. Dr. K. Koch über die Obsternte 1873 an sämtliche Mitglieder vertheilt. Die Ausgaben für diese waren sehr gering und sind mit dem Aufwand für die Reisen der beiden genannten Vorstandsmitglieder nach Halle sub. 2 „Vereinsgabe“, enthalten.

Auf die Frage des Vorsitzenden, ob Einwände gegen diesen Rechenschaftsbericht gemacht werden wollten, erhob sich keine Stimme und er wurde sonach von der Generalversammlung genehmigt.

Ehe hierauf zum folgenden Gegenstand der Tagesordnung übergegangen wurde, erbat sich Referent noch das Wort hinsichtlich der von ihm vorgelegten von einer Anzahl von Ausschussmitgliedern eingesendeten Zusammenstellungen der besten in ihrer Gegend verbreiteten Obstsorten. Er bemerkt, dass Herr Medicinalrath Dr. Engelbrecht, welcher diese höchst wichtigen und interessanten Arbeiten beantragt hatte, eine Ausarbeitung des Materials, da dasselbe noch viel zu unvollständig sei, vorläufig abgelehnt habe. Mehrere der Herren Ausschussmitglieder, bemerkt Referent, hätten diese Zusammenstellungen zu weit ausgedehnt, so dass sie gegen andere zu voluminös geworden seien und wenn sie auch ein gutes Bild der Obstkultur jener Gegend gäben, so sei doch der Zweck der Aufgabe „eine Zusammenstellung des anerkannt und nutzbarsten besten Obstes, welches in Deutschland angebaut ist“ damit nicht genügt. Er schlage deshalb vor,

alle vorliegenden Arbeiten zu einer nochmaligen Revision an die Herren Einsender zurückzugeben und dieselben um eine nochmalige Durchsicht zu bitten und auch die Herren Mitglieder des Ausschusses, welche noch nicht ihre Tabellen eingesendet, an deren Ausfüllung zu erinnern.

Dieser Vorschlag wurde Seitens der Generalversammlung angenommen.

Hierauf wurde Punkt 2 und 3 der Tagesordnung vom Herrn Vorsitzenden zusammen in Berathung genommen. Wegen dem schon erwähnten mangelnden Referate wurde die Verhandlung sehr schwierig und zugleich für die Leitung des Vereins so beleidigend, dass ich sofort die Niederlegung meines Amtes und Austritt aus dem Vorstand erklärte. Da eine geordnete weitere Berathung nicht thunlich erschien, schlug der Herr Vorsitzende vor, eine Commission zu wählen, welche die Vorlagen durchberathen und in einer am zweitfolgenden Tage stattfindenden Fortsetzung der Generalversammlung ein Referat vorlegen sollte. Herr Prof Seelig leitete diese Commissionssitzung und übernahm auch selbst das Referat.

Indess wurde noch Punkt 3 und 4 der Tagesordnung berathen und als Ort der nächsten Versammlung Potsdam (mit allen gegen 3 Stimmen) gewählt und die seitherigen 3 Vorstandsmitglieder des Vereins wurden wieder als solche für die nächste Periode einstimmig gewählt.

Auf Andringen und Zureden sehr hochgeschätzter Gönner und Freunde nahm ich hierauf meinen Austritt aus dem Vorstand zurück und sagte die Fortführung der Geschäftsführung auf 1 Jahr, also bis 1. Oktober 1875, zu.

Aus der Berathung in der Fortsetzung der Generalversammlung (am 30. September) gingen die folgenden Statuten hervor, welche durch $\frac{3}{4}$ Mehrheit der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder angenommen wurden.

Satzungen des Deutschen Pomologen-Vereins.

Nach dem Beschlusse der Generalversammlung des Vereins
zu Trier am 30. September 1874.

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

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

§. 3. Mitglied wird Jeder, welcher einen Jahresbeitrag von 5 Mark an den Geschäftsführer des Vereins franco einsendet, oder die Nachnahme dieses Jahresbeitrags gestattet. Wer diese Zahlung verweigert, oder die Nachnahme derselben zurückweist, erklärt damit seinen Austritt aus dem Vereine.

§. 4. Zu Ehrenmitgliedern kann die Generalversammlung auf einstimmigen Antrag des Vorstandes solche Männer ernennen, welche sich um die Pomologie überhaupt, oder um den Deutschen Pomologenverein besonders verdient gemacht haben.

§. 5. Der Verein wählt in einer Generalversammlung einen Centralpunkt, einen Vorstand von drei Personen und zwei Ersatzmänner, (welche fünf einen engeren Ausschuss bilden), einen weiteren Ausschuss und eine Zeitschrift als Organ für seine Mittheilungen.

§. 6. Der Vorstand hat sich in der Regel jährlich ein Mal zu versammeln, um von der Geschäftslage Kenntniss zu nehmen und die nöthigen Beschlüsse zu fassen.

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

§. 8. Von den drei Mitgliedern des Vorstandes wird das am Centralpunkte wohnende zum Geschäftsführer ernannt.

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

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

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

§. 12. Für Bureaukosten und im Interesse des Vereins vorzunehmende wissenschaftliche Arbeiten werden dem Geschäftsführer 25 % der Beiträge ausgeworfen.

§. 13. Es wird von dem Vorstande ein zu honorirender für die Kasse verantwortlicher Schatzmeister ernannt.

§. 14. Für jedes Jahr hat der Geschäftsführer einen Etat zu entwerfen. Die Feststellung desselben erfolgt durch den Vorstand.

§. 15. Die nach Deckung der nothwendigen Betriebsausgaben verbleibenden Geldmittel werden zur Herausgabe grösserer oder kleinerer Schriften über Obstbau, Pomologie, oder über verwandte wichtige Gegenstände verwendet, welche als Vereinsgaben an die Mitglieder jährlich zur Vertheilung kommen.

§. 16. Der Geschäftsführer berichtet in der Generalversammlung über die Thätigkeit und über die Erfolge des Vereins während der letzten Periode und legt Rechnung über die Kassenverwaltung ab. Die Generalversammlung ertheilt, wenn die Rechnung durch eine zu wählende Revisions-Commission von drei Personen richtig befunden ist, Decharge.

§. 17. Der Verein behält sich Abänderung dieser Statuten vor. Solche Abänderungen müssen in einer Generalversammlung von mindestens drei Viertel der anwesenden Mitglieder beschlossen werden.

In den engeren Ausschuss und zugleich zu Ersatzmännern des Vorstandes wurden hierauf durch geheime Abstimmung mit grosser Mehrheit gewählt:

Garteninspektor Lauche in Potsdam,

Professor Dr. W. Seelig in Kiel,

und ferner als Stellvertreter für diese beiden Herren, sofern einer oder beide wirklich in den Vorstand einzutreten hätten, die Herren:

Stadtrath Thränhardt in Naumburg und

Kaiserlicher Rath Fr. Gerold in Wien.

Die nächstmeisten Stimmen fielen auf Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Inspektor Palandt.

Hinsichtlich der von Professor Dr. K. Koch in Berlin vorgeschlagenen **Satzungen für die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen,**

Obst- und Weinzüchter wurde beschlossen, dass dieselben vom engern Ausschuss berathen und als Vorstandsbeschluss dann veröffentlicht werden sollen.

Mit warmem Dank für den geehrten Herren Vorsitzenden, der sich so grosse Mühe gegeben, die Berathungen im Interesse des Vereins zu leiten und zu einem gedeihlichen Abschluss zu bringen, schloss die Generalversammlung.

Nach einstimmigem Beschluss des engeren Ausschusses treten die neuen Statuten in Bezug auf alle die §§, welche sich auf die Organisation des Vereins beziehen, gleich in Wirksamkeit, allein, da bereits eine Anzahl von Mitgliedern ihren Jahresbeitrag mit 1 Thaler für das Jahr 1874/75 entrichtet, **in allen den §§, welche sich auf die Beiträge und die Kassenverwaltung beziehen, erst mit dem 1. Oktober 1875 in Geltung, so dass der Beitrag pro 1874/75 wie seither 1 Thaler = 3 Mark bleibt.**

Dr. Ed. Lucas.

Neue Mitglieder:

F. Blaha, Obergärtner des Pomologischen Instituts Troja bei Prag; Kunstgärtner Dörfler in Ragow bei Beeskow, Reg.-Bez. Frankfurt a. d. O.; Hago de Greiff, Haus Schönwasser bei Crefeld; Bezirksgärtner Franz Xaver Lallinger in Deggendorf, Niederbayern; Obergärtner Carl Raht, Bargtheide bei Hamburg; Landwirthschaftlicher Verein für das Fürstenthum Birkenfeld, Lokal-Abtheilg. XXV., in Birkenfeld; Obstbauverein in Traunstein, Oberbayern; Land- und Forstwirthschaftlicher Bezirksverein in Friedland, Böhmen; Landwirthschaftl. Verein, Lokalabtheilung Elberfeld, Barmen, Lennep, in Lennep; Wanderlehrer C. Neuffer in Kreuznach.

Anzeige.

Da auch in diesem Jahre noch wieder Viele gewünscht haben, Reiser von mir zu beziehen, wollte ich nicht unterlassen, anzuzeigen, dass, da meine Baumschule immer mehr eingeht, ich am nächsten Frühlinge von Kernobsten und Kirschen, nur von einer kleineren Anzahl der besten, zum Anpflanzen besonders empfohlenen Sorten, Reiser würde geben können; die ich indess, wenn es gewünscht wird, gern senden will. Dagegen habe ich gesucht, mein Sortiment von Pflaumen noch möglichst zusammen zu halten und will noch mehrere Jahre hindurch davon Reiser zu versenden suchen, da ich halte, dass nach den vor einigen Jahren gemachten Erfahrungen über das massenweise Erfrieren der Hauszwetsche, die im Ganzen auch weniger tragbar ist als viele andere Pflaumensorten, und nach den von mir bereits mitgetheilten Versuchen darüber, dass die meisten Pflaumen sich sehr gut trocknen lassen und viele, mit gut getrockneten Hauszwetschen gekocht, vor diesen entschiedene Vorzüge haben, (siehe Monatshefte 1874, S. 111; ich habe bereits wieder 8 andere Pflaumensorten sehr günstig getrocknet und werde die Resultate darüber weiter mittheilen), man in Deutschland anfangen würde, Pflaumen mehr anzupflanzen als es, bei dem ungegründeten, bisher ziemlich allgemein gehegten, Vorurtheile gegen dieselben, der Fall ist. Von einer Anzahl Sorten, die ich erst im letzten Frühlinge neu wieder aufgesetzt habe, und bei der Kälte im April, Mai und Juni und der vom Anfang April herrschenden gewaltigen Dürre schlecht getrieben haben, werde ich indess erst im Sommer 1875 und Frühlinge 1876 Reiser versenden können.

Auch etwa 600 gute Hochstämme (am meisten Aepfel), alle von zum Anpflanzen besonders empfohlenen Sorten, kann ich wieder geben, Birnen zu 12½ Ngr., die übrigen zu 10 Ngr. nebst Vergütung für Emballage und Porto zur Bahn in Nordstemmen. Verzeichnisse dieser Stämme kann ich auf Wunsch senden.

Jeinsen, im September 1874.

Oberdieck.

Pomologische Monatshefte.

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

Unter der Redaction von

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

Superintendent in Jeinsen.

Director des Pom. Inst. in Reutlingen.

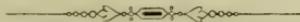
Neue Folge

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

Erster Jahrgang 1875.

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

Mit 12 Tafeln Abbildungen und zahlreichen Holzschnitten.



Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer.

1875.

Vorwort

Die vorliegende Schrift ist das Ergebnis der Untersuchungen des Verfassers über die Geschichte der deutschen Sprache im Mittelalter.

Die Untersuchungen sind in drei Theile getheilt.

Der erste Theil enthält die Geschichte der deutschen Sprache im Allgemeinen, der zweite die Geschichte der deutschen Sprache im Besonderen, und der dritte die Geschichte der deutschen Sprache im Einzelnen.

Zweiter Theil

Die Geschichte der deutschen Sprache im Besonderen.

Die deutsche Sprache im Mittelalter

Die deutsche Sprache im Mittelalter ist eine Sprache, die sich in der That als eine Sprache der That herausgestellt hat.

Inhalts-Übersicht.

I. Specielle Pomologie.

	Seite
Dr. Ed. Lucas: Königin Olga Pfirsich, Luc. (mit Abb.)	1
K. Fischer: Die grosse Salzburger Birne (mit Abb.)	3
Dr. Ed. Lucas: Dr. J. A. Warder's Apfelsystem (vide Biographie)	33
" " " Serinka-Apfel (mit Abb.)	36
" " " Reinette von Clochard (mit Abb.)	97
W. Lauche: Beschreibendes Verzeichniss der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- u. Steinobstsorten	98. 130
Dr. Ed. Lucas: Prinz Waldemar, neue Birnsorte (mit Abb.)	129
" " " Hunt's graue Reinette (Hunt's Russet) (mit Abb.)	129
" " " Altersschwache Obstsorten	130
H. Maurer: Auswahl des anerkannt besten Beerenobstes	141
Vahrenkamp: Van Mons Unbekannte	143
Jäger: Lade's späte Knorpelkirsche	144
Beucke: Aufgabe der Seminarien für Förderung der Obstkultur	167
Dr. Ed. Lucas: Rothe Magdalenenpfirsich (mit Abb.)	193
Oberdieck: Anzeige des vorläufigen Abschlusses des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde	195. 342
Edw. F. Rahr: Prinz Waldemar (Birnsorte) (vergl. 129)	226
Th. Belke: Missbildung einer Weichsel (mit Zeichnung)	227
van Hulle: Die Früchte, welche zur Cultur vorgezogen werden sollten, übers. von Ortgies	228
von Hinüber: Harberts Reinette als Strassenbaum	232
Dr. Ed. Lucas: Der Daru-Apfel (mit Abb.)	353
" " " Köstliche von Svijan (mit Abb.)	354

II. Praktischer Obstbau.

Burvenich: Die Miniatur-Obstgärten, übers. von H. Ortgies	37
J. Fritzen: Ueber Pfropfen im Sommer	39
F. Dominka: Ueber die von Herrn Pohl im Jahrgang 1874 da. Bl. empfohlenen Veredlungsarten (nebst Zeichnung)	40
J. H. Leymann: Ueber die neue Art der Oculation des Hrn. Lehrer Pohl	42
Dr. Lucas: Nachschrift hierzu	43
H. Möhle: Ein Düngungsversuch mit Kali an Obstbäumen	44

IV

	Seite
Oberdieck: Nachschrift über diese Düngungsversuche von Möhle . . .	52
Hausser: Ueber das Absterben der Obstbäume im Gemüsegarten . . .	111
L. Schleicher: Noch Einiges über die neue Veredlungsart des Lehrer Pohl	113
Bonstedt: Ein praktisches Copulirband	114
Ortgies: Ein amerikanischer Obsthof (aus The Garden)	115
Jäger: Bewässerung der Standbäume an Gebäuden mit Dachrinnen durch das Dachwasser	144
J. Jablanczy: Ueber das Ausgraben von formirten älteren Obstbäumen	145
C. Hesselmann: Pflanz Erdbeeren!	147
Sommermayer: Besondere Art Bäume zu pflanzen des Hrn. St. Paul	150
v. Kameke und Lucas: Sehr schönes Obst aus Pommern	151
Dr. Ed. Lucas: Ueber die Erziehung neuer Obstsorten nach der Methode von M. Arsène Sannier	204
Ortgies: Ueber den Obstbau Japans	233
Jäger: Weichselkirschen als Hecken	282
Edw. F. Rahr: Ein praktisches Verfahren, um bei der Oculation das Holz von der Rinde zu trennen, ohne die Gefässbündel und Zellen des Auges mitzunehmen	282
K. Fischer: Aeltere ab- und aussterbende Obstsorten	291
Huber: Veredlung der Johannisbeeren (mit Zeichnung)	356
Dr. Schmidt: Cultur ausländischer Obstsorten in Livland	357

III. Baumschnitt und Topfobstzucht.

Ortgies: Die Cultur der Pflirsiche in Töpfen nach Rivers	116
van Hulle: Die beste Form für Obstbäume, mitgetheilt von Ortgies . . .	152

IV. Weinbau.

Mag. Thieme: Die Einkürzungsmethode der Rebe im Sommer	154
Dr. Ed. Lucas: Neues System für die Eintheilung der Traubensorten	207

V. Obstschutz.

F. Pohl: Mittel gegen die Blutläuse (kaltflüssiges Baumwachs)	55
M. Leymann: Ueber die Blutlaus (regelmässiges Abputzen)	56
Dr. Ed. Lucas: Rathschläge zur Vertilgung der Blutlaus	117
" " " Zwei leicht anwendbare, erprobte Mittel zur Vertilgung und Verminderung der Reblaus	120
O. R. Mehlhorn: Notizen über das Auftreten des Mehlthaus an den Birnbäumen in den vereinigten Staaten Nordamerikas und die angewendeten Massregeln	160
A. Schlösser: Ammoniakwasser gegen Blutläuse	163
von Langsdorff: Sauerampferblätter gegen Blutläuse	163
Dr. O. Ule: Das Erfrieren der Pflanzen (aus der Natur 1874)	210
Pohl von Blanda: Vertilgung der Spannraupe	217
Max Kolb: Ueber das neue Mittel gegen die Weinlaus	234

	Seite
A. Hennicke: Neues Verfahren zur Vertilgung der Blutläuse (Ueberstreichen mit Brumataleim)	236
Mader: Mittel gegen die Blutlaus und Beschreibung derselben (mit Zeichnung)	237. 361
Ueber das Erfrieren von Thieren und Pflanzen, aus der Zeitschrift „Aus der Natur“	295
Oberdieck: Nachschrift dazu	300
Arnold: Gegen Erdflöhe (ausgebrauter Hopfen)	305
„ „ „ Gegen Blutlaus (hochprozentiger Spiritus)	306

VI. Obsternte und Obstbenutzung.

Oberdieck: Weitere angestellte Versuche darüber, welche Pflaumen sich mit gutem und bestem Erfolge trocknen lassen	21
Jos. Schorsch: Ueber die Obsternte 1874 in Böhmen	57
Dr. Ed. Lucas: Ueber die Obsternte bei Reutlingen 1874 (Oberamtsblatt)	57
Jäger: Ueber Obsterträge (oft unsichere Angaben derselben)	163
W. Breitwieser: Obstausstellung in Warschau; Obsternte in der Gegend von Kieff 1874	166
Dr. Ed. Lucas: Bedeutender Obstertrag eines Kirschbaumes	240
„ „ „ Uebersicht der im Jahre 1875 im Vereinsgebiet zu erwartenden Obsternte	241. 259
Oberdieck: Anzeige über Abgabe von Edelreisern	352

VII. Geräte und Materialien.

Dr. Ed. Lucas: Harness' Baumschulpflug (Harness' Nursery Tree digger) (mit Zeichnung)	25
Tafrathshofer: Ein praktisches Copulirband (halbseidene Cigarrenbänder)	32
Bonstedt: Ein praktisches Copulirband (Papierstreifen)	114
Jul. Richter: Beschreibung eines einfachen Obstpflückers (mit Zeichn.)	240
A. T.: Ist der sogenannte Brumataleim des Herrn Becker ein Universalmittel gegen Ungeziefer der Obstgärten?	283
Berezi Maté: Deckblätter von Mais als Material zu Oculirbändern	348

VIII. Berichte über Reisen, Ausstellungen, Versammlungen.

Dr. Ed. Lucas: Pomologischer Congress in Trier vom 27. September bis 1. Oktober 1874	4. 68
Grill: Kurzer Bericht über die Ausstellung in Karlsruhe	64
C. Beucke: Was kann das Schullehrer-Seminar thun, um die zukünftigen Volksschullehrer zu befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken	167
Lieb: Pomologische Reisenotizen vom Herbst 1874	173
Roessler: Die Vegetation bei Poti im Kaukasus	174
Dr. Ed. Lucas: Der Garten des Rittergutes zu St. Matthias bei Trier	176

	Seite
C. Fischer: Exkursion der Zöglinge der Kaadener Ackerbauschule in die obstreichste Gegend Böhmens	178
Joh. Horvath: Pomologisches aus der Walachei	183
Dr. Schaffranek: Die Waldbäume und Sträucher Louisianas	245
Dr. Ed. Lucas: Internationale Gartenbauausstellung in Cöln, I., II. & III. Art.	306
„ „ „ Gartenbau-Ausstellung in Upsala (Programm derselben)	322
Joh. Horvath: Die Bewohner der Doftana und ihre Obstkultur im Distrikt Prahova in der Walachei	324
R. A. Richter: Kurzer Bericht über den Anpflanzungsverein in Warnsdorf, österreich. Schlesien	331
Heykal: Bericht über die Obst- u. s. w. Ausstellung in Pápa	365
Dr. Ed. Lucas: Die Dorpater Obstausstellung 1875	368
Wilh. Sterler: Der Obstbau am Starnberger See	371

IX. Literatur.

Dr. Sorauer, Handbuch der Pflanzenkrankheiten	26
F. Goeschke, Das Buch der Erdbeeren	26
F. Goeschke, Die rationelle Spargelzucht	28
Rubens, Das Winzerbuch	28
Arnoldi's Obstkabinet, 42. und 43. Lieferung	28. 218
Dr. John A. Warder, American Pomology	33
Prof. Dr. E. Schwab, Der Schulgarten	87
Lebl, Illustriertes Rosengarten, Neue Folge	121
Decaisne, Jardin Fruitier du Museum, 116. und 117. Lieferung, dann 118. und 119.	122. 219
Annuaire de l'horticulture belge	122
Dr. Günther, Ein Beitrag zur Kenntniss des Obstbaues in Rheinpreussen	123
Jahresbericht über die Thätigkeit des Gartenbau-Vereins in Potsdam 1874	123
H. Jäger, Allgemeines Illustriertes Gartenbuch	123
C. Dillmann, Die Reblaus	123
Dr. Wittmack, Die Reblaus	123
Deutsche Landwirthschaftliche Presse	124
J. A. Lencer, Der Obstbau als Unterrichtsgegenstand in der Volksschule	219
H. J. van Hulle, Guide arboricole aux cours publics de taille et aux ecoles normales et primaires	219
O. Beck, Festschrift für den Trier'schen Pomologen- u. Oenologencongress	248
R. Hogg, The Fruit Manual	249
Meininger Pomologen- und Gartenbau-Verein, Rechenschaftsbericht XVIII. Heft 1874	252
Dr. Ed. Lucas, Unterhaltungen über Obstbau	254
Thüringer Gartenbau-Verein zu Gotha. 33. Bericht 1873/74	255
Karl Maier, Die Ausbrüche, Secte und Süsseweine	285
Illustriertes Handbuch der Obstkunde	342
Eduard Würth, Die deutschen Weinproduzenten	343
Prof. Dr. J. Nessler, Die Rebwurzellaus	344

Dr. A. Blankenhorn und Dr. J. Moritz, Die Wurzellaus des Weinstockes	344
A. Jelinek, Anti-Phyloxerin	345
Dr. G. David, Bericht über die Verhandlungen der Section für Weinbau (Trier)	345
Rubens, J. F., Die Weinbereitung aus dem Obste der Fruchtsträucher	345
Rubens, Joh. Ferd., Leitfaden zum Weinbau	346
J. G. C. Oberdieck und Dr. Ed. Lucas, Beiträge zur Hebung der Obstkultur. 2. Band	347
L. Kellermann, Frommes Oesterreichisch-Ungarischer Gartenkalender auf 1876, 1. Jahrgang	373
Fr. Schlögl, Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt	374
W. Holl, Rechenbuch für landwirthschaftliche Schulen	374

X. Deutscher Pomologen-Verein, Pomologische Institute.

Neu eintretende Mitglieder	29, 220, 285, 342, 374
Dr. Ed. Lucas: Nachricht über das pomologische Institut in Reutlingen	29, 342
„ „ „ Gründung einer landwirthschaftl. Gartenbauschule zu Unterlenningen	90
Deutscher Pomologen-Verein, Etat für 1874/75	124
O. Lämmerhirt: Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen	243
H. Maurer: Antrag an den Pomologen-Verein (Beeren- und Frühobst-Ausstellung)	286
Carl Beck in Gonsk: Bitte an die Mitglieder des Pomologen-Vereins .	286
Dr. Ed. Lucas: Vorstandssitzung des deutschen Pomologen-Vereins in Cöln den 14. und 15. September 1875	332

XI. Kurze Notizen und Mittheilungen.

Pomologischer Congress in Holland 1875	31
Tafrathshofer: Ein praktisches Copulirband	32
Dr. Ed. Lucas: Gründung einer landwirthschaftlichen Gartenbauschule zu Unterlenningen	90
Fr. Könitz: Preisfrage	92
Ludwig: Einladung zur Subscription auf einen Supplementband zum Illustrierten Handbuche der Obstkunde	93
A. M. C. Jongkindt Coninck: Enormes Gewicht und fabelhafter Preis von einem Dutzend Birnen „Belle Angevine“ in Covent Garden market zu London	126
Herbstschnitt, Mittheilung von Ortgies	127
Dr. Ed. Lucas: Sehr schön getrocknetes Obst aus Ungarn	127
Gartenbau-Ausstellungen: München, Amsterdam, Trient, Bamberg und Cöln (Anzeige)	127

	Seite
Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln 1875 (Programm)	186, 221
Ausstellungen von Lehrmitteln für den landwirthsch. Unterricht zu Mödling	189
G. Carlsson: Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung	190
Unterlenningen, O.-A. Kirchheim (Prüfung der Zöglinge)	223
J. Jablancy: Der Klosterneuburger Versuchsweingarten ausgerodet	224
O. Lämmerhirt: Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen	243
Ausstellungen und Versammlungen im Herbst 1875	256
Dr. Ed. Lucas, Jury-Mitglied bei der Obstausstellung in Gent	288
„ „ „ Wanderdörre, 70 Ex. verbreitet, Bitte um Gutachten darüber	348
Bereczki: Neues Material zu Oculirbändern (Deckblätter vom Mais)	348
A. Braun: Ein Wunder auf dem Gebiete der Pomologie	348
Zur Rebenkultur	374
W. F. Rapp: Die neue Wanderobstdörre betreffend	375
Dr. Ed. Lucas: Toast bei dem am 19. Sept. den Preisrichtern der Internationalen Früchteausstellung in Gent gegebenen Banket	376

XII. Biographien und Personal-Nachrichten.

Dr. R. Stoll zum Lehrer an der önologischen pomolog. Lehranstalt Klosterneuburg ernannt	32
J. Pratl, Gärtner, C. Supper, Kellermeister und L. Bergmaier, Rebmann, zu Demonstratoren an der obigen Anstalt	32
Dr. John A. Warder: Biographische Skizze, mit Portrait	33
Kehl, Bürgermeister in Arnstadt † (Nachruf)	128
Dr. Ed. Lucas, zum Ritter des Friedrichsordens ernannt	128
Ludwig, k. k. österreich. Hauptmann, zum Major befördert	192
Dr. v. Balling, Geheimer Hofrath †	220
J. B. v. Fogolari † (Nachruf)	220
G. L. Gillemot: Biographie (mit Portrait)	225
Joh. N. Siebenfreund: Biographie (mit Portrait)	257
André Leroy in Angers † (Nachruf)	287
Freiherr v. Hoverbeck † (Nachruf)	288
M. Lallinger, Pfarrer: Biographie (mit Portrait)	290
Friedr. v. Thielau: Diplom als Doktor philos. h. c. erhalten	348
Dr. Augustin Reslhuber, Abt zu Kremsmünster †	349
Theodor Belke, Obergärtner und Professor zu Keszthely † (Nachruf)	350

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA



Koenigin



na-Pfirsich.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Königin Olga Pfirsich, Luc.

Mit Abbildung.

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

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

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

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

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

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

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

Beschreibung der Früchte.

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

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

Stielhöhle: regelmässig, ziemlich weit.

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

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

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

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

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

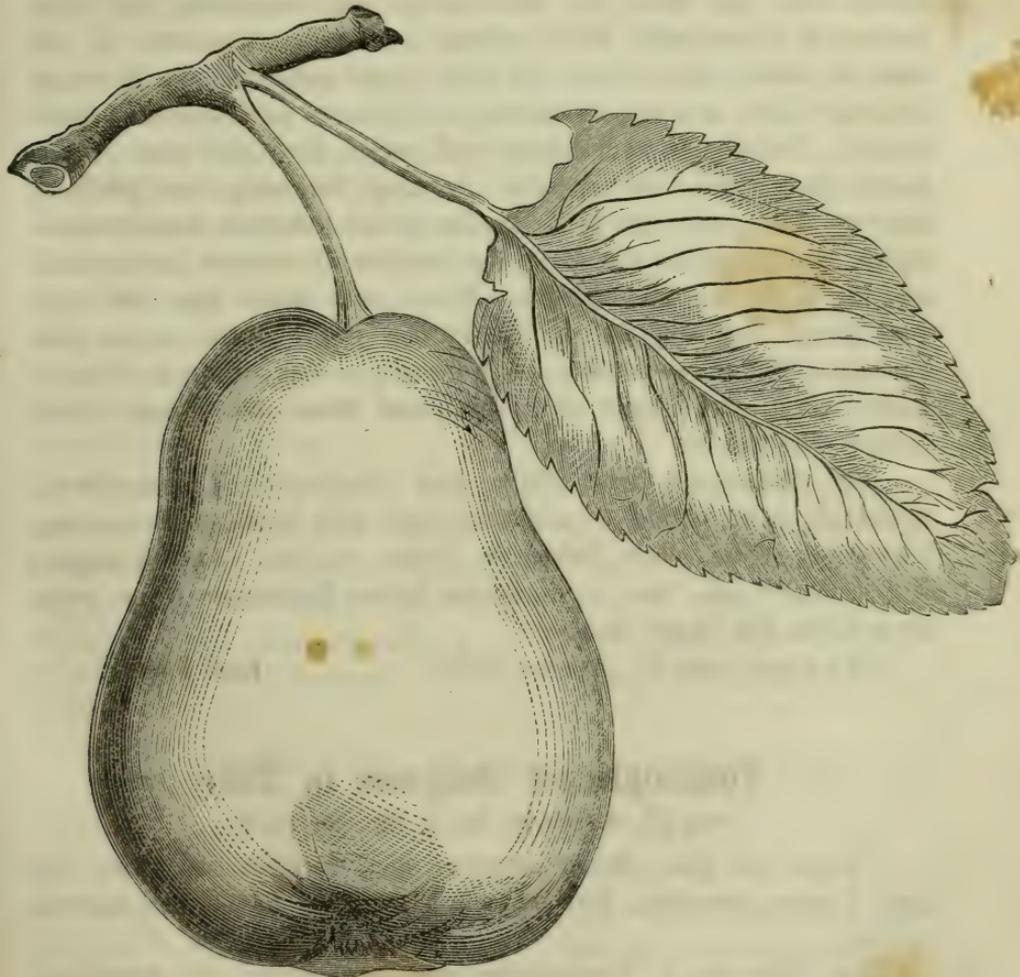
Im Pomologischen Institut sind schön formirte Palmetten zu 3, 2 und 1 Thlr. vorrätzig.

Dr. Ed. Lucas.

Nochmals die Grosse Salzburger Birne.

Euer Wohlgeboren!

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



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

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

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

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

Kaaden, am 29. August 1874.

Karl Fischer.

Pomologischer Congress in Trier

vom 27. September bis 1. Oktober 1874

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*) Pomol. Monatshefte 1874, pag. 281.

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

Für diese Sammlungen träte die Vereinskasse ein hinsichtlich
des Transports.

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

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

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

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

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

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

Verzeichniss der Herren Congressmitglieder,

welche an der Section für Obstbau Theil nahmen.

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

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

- Thilmann, General - Secretair vom landw. Verein, Bonn.
- * Thraenhardt, Stadtrath, Naumburg.
- Till, Gärtner, Esch b. Luxemburg.
- Torner, Gärtner, Trier.
- * v. Trapp, Geh. Reg.-Rath, Wiesbaden (jüngst ausgetreten).
- * Uhde, Geh. Kammer - Rath, Braunschweig.
- * Uhlhorn, Maschinenfabrikbesitzer, Grevenbroich.
- * Ulmer, Buchhändler, Stuttgart.
- * Velten L. F., Kunst- u. Handlungsgärtner, Speier.
- Vogt, Garten-Inspector, Elberfeld.
- * Vollert, Königl. Hofgärtner, Coblenz.
- Wehrmann, Wirkl. Geh.-Rath, Exc., Wiesbaden.
- * Weismüller, Oberförster, Trier.
- * Wilhelm August, Baumschulbesitzer, Luxemburg.
- * Willms, Handelsgärtner, Düren bei Aachen.
- * Wohlhüter, Kaiserl Wanderlehrer, Strassburg.
- v. Wolff, Regierungspräsident, Trier.

Die Stadt Trier prangte schon in reichem Flaggenschmuck, als wir anlangten und die starke Betheiligung von Mitgliedern aus Trier, nemlich 154 von 378 inscribirten Mitgliedern, zeigt, welches grosse Interesse die Bewohner Triers an dem Congress nahmen.

Die Ausstellung, in welcher sich schon Sonnabend viel Mitglieder und namentlich die 5 Abgeordneten des Deutschen Pomologenvereins Belke, Eberhardt, Lucas, Müschen und Palandt eingefunden und sofort sich an das Durchgehen der Sammlungen machten, wurde Sonntag um 11 Uhr dem Publicum geöffnet und erfreute sich während der ganzen Zeitdauer eines sehr erfreulichen Besuches.

Werfen wir einen flüchtigen Blick in die Ausstellung, so bemerken wir in dem festlich geschmückten Hauptsaal 5 lange Tafeln, zum Theile von gar zu grosser Breite, auf denen die meisten Sortimente aufgestellt waren. Auf einer Estrade war erhöht ein schönes Obstsortiment von Trient und unter reichem Pflanzenschmuck die Büste des Kaisers aufgestellt. Wenn auch die Decoration bei solchen Ausstellungen nicht die Hauptsache ist, so darf sie doch auch nicht, so viel als nöthig ist, ein schönes Bild zu gewähren, unbeschadet der Uebersichtlichkeit, umgangen werden. Die ungeheuer langen und theilweise viel zu breiten Tafeln geben ein sehr wenig anziehendes Bild; hätten auf jeder derselben einige, etwa nur 3, auf kleinern säulenförmigen Trägern gestellte schöne Vasen mit Früchten oder Blumen decorirt, als Aufbau die langen Flächen unterbrochen, so wäre das Ganze weit abwechslungsweiser gewesen. Es soll diese Bemerkung durchaus kein Tadel sein, da ich

zur Genüge weiss, welche Arbeit eine solche Ausstellung macht. — In einem Nebensaal war unser systematisch geordnetes Sortiment ausgestellt; es enthielt 150 Apfelsorten, es sollte vervollständigt werden; allein dies ging unmöglich, da alle Aussteller ihre Collectionen vollständig erhalten wollten und natürlich auf Prämiirungen hofften.

In dem Vorplatz waren einige Geräthe (Dörren) aufgestellt, und ein kleinerer, sehr heller Saal enthielt die Gegenstände der Kunst und Wissenschaft, worin besonders die Oenologie und die Oenochemie ganz Ausgezeichnetes leisteten und auch die schöne Auslage von Werken über Obst- und Weinbau von Ulmer und Lienz und eine grössere Anzahl von Geräthen sich befanden. — Dicht am Kaufhaus, wo diese Ausstellungen waren, befand sich ein abgeschlossener, recht passender Raum für die ausgestellten Bäume, welche Ausstellung wirklich Vieles und sehr Gutes darbot, sowohl in kräftigen Hochstämmen, wie in Formbäumen.

In der Hinsicht war der Trier'sche Congress ganz ausgezeichnet, dass alles so gut vereinigt war. Es waren auf demselben Platz die Ausstellung, das Anmeldebureau, die Sitzungslocale und auch das Local für die abendlichen Zusammenkünfte und zwar so bequem, wie es nicht leicht irgendwo geboten werden konnte. Von diesem Platz gingen auch die meisten Excursionen aus.

Die um Trier und Langsur gelegenen Gärten und grossartigen Baumschulen von Haack & Müller, von Lambert und Reitter, von Rosenkraenzer & Lentès, die herrlichen Gärten zu St. Matthias, Besitzthum des Herrn Job von Nell, die verschiedenen schönen Aussichtspunkte und höchst interessanten Alterthümer und Kirchen, boten sehr grosse Anziehungspunkte und wurden Gegenstände vielseitiger Belehrung, welche von den Besuchern des Congresses dankbar benutzt wurden.

Namentlich waren es die Baumschulen von Haack & Müller und von Lambert & Reitter, welche sehr viele Besucher anzogen und über welche wir gern einen besonderen Bericht geben würden, wenn uns Zeit und Raum dazu geboten wäre. Welche Vorräthe schön gezogener kräftiger Obstbäume und Rosen, Formbäume und Ziersträucher, Wildlinge und Rebsorten, Ziergehölze und Coniferen, waren da zu sehen und jeder Kenner musste da zugestehen, dass die Obstbaumzucht hier sehr entwickelt sei und diese Trier'schen Schulen den grössten Baumschulen im Elsass u. s. w. nicht nachstehen.

Auch die Feld- und Strassenpflanzungen waren meist sehr gut gehalten und überhaupt muss zugestanden werden, dass die öconomische Bedeutung des Obstbaues im Regierungsbezirk Trier sehr tüchtig erfasst ist und dass nur gute und öconomisch besonders werthvolle Sorten hier verbreitet seien. Gerade hier finden sich einzelne locale aber ganz vortreffliche Sorten wie der Rothe und Weisse Trier'sche Weinapfel, der Junen A., der Riessling-Apfel, die Rothe Moselaner Mostbirn, die Sievenicher Birn und andere.

I.

Sonntag den 27 Abends fanden sich wohl gegen 300 Mitglieder im grossen Saale der Kasinogesellschaft ein, wo nach einigen einleitenden Worten des Herrn Geschäftsführers und einer kurzen Begrüssung der Anwesenden Seitens des Herrn Oberbürgermeister de Nys die Vorstellung der einzelnen Mitglieder und zugleich dann eine Vorberathung über die zu treffenden Wahlen stattfand. Die Liedertafel von Trier wechselte mit der städtischen Kapelle ab, die Congressmitglieder auf das Angenehmste zu unterhalten.

Die erste Plenarsitzung fand programmässig am Montag den 28. Sept. Vormittag 10 Uhr statt und wurde durch den Geschäftsführer des Kongresses, Regierungs-Rath Beck, eröffnet. Derselbe bittet die Versammlung, das Programm vorläufig in seiner jetzigen Fassung anzunehmen, und stellt den einzelnen Sektionen anheim, die für sie etwa nöthigen Veränderungen vorzunehmen. Nachdem das Programm unter vorerwähnter Bedingung angenommen worden, erklärt Herr Beck die Versammlung der Pomologen und Oenologen für eröffnet.

Hierauf begrüsst Herr Oberbürgermeister de Nys die sehr zahlreich anwesenden Mitglieder in sehr herzlicher Weise, spricht denjenigen Herren, durch deren Bemühungen dieser Kongress zu Stande gekommen, seinen Dank aus, schliesst daran die Versicherung, dass die Stadt Trier sich nach allen Kräften bestreben werde, den ehrenwerthen Gästen einen möglichst angenehmen Aufenthalt zu bereiten. Andere, durch ihre Mittel bevorzugtere Städte, sagt Redner, mögen uns wohl in dieser Hinsicht übertreffen, was aber die freundliche Aufnahme anlange, so könne die hiesige Einwohnerschaft nach seiner Ueberzeugung gewiss mit jeder anderen Stadt kühn in den Wettkampf treten. Schliesslich gedenkt Redner noch in treffenden Worten

des hohen Zweckes der Versammlung und heisst dieselbe noch einmal herzlich willkommen.

Bei der nun erfolgten Wahl des Präsidenten etc. wurden gewählt: als I. Präsident: Wirklicher Geh. Regierungs-Rath a. D. Excellenz, Wehrmann aus Wiesbaden, als II. Präsident: Herr Regierungsrath Beck aus Trier; zu General-Sekretären des Kongresses: die Herren Rentner Schraut aus Eltville und Landgerichts-Referendar Lieutenant a. D. Meurin aus Trier; als Präsides der General Jury: Herr Oberbürgermeister de Nys aus Trier; als dessen Stellvertreter: Herr Kommerzien-Rath Rautenstrauch aus Trier.

Nach beendigter Plenarsitzung fand die Bildung der beiden Sektionen resp. die Wahl ihrer Vorstände statt.

Die Sektion für Obstbau wählte durch Acclamation den Berichterstatter, Dr. Lucas zum I., Herrn Geh. Rath v. Trapp zum II. Vorsitzenden und als Secretär Herrn Professor Th. Belke von Kestely und Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold von Bittburg. Die Gewählten nahmen die Wahl unter Ausdruck verbindlichen Dankes gegen die Sektion an und somit war das Bureau gebildet.

Es lag nun der Section ob, die Commission für Bestimmung beziehungsweise Berichtigung der ausgestellten Obstsortimente und ferner die Jury für das Obst und für die Obstbäume zu wählen. Das Ergebniss der Wahl war folgendes:

1. Prüfungs-Kommission für die ausgestellten Obstsorten. Obmann: Dr. Lucas aus Reutlingen, Mitglieder: Geh. Reg.-Rath v. Trapp aus Wiesbaden, Prof. Belke aus Kestely, Waisenhausinspektor Palandt aus Hildesheim, Organist Müschen aus Belitz, Cantor Eberhard aus Branchewinde, Garteninspektor Lauche aus Potsdam, Garteninspektor Koch aus Braunschweig, Lehrer Remagen aus Niederbiber, Landwirthschaftslehrer Arnold aus Bitburg.

2. Jury. Abtheilung für Obst. Obmann: Bürgermeister Müller aus St. Wendel, Mitglieder: Direktor Stoll aus Proskau, Gartenmeister Schiebeler aus Celle, Kaiserl. Rath Gerold aus Wien, Dr. Günther aus Düren, Garteninspektor Koch aus Braunschweig.

3. Jury. Abtheilung für Obstbäume. Obmann: Hofgärtner Maurer aus Jena, Mitglieder: Generalkonsul Lade aus Geisenheim, Direktor Nieprashk aus Köln, Garteninspektor Frank aus St. Michele, Hofgärtner Noack aus Darmstadt.

Endlich wurden noch zu der Abtheilung der Jury zur Beur-

theilung der Geräthe und wissenschaftlicher Arbeiten gewählt: Kaiserl. Rath Gerold, Herr von Trapp, Hofgärtner Maurer, welche mit den von der Weinbausektion ebenfalls zu wählenden Mitgliedern die Jury gemeinschaftlich zu bilden hatten.

Hierauf wurde zur Berathung der im Programm aufgestellten Fragen übergegangen.

Frage 1. heisst: Welche Apfel- und Birnsorten eignen sich vorzugsweise zur Bepflanzung von Chausseen:

a) In milderer oder gewöhnlicher, b) in rauheren Obstlagen,

vorausgesetzt, dass der Boden die normale Entwicklung der Obstbäume begünstigt.

I. Vorsitzender: Meine Herren, wir stehen hier vor einer höchst wichtigen Frage. Der Obstbau an Strassen ist so recht der Obstbau im Grossen und Fehler, die hier gemacht werden, sind um so bedauerlicher, als damit weit grössere Verluste verknüpft sind, als wenn wir einmal auch eine nicht ganz passende Sorte in einem Garten angepflanzt hätten. Auch ist dem sehr oft ganz unbegründetem Vorurtheil „hier gedeihen keine Obstbäume, oder hier ist der Obstbau nicht einträglich“, am besten zu steuern durch eine richtige und zweckentsprechende Auswahl von Obstsorten. Die Frage setzt ganz bestimmt einen Boden voraus, welcher für das Gedeihen und Wachsen der Kernobstbäume günstig ist; also haben wir hier nicht etwa die Frage zu entscheiden, ob diese oder jene Sorte in Kies oder moorigen Böden, in sehr strengem Thon- oder leichten Sandboden noch als gut gedeihende beobachtet wurde; wir setzen einen Boden, wie ihn der Obstbaum braucht, um gute Erträge zu geben, voraus, d. h. wir bedingen einen Boden, der die Eigenschaften hat, welche das gedeihliche Wachsthum und eine vollkommene Ernährung der Obstbäume ermöglichen. Wir haben nur in Bezug auf die climatischen Verhältnisse, auf die rauhere oder mildere Lage unsere Auswahl zu treffen. Im Allgemeinen können wir ja hinsichtlich des Bodens sagen, dass durchschnittlich alle Bäume mit grösseren Früchten einen kräftigeren Boden verlangen, die kleinfrüchtigen dagegen auch in einem weniger kräftigen Boden noch gute Erträge geben.

Ich ersuche nun die Herrn Referenten in dieser Frage uns ihre Vorschläge vorzutragen und zwar zu Frage 1a zunächst den Herrn Bürgermeister Müller von St. Wendel.

Bürgermeister Müller: Meine Herren! Die Bepflanzung der Strassen mit Obstbäumen ist so wichtig, dass dieser Gegenstand einer längern Berathung werth ist. Man wird zunächst die jetzige Bepflanzung der Strassen ins Auge fassen müssen, welche nicht allenthalben die richtige ist. Wollen wir aber unsere Strassen mit Obstbäumen bepflanzen, so müssen wir den Anforderungen, welche ein gutes Gedeihen des Obstbaumes erfordert, entsprechen. Ein Baum, der an eine Strasse gepflanzt wird, muss äusserlich ein gutes Ansehen haben, dagegen darf die Frucht ein nicht sehr lachendes Ansehen haben, weil sie sonst den Dieben zu leicht ins Auge fällt. Die Frucht soll am Baume möglichst festsitzen, damit sie vom Windschlag nicht leicht zu leiden hat. Dann muss auch das Obst, das wir an den Strassen pflanzen, leicht verkäuflich sein. Dann, meine Herrn, kommt noch ein sehr wichtiger Punkt hinzu, Lage, Klima und Boden. Nun ist die Frage in dem Programm so gegeben, dass wir mit normalen Verhältnissen hier zu rechnen haben. Also, wir setzen voraus, dass der Boden geeignet und das Klima ein normales und die Lage geschützt sei, und gehen nun zu den Obstsorten über, welche, meiner Meinung nach, sich zu Anpflanzungen an Chausseen eignen. Da nenne ich die Harberts Reinette. Sie hat, worauf sehr viel ankommt, eine mittlere Blüthenzeit, denn man soll an die Strassen überhaupt kein zu früh blühendes oder zu früh reifendes Obst pflanzen, welches den Dieben gleich in den Mund fällt. Dann nenne ich die Winter Goldparmäne, die eine hochgebaute Krone bildet und einen schönen Wuchs hat. Auch die anderen Erfordernisse treffen bei diesem Baume zu. Dann nenne ich die Landsberger Reinette, die ebenfalls den Anforderungen entspricht. Auch sie ist sehr gut und geschätzt. Die Grosse Casseler Reinette. Es ist dies ein sehr beliebter Baum, der überall gerne gedeiht und bedeutende Erträge liefert. Dann nenne ich endlich den Ribston Pepping. Dieser Baum ist sehr tragbar und gedeiht auch selbst in rauheren Gegenden. Ebenso ist die Champagner Reinette sehr schätzenswerth durch ihre grosse Tragbarkeit. Der Grosse Bohnapfel, welcher ebenfalls gern trägt, hat besonders einen herrlichen Wuchs und bildet eine sehr schöne Krone. Die Frucht reift spät. Die Luxemburger Reinette ist sehr geschätzt und auch deswegen noch besonders empfehlenswerth, weil sie auch in rauher Lage gut gedeiht. Endlich empfehle ich zur Anpflanzung zum Zwecke der Mostbereitung den Trierer rothen und weissen Wein-

apfel, Bäume, die überall fortkommen, ganz besonders. — Damit glaube ich Ihnen genug Apfelsorten genannt zu haben und gehe dann zu den Birnsorten über. Da nenne ich zuerst die Gute Graue. Dieser Baum ist sehr tragbar und gedeiht selbst in rauheren Lagen. Die Rothe Dechantsbirn mit schöner Krone, die Liegels Winterbutterbirn, deren Wuchs kräftig ist und die auch gut trägt, ist sehr schätzenswerth. Die Diel's Butterbirn ist auch zu empfehlen, allein über dieselben lauten die Berichte verschieden. Von dem Einen wird sie gelobt, vom Andern getadelt, sie ist aber sehr gut und gedeiht in einem mässig feuchten Boden am besten. Die Winter Dechantsbirn hat einen besonders kräftigen Wuchs, und die Krone geht hoch, wie ja überhaupt die Kronenbildung bei den Birnensorten im Allgemeinen viel schöner ist, wie bei den Aepfeln. Die Josephine von Mecheln ist ein schöner kräftiger Baum. Den Grossen Katzenkopf füge ich desshalb hinzu, weil diese Sorte hier als Kochbirne beliebt ist, als Trankbirn hat sie nur localen Werth.

Meine Herren, wenn ich Ihnen die obengenannten Obstsorten zur Anpflanzung von Strassen empfohlen, so bin ich weit davon entfernt, sagen zu wollen, dass diese Fruchtarten überall und für alle Verhältnisse zu empfehlen sind. Sie wissen es ja alle, dass die lokalen Verhältnisse ein bedeutendes Wort mitzusprechen haben. Dass diese in Berücksichtigung gezogen werden müssen und dass diese richtige Wahl der anzupflanzenden Sorten Lage, Klima und Boden zu berücksichtigen hat, versteht sich von selbst.

Die Ansichten über diese oder jene Sorte richten sich nach den Erfahrungen, die man da oder dort damit gemacht hat und desshalb will ich meine Meinung nicht als überall massgebend bezeichnen.

I. Vorsitzender: Ich bitte nun den Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold sein Referat gefälligst vorzutragen.

Herr Arnold: Meine Herren! Ich werde mich sehr kurz fassen, denn ich habe nur diejenigen Sorten im Auge, die ich genau kenne. Mit Harberts Reinette und der Winter-Goldparmäne möchte ich mich einverstanden erklären. Die Landsberger Reinette kenne ich nicht genau. Dagegen möchte ich für unsere rheinischen Verhältnisse mehr Sorten genannt haben, als dies geschehen ist. Den Grossen Bohnapfel möchte ich sehr empfehlen. Die Frucht sieht nicht anlockend aus und ist dem Raube nicht ausgesetzt. Den Ribston Pepping möchte ich nicht im

Allgemeinen empfehlen, denn wir haben hier zu viele Lagen, besonders bei Trier, wo die späten Fröste häufig eintreten. Mit der Anpflanzung der Luxemburger Reinette kann ich mich nicht einverstanden erklären, wegen ihres ausgebreiteten Wuchses, obgleich der Ertrag gut ist. Mit der Champagner Reinette bin ich einverstanden, mit den Trier'schen Weinäpfeln auch. Was die genannten Birnsorten betrifft, so kann ich mich nicht mit allen einverstanden erklären. Ich wüsste bei manchen nicht, wie man sie vor Obstdieben schützen sollte, andere gedeihen nicht gut; z. B. die Diel's Butterbirn, sie wird sehr leicht vom Baum abgebrochen und reizt die Diebe. Wir müssen uns mehr auf die Wirthschaftsorten beschränken. So weit ich die hiesigen Mostsorten kennen gelernt habe, nenne ich namentlich die Carizi, Negelchensbirn und Siewenicher Weinbirn. Letztere möchte ich sehr empfehlen. Sie wächst prachtvoll. Der Grosse Katzenkopf hat nur seine Grösse gegen sich, allein sonst würde er wohl zu empfehlen sein. Es ist dies eine der wenigen guten Kochbirnen, die wir haben. Von den andern genannten Sorten bin ich mit Josephine von Mecheln einverstanden. Dann möchte ich eine Sorte nicht gern entbehren, das ist die sogenannte Betzelsbirn, sie trägt reichlich, ist für die Haushaltung und auch zur Mostbereitung sehr zu empfehlen. Desswegen soll man sie stets im Auge behalten. Auch durch ihren Wuchs ist sie empfehlenswerth, wie man überhaupt bei der Strassenpflanzung darauf sehen soll, dass die Bäume einen hochgehenden Wuchs haben.

Professor Belke empfiehlt den Luiken, Kleinen Langstiel, die Knausbirn, Sommereierbirn, Gute Graue.

Garteninspektor Frank: Meine geehrten Herrn Vorredner haben so viel Schönes gesagt, dass ich weiter nichts hinzuzufügen hätte. Wenn ich aber für die südlichen Gegenden etwas in Vorschlag bringen sollte, so wäre es die spätblühende Virgouleuse oder Winter-Citronenbirn; sie reift spät und hat keinen Diebstahl zu fürchten. Dann noch den Weissen Winter Taffetapfel. Er ist schön, blüht spät und ist daher für Strassenanlagen sehr gut.

I. Vorsitzender: Ich frage Sie, meine Herren, sollen ausser den bereits genannten Sorten noch andere genannt werden?

Garteninspektor Lauche: Ich möchte noch die Engl. Spital-Reinette, die Carmeliter Reinette und den Golden nobel zur Anpflanzung empfehlen

I. Vorsitzender: Es werden also weiter keine Vorschläge gemacht und wir können demnach zur ferneren Besprechung der einzelnen Sorten übergehen.

Es knüpfte sich nun eine Debatte, die theils sehr interessant war, an die einzelnen Sorten. Wir theilen nur das Resultat nebst einigen nothwendigen Bemerkungen aus der Debatte mit.

Von den genannten Sorten wurden vom Congress als für Strassenpflanzungen in mildern und gewöhnlichen Obstlagen zu empfehlen beschlossen:

- | | |
|--|--|
| 1) Harberts Reinette. | 9) Gaesdonker Reinette, |
| 2) Landsberger Reinette. | wenn der Baum in späteren |
| 3) Wintergoldparmäne, | Jahren öfter verjüngt und |
| wenn vor Diebstahl geschützt. | dadurch hochkronig erhalten |
| 4) Grosse Casseler Reinette, | wird. |
| wenn die Krone gehörig durch Ausputzen und | 10) Parkers Pepping (Parker's grauer Pepping). |
| Ausschneiden hochkugelig gebildet wird. | 11) Graue französische Reinette (Lederapfel). |
| 5) Champagner Reinette, | 12) Goldzeugapfel. |
| besonders in stürmischen Lagen. | 13) Luxemburger Reinette, |
| 6) Kleiner Langstiel. | wenn durch regelmässigen |
| 7) Baumanns Reinette. | Schnitt hochkronig gebildet. |
| 8) Gelber Edelapfel (Goldnobil). | 14) Carmeliter Reinette (Forellenreinette). |
| | 15) Weisser Winter-Taffetapfel (Wachs-Apfel). |

Ferner wurden noch genannt als für viele Verhältnisse gleichwerthig zu demselben Zwecke der Deutsche Goldpepping, der Danziger Kantapfel, (vor Diebstahl gesichert) die Muscat-Reinette.

Von Birnen:

- | | |
|---|--|
| 1) Gute Louise von Avanches (in vor Diebstahl geschützten Lagen). | 4) Liegels Winterbutterbirn (nur in wärmeren Lagen). |
| 2) Rothe (richtige Rothgraue) Dechantsbirn. | 5) Josephine von Mecheln (ebenfalls). |
| 3) Rothe Bergamotte (Herbstbergamotte). | 6) Punktirter Sommerdorn. |

- | | | | |
|-------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 7) Gute graue, | } in vor Diebstahl geschützten Lagen, besonders in solcher Anzahl gepflanzt, dass sich das Hüten lohnt. | 11) Hardenponts Winterbutterbirn. | } als drei sehr gute Kochbirnen. |
| 8) Sommer-Eierbirn, | | 12) Forellenbirn (in nicht zu windigen Lagen.) | |
| 9) Prinzessin Marianne | | 13) Grosser Katzenkopf | |
| 10) Colomas Herbstbutterbirn. | | 14) Kamper Venus | |
| | | 15) Baronsbirn | |

Ausserdem wurden noch zu gleicher Anpflanzung empfohlen Wildling von Motte, Capiaumont, Diels Butterbirn, Leipziger Rettigbirn

Hiermit wurde die Sitzung geschlossen.

(Fortsetzung folgt.)

Weitere angestellte Versuche darüber, welche Pflaumen mit gutem und bestem Erfolge sich trocknen lassen.

Schon zu Anfang des vor. Jahres, S. 111 der Monatshefte 1874, habe ich mitgetheilt, welche Resultate ein gemachter Versuch, Pflaumen zu trocknen, gehabt habe, wozu ohne Auswahl die wenigen Sorten genommen wurden, die in dem Missjahre 1873 eben noch so reichlich trugen, dass man eine hinreichende Anzahl davon trocknen konnte. Das Trocknen geschah, da ein langsames Trocknen eine grosse Hauptsache sein wird, um werthvolle, getrocknete Pflaumen zu erhalten, in Ermanglung einer guten, auf dem Heerde anzubringenden Obstdörre, wie Lucas sie zweckmässig construirt hat, nur in den Nischen des Windofens in meinem Arbeitszimmer, wo, wenn die Luft nicht warm genug ist, fast täglich etwas geheizt wird, in welcher die in Schachteldeckel gelegten Pflaumen so placirt wurden, dass eine zu grosse Wärme sie nicht treffen konnte. Die gedörrten Pflaumen wurden gleichzeitig mit gut getrockneten Hauszweitschen, nur im Wasser, ohne Zuthat von Zucker und Gewürze gebracht und fielen die Versuche dahin aus, dass unter den 15, zu dem Versuche benutzten Sorten ausser den schon probat gefundenen Pflaumen Lepine und Bavays Reineclaude, noch fünf Sorten weiter entschieden besser und schmackhafter waren als Hauszweitschen, sechs andere Sorten wenigstens eben so gut und nur der Rest ge-

ringer an Güte als Hauszwetschen, dabei ergab sich auch wohl schon genügend eine Bestätigung der früher von mir schon vorgebrachten Vermuthung, dass alle Pflaumensorten sich gut trocknen lassen würden, wenn bei dem Trocknen nur etwas Vorsicht angewandt wird.

Ganz dasselbe Resultat ergaben nun wieder die in diesem Jahre auf dieselbe Art gemachten Versuche mit dem Trocknen von noch zwölf zu dem Versuche weiter genommenen Pflaumensorten, die in dem hier noch ungünstigeren Obstjahre 1874 wenigstens so viel Früchte lieferten, dass man den vergleichenden Versuch mit einiger Sicherheit machen konnte, und ich unterlasse nicht, diese Versuche hier zu allgemeinerer Kenntniss zu bringen, die dazu dienen möchte, Alle die nicht ein unbesiegbares Vorurtheil gegen die Pflaumen als wenig nütze und gesundheitsgefährlich gefasst haben, zu überzeugen, dass, nach den Erfahrungen, über das massenweise Erfrieren der Hauszwetsche in den Wintern 1870/72, in denen andere Pflaumen wenig oder gar nicht litten, wenn man zugleich noch erwägt, dass nicht wenige Pflaumensorten auch entschieden öfter reiche Fruchterträge liefern, als Hauszwetschen, eine reichere Anpflanzung von guten Pflaumen doch sehr anzurathen sei, die uns bald dahin führen würde, die massenweise Einfuhr von getrockneten Pflaumen aus Frankreich unnöthig zu machen. Zu dem neuen Versuche standen mir diesmal nur die nachstehenden Sorten zu Gebote.

1) Columbia. Der noch nicht grosse Baum dieser Sorte, deren Werth zur frischen Benutzung doch hauptsächlich nur in ihrer Grösse liegt, trug diesmal unter allen Pflaumenbäumen am reichlichsten und lieferte wohl 60 Früchte, von denen aber nächtliche Liebhaber mir nur ein gutes Dutzend zum Trocknen liessen, so dass ein Versuch, diese Frucht zu Compot zu kochen, oder sie einzumachen, nicht gemacht werden konnte, der mit den andern noch etwas tragenden Sorten noch weniger gemacht werden konnte. Bei der Beschaffenheit ihres Fleisches erwartete ich von dem Trocknen der Columbia viel, auch liess diese sich leicht und ohne Saftverlust trocknen, liess sich leicht plattdrücken und nahm eine schöne dunkelbraune Farbe an. Gekocht wurden die Früchte bald mürbe, waren fleischiger als Hauszwetschen, hatten aber etwas mehr Säure als die Hauszwetschen. Mit etwas Zuthat von Zucker war der Geschmack angenehm, indess auch ohne Zucker liessen sie sich auch ganz gut essen.

2) Rothes Taubenherz. Trug diesmal auch noch reichlich.

Die Früchte liessen sich recht gut trocknen; das Urtheil über ihren Werth wurde aber etwas unsicher dadurch, dass sie mit den Früchten der Columbia zusammen gekocht worden waren. Sie zeigt auch etwas mehr Säure als Hauszwetschen und schmeckte nach Zusatz von etwas Zucker gut.

3) Reizensteiner gelbe Zwetsche. Liess sich ohne merklichen Saftverlust, leicht trocknen und nahm ähnlich wie die von Hartwiss gelbe Zwetsche eine angenehme, bräunlich-gelbe Farbe an. Der Stein war beim Trocknen leicht zu entfernen. Gekocht wurden die Früchte bald mürbe und gaben für sich ein angenehm schmeckendes Gericht. Mit Hauszwetschen verglichen waren sie ein Weniges weniger süss oder soll man sagen, etwas weniger gewürzt. Das Fleisch und die Haut waren zart. Für den, der das Süsse liebt, hätte ein kleiner Zusatz von Zucker sie eben so süss als Hauszwetschen gemacht.

4) Bazaliezias Zwetsche. Gehört wieder entschieden zu den Sorten, die öfter reich tragen als die Hauszwetsche. Von dem, früher grossen Probezweige, von dem 1872, wo die Pflaumen überreich trugen, der weitaus grössere Theil, durch die Schwere der Früchte, im Winde abgebrochen war, dessen Rest aber wieder vollsass, wurde ein Theil der Früchte durch Stürme vor genügender Reife abgeworfen und blieben zum Versuche nur zehn Früchte, die sich leicht und gut trocknen liessen, und dieselbe Farbe annahmen als Hauszwetschen. Gekocht waren sie, schon weil die Frucht grösser ist als Hauszwetschen, fleischiger als diese; der Stein, der in der frisch genossenen Frucht meist vom Fleische nicht ablöslich ist, trennte sich, beim Genusse der gekochten Früchte, leicht vom Fleische und war der Geschmack an sich recht angenehm, dem der Hauszwetsche ähnlich. Mit dieser verglichen, waren sie nicht völlig so süss, mit nur etwas Zusatz von Zucker aber eben so süss und angenehm. Ihre Anpflanzung zum Dörren würde also immer noch den Vorzug vor der Anpflanzung von Hauszwetschen behalten.

5) Frühe Reineclaude. Trocknet leicht, und nehmen die Früchte eine angenehme Farbe an. Das Fleisch der gekochten Früchte war zart, die Haut fein und entschieden etwas süsser und vorzüglicher im Geschmacke als Hauszwetschen. Der Baum trägt gut, doch hatte ich bisher noch keinen grossen Stamm davon. Es hatte aber ein erst 1873 angepflanzter junger Stamm, trotz des entschiedenen Missjahres, gleich 1874 acht Früchte.

6) Frühe Fruchtbare. Auch diese ihren Namen verdienende, selbst zum rohen Genusse sehr angenehme Sorte, trägt entschieden reicher als die Hauszwetsche und fast alljährlich. Die Früchte liessen sich leicht trocknen, und nehmen die Farbe trockener Hauszwetschen an; gekocht hatte sie ein Geringes mehr Säure als Hauszwetschen, aber eine süsse erfrischende Säure, so dass ich den Geschmack sehr angenehm fand; das zarte Fleisch trennte sich beim Genusse leicht vom Steine und da der Stein kaum mehr als die halbe Grösse des Zwetschensteines hat, war sie auch fleischiger als Hauszwetschen. Man darf dieser Sorte daher wohl wieder entschieden den Vorzug vor gedörrten Hauszwetschen geben.

7) Königin Victoria. Trockneten ziemlich leicht, verloren jedoch beim Dörren etwas Saft. Die gekochten Früchte waren, schon wegen mehrerer Grösse, fleischiger und dabei zarter, als Hauszwetschen, hatten ein Geringes mehr Säure als diese, aber der Geschmack war schon an sich gut und für jeden angenehm. Mit etwas Zucker nochmals leicht durchgekocht war der Geschmack entschieden vorzüglicher als der der Hauszwetschen. Auch die Königin Victoria trägt recht reich.

8) Dennistons rothe Pflaume. Trocknete ohne Schwierigkeit gut; getrocknet nur etwas bräunlicher schwarz als getrocknete Hauszwetschen. Die gekochten Früchte waren ein Geringes weniger süss als Hauszwetschen, mit nur wenig Zucker, fast von gleichem Geschmacke als Hauszwetschen und, bei mehr Grösse, zugleich fleischiger.

9) Frühe Aprikosenpflaume. Gegen meine Erwartung liessen die Früchte sich schwer trocknen, und wurden, ohne grössere Hitze gehabt zu haben, so weich, dass man sie sehr vorsichtig anfassen musste, wenn man sie umwenden wollte und machten die Stelle, wo sie gelegen hatten, lange, durch reichlichen Saftverlust, nass, so dass man diese Sorte im Ganzen zum Trocknen lieber nicht nehmen wird. Vorsichtig behandelt wurden sie dennoch schliesslich trocken, die gekochten Früchte quollen stark wieder auf und Haut und Fleisch waren zart, auch der Geschmack sehr angenehm.

10) Gelbe Mirabelle. Ist diejenige Pflaume, die zu Christs Zeit bei Kronenberg an der Höhe so viel zum Trocknen gebaut wurde, dass man den Geruch der reifen Früchte im ganzen Felde merken konnte und ein Landgut jährlich für 7000 Thlr. getrocknete

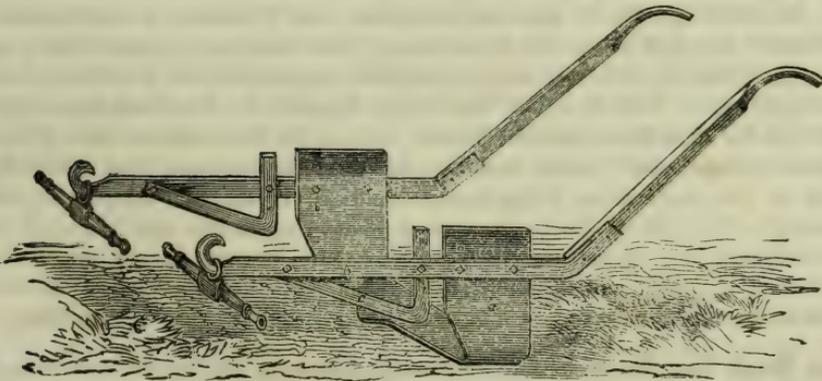
gelbe Mirabellen verkaufte. Ob die Sorte dort noch so häufig gebaut wird, habe ich bisher nicht erfahren können. Diesmal behielt ich an einer Pyramide zum Trocknen nur sieben Früchte, die in dem von April an dürren Jahre kleiner als gewöhnlich geblieben waren und um nicht entwendet zu werden vor vollster Reife gepflückt werden mussten. Die Früchte trockneten leicht, nahmen eine schöne gelbbraunliche Farbe an. Im Kochen wurde sie rasch gar; Haut und Fleisch waren zart, die Steine trennten sich beim Genusse leicht vom Fleische (ich hatte die Frucht beim Trocknen nicht ausgesteint, was auch leicht geht, da der Stein ganz ablöslich ist) und war der Geschmack für sich sehr angenehm. Mit getrockneten Hauszwetschen verglichen, (ein Weniges hatte diese mehr Gewürz durch süsse Säure), mit ein wenig Zucker war sie eben so süss. Die Frucht gehört auch zu denen, die öfter als Hauszwetschen tragen

(Schluss folgt.)

Harness' Baumschulpflug.

Harness' Nurserg Tree digger.

Dieser Pflug dient zum Ausgraben der Bäume, wenn sie zur Versendung kommen. Es muss hier bemerkt werden, dass in den amerikanischen grösseren Baumschulen meistens 2-, höchstens 3jährige



Bäume schon ausgegraben und zur Anpflanzung benutzt werden, und hier dient der stark 1' bis 1 $\frac{1}{2}$ ' in den Boden gehende Pflug dazu, die Wurzeln in dieser Tiefe abzuschneiden, wonach die Bäume

ausgezogen werden können. Da die Reihen weiter stehen als bei uns, lässt sich das Werkzeug gut anwenden, indem zwischen den Reihen rechts und links von der auszugrabenden die beiden Zugthiere gehen. Dass sich dieses Werkzeug nur in leichter bearbeitbaren Böden anwenden lässt, ist selbstverständlich.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Handbuch der Pflanzenkrankheiten. Für Landwirthe, Gärtner und Forstleute. Bearbeitet von Dr. Paul Sorauer, Dirigenten der pflanzenphysiologischen Versuchstation am Kgl. Pomologischen Institute zu Proskau. Mit 20 Holzschnitten und 16 Tafeln in Farbendruck. Berlin bei Wiegandt, Hempel und Parey, 1874.

Obgleich auf dem Gebiete der Phytopathologie und der Phytotherapie in neuerer und allerneuester Zeit einige recht bemerkenswerthe Entdeckungen und Beobachtungen gemacht sind, so hat es doch bisher an einem Buche gefehlt, dass das Neueste mit den älteren Beobachtungen zusammenstellte und uns ein übersichtliches Bild der gesammten Pflanzenkrankheiten darbot. Die Bücher, die schon aus älterer Zeit her datiren, beschäftigen sich nur mit den Krankheiten gewisser Gruppen von Pflanzen. Sie bieten also nur Specialbeobachtungen. Diesem Uebelstande hilft das vorliegende Werk von Dr. Paul Sorauer in glänzender Weise ab. Schon auf den ersten Blick sieht man, dass Verfasser sich nicht mit oberflächlichen Untersuchungen begnügt hat, sondern mit wissenschaftlichem Ernst die Sache behandelt. Nachdem er uns im ersten Kapitel die gesunde Pflanze vorgeführt und im zweiten Kapitel den Begriff „Krankheit“ erörtert, geht er im dritten über zu den Pflanzenkrankheiten.

In den folgenden 6 Kapiteln bespricht nun Verfasser in ausreichender trefflicher Art und Weise die Krankheiten, die veranlasst werden durch ungünstige Bodenverhältnisse, durch schädliche atmosphärische Einflüsse, durch Verwundungen; dann in einem besonderen Kapitel die Verflüssigungs-Krankheiten nebst dem Krebs der Obstbäume, sodann die Krankheiten durch phanerogame Schmarotzer, sowie endlich von den kryptogamen Parasiten. Das Buch ist mit zahlreichen Holzschnitten und 16 Tafeln in Farbendruck ausgestattet, die das im Texte Gesagte in ebenso einfacher wie klarer Weise veranschaulichen. Kurz, das Buch gehört zu den besten, die wir auf diesem Felde besitzen und darf mit Recht einem Jeden, vor allem aber jedem Pflanzenphysiologen auf's wärmste empfohlen werden.

Ahlburg.

Das Buch der Erdbeeren. Praktische Anleitung zur Cultur derselben im freien Lande wie zum Treiben in Kästen und Häusern. Von Franz Goeßchke, Obergärtner und Lehrer am Königl. Pomolog. Institute zu Proskau.

In dem ersten Theile seines ziemlich umfangreichen — wenigstens mit der Wichtigkeit der Frucht durchaus in keinem Einklang stehenden —

Werkes spricht sich Verfasser über die Anpflanzung, Cultur und Vermehrung der Erdbeeren im freien Lande, in Treibkästen und Treibhäusern aus. Der Vermehrung der Erdbeeren widmet Verfasser ein sehr langes Capitel, worin er zunächst die Vermehrung durch Ausläufer, dann durch Theilung des Wurzelstockes, durch Stecklinge und endlich durch Samen, bespricht. Zu letzterer Vermehrungsart rath er indess nur bei Monatserdbeeren. Bei den übrigen Sorten sei dieses Verfahren nur sehr schwierig anwendbar.

Ueber das Erdbeertreiben selbst verbreitet sich Verfasser nur äusserst wenig. — Dieser erste Theil des Buches nimmt aber kaum ein Drittel des ganzen Werkes ein. Wäre er allein erschienen und der zweite Theil durchaus ganz fortgefallen, so würde das Buch nur um so mehr zu empfehlen sein. Denn der zweite Theil, der die Botanik, Geschichte, Classification und Beschreibung der bekannten Sorten enthält, war rein überflüssig, wenigstens in der Weise, wie er jetzt vor uns liegt. Was die Classification anbelangt, so kann man sich mit den Grundzügen, auf denen sie sich aufbauen soll, unmöglich einverstanden erklären, da die einzelnen Charaktere viel zu viel schwanken, als dass es möglich sein würde, darauf ein System zu gründen.

Die erste Eintheilung, wo Verfasser nach den botanischen Merkmalen classificirt, mag immerhin gelten, da sie ja so ziemlich allgemeine Gültigkeit erlangt hat. Was aber nun des Verfassers eigenstes Werk anbelangt, die Classification nach Form und Gestalt, so müssen wir darauf etwas näher eingehen, um unsern Tadel zu motiviren. Um gleich aus der grossen Menge ein Beispiel hervorzuheben, so fragen wir, was für einen Unterschied Verfasser zwischen ovalen und langen Früchten macht? In den meisten, ja vielleicht in allen Fällen wird eine Unterscheidung zwischen diesen beiden Formen nur sehr schwer zu treffen sein. Wie mit diesen, so geht es auch mit den übrigen. Die Unterabtheilungen werden sodann gebildet durch die Lage der Samen, ein an und für sich gewiss sehr schwankendes Merkmal. Sodann führt Verfasser auch die Farbe der Frucht und die Farbe des Fleisches als unterscheidende Merkmale an. Was ist aber mehr dem Wechsel unterworfen, als eben die Farbe, die sich leichter als irgend etwas anderes ändert und die man niemals als Eintheilungsgrund benutzen sollte. Von der so ungeheuer wechselnden Farbe legt Verfasser selbst Zeugnis ab, indem er genöthigt ist, die drei Hauptfarbclassen wieder in verschiedene zu zerlegen, so dass er schliesslich nicht weniger als neun Farben bekommt, von denen die eine immer nur eine Varietät der andern ist.

Nun aber gar die Beschreibung der einzelnen Sorten! Wären sie auf ein Viertel des Raumes, den sie jetzt einnehmen, beschränkt, so würde es noch immer zu viel sein.

Aber wozu soll es dienen, ganz und gar veraltete Sorten mit Gewalt wieder einführen zu wollen. Und dann ist z. B. vor allem noch eins zu bemerken. Bei jeder Art gibt Verfasser die Autorität an. Aber auf welche Weise? Bei sehr vielen Sorten finden wir einfach die Bezeichnung „Cat. aller renommirten Erdbeerzüchter“. Und das nennt der Herr Verfasser „eine Autorität angeben.“ Fassen wir Alles zusammen, so müssen wir den ersten Theil des Werkes als einen ganz lesbaren bezeichnen, den zweiten hingegen als vollkommen verfehlt hinstellen.

Ahlburg.

Die rationelle Spargelzucht. Von Franz Goeschke, Obergärtner und Lehrer am Königl. Pomolog. Institut zu Proskau. Berlin 1874. Verlag von Schotte und Voigt.

Das kleine vor uns liegende Schriftchen sucht in gedrängter Kürze uns das Wichtigste und Wissenswertheste aus der Botanik und Geschichte des Spargels, über die Anzucht der Pflanzen, sodann die Anlage einer Spargelpflanzung nach den Grundsätzen von L. Lhérault, die Behandlung der Pflanzen in den verschiedenen Jahren, mitzutheilen. Hinzugefügt ist sodann ein Kapitel über Spargelsorten, worin Verfasser sich mit Recht gegen die Ansicht ausspricht, dass jede Stadt womöglich den auf ihrer Gemarkung gezogenen Spargel unter einem besonderen Namen in den Handel bringt. Die Krankheiten des Spargels sind nach dem vortrefflichen „Handbuch der Pflanzenkrankheiten“ von Dr. Sorauer bearbeitet. Ebenso finden die Feinde der Pflanze ihre Berücksichtigung. Dem Treiben des Spargels ist ebenfalls ein Kapitel gewidmet. Ueberflüssig will uns das erste Kapitel über die Botanik des Spargels erscheinen. Denn zu einer Einleitung in die Spargelzucht waren keine 14 Seiten über diesen Gegenstand nöthig, während andererseits die Behandlung der verschiedenen angeführten Species zu dürftig ist, um als monographische Arbeit gelten zu können. Im Ganzen jedoch ist das Werkchen sehr wohl dazu geeignet, Gartenbesitzern und Landwirthen, die Spargelzucht betreiben wollen, mit Rath zur Seite zu stehen. Es kann daher diesen bestens empfohlen werden.

Ahlburg.

Rubens, das Winzerbuch. Mit 68 Abbildungen und einer Karte. 2te sehr vermehrte Auflage. 30 B. gr. 8. Hannover und Leipzig, Cohen und Risch. 2 Thlr.

Wer ein umfassendes und klar geschriebenes, recht praktisches Werk über Weinbau zu haben wünscht, welches den neueren Erfahrungen Rechnung trägt, viele der in neuerer Zeit eingeführten Rebsorten anführt und beschreibt, ein Werk, welches zugleich in angenehmer Form die Cultur der Rebe schildert, dem sei dieses Winzerbuch des durch verschiedene recht gute Schriften rühmlich bekannten Verfassers bestens empfohlen.

Ein erfahrener und gebildeter hiesiger Weingärtner, dem ich dieses Buch zur Ansicht gab, sagte darüber: Das ist ein prächtiges Buch, da ist Alles so deutlich und schön geschildert, und es ist so überzeugend und lehrreich, dass es jedem Weinzüchter empfohlen werden sollte.

Dr. E. L.

Arnoldi's Obstkabinet, 42. Lieferung. Dieselbe enthält den Boiken-Apfel, Englischen Königs-Apfel, Zimmtfarbige Schmalzbirn, Bacheliers Butterbirn, Rothe Dattelzweitsche und Italienische grüne Zwetsche. Die dargestellten Früchte sind durchaus naturgetreu.

Deutscher Pomologenverein.

Seit der letzten Anzeige (X. Heft 1874) **neu eingetretene Mitglieder:** Jakob Langendorf, Gärtner auf Schloss Herten bei Recklingshausen, Westphalen; Dr. Felderer, Advokat in Innsbruck; Obergärtner A. Hermes, Schloss Dyck bei Glehn, Reg.-Bez. Düsseldorf; H. Voigt, Garteninspector der Bergisch-Märkischen Bahn in Elberfeld; Oberst von Korolkow, Taschkend, Kurdistan; Hermann Rykens, Kunstgärtner in Groningen, Holland; Nel Svoboda, Fürstlich Rohan'scher Rechnungs-Revident in Svijan, Post Svijan-Podol, Böhmen; Verein für Obstbau für den Oberamtsbezirk Balingen; Kaufmann Reinhardt in Oehringen (Württemberg).

Kurze Nachricht über das Pomologische Institut in Reutlingen.

Dasselbe befindet sich dicht vor dem Tübinger Thor, etwa 10 Minuten vom Bahnhof, auf einem 391,12 M. (1258') überm Meer gelegenen Plateau in sehr schöner, gesunder Lage, umgeben von 3 dazu gehörigen Baumschulen, während eine vierte Baumschule etwa $\frac{1}{4}$ Stunde entfernt und das Muster-Baumgut des Instituts mit über 300 älteren Obstbäumen $\frac{1}{2}$ Stunde entfernt gelegen ist. Das Gesamtareal des Instituts dahier beträgt 9 Hectare, in Lenningen ausserdem noch 7 Hectare.

Die sehr geräumigen Gebäude enthalten (ausser 4 Familienwohnungen), in Einzelzimmern und Schlaftälen zu 4—6 Betten, Raum für wohnliche Unterkunft von 50 Zöglingen; ferner die Hörsäle, einen Speisesaal, einen grossen Sammlungssaal u. s. w. Ausserdem sind 2 kleine Glashäuser, vorzüglich zur Vermehrung dienend, ein sehr geräumiges luftiges Gewölbe, welches als Kalthaus benutzt wird und die erforderlichen Mistbeete vorhanden.

Das Institut hat die Aufgabe:

- 1) Die wissenschaftliche Pomologie in jeder Weise zu fördern und tüchtige Pomologen heranzubilden.
- 2) Tüchtige Baumgärtner theoretisch und practisch zu erziehen und sie besonders im Baumschnitt gut einzuüben.
- 3) Jungen Kunstgärtnern Gelegenheit zu weiterer allgemeiner Ausbildung, namentlich durch das Studium der Naturwissenschaften zu bieten.
- 4) Landwirthen, Beamten u. s. w. Gelegenheit zu geben, sich mit der Praxis des Gartenbaues, speciell mit der Pomologie in einem kürzeren Aufenthalt im Institut bekannt zu machen.
- 5) Jünglingen, welche sich der Gartencultur widmen wollen, dazu in entsprechender Weise die Gelegenheit zu bieten, indem ausser dem Unterricht in Pomologie, Obst- und Weinbau, auch Landschaftsgärtnerei, Gemüsebau, Blumenzucht u. s. w. gelehrt und practisch betrieben wird; diese haben einen dreijährigen Cursus durchzumachen.

Auf dem Areal des Instituts wird Obstbaumzucht in weitester Ausdehnung betrieben. Es befindet sich da ein über 1000 Formbäume umfassender Muttergarten und wird ausserdem Gehölzzucht, Weinbau, Rebzucht, Gemüsebau und um die Gebäude herum Blumenzucht und exotische Pflanzencultur betrieben, so dass die Zöglinge Gelegenheit haben, sich allseitig tüchtig practisch heranzubilden, eine Aufgabe des Instituts, auf welche ein ebenso grosser Werth gelegt wird, wie auf die wissenschaftlichen Studien.

Das pomologische Institut zerfällt in 2 Abtheilungen und mehrere Curse. Für die obere Abtheilung „Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau“ werden durchschnittlich täglich 4 Vorlesungen ertheilt, für die 2. Abtheilung „Garten- und Obstbauschule“ täglich 2—3 Vorlesungen. — Der Cursus ist einjährig, d. h. alle Lehrfächer werden innerhalb eines Jahres vorgetragen.

Die Lehrfächer sind folgende: 1) Hauptfächer: Theorie des Gartenbaues, Gemüsebau und Gemüsetreiberei, Obstcultur, Obstbenützung, Baumschnitt, Obsttreiberei, Obstschutz, Pomologie, Gehölzzucht, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Abriss der Landwirthschaft.

2) Hilfsfächer: Allgemeine und specielle Botanik, Physik, Allgemeine Chemie und Chemie der Pflanze, Geognosie, Buchführung, Gartenbauliteratur, Arithmetik, Geometrie.

3) Allgemein bildende Fächer: Zeichnen, Früchtemalen.

Die Zöglinge der höheren Lehranstalt hören sämtliche Fächer, die der Gartenbauschule von den Hilfsfächern nur Geometrie, Botanik und Buchführung.

Der Jahreskurs beginnt Anfang Oktober für beide Abtheilungen. Der Frühjahrskurs für Obstbau beginnt 3.—5. März und schliesst für die Baumwärter den 20.—25. Mai, für Obstgärtner den 20.—25. September.

Hospitanten können auf beliebige Zeit eintreten und an den practischen Arbeiten nach Wunsch theilnehmen.

Eine Aufnahmeprüfung findet nicht statt; dagegen wird vorausgesetzt, dass die Zöglinge in solchen Schulfächern, worin sie etwa noch zurück sind, durch Privatunterricht sich Nachhülfe verschaffen. Für die höhere Abtheilung ist übrigens eine gute und genügende Schulbildung erforderlich.

Der Unterricht in den verschiedenen Lehrfächern wird von dem Unterzeichneten, dessen Sohn und noch 4 Lehrern ertheilt.

Die Unterrichtsstunden sind Morgens von 5—7 oder 6—8, Mittags von 11—12 und Abends von 5—6 und 6—7 Uhr je nach der Jahreszeit, während die übrigen Tageszeiten für die practische Arbeit verwendet werden.

Gartengeräthe und Bücher können die Zöglinge hier billig ankaufen.

Am Schluss jedes Cursus findet eine Prüfung statt; die besten Zöglinge erhalten Prämien und Belobungen und jeder Z. bekommt über seine erlangten Fertigkeiten und Kenntnisse ein Zeugnis. Allen tüchtigen und zu empfehlenden Zöglingen verschafft das Institut passende Stellungen als Gehülfen, Obstgärtner, Obergärtner, oder als Pomologen. Der Nachfrage nach hier herangebildeten Obst- und Kunstgärtnern konnte bisher selten ganz genügt werden. Auch später sorgt das Institut gern noch für seine früheren Zöglinge.

Oekonomische Verhältnisse. Alle Zöglinge haben im Institut Wohnung und Kost. Die Wohnung besteht theils aus Einzelzimmern, theils in gemeinschaftlichen Schlafräumen; für erstere ist eine besondere Taxe, (8—10 Mark pro Monat) zu entrichten. Die Kost wird durch einen Kostgeber unter der Controlle des Instituts verabreicht und besteht in: Morgens: Kaffee und zwei Weissbrode; Mittags: Suppe, Gemüse und Fleisch, oder Suppe, Braten und Salat nebst Brod, (an Fasttagen Mehlspeise); Abends: Suppe, Kartoffeln und Butter, oder Käse und Butter, oder Suppe, Wurst und Brod und dergl.

und es wird stets darauf gesehen, dass die Kost qualitativ gut und nahrhaft sei und in genügender Quantität verabreicht wird.

Das Kostgeld wird jedes Semester nach den durchschnittlichen Lebensmittel-Preisen regulirt und beträgt circa 80 Pfennige per Tag, wozu, wenn noch ein zweites Frühstück und Nachmittags Kaffee und Brod gewünscht wird, noch 20 Pfennige zuzurechnen sind, also in Summa 1 Mark.

Für Bedienung, (Bettmachen und Kehren), wird 50 Pfennige für jeden Zögling, ausserdem, wenn es gewünscht wird, für Stiefel- und Kleiderputzen 1 Mark pro Monat berechnet. Zöglinge, welche eigene Zimmer haben, zahlen per Monat 2 Mark für die ganze Bedienung.

Das Honorar beträgt für die Höhere Lehranstalt per Semester 90 M. = 30 Thl.

"	"	"	"	"	Obst- & Gartenbauschule	"	"	60	"	=	20	"
"	"	"	"	"	den Obstbaukurs für Baumwärter	.	"	30	"	=	10	"

Diese Beträge begreifen Wohnung in den Schlafsälen, Bett, Unterricht, Heizung und Beleuchtung in den Lehr- und Speisezimmern in sich.

Hospitanten haben pro Monat 24 Mark zu entrichten; wohnen sie im Institut, so kommt dazu die Zimmermiete, oder in den Schlafsälen per Monat 3 Mark Bettmiete. Zöglinge, welche an den practischen Arbeiten nicht regelmässig theilnehmen, werden als Hospitanten betrachtet.

Die Honorare sind pränumerando am Beginn des Semesters zu entrichten; der Betrag für Kost, Zimmermiete, Bedienung, am Schluss jeden Monats.

Die Zöglinge, welche einen dreijährigen Cursus durchmachen, zahlen die gleichen Honorare, sind aber im 3. Jahre honorarfrei; dieselben erhalten im ersten Jahr keine Arbeitsentschädigung.

Zöglinge, welche nach vollendetem 1jährigem Cursus noch länger im Institut bleiben und sich als tüchtig erweisen, sind honorarfrei.

Arbeitsvergütung. Dieselbe beträgt 40 Pfennige (= 14 kr. = 4 sgr.) per Tag. Im 3. Semester wird nach Massgabe des Fleisses und der Brauchbarkeit die Arbeitsvergütung bis auf 1 Mark täglich erhöht.

Ausführliche Statuten durch den unterzeichneten Vorstand des Instituts.

Pomologisches Institut in Reutlingen, den 1. Januar 1875.

Dr. Ed. Lucas.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Pomologischer Congress in Holland 1875. Die Herren C. A. A. Dudok de Wit, A. van Lennep und J. P. B. Galesloot in Amsterdam und K. J. W. Ottolander in Boskoop haben den Plan entworfen, eine Obstaustellung, womit ein pomologischer Congress verbunden sein wird, im October 1875 abzuhalten. Der Hauptzweck dieser Ausstellung und dieses Congresses ist: Einheit zu bringen in die Benennungen der Obstsorten. Die grossen Leistungen und die allseitigen Kenntnisse, welche zu dem Erreichen dieses Zieles erforderlich sind, machen eine allgemeine Mitwirkung der grössten Sachkundigen sowohl aus unserm Vaterland wie aus dem Ausland nothwendig. Für den Fall, dass

diese Sache den nöthigen Beifall findet, haben Obengenannte sich an 30 sachkundige Männer von Einfluss gewendet, die aus ihrer Mitte dazu eine Commission gewählt haben, um die vorzubereitenden Massregeln zu treffen und als Vorstand zu fungiren. Diese Commission besteht aus den Herren: A. v. Lennepe, Präsident; Mr. D. Visser, Cassier; C. A. A. Dudok de Wit; K. J. W. Ottolander und J. A. Alberts von Boskoop; W. Boomkamp von Nordwyk; J. Copyn von Utrecht; J. Jurissen von Nawden; C. J. von der Ondermenlen von Hage, C. G. Overeinder von Boskoop; J. P. R. Galesloot, Sekretair.

(Amsterdam'scher Courant No. 191. 1874.)

Ein praktisches Copulirband. Da es für den Obstbaumzüchter nicht uninteressant sein mag, auch mit Fortschritten sich bekannt zu machen, die untergeordneter Natur sind, so möchte ich mir erlauben, Folgendes bekannt zu geben.

Ich bediene mich schon seit mehr als 10 Jahren sowohl bei der einfachen Copulation, als auch wenn beide Schnittflächen in einander geschoben werden, der halbseidenen Cigarrenbänder, mit denen dieselben umbunden zu sein pflegen. Diese Bänder werden auf einem Brettchen mit Baumwachs, welches am Feuer flüssig gemacht worden ist, vermittelst eines Pinsels auf einer Seite überstrichen. Die überstrichene Seite wird dann, von Unten angefangen, um Edelreis und Wildling so geschlungen, dass jede Umwindung von der folgenden etwas gedeckt wird, bis man die Copulirstelle oben erreicht hat. Hiemit ist die Copulation fertig; ein Verfahren, das eben so schnell als leicht zu handhaben ist. Wildling und Edelreis sind mit Abschluss von Luft etc. vollständig mit einander verbunden und können um so leichter anwachsen. Diese Cigarrenbänder eignen sich besonders hiezu, weil sie sehr biegsam und dünn sind. Ferner sind sie höchst billig und haben gerade die natürliche Länge für diese Manipulation. Würde das Band etwas einschneiden, so müsste es rechtzeitig gelockert, die Veredlungsstelle aber wieder umbunden werden, um es im Spätsommer, wenn Edelreis und Wildling ganz zusammen gewachsen sind, zu entfernen.

Regensburg, 22. Nov. 1874.

Tafrathshofer.

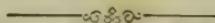
Personalnachrichten.

An der K. K. önologischen und pomologischen Lehranstalt zu Klosterneuburg wurden ernannt: Dr. Rudolf Stoll (prov.) als Lehrer für die pomologische Abtheilung und als Demonstratoren Joh. Pratl, Gärtner, C. Supper, Kellermeister, L. Bergmaier, Rebmann (prov.) (Weinlaube Nr. 22.)

Zur Nachricht.

Das **Illustrierte Handbuch der Obstkunde** ist mit dem eben vollendeten VIII. Band, welcher in dem letzten Heft ein Generalregister über alle 23 Lieferungen enthält, abgeschlossen. Nöthig werdende Ergänzungen erscheinen in Supplementheften.

Oberdieck. Dr. Lucas.



Doctor John A. Warder.

Nebst Portrait.

Es ist nicht zu läugnen, dass in Nordamerika für die pomologischen Forschungen ein dankbares Feld ist, denn wenn wir die grossen Werke „Downing the fruits and fruit trees“ u. „American Pomology von Dr. J. A. Warder“ betrachten und ausserdem die vielen Cataloge mit sehr zahlreichen Sortimenten in Betracht ziehen, deren Namen fast alle ganz correct sind, so müssen wir zugestehen, dass in diesem Lande doch für die pomologische Wissenschaft sehr Vieles und Grosses geleistet wird.

Schon früher haben wir die Bekanntschaft Downings gemacht; heute wollen wir uns von Dr. Warder und dessen pomologischem Wirken unterhalten. Viele deutsche Obstzüchter machten die Bekanntschaft dieses intelligenten und interessanten Pomologen auf dem Pomologischen Congress in Wien, welchen er im Herbst 1873 besuchte. Dr. Warder hatte einen Vortrag über Systematik angekündigt; leider reichte die Zeit nicht, denselben entgegen zu nehmen, auch sprach er doch zu wenig geläufig die deutsche Sprache und ein Vortrag in englischer Sprache wäre wohl von der grossen Mehrzahl der Congressmitglieder nicht verstanden worden. Es war dies allerdings zu bedauern, doch liess sich die Sache nicht abändern. Warder wollte, wie ich hörte, besonders das von ihm in seinem grossen und ausgezeichneten Werke „American Pomology“ aufgestellte und befolgte Apfelsystem erläutern. Wir wollen dasselbe hier kurz aufführen:

Warder giebt es pag. 379 an und sagt: es besteht diese Classification aus 4 Klassen nach der Hauptform der Frucht gebildet, jede mit 2 Ordnungen, welche sich bilden durch Besonderheit der Form, ob der Apfel regelmässig, oder unregelmässig oder kantig sei. Die Character der Klassen stützen sich auf die durch einen Vertikaldurchschnitt sich ergebenden Länge- und Breiterehältnisse der beiden

Durchmesser der Frucht. Jede der 2 Ordnungen zerfällt wieder in 2 Unterordnungen characterisirt durch den Geschmack ob süß oder sauer (sweet or sour) und jede dieser Unterordnungen ist wieder in 3 Gruppen gegliedert nach der Farbe.

Nach diesen baut sich das System folgendermassen auf:

Klasse I. Flachgedrückte oder platte Aepfel (Oblate or flat), deren Achse kürzer ist als der Querdurchmesser.

Klasse II. Kegelförmige Aepfel (Conical), welche gegen den Kelch schmaler zulaufen; diese werden ovale (Ovale), wenn sie in der Mitte breiter sind und nach beiden Enden schmaler werden, wobei der Durchmesser der Längsachse kürzer ist, als der des Querdurchmessers.

Klasse III. Runde oder kugelförmige Aepfel (Round and Globular). Hier sind beide Durchmesser ungefähr gleich; oder die Achse ist öfters $\frac{1}{4}$ kürzer als der Querdurchmesser; die Enden sind oft so abgestumpft, dass die Frucht cylindrisch oder flachkugelig zu sein scheint.

Klasse IV. Längliche (Oblong) bei denen die Achse länger ist, als der Querdurchmesser.

Vergleichen wir diese 4 Klassen mit den 4 Klassen unseres Formensystems, so zeigt sich eine sehr grosse Aehnlichkeit. Wir haben I. Platte, II. Rundliche, III. Zugespitzte und IV. Längliche Aepfel; es sind also nur die Klasse II und III umzuwechseln, um nahezu völlige Gleichheit zu erhalten.

Die Ordnungen für alle 4 Klassen sind:

1. regelmässig gebildete, 2. unregelmässig gebildete Früchte, dann folgen a. süsse, b. säuerliche Früchte und als 2. Unterordnung gelten: a. blass gefärbte oder mehr oder weniger geröthete, aber nicht gestreifte Früchte; b. gestreifte Früchte; c. berostete Früchte.

Die Ordnungen und Unterordnungen unseres Systems weichen mehr ab; unsere 3 Ordnungen heissen: 1. grundfarbig, 2. deckfarbig, 3. gestreift; und wir haben ferner als Unterordnungen a. Früchte mit offenem, b. mit halboffenem, c. mit geschlossenem Kelch.

Es kann hier nicht die Rede sein, die Vorzüge des einen oder des anderen Systems festzustellen; wir wollten nur auf die Aehnlichkeit beider Systeme hinweisen, trotzdem dass gewiss kein Autor von der Arbeit des anderen etwas wusste.

Dr. Warder hat im verflossenen Herbst die Güte gehabt 125 Amerikanische Apfelsorten mit genauer Sortenbezeichnung an das

Pomologische Institut in Reutlingen zu schicken. Der Schwäbische Merkur berichtete darüber:

(„Ausstellung von Obstsorten aus Nordamerika.)
Eine höchst interessante und lehrreiche Kollektion von den schönsten und werthvollsten Apfelsorten Nordamerikas erhielt das Pomologische Institut in Reutlingen vor Kurzem von einem der ersten Pomologen Nordamerikas, dem Dr. John Warder, dem Präsidenten der Pomologischen Gesellschaft in Ohio und Vizepräsident des amerikanischen Pomologenvereins. Derselbe hat ein vortreffliches Werk „American Pomology“ mit Abbildungen herausgegeben und besuchte auch als Abgeordneter den Pomologischen Congress in Wien 1873. Die Kollektion enthält eine Elite von sämmtlich richtig und genau benannten Winteräpfeln, wie sie nur zu wünschen sind. Unter den ca. 100 Sorten, welche ausgestellt sind, sind nur drei, welche nicht amerikanischen Ursprungs und für uns nicht neu sind und es wird die Betrachtung dieser Sammlung, zu deren Besichtigung jeder Pomologe und Obstfreund in den 3 Tagen 19., 20. und 21. Dezember Seitens des Instituts freundlich eingeladen ist, um so interessanter sein, als zur Vergleichung auch noch das jetzt ca. 400 Sorten umfassende Sortiment des Instituts und einige andere Sammlungen aufgestellt sind.“

Jeder, der diese herrliche Collection ansah, bewunderte die Schönheit dieser Früchte und die Reinheit des Colorits, die Feinheit der Schale und das starke Vortreten der Rostpunkte, die vielen Sorten eine eigenthümliche Schönheit verliehen.

Da wir über diese höchst interessante Collection nach Beendigung der Prüfung weiter berichten wollen, schliessen wir diesen Artikel über Dr. John Warder, da wir leider nähere Lebensumstände nicht erfahren konnten. Es ist uns vielleicht später möglich, über diesen bedeutenden Gelehrten Mehreres mitzutheilen und vor Allem wollen wir wünschen, dass dem 1. Band seiner Amerikanischen Pomologie auch bald der 2. und 3. folgen möchte. Trotz der Kürze der Beschreibungen sind sie doch sehr klar und bestimmt gehalten und völlig genügend, um uns unbekanntere Sorten darin aufzufinden. Die vielen Illustrationen tragen wesentlich zum Verständniss bei; die Achsendurchschnitte der einzelnen Sorten, welche allerdings nur bei 73 der beschriebenen Sorten gegeben sind, sind sehr sauber ausgeführt.

Dr. Ed. Lucas.

Der Serinka-Apfel.

Mit Abbildung.

Dieser schöne und gute Apfel wurde dem Unterzeichneten 1873 und 1874 von dem früheren Zögling des hiesigen Instituts Herrn Heinrich Gögginger, Kunst- und Handelsgärtner in Riga, zugeschickt. Es wird dieser Apfel dort als geschätzter Tafelapfel, wie auch zu wirthschaftlichen Zwecken und besonders auch zu der von einem Frankfurter dort eingeführten Mostbereitung verwendet.

Der Serinka, zu deutsch Lehmapfel, welcher deutsche Name aber nicht passend ist, da wir bereits einen Apfel dieses Namens haben und dieser Name eigentlich in Bezug auf den Apfel gar keinen Sinn hat, gehört zu der Familie der Rosenäpfel und zu Klasse VI 1 (3) b. d. h. zu den Rundlichen Herbstäpfeln, mit einfarbiger oder leicht gefärbter Schale und halboffenem Kelch. Er ist ein mürber und guter October-November Apfel und wird bei uns sicher schon Mitte September zeitigen. Wir geben jetzt die systematische Beschreibung dieses Apfels:

Heimath und Vorkommen: In den Russischen Ostseeprovinzen, namentlich bei Riga verbreitet, aber auch bei Dorpat vielfach zu finden.

Literatur: Dr. Regel soll diesen Apfel in der uns nicht zugänglichen Pomona von Russland beschrieben und abgebildet haben, in deutschen pomologischen Werken ist er noch nicht beschrieben.

Gestalt: Mittelgrosser ziemlich regelmässig gebauter, hochgebauter kugelförmiger Herbstapfel. Der Bauch, der nur flach erhaben ist, nimmt die Mitte der Frucht ein und die Wölbung nach dem Kelch ist nur wenig kleiner als die Stielwölbung. Vom Kelch ziehen sich einige flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Kelch: halboffen, langblättrig; Blättchen schmal, am Grunde wollig, in ziemlich weiter mitteltiefer von Erhabenheiten umgebener Senkung.

Stiel: kurz, ziemlich dick, grün, in meist glatter, und selten roststrahliger nicht tiefer Höhle.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig; Grundfarbe grünlich gelb, die Sonnenseite mehr oder weniger hellroth angelaufen und zwar theils geflammt, theils gestreift. Schalenpunkte fein, mattröthlich auf der Sonnenseite und nicht charakteristisch; andere Abzeichen fehlen.

Fleisch: rein weiss, sehr saftig, von angenehmem süssweinsäuerlichem erfrischendem Geschmack. Wahres Gewürz fehlt, wird aber in südlicheren Gegenden sich sicher auch zeigen.

Kernhaus: theilweise offen, theils stark hohlachsig, zahlreiche kleine zugespitzte braune Kerne enthaltend. Kernhausader gross, gelblich, zwiebförmig.

Kelchröhre: tief, trichterförmig, fast bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: Tafelfrucht zweiten Ranges, aber doch sehr angenehm; für alle wirthschaftliche Zwecke sehr brauchbar; October, hielt bis Ende November und wurde dann fleckig.

Ueber die Vegetation der Sorte theilt mir Herr Goegginger Folgendes mit:

„Der Baum des Serinka macht eine breite wenig verzweigte Krone mit sehr kurzem Fruchtholz, so dass häufig die Früchte wie die Zapfen bei einigen Pinusarten aufrecht stehen.

Die Jahrestriebe sind leicht wollig, haben eine schwärzliche Rinde mit vielen weissen Punkten, sind kurz und wenig zahlreich, wodurch der Baum in der Schule gegen den weissen Astrachan etwa um 2 Jahre zurückbleibt.

Die Tragbarkeit ist regelmässig und ziemlich bedeutend; auch gedeiht der Baum fast in jedem Boden, doch ohne besonders gross und dick zu werden. Die stärksten Bäume, die ich sah, hatten etwa 20 Ctm. Durchmesser.

Die Blätter sind spitz eiförmig, gewölbt, stark gezahnt und glänzend; die Augen sind flach, anliegend, spitz, weiss und auf hohen Trägern.

Die Frucht zeitigt hier im Anfang October und hält sich bis gegen Ende November; sie wird als Markt- und Tafelfrucht 1. Ranges geschätzt.“

Es dürfte diese selbst in der für edles Obst doch wenig günstigen Lage von Riga recht wohlschmeckende Sorte, für unsere Gebirgsgegenden sich ganz besonders eignen, zumal der gedrungene Wuchs schon dafür spricht, dass die Sorte auch in stürmischen Lagen gut fortkommt und gut trägt.

Herr Goegginger wird unserem Pomologischen Institut eine Anzahl 1jähriger Veredlungen und Reiser zur Verbreitung dieser werthvollen Sorte zuschicken und es sind Reiser zu 25 Pf. (7 kr.) und 1jährig. Veredlungen zu 1 Mark im Frühjahr von hier zu erhalten, natürlich vorausgesetzt, dass die Sendung gut ankommt.

Dr. Ed. Lucas.

Die Miniatur-Obstgärten.

Von Herrn Burvenich.

Nach dem Genter Bulletin mitgetheilt von Hrn. H. Ortgies in Bremen.

Es handelt sich hier nicht um eine Spielerei, sondern um eine Sache, welche für Alle, die sich für Anlage kleinerer Gärten inter-

essiren, von höchster Wichtigkeit ist. Kann man vernünftiger Weise in seinem Garten auch nicht Alles haben, was ein Park bietet, so ist der Wunsch: eine Anzahl Obstbäume in demselben zu finden, gewiss ein berechtigter, denn man vereinigt auf diese Weise das Nützliche mit dem Angenehmen.

Doch wäre es verkehrt, wenn man zu diesem Zwecke gewöhnliche hochstämmige Obstbäume wählte, da diese bald zu sehr überhand nehmen und das Uebrige verdrängen würden. Sehr passend sind indess Bäumchen, die auf schwachtreibende Unterlagen veredelt sind. Diese bieten eine noch viel zu wenig angewandte Hilfsquelle. Die auf die starktriebige Quitte von Portugal nahe der Erde veredelten Birnen, welche man zu 0,50 — 1 Meter 60 Cmtr. Stammhöhe heranzieht, geben sehr fruchtbare nichts Anderes beschränkende Bäume. Mit auf Paradies oder Johannisstämmchen gesetzten Apfel und auf Mahaleb veredelten Kirschen kann man's ähnlich machen. Solche hochstämmige Birnbäume pflanzen wir nicht nur auf Rabatten in 2 Mtr. — 2 Mtr. 50 Cmtr. Entfernung, so dass sie Alleebildeten, oder setzten sie auf Bleich- und Spielplätzen der Kinder, wir bildeten davon auch in Verbindung mit halbstämmigen Bäumen grössere und kleinere Gruppen auf Rasen, oder brachten sie einzeln in Bosquets an. Bedenkt man dass diese Bäume bald reichliche und vollkommene Früchte bringen und ihre Krone kaum grösser wird als die eines gewöhnl. Lorbeerbaums, so ist's erklärlich, dass man mit Hülfe dieser Bäume sich in seinem Garten an einem Obstpark en miniature erfreuen kann.

Die zu schwach treibenden Varietäten können, um sie hochstämmig zu haben, auf eine kräftig wachsende Zwischenveredlung gesetzt werden.

Nachschrift des H. Ortgies. Bei der Anlage von Hausobstgärten sind diese Bäume den Obstfreunden gewiss sehr willkommen, allein in Deutschland noch viel zu wenig bekannt. Seit 4—5 Jahren erfreue ich mich von solchen Bäumen jährlich der besten Früchte, denn selbst die bösen Nachfröste, welche den unmittelbar daneben stehenden Birnenbäumen sämtliche Blüten verderben, leisteten diese (aus Belgien und Frankreich bezogenen) Bäumchen kräftig Widerstand; das kam doch sicher nur daher, dass ihre Blütenknospen besser entwickelt waren, was bei dem mässigen Hochtrieb sich von selbst erklärt. Es ist wahrlich schon ein Vergnügen ein solches Bäumchen mit der Anzahl seiner kräftigen Blütenknospen



Serinkaapfel.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

zu sehen, wenn es auch seines Blätterschmuckes beraubt ist. — Aepfel- und Kirschbäume dieser Art habe ich noch nicht erlangen können, aber empfehlen möchte ich, diesen und zugleich den hochstämmigen Quitten und hochstämmigen Haselnüssen mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Von letzteren vereinigen besonders die mit purpurfarbigem Laube und die mit hängenden Zweigen das Schöne mit dem Nützlichen wie man's nur wünschen kann. Carrière empfiehlt in seiner Revue auch einen sehr reich tragenden hängenden und einen ausgezeichnet schön und constant panachirten Mandelbaum. Die hängende Pfirsich und die neue aus Amerika eingeführte Pfirsich mit dunkelrothen Blättern würden auch ein Plätzchen verdienen, nicht minder sieht man die verschiedenen Kornelkirschen, *Sorbus domestica*, hochstämmig gezogen noch viel zu wenig.

Ueber Pfropfen im Sommer.

Nachdem ich in den Monatsheften gelesen, dass man im Sommer Aprikosen auch pflropfen, statt okuliren könne, und ich beim Okuliren derselben kein Glück habe, pflropfte ich am 2. Juli 13 Pflaumenbäumchen in Kronenhöhe mit Aprikosen in die Rinde. Es schien, als sollten wir Regen haben, der Himmel blieb auch einige Tage bewölkt, wesshalb ich keine Papierdüten aufsetzte. Es gelang über alles Erwarten; 12 wuchsen an, der dreizehnte trauerte, er blieb fast einen Monat lang grün, aber trieb nicht aus, dann verdorrte das Edelreis. Darauf veredelte ich am 17. und 18. Juli noch 50 Bäumchen, von denen 2 nicht angewachsen sind. Der Hitze wegen versah ich aber jetzt alle Edelreiser mit Papierdüten, welche ich ca. 14 Tage darum liess, und sie bei regnerigem Wetter abnahm.

Zu gleicher Zeit veredelte ich auch 18 Bäumchen mit Pfirsichreiser, von denen mir nur 7 anwuchsen, aber auch diese zeigen kein frisches Wachstum, sind kaum 1 — 2 Zoll lang, während die Aprikosen fast fusslang gewachsen sind.

Mein Verfahren ist Folgendes: Das Edelreis behält 2 oder 3 Augen, (das Blatt wird bis zum Stiele abgeschnitten,) unten einseitig keilförmig zugeschnitten, die Rinde geritzt, die beiden Lämpchen oben etwas aufgehoben, das Edelreis hineingeschoben, so dass es sich seinen Weg selber bahnen muss, wodurch es unten recht fest zu sitzen kommt, mit Bast umbunden, und nun Alles mit Baumwachs verschmiert.

Dieses mache ich mir selber. Ich nehme 1 Pfund schwarzes Pech (Fichtenharz), lasse es auf dem Ofen in einem steinernen Topfe sich auflösen, und giesse so viel Spiritus zu, dass es dünn wie Syrup wird. Dieses Baumwachs, wenn ich's so nennen darf, sieht schwarz aus, bleibt, luftdicht verschlossen, Jahre lang flüssig, wird aber, am Baume angewendet, bald hart, und schliesst jede Wunde so dicht, dass keine Luft zudringen kann. Seit zehn Jahren brauche ich's schon.

Plittersdorf. J. Fritzen.

Ueber die von Herrn Pohl im Jahrgang 1874 ds. Bl. empfohlenen Veredlungsarten.

Erlauben dass ich Ihnen über die Veredlungs-Methode, welche durch Herrn Lehrer Pohl empfohlen, und in den Monatsheften für Obst- und Weinbau 1874 pag. 8 und pag. 230 beschrieben wurde, einige Mittheilungen mache. Ich finde diese Veredlungsmethode für so vortheilhaft und deren Anwendung so umfangreich, dass ich mich gedungen fühle, meine darüber gemachten Erfahrungen der Oeffentlichkeit zu übermitteln.

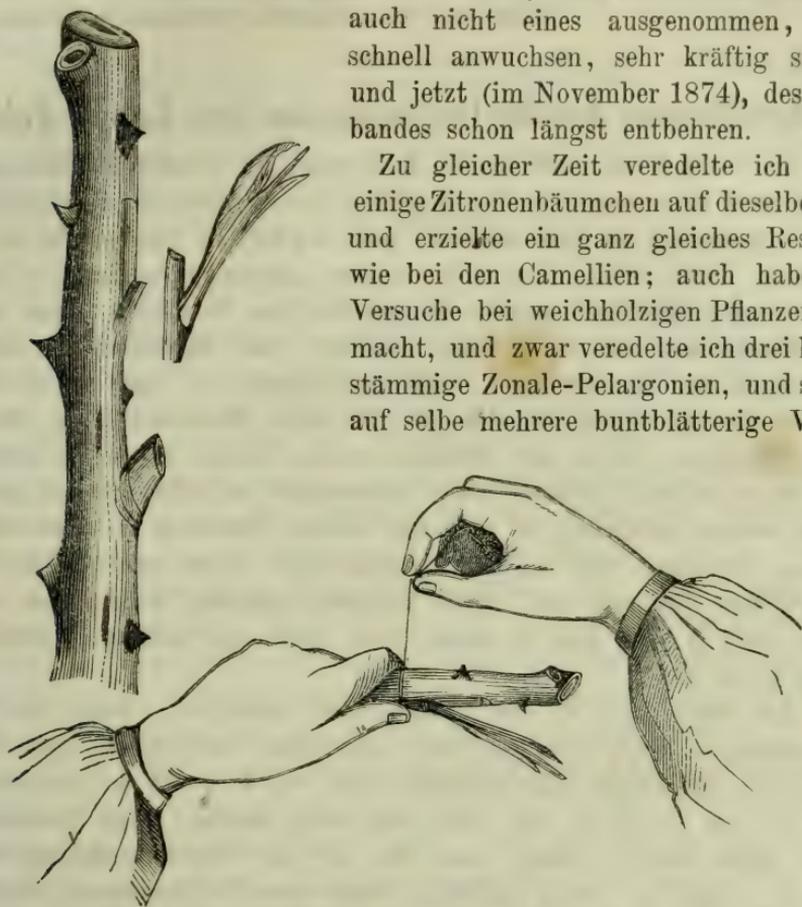
Meine erste Probe machte ich Mitte Mai, wo die Wildlinge im vollen Blätterschmucke prangten. Ich nahm die Augen von gut erhaltenen Aepfelreibern, welche ich im Jänner geschnitten hatte, und veredelte hochstämmige Wildlinge in die Krone. Nach kurzer Zeit sah ich die Augen anschwellen und austreiben; ich schnitt sofort die Krone bis auf die eingesetzten Augen zurück, und geniesse die Freude, schon im heurigen Herbst edle Kronenbäumchen von prächtigem Aussehen zu haben. Der Wuchs aus den Edelaugen ist ein so kräftiger, dass nichts zu wünschen übrig bleibt.

Durch diesen Erfolg angeregt, veredelte ich im August Aepfel, Birnen, Pflaumen und Rosen aufs schlafende Auge, welche sämmtlich sehr gut angewachsen sind, trotzdem bei dem sehr trockenen Sommer bei dem zu gleicher Zeit nach der gewöhnlichen Manier okulirten Stämmchen die Augen zum grossen Theile verdorrten.

Im vergangenen Frühjahr veredelte ich eine Parthie Camellien nach allen bekannten Methoden, und hatte das Missgeschick, dass mir nur sehr wenig Veredlungen gelangen; ich versuchte nun im Monat September ob mir die neue Veredlungsmethode nicht bessere Dienste leisten würde, und veredelte im genannten Monat eine

ganze Menge Camellien. Ich setzte Augen in ganz schwache kaum Federkiel starke Unterlagen, sowie bei grossen buschigen Exemplaren in alte Aeste ein, und geniesse die Freude, dass sämmtliche Augen, auch nicht eines ausgenommen, sehr schnell anwuchsen, sehr kräftig stehen und jetzt (im November 1874), des Verbandes schon längst entbehren.

Zu gleicher Zeit veredelte ich auch einige Zitronenbäumchen auf dieselbe Art, und erzielte ein ganz gleiches Resultat wie bei den Camellien; auch habe ich Versuche bei weichholzigen Pflanzen gemacht, und zwar veredelte ich drei hochstämmige Zonale-Pelargonien, und setzte auf selbe mehrere buntblättrige Varie-



täten, auch dies gelang mir und prangen diese drei Exemplare gegenwärtig in dem schönsten bunten Blätterschmucke.

Durch diese nun hier angeführten Versuche und erzielten Resultate halte ich mich nun vollkommen überzeugt, dass diese Veredlungsmethode die grösstmögliche Anwendung verdient und auch sicher genossen wird, wenn sie nur in weiteren Kreisen

Anmerkung. Wir lassen den Holzstock von pag. 230 des Jahrgangs 1874 hier nochmals abdrucken, damit die neuen Abonnenten ihn auch kennen lernen.

bekannt sein wird; könnte ich durch diese Zeilen etwas dazu beitragen, so soll es mir zum Vergnügen gereichen.

Franz Dominka,

Kunst- und Handelsgärtner in Dauba in Böhmen.

Ueber die neue Art der Oculation des Hrn. Lehrer Pohl.

Auf Seite 8 und 230 des X. Jahrgangs der Illustrierten Monatshefte wird eine neue Art der Oculation beschrieben, die mir durchaus unpractisch zu sein scheint, und schwerlich eine grosse Verbreitung finden wird. Von allem andern abgesehen, so hat sie den bedeutenden Nachtheil gegen die gewöhnliche Oculation, dass sie ein Verstreichen mit Baumwachs erfordert, was, abgesehen von dem Verbrauch des Baumwachses, sehr zeitraubend ist, und schon aus diesem Grunde würde ich stets bei der alten Methode bleiben. Dass man mit dieser neuen Art Stämme oculiren kann, die nicht lösen, bei denen also der T-Schnitt nicht anzuwenden ist, klingt schon gut; nach meiner Erfahrung ist aber bei solchen Stämmen meistens sehr wenig Gedeihen, und meine Versuche nach dieser neuen Methode bei solchen Stämmen sind nicht besonders günstig ausgefallen; es kann aber ja sein, dass es besser wird, wenn man erst mehr Erfahrung darin hat.

Ich kann mich oft des Lachens nicht enthalten, wenn ich so manchesmal Beschreibungen lese, aus denen hervorgeht, wie die Schreiber der Artikel sich einbilden, nur so, wie sie es machen, ist es am besten; ich sollte mir doch denken, jeder Practiker wird schon danach sehen, sich eine Art der Veredlung anzueignen, bei der möglichst wenig ausbleibt. Ohne specielle Anweisung gehabt zu haben, copulire ich auf die Weise wie in den Monatsheften vom vorigen Jahre Seite 166 beschrieben ist, halte es aber für sehr gleichgültig wie man den Daumen hält oder den Schnitt macht; jeder wird es so machen wie es ihm am besten zur Hand ist, und wird sich schon hüten sich nicht zu schneiden, wenn die Schnitte von Stamm und Reis nur recht glatt ausgeführt werden. Mir sind auch 1873/74 an der Copulation der Aepfel und Birnen nicht 10/0 fehlgeschlagen; aber die Witterung spricht auch ein Wort mit und wage ich nicht zu behaupten, dass es alle Jahre so glücklich geht. Ganz entschieden muss ich aber der Behauptung widersprechen, dass die Copulation auch angehen würde, ohne dass die Edelstelle mit Baum-

wachs verstrichen würde; wenn dieses vorgekommen ist, so liegt es nur an ganz besonders günstiger Witterung; in Gewächshäusern, wo eine stets feuchte gleichmässig warme Temperatur herrscht, mag es angehen, im Freien ist ein gutes sorgfältiges Verstreichen eine Hauptsache.

Den Copulirschnitt mit der Scheere auszuführen, halte ich für eben so unpraktisch, wie den Gebrauch des Gaisfusses; ein gutes scharfes Messer genügt mir zu allen Veredlungen, nebst starkem dickem Wollgarn zum Umbinden.

Sulingen an der Weser bei Nienburg.

J. H. Leymann.

Nachschrift. Es ist ja nichts Seltenes, dass ein sehr tüchtiger Practiker gegen einen ihm ebenbürtigen Andersdenkenden und Andershandelnden eine starke Opposition macht; man darf nur in eine Versammlung von Gärtnern und Gartenfreunden gehen, so kommt solches fast regelmässig vor. Aufgabe der Theorie ist aber, das Wahre der widerstreitenden Ansichten und Behauptungen auszumitteln und überhaupt das Ganze unter ein einheitliches Naturgesetz zu bringen. Das ist indessen oft nicht so leicht.

Wir haben hier einen solchen Fall. Von Lehrer Pohl wird eine Veredlungsart, ähnlich der sog. Forkeschen Rosenveredlung empfohlen, für welche der Kunstgärtner Dominka eintritt und sie sehr rühmt, während der als sehr erfahrener Practiker gekannte Baumschulbesitzer Leymann sich dagegen ausspricht.

Herr Pohl sowohl wie Herr Dominka wollen diese neue Methode nicht dem Oculiren vorziehen, sie geben nur ihre Erfahrungen an; denn dass, wenn ein Wildling nicht gut löst, die Oculation nicht gelingt, ist allgemein bekannt und ebenso dass es solche Wildlinge gibt, die zwischen andern stehend, vielleicht gerade zu der Zeit, wo oculirt werden soll, nicht genügend Saft haben, während sie 8 oder 10 Tage später wieder Saft genug haben; allein bei der Oculation mussten sie übergangen werden. Durch die Pohlsche Oculation ist nun ein Mittel gegeben, wie auch solche Wildlinge mit Erfolg gleichzeitig veredelt werden können und das ist jedenfalls von entschieden praktischem Werth.

Dass hier Baumwachs angewendet werden muss, ist zwar lästig, aber, wenn man kaltflüssiges nimmt, so ist doch die Sache nicht so schlimm. Mir fällt da ein Verfahren ein, welches ein Ortsschultheiss im Schwarzwaldkreis, der zugleich eine sehr schöne Baumschule be-

sitzt und mir häufig schon Bäume geliefert hat, mit ganz ausserordentlichem Erfolg anwendet, welches darin besteht, dass er alle eingesetzten Augen gleich nach dem Verbinden durch einen Knaben mit kaltflüssigem Baumwachs dünn überstreichen lässt; der Erstere versicherte mir, so habe er fast keinen Ausfall, während ihm sonst oft $\frac{1}{4}$ der eingesetzten Augen ausgeblieben seien. Ich habe mich selbst überzeugt von dem ausserordentlichen Vortheil dieser Methode, denn die Reihen waren so schön und gleichmässig, wie sie nur sein konnten und es fehlte fast kein Bäumchen. Die Baumschule liegt an einem südöstl. Abhange mitten im Walde und in ziemlich rauher, hoher Lage.

Was nun den Copulirschnitt anbelangt, welchen Herr Koehler in Kirchheimbolanden so klar beschreibt, so ist dies allerdings die Methode, welche hier stets beobachtet wird, allein ich habe mich überzeugt, dass diese Art des Schnittes doch noch von vielen Baumzüchtern nicht gekannt ist und dass z. B. fast alle hier neu eintretende Gehülfen sie erst lernen müssen. — Dass ohne festen Verschluss der Wunde durch einen dichten Verband oder ohne guten Baumwachsverschluss, die Reiser der Copulation anwachsen, ist allerdings nicht wohl anzunehmen und hierin hat Herr Leymann vollständig Recht. Auch in seinem Urtheil über die Copulirzange wird jeder Practiker ihm beistimmen, allein bezüglich des Gaisfusses muss doch bemerkt werden, dass wenn man z. B. den Eberhardschen Gaisfuss aus recht gutem feinem Stahl besitzt oder das Funksche Hohlsehnittmesser (welches ja auch eine Art von Gaisfuss ist), doch die Veredlungen damit sehr gefördert werden und sehr gut gelingen.

Dr. Ed. Lucas.

Ein Düngungsversuch mit Kali an Obstbäumen

von H. Möhle in Oldenburg.

In den Monatsheften für Obst- und Weinbau 1873 Seite 361 wird von Dr. Lucas und in dem „Bericht über den Ausfall der Obsterndte im Jahre 1873, Seite 7 von dem Professor Dr. Koch, das Kali als Düngungsmittel für Obstbäume empfohlen. Da ich nun Kali selbst schon seit Jahren als Düngmittel, namentlich bei Spargel, mit deutlich wahrnehmbarem Vortheil angewendet habe, so entschloss ich mich, noch in diesem Jahre mit der Kalidün-

gung bei einem Theile meiner Obstbäume einen Versuch anzustellen, zumal der Boden in meinem Garten äusserst arm, nur fast ganz steriler Sand ist.

Bestärkt wurde ich hierin auch noch durch die Wahrnehmung von vier Obstbäumen, zwei Birnen- und zwei Apfelbäumen, welche in der Nähe von meinen mit Kali gedüngten Spargelbeeten stehen. Die Seiten dieser Bäume, welche den Spargelbeeten zugekehrt sind, haben einen bedeutenden Vorzug vor den entgegengesetzten Seiten, und zwar sowohl in Bezug auf ihre Tragfähigkeit als auch auf ihren Wuchs. Ganz auffallend tritt diese Erscheinung bei einem Apfelbaume hervor, welchen ich vor mehreren Jahren von seinem früheren Platze wegnehmen musste, weil er nur noch wenig gesundes Holz hatte. Stamm und Kronenzweige dieses Baumes waren überall, mit theilweise sehr grossen Krebswunden überdeckt, derart, dass ich ihn verloren gab. Beim Herausnehmen des Baumes zeigte sich aber, dass er ein ganz besonders schönes Wurzelvermögen hatte. Rings um den Wurzelhals waren eine Menge gesunder Wurzeln regelmässig vertheilt. Es dauerte mich deshalb, den Baum als Brennholz zu benutzen, und entschloss ich mich denselben versuchsweise wieder zu pflanzen, zumal er noch nicht alt war; der Stamm hatte einen Durchmesser von etwa 7 Centimeter, bei einer Kronenhöhe von 2,25 Meter. (Ich bemerke, dass der Baum nicht zu tief gepflanzt war, dass er desshalb gekrebst hätte, sondern er stand mit dem Wurzelhalse auf der Oberfläche des Bodens.)

Die Plätze, welche in meinem Garten für Obstbäume bestimmt sind, waren alle besetzt, ich musste daher für meinen Versuch einen anderen Platz suchen, und wählte zufällig einen solchen in der Nähe meiner Spargelbeete.

Der Baum wurde, stark zurückgeschnitten, mit seinen als Radien um den Wurzelhals gerichteten Wurzeln, platt oben auf Gemüseland, ohne vorherige Vorbereitung des Untergrundes, gesetzt, an einen starken Pfahl gebunden und darauf die Wurzeln mit Erde bedeckt. In den ersten Jahren, in welchen der Baum bei trockenem Wetter gut begossen wurde, vegetirte er nur eben. Nach und nach zeigte sich aber an der, den Spargelbeeten zugekehrten Seite ein stärkerer Wuchs, die Krebswunden verheilten

sowohl am Stamme als an den Kronenzweigen. In der ganzen Krone bildete sich neues gesundes Holz, aber die den Spargelbeeten zugekehrte Seite gewann dermassen den Vorsprung, dass der Baum ein ganz schiefes Ansehen bekam.

Anfangs erklärte ich mir den stärkeren Wuchs dieses Baumes sowohl, als der Eingangs gedachten anderen drei Bäume, dadurch, dass ich annahm, die Wurzeln derselben naschten an dem den Spargelbeeten bei der ersten Anlage sowohl, als später jährlich reichlich gependeten Kuhdünger. Da aber die Spargelbeete jährlich auch sehr stark mit Kali (150 □Meter mit 1 Sack = 200 Pfund) gedüngt werden, so kam mir bei Durchlesung der Anfangs gedachten Schriften, der Gedanke, das Kali könne bei dieser Erscheinung wohl die Hauptrolle spielen, und ich beschloss daher die Kalidüngung ohne Zögern vorzunehmen.

Es ist hier nur eine Sorte, und zwar das rohe schwefelsaure Kali, zu haben; von einer Auswahl konnte daher nicht die Rede sein, obwohl dieses nur 9—11% Kali und daneben viel Kochsalz enthalten soll.

Zu dem Versuche wählte ich verschiedene Bäume, und zwar:
A. I. drei Apfelspalierbäume. Diese sind veredelt:

Nro. 1. Auf Johannisstamm, Nro. 2. auf Apfelwildling, Nro. 3. auf einen Wildling, welcher im Walde ausgegraben, wahrscheinlich ein Ausläufer von einem Holzapfel war, welche hier in den s. g. Büschen (kleinen Holzungen) oft in grosser Menge vorkommen.

A. II. zehn freistehende Apfelzwergebäume, davon die Mehrzahl auf Johannisstamm und einige auf schwachtreibende Apfelwildlinge veredelt.

B. I. sechs Spalierbirnenbäume. Veredelt Nro. 1, 2 und 3 auf Birnenwildling, Nro. 4 und 5 auf Weissdorn, Nro. 6 auf Quitte.

B. II. vier freistehende Birnenzwergebäume, wovon ich die Unterlage nicht genau kenne, weil ich sie gekauft habe.

B. III. einen freistehenden Birnenhochstamm auf Wildling.

C. eine Pflaume (Washingtonpflaume) auf einen Ausläufer von einer kleinen gelben Pflaume veredelt.

D. eine Aprikose, wahrscheinlich auf dieselbe Unterlage wie die vorstehende (C.) veredelt.

Das Kali wurde wie folgt unter die Erde gebracht:

Ich liess vom Arbeiter bei den freistehenden Bäumen im Kreise von einem bis drei Meter Durchmesser, je nachdem es der Raum gestattete, an den Spalierbäumen im Halbkreise mit etwa 1 bis $1\frac{1}{2}$ Meter Radienlänge, in kleinen Grabfurchen, so tief es ohne Wurzelbeschädigung ging, aufgraben, und streuete selbst in jede Grabfurche eine Handvoll oder mehr Kali, je nachdem die Furche lang war.

Als alle Bäume mit Kali versehen waren, liess ich auf den so aufgelockerten Boden Jauche pumpen; bestehend vorherrschend aus Regenwasser, gemischt mit allerlei Spül- und Waschwasser und auch Abtrittdung. — Dieses alles sammelte ich in einer cementirten Grube und pumpe das Angesammelte, welches in der Regel ein Ansehen wie stark getrübtcs Flusswasser hat, nach Bedürfniss durch Schläuche an den Ort, wo es wirksam sein soll. — Die aufgelockerte Erde wurde nun mit dieser Flüssigkeit vollständig gesättigt, so dass sie in einen Brei verwandelt wurde.

Ich erwartete nun keineswegs, dass ich in diesem Jahre noch eine Wirkung dieser Procedur wahrnehmen sollte; wurde aber bald eines Anderen belehrt.

Die Düngung hatte ich am 29. August d. J. vorgenommen, am 4. September, also 6 Tage nachher, bemerkte ich, dass sich die Blattränder an dem Pflaumenbaume C. (der Kürze wegen werde ich ferner nur Litera und Zahl nennen) graubraun färbten. Dasselbe war der Fall bei einem Ausläufer von der Aprikosenunterlage D., während die Blätter an einem unter B. I. 4. stehenden Johannistämmchen, bis auf die Zweigspitzenblätter schon vollständig braun gefärbt waren. Diese Wahrnehmung machte mich aufmerksam und veranlasste mich alle mit Kali gedüngten Bäume einer genauen Beobachtung zu unterziehen. An Aepfeln, Birnen und Aprikosen war noch keine Spur einer Veränderung wahrzunehmen. Das Absterben der Blätter an den bezeichneten drei Bäumchen, dem Pflaumenbaum C, dem Pflaumenausläufer und dem Johannistämmchen, machte zusehends rasche Fortschritte. An C. waren am 6. September nur noch einige Zweige ganz grün, die Mehrzahl der Blätter aber entfärbt und dem vollständigen Absterben nahe. Das Absterben begann bei allen ergriffenen Blättern am Rande derselben und pflanzte sich nach

der Mitte zu weiter fort, bis das ganze Blatt vollständig braun war. Dasselbe löste sich dann wie ein herbstreifes Blatt und fiel zu Boden.

Bei C. trat die Erscheinung überall am stärksten hervor. Am 10. September waren fast alle Blätter des Baumes im Absterben begriffen; verbreiteten dabei aber einen ganz eigenthümlichen Geruch, ähnlich demjenigen, welcher Blättern entströmt, welche an grün abgehauenen Zweigen langsam vertrocknen. Dieser Geruch war so stark, dass er auf 30 Schritt unterm Winde noch deutlich wahrzunehmen war. Der Baum war am 19. September bis auf fünf nur zum Theil noch grüne Blätter vollständig entlaubt. Die Zweige und Knospen scheinen aber nicht im Geringsten gelitten zu haben, sie sind vielmehr vollkommen gesund gefärbt und saftvoll. Von allen anderen so behandelten Bäumen zeigen jetzt (Ende September) nur noch einige eine Spur der Einwirkung des Salzes; und zwar diejenigen Apfelbäume am stärksten, welche auf Johannisstamm veredelt sind. An diesen zeigt sich die Wirkung aber nur an den Blättern, während die Mitte dieser Blätter ganz grün, und auch fast kein Blatt abgefallen ist. Auch sind es nur einzelne Zweige, an welchen wieder nur einige Blätter braun berandet sind. Von sämmtlichen gedüngten Birnbäumen zeigt nur einer, B. I. 3. an einem und zwar dem untersten Zweige eine Einwirkung der Düngung, indem die Blätter dieses Zweiges zum grössten Theile braun berandet sind. Die übrigen Blätter dieses Baumes haben ein durchaus normales Ansehen.

An dem erwähnten Johannisstämmchen, welches die Einwirkung des Düngers zuerst mit zeigte, ist eine zur Zeit der Düngung noch krautige Zweigspitze bis auf das reife Holz auch braun und abgestorben; alles übrige diesjährige Holz an den gedüngten Bäumen ist aber bis jetzt noch anscheinend gesund. Die Sommertriebe hatten aber auch schon alle die Endknospen gesetzt und waren somit der Reife nahe.

Das sind die einfachen Thatsachen und Erscheinungen, wie sie vorliegen. Stellen wir nun weitere Betrachtungen über den Vorgang an, so drängen sich uns zunächst einige Fragen auf, deren richtige Beantwortung mir von nicht geringer Wichtigkeit zu sein scheint.

1. Wie kommt es, dass die Wirkung der Düngung sich so bald an den Blättern zeigte?
2. Warum wurden nicht alle Bäume gleichmässig von dem Einfluss des Salzes ergriffen?
3. Warum zeigte sich die Wirkung bei C. zuerst nur an einzelnen Zweigen, und warum bei den nur partiell ergriffenen Bäumen überall nur an einem oder einzelnen Zweigen, und an diesen wieder nur an einzelnen Blättern?
4. Warum beginnt das Absterben an dem Rande des Blattes zuerst und schreitet nach der Mitte zu weiter vor, bis das Blatt ganz oder zum Theil getödtet ist? Da doch in der Regel ein Welk- oder Gelbwerden des ganzen Blattes dem Abfallen desselben vorhergeht?

Auch wenn Pflanzen durch schädliche Einflüsse zu Grunde gehen, als zu grosse Dürre oder zu grosse Nässe, durch Insectenschädigung, durch Einwirkung thierischer oder Pflanzenschmarotzer, durch tödtliche Wurzelschädigung, mechanische oder auch durch Aufsaugung schädlicher Stoffe (Flüssigkeiten, Urin, Gase, Leuchtgas z. B.) oder dergl.*)

Was sich nun zur Beantwortung der gestellten Fragen meinerseits sagen lässt, will ich noch mittheilen, obwohl es, im Grunde genommen nur Vermuthungen sind. Mit einiger Sicherheit lassen sich ja erst wohl nach Verlauf eines oder mehrerer Jahre aus dem Vorgange annähernd richtige Schlüsse ziehen.

In Betreff der Frage 1 muss ich gestehen, dass ich überrascht wurde, so bald eine Wirkung meines Verfahrens wahrzunehmen.

*) Anmerkung. Hierbei will ich auch das hier vor einigen Jahren erfolgte Absterben eines prächtigen Birnbaumes erwähnen. Derselbe wurde mitten im Sommer mit vielen schönen Früchten beladen (Köstliche von Charneu) plötzlich welk; aber Blätter, Früchte, Zweige und Stamm, alles zugleich. Der Baum war mit allerlei Spülwasser begossen, und konnte man sich Anfangs den Vorgang durchaus nicht erklären, da dieser Baum sowohl wie noch andere schon längere Zeit mit auf dieselbe Weise erzeugtem Spülwasser begossen worden waren. Es stellte sich aber heraus, dass in diese Portion, welche gerade dieser Baum erhielt, Wasser gegossen war, in welchem ein Maler seine Pinsel ausgewaschen, mit welchem er vorher metallische Farben gestrichen hatte. Es hatte hier also eine Vergiftung des Baumes stattgefunden, nach welcher aber alle Organe desselben gleichmässig abstarben.

Dass während der warmen Jahreszeit eine ununterbrochene Circulation des mit gelösten Nährstoffen verschiedener Art gemischten Wassers in den Pflanzenorganen stattfindet, liegt ja in der Natur der Sache; dass aber ein mineralischer Stoff, der nach der Theorie den Pflanzen vortheilhaft, ja unentbehrlich sein soll, sich so schnell im Wasser löst und den Pflanzen mundgerecht macht, auch in wenigen Tagen in deren Organe eindringt und zerstörend in den Blättern auftritt, ist doch überraschend, da man denken sollte, es wäre vielmehr Zeit erforderlich, namentlich mineralische Stoffe soweit zu lösen, dass sie den Saugwurzeln der Pflanzen zugänglich würden.

Es ist hier allerdings fraglich ob das Kali die Zerstörung der Blätter bewirkt hat. Das Gemisch, welches ich zum Düngen benutzen musste, soll ja, wie schon bemerkt, nur 9—11% Kali enthalten, die Substanz, welche hier so schnell nachtheilig wirkte, können die übrigen 89 bis 91% (zum grössten Theile aus Kochsalz bestehend) enthalten haben.

In Bezug der Frage 2 vermute ich, dass die flache Wurzellage der betr. Bäume, die Veranlassung der stärkeren Einwirkung war. Denn Pflaumen und Johannisstämme treiben ihre Wurzeln mehr an der Oberfläche, während Birnen- und auch Apfelwildlinge mehr tiefgründig wurzeln.

Die Aprikose D., welche allerdings auch auf Pflaumenunterlage wächst, war aber oberhalb der Wurzeln mit einem grossen Blumentopfe versehen, welcher schon seit mehreren Wochen täglich öfter mit Wasser gefüllt wurde, um den Baum in der Ernährung der Früchte zu unterstützen. Er war dadurch mit Wasser gesättigt und sog daher die mit dem Salz gesättigte Flüssigkeit nicht so begierig auf, als die Pflaume C. Diese, welche wie bisher alljährlich, trotzdem der Baum eine Fläche von 5 □ Meter dicht bedeckt, nur etwa ein Dutzend (allerdings nach der Reife Hühnerei grosse kostbare) Früchte angesetzt hatte, steht an einer südöstlichen Wand, wohin sehr wenig Regen kommt. Der Boden war beim Aufgraben, zum Zweck des Kaliunterbringens auch fast vollständig trocken. Als nun diese trockene Erde, in welcher die Wurzeln in letzter Zeit sehr wenig Wasser vorgefunden hatten, mit der erwähnten Flüssigkeit ge-

sättigt wurde, nahmen die Saugwurzeln das ihnen dargebotene Wasser, und mit demselben das gelöste Salz in so grossem Maasse auf, dass die Blätter, die eigentlichen Verdauungsorgane der Pflanzen, das ihnen im Uebermaas zugeführte, im richtigen Maasse dienliche (oder auch vielleicht unter allen Umständen schädliche?) nicht verarbeiten konnten, und gingen dabei ganz oder theilweise zu Grunde.

Auf die Frage 3 lässt sich wohl Folgendes antworten: Es wurde nicht allen Wurzeln des betr. Baumes die schädliche Lösung zugleich zugeführt; den flacher liegenden zuerst, den tiefer liegenden später, oder bis jetzt noch gar nicht, oder aber nach dem von der dickeren Erdschicht, welche bis zu den tiefer liegenden Wurzeln zu durchdringen war, ein grosser Theil des schädlichen Stoffs absorbirt war.

Dann wäre damit aber auch dargethan, dass die oberirdischen Theile einer Pflanze ihre, nur ihnen zugehörigen unterirdischen Theile (Wurzeln) haben, welche sich in ihrem Existenz- oder Ausbildungsbedürfniss gegenseitig unterstützen, ohne, dass in einer Pflanze gewissermaassen Communismus Statt hätte, müsste dann aber auch dieser somit erwiesene gegenseitige Particularismus sich auch bis auf die äussersten Blatt- und Wurzelspitzen erstrecken. Womit dann auch schon die Frage 4 beantwortet wäre.

Was nun die Lehre betrifft, welche uns aus diesem Vorgange zu Theil wird, so möchte doch wohl vollständig erwiesen sein, dass eine Kalidüngung, mit dieser Sorte Kali, während der Vegetationsperiode der Obstbäume, ein sehr gewagtes Unternehmen ist. Denn hätte ich die Düngung zu Anfang, statt zu Ende des Sommers vorgenommen, und die Bäume wären an ihren Blättern geschädigt, oder derselben ganz beraubt worden, so wären sie doch unfehlbar zu Grunde gegangen. Jetzt hoffe ich noch mit dem Schreck davon gekommen zu sein, da die Zweige der betr. Bäume noch vollkommen gesund zu sein scheinen.

Die Wurzeln der drei Bäume, welche die Einwirkung am stärksten zeigten, habe ich untersucht, und gefunden, dass die Spitzen derjenigen Wurzeln, welche in der oberen Erdschicht liegen, auch braun und abgestorben sind, während die tiefer

liegenden und die dickeren, schon verholzten Wurzeln noch ganz normal erscheinen; ich hoffe nun, dass diese wieder neue Saugwurzeln bilden werden.

Jedenfalls ist es aber rathsam, das zum Düngen der Obstbäume zu verwendende Kali vorher auf seinen Gehalt untersuchen zu lassen, auch nicht während der Vegetationsperiode, sondern während der Ruhezeit die Düngung vorzunehmen, und zwar das Kali mit anderen verrotteten vegetabilischen oder animalischen Dünger vermischt anzuwenden. Am besten aber wird es sein, wenn man den Boden, in welchen man die Bäume pflanzen will, vor dem Pflanzen mit Kali vermengt. Hierauf bezügliche Erfahrungen, namentlich wegen der zu verwendenden Quantität, werden aber wohl noch gesammelt werden müssen.

Schliesslich bitte ich alle Obstbaumbesitzer, welche Erfahrungen in dieser Richtung gemacht haben, dieselben mitzutheilen. Auch fordere ich Besserwissende auf, meine Vermuthungen, im Fall dieselben unrichtig sein sollten, zu corrigiren. Ueber das fernere Verhalten der gedüngten Bäume werde ich auch nicht ermangeln zu berichten, sobald ich weiter etwas Auffallendes an denselben wahrnehmen werde.

Anmerkung zu vorstehendem Aufsätze, von Oberdieck. Dem Herrn Verfasser muss man es vielen Dank wissen, dass er in dem Vorstehenden uns ein anschauliches Beispiel mitgetheilt hat, welche grosse Vorsicht beim Düngen von Obstbäumen mit Salz wie Kochsalz, Kali oder Jauche anzuwenden ist, wenn man nicht mehr schaden, als nutzen will. Es ist wohl einigermaassen zu fürchten, dass die auf vorgedachte Weise gedüngten Obstbäume länger krank bleiben oder eingehen werden; sollten sie es aber durchholen, so wird wohl ein ziemlich starker Wuchs erfolgen und wird gebeten, demnächst die weiteren Resultate der angewendeten Düngung mittheilen zu wollen.

Mir ist ein Beispiel bekannt, dass ein Blumenliebhaber, bei Dürre, seine schönen Hyacinthenfelder mit Wasser öfter begossen hatte, das aus einem steinernen Troge beim Brunnen, wo Kühe getränkt wurden und wo dem Wasser immer eine Portion Salz beigegeben worden war, genommen wurde, worauf die Blumen

und Blätter dieselbe oben beschriebene Krankheit bald zeigten und die Zwiebeln schliesslich ganz abstarben. Als derselbe Herr aber darauf (ich meine 2 Jahre später), auf demselben Flecke wieder Hyacinthen gepflanzt hatte, erfolgte ein äusserst kräftiger Trieb. Man braucht nur eine stärkere Prise Salz auf einen Blumentopf zu streuen, um bald bei den darin stehenden Pflanzen das oben beschriebene Absterben der Blätter vom Rande nach innen hin zu sehen. Das gehörige Maas bei solcher Düngung, um nicht zu schaden, ist immer wohl etwas schwer zu treffen, und in dem oben angeführten Beispiel sind etwa in dem zum Nachgiessen reichlich angewandten Wasser Salz und Jauchetheile noch mit enthalten gewesen.

Garteninspector Borchers in Herrenhausen sagte mir einmal, dass, wenn er mit Mistjauche, besonders solcher, die frisch aus dem Stalle genommen sei, seine Bäume dünge, er einen Eimer voll Jauche immer, vor dem Begiessen der Bäume, erst mit 8 Eimern voll Wasser verdünne.

Es ist auch gefährlich, zu solchen Düngungen gewöhnliche Arbeiter zu benutzen, die, wenn man sie auch warnt, von der leicht entstehenden Gefahr keinen rechten Begriff haben. Meinem Knecht in Sulingen trug ich einmal auf, ein paar Brausen voll Mistjauche über den Wurzeln eines nicht mehr wuchshaften Apfelbaumes oben auf dem Erdboden gut auseinander zu giessen und warnte vor der Gefahr, wenn zuviel auf dieselbe Stelle komme. Er hatte aber vielleicht mehr als 2 Brausen voll und alles ziemlich dicht um den Stamm herum gegossen und der Baum starb bald ganz ab. Aehnlich ging es einem jungen Apfelstamme in Bardowiek, der erst gepflanzt werden sollte, wo ich meinem, schon länger gebrauchten und sonst gut arbeitenden Tagelöhner aufgetragen hatte, zuerst eine Grube von 5 Fuss Breite und 4 Fuss Tiefe zu machen, (es hatte früher an der Stelle schon ein Baum gestanden), die Grube dann mit ganz frischer Erde von den Gemüsebeeten zu füllen und wenn fast 1 Fuss Erde eingefüllt und festgetreten sei, erst einen Eimer voll Mistjauche hineinzugiessen, dann, wenn noch gut 1 Fuss oder $1\frac{1}{2}$ Fuss Erde weiter hineingefüllt sei, den Baum zu pflanzen, (was er schon oft mitgethan hatte) und dann mit Wasser anzugiessen. Der erst spät gepflanzte Baum trieb bald kleine Blätter, die noch

keinen Zoll gross waren, als sich schon braune Ränder an den Blättern fanden. Als ich schärfer nachfragte, gestand er, den Eimer voll Jauche erst beigegeben zu haben, als der Baum gepflanzt gewesen sei. Ich liess den Baum gleich ausnehmen, die ganze Wurzel roch aber stark nach Jauche und war der Baum nicht zu retten.

Ich habe im Sommer lange Jahre in Salz gebadet, wo zu einem, dann 2—3 Mal benutzten Bade 8—9 Pfund Kochsalz gegeben wurde. Meistens liess ich das gebrauchte Badewasser auf die Miststätte, selbst auf die Strasse giessen, öfter aber auch mit in den ziemlich langen Wegen des Gartens, ohne dem Buxbaum zu nahe zu kommen, dünn aus einander giessen, was in demselben Jahre meistens nur Einmal auf derselben Stelle geschah. Ich habe davon nie Nachtheil bemerkt, konnte aber auch nicht wahrnehmen, dass das Begiessen den auf den Rabatten stehenden Obstbäumen genutzt hätte, und hatte späterer Regen es wohl nicht zu den Wurzeln gebracht.

Oberdieck.

Zusatz zu Obigem. Bei allen diesen von Herrn Zahlmeister Möhle erwähnten Beobachtungen sind das schnell lösliche Kochsalz und Gülle (Jauche) lediglich an den Erkrankungserscheinungen Ursache und nicht das wenige Kali. Die Wirkung des Kochsalzes, welches bekanntlich vom Boden sehr wenig gebunden wird, sondern sich weit schneller als Kali mit dem Regenwasser und Giesswasser in die Tiefe zieht, ist überall, wo auf einmal etwas zu viel genommen wurde, sehr nachtheilig gewesen, wofür unzählige Versuche und Beispiele aufzuführen wären. Wenn Herr Möhle statt dieses Kali-Salzes, die kalireiche Holzasche genommen hätte und hätte dieser mit Wasser verdünnten Kloakendung zugesetzt, so hätte er ganz andere Resultate erhalten. Ich mische stets zu der Erde für Topfbäume Asche und Russ; erstere sorgt für einen gesunden Trieb, letzterer ebenfalls, hält aber zugleich Regenwürmer etc. aus dem Boden entfernt. Die Anwendung kalihaltiger Salze und Erden als Dünger für Obstbäume, wird immer von grösstem Nutzen für das Gedeihen und die Fruchtbarkeit der Bäume sein.

Mittel gegen die Blutläuse.

Als ich vor zwei Jahren die hiesige Baumschule übernahm, waren fast alle Apfelstämme dick mit Blutläusen besetzt. Durch fehlerhaften Schnitt und nachlässige Behandlung der Wundflächen waren wahre Bruthöhlen entstanden, so dass man das weisswollige Ungeziefer schon in der Ferne gewahren konnte. Ich liess sofort alle Stämme mit einer starken Auflösung von schwarzer Seife in Wasser abbürsten. Nach kaum 3 Wochen waren alle Schnittflächen wieder dick mit Läusen besetzt. Im Besitze des nicotinreichsten Tabaks, der in Hamburg war aufzutreiben gewesen, (ich benütze denselben zum Ausstopfen von Vögeln) liess ich von diesem mit einem starken Zusatze von schwarzer Seife eine Brühe herstellen, der doch gewiss kein Leben widerstehen kann. — Derselbe Erfolg! Natürlich wurden alle ausgebildeten Läuse sofort getödtet, ob aber das Decoct die Brut nicht hatte vernichten können, oder ob stets Nachschub aus der Erde gekommen, ich weiss es nicht, glaube letzteres aber wegen der Schwerfälligkeit der Läuse kaum. Petroleum wollte ich, weil zu schädlich für die Bäume, nicht anwenden. Da erhielt ich den „Obstschutz“ von Prof. Dr. Taschenberg und las natürlich zuerst das über die Blutläuse Gesagte nach. Das ist das Ei des Columbus, sagte ich sofort, als ich es gelesen. Sofort liess ich alle alten Aststellen sorgfältig mit dem Messer reinigen, auch die durch die Läuse veranlassten Anschwellungen in der jüngern Rinde abschneiden, und jede, auch die kleinste Wunde mit kaltflüssigem Baumwachs bestreichen, und wie weggeblasen sind die Läuse. Sollten im Frühjahre sich vielleicht noch einige Läuse wieder zeigen, so werde ich dann mit leichter Mühe ihrer Herr werden. Zum Ueberfluss will ich noch alle Apfelquartiere mit altem verwittertem Kalkschutte bestreuen und diesen untergraben lassen. Zum Schlusse will ich nun gerne einräumen, dass ein ordentlicher Pomologe es soweit, wie es hier geschehen, gar nicht wird kommen lassen und dass die Läuse in dem Masse gar nicht überhand nehmen können, wenn das Messer richtig gebraucht und das flüssige Baumwachs nicht geschont wird.

Neukloster, den 25. Oct. 1874.

F. Pohl.

Ueber die Blutlaus.

Ein so böser Feind die Blutlaus auch für die Apfelbäume ist, so halte ich sie doch nicht für so gefährlich, wie sie meistens verschrien ist. Nach meiner Erfahrung kommt die Blutlaus in Baumschulen meistens durch Ansteckung von alten Bäumen her; sowie ich sie in meiner Baumschule bemerkte, untersuchte ich sofort die in der Nähe stehenden älteren Bäume; die, welche stark mit der Blutlaus behaftet waren, liess ich sofort entfernen, und fand, dass damit die Verbreitung bedeutend vermindert wurde; ich habe seitdem nur noch die Blutlaus bemerkt an der Stelle meiner Baumschule, wo sie an Nachbargärten gränzt, in denen alte Bäume stehen. So wie ich nur das Geringste in der Baumschule bemerke, wird die Blutlaus sofort mit einer Bürste und reinem Wasser abgebürstet; ich leide nie, dass sie ganze Zweige überzieht, und es ist mir auch noch nie ein grösserer Baum durch sie verdorben; alle angepriesenen Mittel haben sich bei mir nicht bewährt; das Bestreichen der Bäume mit fettigen und öligen Stoffen schadet denselben, und das Abreiben der Bäume, die mit der Blutlaus behaftet sind mit Nachtschatten, (*Solanum nigrum*), wie es in den Monatsheften empfohlen ist, hat sich bei mir nicht bewährt, ich habe damit verschiedene Versuche angestellt, aber die Bäume, welche ich damit abrieb, blieben weniger von der Blutlaus verschont, wie die, welche ich mit reinem Wasser abbürstete. Im Ganzen habe ich aber meistens gefunden, dass, wenn ich die Bäume rein abbürstete, sie im nächsten Jahr nicht wieder von der Blutlaus befallen wurden.

Bei gehöriger Aufmerksamkeit ist nach meiner Erfahrung die Blutlaus leicht zu bekämpfen, sie muss nur sofort entfernt werden, so wie sie sich zeigt.

Am Lästigsten ist sie mir stets zwischen den Sämlingen gewesen; so wie ich sie finde, schneide ich dann alle damit behafteten Wildlinge am Boden weg und verbrenne sie; ist aber der Hauptstamm stark befallen, so entferne ich sie ganz. Ich habe die Blutlaus im Mai und Juni einzeln bemerkt, am meisten aber im August, September, October, selbst noch im November. Obwohl ich viele Vögel in meiner Baumschule habe, so habe ich bislang noch nicht bemerkt, dass einer derselben sie vertilge, und

daher wird strenge Aufmerksamkeit von Seite des Besitzers wohl das beste Mittel sein. Ich kenne leider Baumschulen, in denen man sehr fahrlässig in dieser Beziehung ist.

Sulingen, den 30. Oktober 1874.

M. Leymann.

Ueber die Obsternte 1874 in Böhmen.

Briefliche Mittheilung.

Obleich wir in Böhmen Ende April (25 bis 30sten) öfters mit Frösten heimgesucht wurden, so dass viele Zuckerrüben, die hier sehr häufig angebaut werden, an vielen Stellen erfroren und auch das Obst in dem Elbe- und Moldauthale bedeutend gelitten hat, erfreuen wir uns einer sehr gesegneten Obsternte, namentlich im Jungbunzlauer und im Litschiner Kreis. Das beste Tafelobst ist hier erhalten, selbst Pflirsiche, Aprikosen und Wein gibt es in Massen. Für Kirschen erhielten wir auf der

Domaine	2940 fl.
---------	----------

für Aepfel, Birnen und Zwetschen	18360 fl.
----------------------------------	-----------

im Ganzen also	21300 fl. ö. W.
----------------	-----------------

Dieses ist ein hinlänglicher Beweis, dass es bei uns an keiner dieser Obstgattungen mangelt; nur Nüsse versprechen bloß eine halbe Ernte.

Doubrawitz, Herbst 1874.

Jos. Schorsch.

Ueber die Obsternte bei Reutlingen 1874.

(Aus dem Oberamtsblatt.)

Reutlingen, 2. Oktober. Begünstigt von der besten Witterung geht die Obsternte vor sich. Der Ertrag ist ein reicher, sowohl an Mostobst, als an feinerem Tafelobst. Die Fässer werden wieder einmal vom Ertrag unserer eigenen Obstbäume gefüllt, und so hoch auch die Preise sich auf dem Obstmarkte stellen, (vorigen Dienstag 5 fl. per Sack = $1\frac{3}{4}$ — 2 Ctr.), so will doch Niemand etwas von fremden Obst wissen. Wenn man bedenkt, dass im vorigen Herbst auf hiesigem Bahnhofe nach annähernder Berechnung 300,000 fl. für fremdes Obst ausgegeben wurde, während

heuer hier vielleicht für fl. 100,000, wahrscheinlich aber mehr verkauft wird, so macht diess eine Differenz von ca. fl. 400,000, eine Summe, welche sich in einem Bezirke, wie Reutlingen und Umgegend fühlbar macht. Dabei ist das diessjährige Obst von bester Qualität, dass gar Mancher sich veranlasst sieht, nicht nur für den heurigen Bedarf, sondern auch für das nächste Jahr Most in den Keller zu legen; die schlechten Obsternten der letzten Jahre machen vorsichtig.

Reutlingen, 3. October. (Vom Wochenmarkt.) Die Zufuhren auf dem heutigen Obstmarkt übertrafen alle Erwartungen. Wagen reihte sich an Wagen vom Theater bis zum Storchenthurm, (eine Entfernung von 1000 Schritten), oft mit 20 und noch mehr Säcken beladen. Wer sich aber Hoffnung machte, dass die starken Zufuhren die Preise drücken würden, sah sich getäuscht. Schon am letzten Dienstag war der Preis per Sack auf fl. 4. 48 bis fl. 5 gestiegen und bei der gestrigen Versteigerung auf der Achalm wurde sogar für das Simri bis zu fl. 1. 12 kr. bezahlt; es war deshalb nicht zu verwundern, dass die Preise heute mit fl. 5. 18, 30, 36 kr. eröffneten. Für eine Parthie wurde sogar fl. 5. 48. per Sack bezahlt. Die Händler, welche sich ziemlich eingefunden hatten, hielten mit dem Kaufen zurück, da zu solchen Preisen nicht mehr viel verdient werden kann. Später wichen die Preise etwas zurück und wurde zu fl. 5. 12. gekauft. Der Vorrath war Mittags 11 Uhr noch sehr gross. Der Handel langsam. 12 Uhr: Das Meiste verkauft zu 5 fl. 6—12 kr.

(Anm. 1 Sack hat 5 Simri, 1 Simri wiegt 35—40 Pfd. 1 Ctr. ist gewöhnlich = 3 Simri Aepfel, 2¹/₂ Simri Birnen).

Weitere angestellte Versuche darüber, welche Pflaumen mit gutem und bestem Erfolge sich trocknen lassen.

(Schluss.)

11) Nienburger Eierpflaume. Die Früchte liessen sich ziemlich leicht trocknen, verloren aber doch etwas Saft. Im Kochen wurde sie rasch gar, das Fleisch war saftig und zart und der Geschmack für sich angenehm, besonders für diejenigen, die nicht vor-

züglich das Süsse lieben. Mit Hauszwetschen verglichen, zeigte sie mehr Säure als diese, und selbst nach Zusatz von etwas Zucker waren sie noch nicht ganz so süß als Hauszwetschen. Da die Nienburger Eierpflaume vielleicht die tragbarste unter allen ist, kann es doch immer gerathen sein, die Sorte auch zum Trocknen zu bauen, wenigstens was sich nicht frisch verwerthen liesse, zum Trocknen zu benutzen.

12) Edle Frühpflaume. Gehört mit zu den tragbarsten Sorten. Die Früchte trockneten ohne viele Mühe, wurden gekocht rasch gar; das Fleisch war saftreich und zart, der Geschmack sehr angenehm und kaum weniger süß als Hauszwetschen. Da sie gleichfalls zu den besonders tragbaren Sorten gehört, ist ihr Anbau zum Trocknen immer rätlich. Die sehr ähnliche Bunte Frühpflaume, die wenigstens im Hannoverschen viel verbreitet ist, würde sich wohl eben so gut zum Trocknen eignen. Auch das Urtheil über das Rothe Taubenherz dürfte eben so ausgefallen sein, wenn diese Frucht für sich allein gekocht worden wäre.

13) Schamals Herbstpflaume. Auch eine sehr tragbare Sorte. Liess sich weniger gut trocknen, als ich erwartet hatte, da die Frucht weniger saftreich ist, als andere Eierpflaumen. Die Früchte verloren beim Trocknen auch nur mässig vielen Saft, krochen indess sehr zusammen. Gekocht quollen sie gut wieder auf, wurden rasch weich, waren auch viel fleischiger als Hauszwetschen, zeigten indess merklich mehr Säure als diese, die selbst durch Zusatz von etwas Zucker nicht genügend gemildert wurde.

Da ich auch von Bavays Reineclaude und von Hartwiss gelber Zwetsche wieder Früchte hatte, wurde auch von diesen eine Portion wieder getrocknet, obwohl ein Urtheil über die früher getrocknete Pflaume früher schon gegeben worden ist.

Die von Hartwiss gelbe Zwetsche gehört auch zu den recht reich tragenden. Die Frucht musste, wegen Gefahr der Entwendung von dem niedrig sitzenden Probezweige, vor voller Reife schon gepflückt werden, liess sich wieder eben so leicht trocknen, als 1873, nahm eine schöne, gelblich-bräunliche Farbe an, wurde rasch mürbe und schmeckte sehr ähnlich als Hauszwetsche, war aber dabei etwas fleischiger und die Haut noch zarter als bei Hauszwetschen.

v. Bavays Reineclaude trocknete ohne allen Saftverlust und schwitzten die Früchte, neben der Stelle des Stiels, nur einen starken

Tropfen weisslichen schaumähnlichen Zuckersaftes aus. Sie nehmen im Trocknen bald eine schwärzliche Farbe an und blieben getrocknet etwas mehr bräunlichschwarz als Hauszwetschen. So weit mir erinnerlich ist, waren sie nicht völlig so schmackhaft, als die Früchte, die früher Herr Inspector Palandt mir gesandt hatte, hatten aber noch immer Vorzüge vor getrockneten Hauszwetschen. Die hier getrockneten Früchte mussten auch lange kochen, ehe sie recht mürbe wurden, was bei den aus Hildesheim mir gesendeten Früchten wieder nicht bemerkt worden ist, der Unterschied kann sehr wohl davon kommen, dass die Früchte in meinem trockenen Boden, und in dem äusserst dürren Jahre 1874 viel weniger vollkommen gewachsen waren. Die Bavays Reineclaude verlangt, wo sie reich tragen soll, feuchteren Boden, wie er bei Hildesheim sich findet, erreicht auch dort nur ihre Vollkommenheit und da kann man sie mit Grund zum Trocknen anbauen.

Setzt man die Versuche mit Trocknen von Pflaumen fort, was ja nur erst mit einem kleinen Bruchtheil der vorhandenen guten Pflaumen von mir geschehen ist, so werden leicht 2 — 3 Dutzend sich finden, die zum Trocknen Vorzüge vor der Hauszwetsche haben und noch mehrere andere, die eben so gut zum Trocknen sind. Liegt uns die Förderung des Obstbaues am Herzen, so werden hoffentlich gar Manche mehr Pflaumen anbauen.

Jeinsen, Nov. 1874.

Oberdieck.

Nachschrift: Nachdem der vorstehende Aufsatz vollendet und zum Druck abgesandt war, hatte ich noch Gelegenheit in Hannover, eben frisch wieder aus Frankreich angekommene Pruneaux zu bekommen, und sie eben so, wie die von mir getrockneten zu probiren, und mit den von mir erzielten Resultaten zu vergleichen.

1) Zunächst erhielt ich aus einer guten Handlung Pruneaux de Marseille à Pfd. 12 Ngr. mit der Bemerkung, dass man für den Handel die besten getrockneten Pflaumen immer aus Marseille kommen lasse. Die daher erhaltene Sorte war ohne Steine und in Klumpen von einer Faust Grösse an einander geballt. Später sah ich vor mehreren Kaufmannsläden dieselbe Frucht noch in grösseren, etwas länglichen Klumpen zusammen-

gepackt, von mehr als Faustgrösse. Einzelne abgelöste Früchte schienen wohl etwas flaschenförmig zu sein, und den Umstand, dass die Steine sich leicht hatten entfernen lassen, konnte man daraus erklären, dass Robe de Sergent, welche die ächte Agener Pflaume sein soll, und in Jeinsen und Geissenheim nicht ablösige Steine hat, in dem wärmeren Klima von Südfrankreich ablösiger Steine gehabt habe. Aber, der Farbe der getrockneten Pflaumen nach, musste ich eher annehmen, dass die frischen Früchte gelb gewesen sind (etwa Weisse Perdrigon?), während Robe de Sergent frisch dunkelbraun oder dunkelroth war. Die erhaltenen Früchte, vor dem Kochen gegessen, waren äusserst süss, liessen sich leicht kochen und waren gekocht zwar nicht mehr ganz so süss, aber doch merklich süsser als getrocknete Zwetschen. Aber so weit ich, nach meiner ziemlich sicheren Zunge, urtheilen musste, waren meine getrockneten Früchte von der Anna Lawson ebenso süss und schmackhaft gewesen, und liesse sich diese Sorte und noch manche andere also wohl in gleicher Güte als die zu theueren Preisen aus Frankreich bezogenen Früchte, selbst in meiner nördlichen Gegend herstellen. Ob mir die rechte Agener Pflaume vorlag, blieb sehr zweifelhaft.

2) Aus derselben Handlung bekam ich auch aus Frankreich bezogene Catharinenpflaumen zu etwas geringerem Preise. Die getrockneten Früchte deuteten auf eine längliche, ovale, zwetschenförmige, schwarzblaue Frucht hin, etwas grösser als Hauszwetschen. Das Fleisch hing fest am Steine, war aber recht süss. Gekocht waren die Früchte so rasch mürbe geworden, dass ein Theil davon schon fast zu einer dick-flüssigen Sauce sich aufgelöst hatte; der Geschmack war süsser als bei den Hauszwetschen und sagte mir und meinen Hausgenossen mehr zu, als Hauszwetschen, auch trennte der Stein sich leicht vom Fleisch. Unter welchem Namen etwa die Sorte mir vorgekommen sein könnte, konnte ich nicht entscheiden, doch findet sich unter meinem Sortimente wohl noch eine Frucht, die, getrocknet, dieselbe Güte hat.

3) Kurz nachher fand ich in Hannover auch noch eine andere gute Handlung, die Pruneaux de Bordeaux feil bot, unter welchem Namen ja die ächten Agener Pflaumen verkauft werden sollen. Wahrscheinlich die beste Sorte davon, war in flachen

Kistchen, reihenweise eingepackt, jede Frucht flach gedrückt, und waren diese etwas grösser als die, welche ich aus einem grösseren Kasten, à Pfund zu 10 Ngr. kaufte, welche Früchte nicht merklicher platt gedrückt waren. Der Kaufmann sagte, dass diese Sorte aus Bordeaux bezogen sei und die beste getrocknete Frucht sei, die man aus Frankreich erhalte. Ein paar Früchte vor dem Kochen genossen, hatten recht süsses, fest am Steine hängendes Fleisch. Gekocht wurden sie ziemlich bald mürbe, aber der Geschmack war nicht mehr eben so süss, fast ganz eben so, als bei Hauszwetschen, und hatte die immerhin gute Frucht kaum einen andern Vorzug vor Hauszwetschen, als dass sie bei mehr Grösse fleischiger war. Der Stein löste sich, im gekochten Zustande, wieder leicht vom Fleische. Nach den getrockneten Früchten und auch nach dem Steine ist die Frucht frisch eine ziemlich grosse, länglich ovale Frucht gewesen, welche? konnte ich nicht bestimmen, und konnte nur sagen, dass das meine Robe de Sergent nicht sei.

Ohne alle Schwierigkeit werden aus manchen unserer grossen angenehm süssen Pflaumen sich ebenso gute Prunellen, noch wohlfeiler, als 1 Mark à Pfund, herstellen lassen. Da Liegel als Agener Pflaume auch seine Neue Agener Pflaume erhielt (vide Handbuch Tom. VI.) die dunkelblau ist, verglich ich die Steine beider Sorten, doch hatten die der Neuen Agener Pflaume etwas andere, mehr den Steinen der Hauszwetsche ähnliche, nicht ganz so lang elliptische, fast lang-ovale Gestalt.

4) Aus derselben Handlung erhielt ich, als Pruneaux de Marseille auch noch eine, selbst getrocknet, fast gelbe Frucht, aus der die Steine entfernt und die dann flach gedrückt worden waren. Diese Sorte war nicht dieselbe, als die, welche ich aus der ersten Handlung als Pruneaux de Marseille erhalten hatte, sie schmeckte roh süss und gut, hatte auch ein sehr einnehmendes Ansehen und waren fast eben so theuer, als die Pruneaux de Bordeaux aus derselben Handlung. Lange gekocht wollten sie aber nicht recht aufquellen, blieben platt und der Geschmack war ziemlich säuerlich und schlecht. Schadet nichts! was nur weit her und theurer ist, als wie man es im Lande selbst hat, wird von grossen Kindern doch gern gekauft.

5) Aus der erstgedachten Handlung erhielt ich auch noch

Fränkische Prunellen, die aus Bamberg kommen, à Pfd. wenn ich nicht irre zu $7\frac{1}{2}$ Ngr. Diese war eine frisch gelbe, runde Frucht und könnte wohl unsere gelbe Mirabelle gewesen sein, die in Süddeutschland etwas grösser sein wird, als bei mir. Die Steine waren aus der Frucht entfernt, wahrscheinlich durch ein gegen den Stein gestossenes, am Ende horizontal abgeplattetes Stöckchen, wobei die Frucht da, wo der Stein hinausgetrieben war, eine Art Hals erhalten hatte, durch den man dann immer 8—10 Früchte künstlich in einander gesteckt hatte, so dass sie eine Rolle bildeten, was wohl mehr Ansehen geben sollte. Ungekocht gegessen schmeckten diese Früchte ziemlich süß, gekocht viel weniger süß als die gelblichen Pruneaux de Marseille aus der erstgedachten Handlung. Der Geschmack wäre gut gewesen, wenn nicht durch einen Fehler beim Trocknen der aus jeder Frucht in die Höhe getriebene dünne Hals, mit dem eine Frucht in der andern steckte, verbrannt gewesen wäre, wodurch der Geschmack etwas Bitterkeit erhielt, so dass meine getrocknete Gelbe Mirabelle besser schmeckte.

Die durch diese Versuche gewonnenen Resultate kann ich darin zusammenfassen, dass mir noch immer nicht fest steht, welche aus Frankreich kommende Frucht die rechte sogenannte Prune d'Agen ist, unter welchem Namen wohl ein halbes Dutzend verschiedener Sorten geht. Zugleich aber glaube ich, nach den mit aus Frankreich gekommenen, gerühmten und theuern Pruneaux gemachten Versuchen sagen zu können, dass es uns auch in Deutschland, am meisten und vorzüglich in Süddeutschland, gar nicht schwer werden wird, wenn wir unsere Pflaumen nur vorsichtig und gut trocknen, ebensogute Waare herzustellen, als man aus Frankreich erhält, wenn die Deutschen, die gar zu gern nicht thun, was noch kein Anderer that, nur versuchen wollten, gute Pflaumen in grösseren Quantitäten zu trocknen. — Zugleich muss ich aus den gemachten Versuchen noch bemerken, dass auch vom Steine nicht ablösige Pflaumen, die man trocknet, wirkliche Güte erlangen, nur dass man die Steine beim Trocknen nicht aus der Frucht entfernen kann. Zum Trocknen mag man also auch solche und zugleich grosse Früchte nicht verwerfen.

Kurzer Bericht

über die Ausstellung von Obst, Trauben, Gemüse etc., welche in den Tagen vom 3.—6. October d. J. in Karlsruhe stattfand.

Die Ausstellung war veranlasst von dem Gartenbauverein für das Grossherzogthum Baden und hierzu die zu solchen Zwecken sehr passende Geiger'sche Halle, sowie das zur selben gehörige anstossende Gärtchen benützt. In dem grossen Saale der ersteren waren die Früchte, Trauben, und wissenschaftl. Präparate aufgestellt und in dem Gärtchen auf überdachten Tischen das Gemüse und die Kartoffeln. Im Freien waren die Obstbäume eingesenkt und in einem Gartenpavillon die pomologischen Lehrmittel der landwirthschaftl. Gartenbauschule Karlsruhe aufgelegt.

Beim Betreten des grossen Saales war gewiss Jedermann sehr angenehm überrascht, sowohl über das übersichtliche Arrangement im Allgemeinen, als auch über die grosse Anzahl der herrlichsten Collectionen von Obst und Trauben.

Besonders hervorragend war die pomologisch geordnete Sammlung von Früchten der grossh. Gartenbauschule Karlsruhe. Dieselbe bestand aus: 181 Sorten wirklich prachtvoller und sehr gut etiquettirter Aepfel, 133 Sorten Birnen, worunter sehr gute Most- und Wirtschaftsfrüchte, 3 Sorten Pfirsichen, 5 Sorten Quitten, 36 Sorten Haselnüssen, 12 Sorten Trauben, Kastanien, Nüssen, Himbeeren, Melonen und verschiedenen Gehölzsamen.

Der grossherz. Hofgarten Schwetzingen war vertreten mit 169 Sorten Birnen in wahren Prachtexemplaren, worunter viele neuere Sorten, 69 Sorten Aepfeln und 5 Sorten Himbeeren. Hiebei darf auch ein von der genannten Hofgärtnerei beim Saaleingang aufgestellter collossaler Centner-Melonen-Kürbis von 144 Pfund nicht unerwähnt bleiben.

Von Trauben erregte besonders die 150 Sorten zählende Collection des Herrn Handelsgärtner Velten in Speyer verdiente Bewunderung.

Herr Hugo Feistkorn in Meiningen (Besitzer der ehemaligen Jahn'schen Baumschulen) hatte 100 Sorten Aepfel und 50 Sorten Birnen ausgestellt, welche sehr gut etiquettirt waren.

Von Herrn Chr. Kniep, k. pr. Wegbauaufseher in Duderstadt, lag ein sehr grosses Sortiment Aepfel von 222 Sorten und 32 Sor-

ten Birnen vor, von denen angegeben war, dass sämmtliche Früchte an Strassenbäumen gezogen worden sind, welche deshalb besonders interessant erschienen. Leider sind in Bezug auf Benennung der Sorten mehrfache Unrichtigkeiten unterlaufen.

Sehr schön und richtig bezeichnet waren die 46 Sorten Birnen der Firma Binder & Eblen in Stuttgart.

Einen Glanzpunkt der Ausstellung bildeten die Früchte und wissenschaftlichen Präparate des Herrn Dr. Blankenhorn. Von ersteren waren 90 Sorten Trauben, 54 Sorten Aepfel und 52 Sorten Birnen in sehr schönen und guten Sorten ausgestellt. Von letzteren waren verschiedene Wirthschaftspläne und Bücher, eine Reliefkarte von Weinculturen, die Producte chemischer Analysen von verschiedenen Bodenarten, von Rebholz und Traubenasche, sowie die hauptsächlichsten der dem Wein- und Obstbau schädlichen Insecten zur belehrenden Betrachtung vorgelegt.

Auch das in Bezug auf Obstbau climatisch so sehr begünstigte südliche Tirol war vertreten und nahm mit seinen Producten selbstverständlich eine hervorragende Stelle ein. Herr Alois Welponer aus Bozen hatte eine Parthie von den bekannten Tiroler Handelsfrüchten in tadellosen Exemplaren, sowie auch sehr grosse Granatäpfel ausgestellt. Herr Alois Tschurtschenthaler zeigte die bereits einen Ruf erlangt habenden Producte seiner Fabrik conservirter Früchte, als: Compote in Zucker und Senf, candirte Früchte, Dunstfrüchte, Marmeladen etc. und sehr schöne frische Pflirsiche, Citronen und Granaten vor. Ebenso war auch die Weinhandlung von Herrn Alois Mumelter bei Bozen durch eine Parthie ausgestellter Flaschenweine und eine sehr schöne Collection von 47 Sorten Trauben vertreten.

Die grossherz. Hofgärtnerei Ettlingen ragte besonders durch eine Collection herrlich ausgebildeter Birnen in 41 Sorten, worunter manche neue Sorte sich befand, hervor. Ausserdem waren aus demselben Garten noch 10 Sorten Aepfel und 12 Sorten sehr schöner Trauben ausgestellt. Besonders Gros Perle du Jura und Roy de Muscadine erregten durch ihre Grösse Aufsehen.

Herr Director Jäger auf der Hochburg hatte 68 Sorten Aepfel, 68 Sorten Birnen, worunter auch Mostobst und ein Sortiment Trauben eingesandt. Besonders die Aepfel dieser Sammlung waren sehr vollkommen.

Als eine sehr reichhaltige Collection ist auch die des grossh.

markgräfl. bad. Rentamtes Salem mit 155 Sorten Aepfel, die in einer Lage von 1500—1700' über dem Meer gewachsen sind, zu nennen. Die Etiquettirung war hiebei jedoch nicht ganz richtig.

Der landwirthschaftl. Bezirksverein Oberkirch brachte 82 Sorten Aepfel, 35 Sorten Birnen, 57 Sorten sehr schöne Trauben, süsse Kastanien, Mispel- und Wallnüsse zur Ausstellung. Hievon zeichneten durch ihre Vollkommenheit sich besonders die Apfelsorten, die Kastanien und Mispeln^{aus}.

Herr Pfau-Schellenberg in Christenbühl (Schweiz), hatte 36 Sorten Schweizer-Bergobst ausgestellt, wovon der dort sehr verbreitete Usterapfel besonders entwickelt war.

Ebenso hatte auch Herr Moriz von Gölen in Schaffhausen 78 Sorten Aepfel und 26 Sorten Birnen eingesandt. Die Aepfel waren sehr schöne und gute Sorten; die Birnen bestanden meistens aus Wirthschaftsobst. Sämmtliche Früchte dieser, sowie auch noch ein paar anderer Sammlungen waren sorgfältig mit Nummern versehen, dabei aber nur zu bedauern, dass die Verzeichnisse nicht auflagen.

Von Herrn Jac. Reichert, Rebenzüchter in Untertürkheim bei Stuttgart waren 52 Sorten schöner Trauben vorliegend.

Die Gemeinde Laudenbach hatte eine gute Collection von Aepfeln und Birnen ausgestellt. Ebenso auch Herr Pfarrer Eisele von Bettmaringen.

Freiherr v. Bodmann in Bodmann hatte 51 Sorten Aepfel und 70 Sorten Birnen zur Schau gebracht, bei welchen wir aber nicht für die Richtigkeit aller angegebenen Namen einstehen möchten.

Herr Böcherer, Lehrer in Stauffenberg, stellte 44 Sorten Aepfel und 32 Sorten Birnen aus, welche aber meistens nur mit Localnamen benannt waren. Ferner auch frische Erdbeeren und Erdbeerwein in Flaschen.

Herr Hofgärtner Maurer in Jena, der berühmte Beerenzüchter, hatte die erst seit einigen Jahren aus Amerika eingeführten grossfrüchtigen Preisselbeeren, *Vaccinium macrocarpum*, in sehr schönen, mit Früchten beladenen Pflanzen, sowie auch Einmachproducte derselben, eingesandt.

Herr Director H. Göthe in Marburg stellte 21 Sorten Steiermärker Trauben aus, die leider durch den Transport gelitten hatten.

Von Herrn C. Becker von Jüterbog, Reg.-Bez. Potsdam, lagen mit Brumata-Leim bestrichene Bänder, die schon an Obstbäumen befestigt und ganz dicht mit kleben gebliebenen schädlichen Insecten

bedeckt waren, vor. Dieser Brumata-Leim ist eine Erfindung des Herrn Becker selbst und soll sich bewähren.

Nachdem wir nun die hauptsächlichsten Ausstellungsobjecte im Saale durchgegangen haben, verlassen wir denselben und sehen die in dem anstossenden Gärtchen aufgestellten Gartenproducte an.

Obstbäume, und zwar Hochstämme hatten ausgestellt:

die grossh. landw. Gartenbauschule in Karlsruhe, sehr kräftige, fehlerfreie Exemplare.

Herr C. Stölker, Handelsgärtner in Ettenheim in Baden, kräftige Obstbäume, sowie auch schöne hochstämmige Rosen.

Herr Haas, Handelsgärtner in Gerzenbach, junge Palmetten, Cordonbäumchen, Weinsetzlinge und Pfirsichbäumchen.

Herr Chr. Wilser, Handelsgärtner in Karlsruhe, Apfelfcordons und Topfreben. Ebenso Herr Reichert, Wurzel- und Korbreben.

Von Gemüsen waren bemerkenswerth:

die Sammlungen der landwirthschaftl. Gartenbauschule Karlsruhe, des Herrn Glaubitz in Karlsruhe, des Herrn Doll, Gärtner in Bruchsal, des Herrn Waisenhausverwalters Fischer und des Gartenbauvereins Philippsburg.

Grosse Bewunderung erregten die ausgestellten grossen und werthvollen Kartoffelsortimente. Obenan ist das des Herrn Velten in Speyer zu stellen, welches 100 Varietäten zählte. Hiebei sind auch noch 18 Sorten Gurken in colossalen Exemplaren zu erwähnen, welche gleichfalls Herr Velten gebracht hatte.

Weiter hatten noch grosse Sammlungen von Kartoffeln ausgestellt:

Herr F. v. Gröling, Gutsbesitzer in Lindenberg bei Berlin, und Herr Busch von Gr. Massow bei Zedwitz. Die Collection der Firma Binder & Eblen in Stuttgart war zwar nicht so reichhaltig wie die vorhergehenden, enthielt jedoch nur lauter aus Amerika in neuerer Zeit eingeführte Sorten in sehr grossen Exemplaren.

Herr Gschwind in Karlsruhe hatte eine Parthie Kürbisse in vielen Varietäten ausgestellt.

In dem schon am Anfang erwähnten Gartenpavillon lagen die verschiedenen Lehrmittel der landw. Gartenbauschule Karlsruhe, als: Früchte aus Arnoldis Obstcabinet, Modelle von unseren Obstblüthen, gemalte Abbildungen von Früchten u. s. w. auf. Sehr interessant war auch ein von diesem Institute ausgestelltes Rebstammstück aus Weinheim, das sicher 30 Centim. im Durchmesser hatte.

Die ganze Ausstellung darf als sehr gelungen bezeichnet werden, und es wird gewiss jeder Fachmann, selbst wenn er die eine Woche vorher stattgehabte grosse deutsche Obstausstellung in Trier gesehen hatte, diesem Urtheile beipflichten.

Landshut in Baiern, im Oktober 1874.

Hofgärtner Grill.

Pomologischer Congress in Trier

vom 27. September bis 1. Oktober 1874.

(Schluss.)

II. Sitzung

am Dienstag den 29. Sept. 11 Uhr Vormittags.

I. Vorsitzender: Meine Herrn! Bevor ich zur heutigen Tagesordnung übergehe, erlaube ich mir, Ihnen einige Mittheilungen zu machen. Herr Geh. Rath v. Trapp bittet, ihn von den ihm gestern übertragenen Geschäften eines 2. Vorsitzenden zu entbinden, da er sich unwohl fühle. Wir haben daher eine Neuwahl zu treffen. Gestatten Sie mir, Herrn Garteninspector **L a u c h e** als II. Vorsitzenden Ihnen vorzuschlagen.

Derselbe wird einstimmig durch Acclamation gewählt.

Vom Herrn Rittergutsbesitzer **J o b** von **N e l l** sind als Geschenke eingegangen 2 20-Markstücke und 8 Baum-Scheeren für solche Gehilfen und Pomologen, welche sich bei der Ausstellung besonders ausgezeichnet haben. Die Scheeren sind höchst beachtenswerth und ihre Konstruktion zum grössten-Theile eigene Erfindung des Herrn von **N e l l**, wesshalb diese Scheere auch „**Nells Baumscheere**“ genannt wurde. Diese Gegenstände wurden der Jury übergeben.

Die Sektion beschliesst, Herrn von **N e l l** den Dank für seine werthvollen Gaben auszudrücken

Wir kommen nun zum Gegenstande unserer heutigen Berathung, der also heisst:

Welche Apfel- und Birnsorten eignen sich vorzugsweise zur Bepflanzung von Chausseen,

in rauheren Obstlagen, vorausgesetzt, dass der Boden die normale Entwicklung der Obstbäume begünstigt.

Ich bitte den Referenten, Herrn Cantor **E b e r h a r d t** aus Branchewinde bei Arnstadt, sein Referat beginnen zu wollen.

Eberhardt: Ich erlaube mir auch für diese Frage einige allgemeine Bemerkungen vorzuschicken:

Vor allen Dingen haben wir zu beachten, dass die Bäume der Strasse halber da sind, und nicht umgekehrt. Daraus ergibt sich dann, dass

1) Die Strassenbäume eine möglichst hohe und lichte Krone haben sollen;

2) Soll die Kronenbildung möglichst pyramidal sein, also nicht nach sogenanntem französischen Schnitte erzogen, nach welchem die pyramidale Form unterdrückt und die Kessel- oder Becherform erzielt wird.

3) Aus dem so eben Erwähnten ergibt sich, dass Sorten, die eine flache, wohl gar hängende Kronenbildung haben, wenn irgend möglich, zu vermeiden sind. Das geht jedoch nicht immer. Ist man genöthigt, Sorten zu pflanzen, die wegen flachem Kronenbau sich nicht wohl zu unserm Zwecke eignen, so müssen diese schon früh den entsprechenden Schnitt erhalten, um sie als Strassenbäume tauglich zu machen. Bei dieser Bemerkung beziehe ich mich auf eine Strassenpflanzung, die von meinem Orte nach Arnstadt führt. Hier befinden sich leider die verschiedensten Aepfel- und Birnensorten ohne Auswahl; die Bäume wurden jedoch nach meiner Anweisung licht gehalten und als Strassenbäume geschnitten und ausgeputzt und liefern die deutlichste Bestätigung des oben Erwähnten. Herr Dr. Lucas liess vor 6 Jahren dieser Pflanzung seinen vollen Beifall zu Theil werden.

4) Um dem Obstdiebstahl keinen Vorschub zu leisten, pflanze man Sorten mit wenig einladendem Aeussern. Wir werden wohl thun, diesem Grundsatzte möglichst Rechnung zu tragen. Allein keine Regel ohne Ausnahme. Die Obstdiebe lernen nur zu bald auch die unscheinbaren Obstsorten kennen und schätzen; das Stehlen von nur einer geringen Menge von Früchten kann natürlich nicht in Betracht kommen.

5) Die Strassen sind vielfach sehr exponirt, wesshalb wir bei der Sortenauswahl auf das Festhängen der Früchte, besonders aber auch auf die Blüthezeit gar wohl zu achten haben.

6) Die Bodenbeschaffenheit der zu bepflanzenden Strasse liefert vielfach den Massstab zur Auswahl der Sorten. Anders werden wir unsere Auswahl bei geringem, anders bei kräftigem guten Boden treffen. In kräftigem gutem Boden gedeihen bei nicht ungünstiger

Lage die feinen Sorten oft besser als im Baumgut selbst. Ich kenne eine Strassenpflanzung in meiner Nähe, wo sich die Carmeliter Reinette, Reinette von Orleans etc. aufs vollkommenste ausbilden. Die Bäume der Diels Butterbirn, Weisse Herbstbutterbirn etc. sind daselbst stark und kräftig und liefern die herrlichsten Früchte. Das Alles wird uns nicht befremden, weil ja viele Strassenbäume den Vorzug haben, mit ihren Wurzeln in die benachbarten, recht gut gepflegten Grundstücke eindringen und Nahrung holen zu können, und wir staunen oft, bis zu welcher bedeutender Entfernung dies geschieht.

7) Während im südlichen und südwestlichen Deutschland die Strassen meist mit **Wirthschaftsobst** bepflanzt werden, sucht man im mittlern und nördlichen Deutschland, so weit es angeht, das **Tafelobst** zu begünstigen. So lange die Obstweinbereitung bei uns nicht umfassender wird und so lange der Bedarf an Tafelobst noch nicht hinreichend gedeckt ist, lässt sich obiges wohl entschuldigen; zumal durch die Eisenbahnverbindungen der Verkauf in grosse und selbst weit entfernt liegende Städte eröffnet ist. Daraus möchte dann nun zu folgern sein, dass wir bei Strassenpflanzungen allerdings auf **Wirtschaftsobst**, besonders auch auf solches zur Küchenverwendung zu achten, alsdann aber unser Augenmerk auf Früchte, hauptsächlich die Handelsartikel bilden, zu richten haben.

Im Programm ist von der Bepflanzung der Chausseen mit der **Deutschen Hauszwetsche** ganz abgesehen worden. In nicht zu geringen Obstlagen dürfte sie jedoch recht vortheilhafte Verwendung finden. Ich habe bei meinen, im Auftrag Fürstl. Landrathes in Arnstadt, unternommenen Reisen zur Revision der Gemeinde-Obstpflanzungen mehrfach die kräftigsten und schönsten Zwetschenbaum-Alleen gefunden. Da die Hauszwetsche sich meist zur runden Kronenbildung hinneigt, so sind schon früh die nach der Strasse zu wachsenden Triebe und Aeste zu entfernen. So gezogen wird sie der Strasse gar nicht lästig.

Süsskirschenbäume gehen an Strassen gerne zeitig ein; besser hält sich die **Kirchheimer Weichsel**. In der Kirchheimer Flur habe ich wahre Prachtalleen von derselben vorgefunden. Ich möchte sie jedoch nicht als Strassenbaum in Vorschlag bringen, weil sie die benachbarten Feld-Grundstücke mit Legionen von Ausläufern bedeckt. Andere Weichseln kommen wohl nur ausnahmsweise in Betracht.

Hiesige Gegend ist dem Obstbau nicht so ganz ungünstig; sie

liegt meist am nördlichen Abhänge des Thüringer Waldes und namentlich Arnstadt und Umgegend baut vieles und schönes Obst. Daraus lässt sich dann wohl auch erklären, wenn ich Obstsorten erwähnen werde, die sich nicht für ein rauhes Klima eignen, wohl aber für das mittlere und nördliche Deutschland passen. Diejenigen Sorten, welche ich in rauhen Lagen Thüringens an Strassen gefunden habe, werde ich besonders bezeichnen. Die feinen Tafelsorten finden, wie ich schon oben erwähnt habe, nur da Verwendung, wo die Lage nicht exponirt und der Boden gut ist. Nun zu den Sorten selbst.

A) Aepfel.

- 1) Grosse Kasseler Reinette.
- 2) Pariser Rambour Reinette.
- 3) Wintercitronenapfel.
- 4) Grosser Bohnapfel.
- 5) Champagner Reinette.
- 6) Kleiner Langstiel.
- 7) Goldzeugapfel.
- 8) Graue französische Reinette, (ist in bessern Lagen vielfach vertreten und gedeiht recht wohl).
- 9) Brauner Matapfel.
- 10) Grauer Kurzstiel.
- 11) Königlicher Kurzstiel (wann er lange hängen kann).
- 12) Weisse Wachs Reinette (für rauhe Lagen).
- 13) Harberts Reinette.
- 14) Purpurrother Cousinot (rauhe Lage).
- 15) Gelbe Sommer Reinette (rauhe Lagen).
- 16) Grüner Fürstenapfel.

- 17) Rother Stettiner (da wo er noch fortkommt).
- 18) Englische Spital Reinette.
- 19) Carmeliter Reinette.
- 20) Rother Eiserapfel (rauhe Lage).
- 21) Wintergoldparmäne.
- 22) Parkers Pepping.
- 23) Aechter Winterstreifling.
- 24) Wellington.
- 25) Osnabrücker Reinette.

B) Birnen.

- 1) Grumkower Butterbirn (wo die Lage nicht zu exponirt ist).
- 2) Punktirter Sommerdorn.
- 3) Wildling von Motte.
- 4) Leipziger Rettigbirn.
- 5) Volkmarserbirn.
- 6) Kuhfuss.
- 7) Zimmtfarbige Schmalzbirn.
- 8) Runde Mundnetzbirn.
- 9) Kleine lange Sommermuskateller) in bessern Lagen und guten Boden).
- 10) Windsor Birn.

I. Vorsitzender: Sollen Sorten, die gestern schon empfohlen waren, auch jetzt nochmals genannt werden, wenn sie für ein rauhes Klima passen? Wir können dieses dadurch umgehen, dass wir constatiren, dass von den gestern genannten Obstsorten sich alle Aepfel, ausser einigen, etwa die Graue französische Reinette, die Carmeliter Reinette, auch für die rauheren Obstlagen in gutem Boden empfehlen, und von Birnen die Rothe Bergamotte, Gute Graue, Prinzessin Marianne, Kamper Venus und Baronsbirn auch sich für rauhere Lagen eignen. Wir haben zwei Sorten, die gestern schon als für Strassenpflanzungen

passend erwähnt wurden. Es sind das der Rothe Trier'sche Weinapfel und der Grosse Bohnapfel. Diese sollten wir doch für rauhere Lagen zunächst empfehlen. Wir gehen dann zu den andern von Herrn Eberhard genannten Sorten über. Mit der Grossen Kasseler Reinette sind wir ja wohl einverstanden, sie wurde auch schon gestern genannt. Der Wintercitronenapfel; derselbe ist sehr gut für rauhe Lagen. Der Braune Matapfel ist fruchtbar und spät blühend, auf welche Eigenschaft wir ja besonders Rücksicht nehmen müssen. Ueber den Matapfel werden wir dasselbe bemerken müssen, was wir gestern über die Grosse Casseler Reinette sagten; sie müsste durch den Schnitt in die Höhe gezogen werden. Der Purpurrothe Coussinot (Jagdapfel in Norddeutschland, Zigeuner in Bayern) genannt, ist recht gut für rauhe Gegenden. Dann die Weisse Wachs-Reinette und die Goldgelbe Sommerreinette. Sie sind sich sehr ähnlich und blühen beide sehr spät, weshalb sie auch sehr fruchtbar sind; letzterer würde ich den Vorzug geben.

Palandt: Die Goldgelbe Sommer-Reinette empfehle auch ich an Chausseen. Es ist eine Frucht, die meist zum Dörren verwandt wird.

I. Vorsitzender: Der Grüne Fürstenapfel ist sehr spät reifend, aber dauerhaft und im Wuchs vortrefflich. (Angenommen.) Der Rothe Eiserapfel kommt in Norddeutschland viel vor und ist geschätzt. (Angenommen.) Der Echte Winterstreifling ist sehr gut.

Arnold: Ich kann auch für denselben stimmen, muss aber bemerken, dass er in der Rheinprovinz allenthalben seine Tragfähigkeit verloren hat; allein ungeachtet dessen soll er anderwärts sehr gut tragen. Im Odenwald wird er sogar sehr geschätzt.

I. Vorsitzender: Ich glaube, dass diese sich scheinbar im Widerspruch stehenden Angaben sich dahin erklären lassen, dass es mehrere Arten dieses Namens giebt.

Remagen: Schon in Wiesbaden entspann sich eine Debatte über diesen Apfel. Es giebt hiervon verschiedene Varietäten; man findet sie überall und man sieht viele, die nichts werth sind. So soll er in Creuznach sehr gut tragen, während er bei uns am Rhein nicht mehr trägt. Der Echte Winter-Streifling, wenn er echt ist, trägt gut; der sogenannte Carmes-Apfel, wie er bei uns heisst, ist die rechte Sorte nicht.

Schlösser: Ich wohne in einem rauhen Klima; ich habe von

Reutlingen Reiser des Echten Winter-Streifling geschickt erhalten, der Baum trägt sehr gut, selbst in diesem Jahre.

Remagen: Das schlechte Urtheil am Rhein bezieht sich nur auf den Carmes-Apfel, nicht aber auf den Echten Winter-Streifling.

I. Vorsitzender: Der Wellington ist auch ein sehr schätzbarer Apfel und trägt reichlich; dem Diebstahl ist er sicher nicht unterworfen.

Arnold: Ich kann ihn auch nur empfehlen, er trägt bei uns reichlich. (Wird angenommen.)

I. Vorsitzender empfiehlt den Boikenapfel nicht zu vergessen; er ist für raue Gegenden unbezahlbar. Eine graue Reinette für raue Gegenden, die Osnabrücker-Reinette wurde genannt. Dann möchte noch eine Sorte hinzuzufügen sein, die jedes Jahr trägt, nämlich der Spätblühende Taffetapfel. Er blüht gewöhnlich nicht vor Ende Mai und Anfang Juni, hat voriges Jahr und auch in diesem Jahre gut getragen. Er ist im September reif und hat daher eine sehr kurze Periode seiner Ausbildung. (Wird angenommen.)

Es wäre auch der Danziger Kantapfel zu besprechen. doch entspricht er nicht den Vorbedingungen, dass er nicht lachend vom Baume aussehen soll. Er wird fast immer gestohlen.

Brugger aus Rahlen: Er ist sehr gut; aber man kann ihn nicht überall anpflanzen wegen des Diebstahls.

I. Vorsitzender: Gegen die Baumanns-Reinette wird wohl kein Widerspruch sein. Ich schlage aber noch zur Annahme den Rothen Eiserapfel vor (angenommen).

Palandt: Noch eine Sorte finden wir, die im Norden häufig vorkommt und die man meist dort an Strassen sieht. Es ist der Deutsche Goldpepping. Man kann die Frucht gut absetzen. Wer ihn kennt, wird ihn gewiss gern annehmen.

Es entspann sich nun noch eine weiter gehende Debatte über die anzuwählenden Birnsorten; man einigte sich ausser einer Anzahl der von Eberhardt empfohlenen Tafel- und Kochbirnen auch einige der besten Weinbirnen zu empfehlen, sofern sich dieselben auch zum Dörren eignen, zumal solche Sorten, die gerade in den rauhen Obstlagen noch gut gedeihen und dem Diebstahl fast gar nicht unterworfen sind. Sind aber solche Sorten vorhanden, welche sich zur Ciderbereitung gut eignen, so wird dieses herrliche Getränk auch bald von selbst Eingang und Verbreitung finden.

Es wurden demnach folgende dreissig Obstsorten zur Anpflanzung an Strassen in den rauhen Obstlagen zu empfehlen beschlossen:

Apfelsorten.

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1) Grosser Bohnapfel. | 9) Purpurrother Cousinot (Jagdapfel). |
| 2) Rother Trierischer Weinapfel. | 10) Grüner Fürstenapfel. |
| 3) Boikenapfel. | 11) Rother Eiserapfel. |
| 4) Winter-Citronenapfel. | 12) Echter Winterstreifling. |
| 5) Brauner Matapfel. | 13) Wellington. |
| 6) Grauer Kurzstiel. | 14) Osnabrücker Reinette. |
| 7) Goldgelbe Sommer-Reinette. | 15) Spätblühender Taffetapfel. |
| 8) Königlicher Kurzstiel. | |

Ausserdem wurden noch empfohlen: Weisse Wachs-Reinette, Deutscher Goldpepping, Weisser Trierischer Weinapfel.

Birnensorten.

- | | | |
|--|---|------------------------------------|
| 1) Grumkower Butterbirn (von Stürmen geschützt). | 8) Zimmtfarbige Schmalzbirn. | } Vorzügliche Wein- u. Dörrbirnen. |
| 2) Leipziger Rettigbirn (vor Diebstahl geschützt und im Grossen angebaut). | 9) von Marums Schmalzbirn. | |
| 3) Runde Mundnetzbirn (wie die vorige). | 10) Queenbirn (eine der besten Kochbirnen). | |
| 4) Windsorbirn (wie die vorige). | 11) Wildling von Einsiedel. | |
| 5) Winter-Nelis (an etwas geschützten Orten). | 12) Betzelsbirn. | |
| 6) Grüne Hoyerswerder (vor Diebstahl geschützt). | 13) Sievenicher Mostbirn. | |
| 7) Volkmarserbirn. | 14) Weilersche Mostbirn. | |
| | 15) Grosse Rommelterbirn. | |

Hiemit wurde die Berathung über Frage 1 des Programms geschlossen.

Regierungsrath Beck: Ich wollte die geehrten Aussteller, welche hier anwesend sind, freundlichst bitten, sich damit einverstanden erklären zu wollen, dass der Präsident des Trierischen Gartenbauvereins autorisirt wird, Ihrer Majestät der Deutschen Kaiserin

Augusta eine Kollektion Obst nach Baden-Baden zu übersenden.

Bürgermeister Müller: Ich befürworte diesen Antrag.
(Durch Aufstehen genehmigt.)

Schluss der II. Sitzung.

III. Sitzung der Obstbausection.

Mittwoch den 30. September Morgens 10 Uhr.

I. Vorsitzender Dr. Lucas: Meine Herren! Es ist der Wunsch geäußert worden, die Frage 2 und 3 des Programms nicht in specielle Berathung zu ziehen, sondern gleich zur Frage 4 und 5 überzugehen. Ueber Frage 4 liegt ein Referat vor, welches dem Bericht einverleibt werden kann und Frage 5 ist in der einer grössern Zahl von Mitgliedern bekannt gewordenen Festschrift des Regierungsrath Beck so zu sagen schon beantwortet. Ueberdies liegt über die Frage 3 ein sehr erschöpfendes und wohldurchdachtes Referat vom Kaiserl. Rath Herrn Fr. Gerold vor. Ueber Frage 2 ist ein Referat von Baumschulbesitzer Reitter vorgelegt.

Die Versammlung erklärt sich einverstanden und es werden beide Referate nun dem Bericht einverleibt.

1) Referat über Frage 2 „Welche Obstsorten zeichnen sich im Regierungsbezirk Trier durch Fruchtbarkeit und Nutzungswerth aus: erstattet durch Herrn Baumschulbesitzer Reitter in Trier.

Aepfel: Pariser Rambour R., Graue französische R., Graue Herbst R., Muscat R., Engl. Spital R., Königlicher Kurzstiel, Grosse Casseler R., Orleans R., Winter Goldparmaene, Gold-Reinette von Blenheim, Ananas R., Weisser Wintercalvill, Baumanns R, Graue R. von Grandville, Luxemburger R., Edelreinette, Grosser Bohnapfel, Siebenschläfer, Rheinischer Winter Rambour, Rother und weisser Trierscher Weinapfel, Junenstreifling, Riesling Apfel.

Birnen: Weisse Herbst-Butterbirn, Hardenponts Winter-B.-B., Stuttgarter Gaisbirtenb., Gute Graue, Colomas Herbst-Butterb., Napoleons Butterb., Diels Butterb., Regentin, Winterdechantsbirn, Gute Luise von Avranches, Clairgeau, Amanlis Butterb., Hofrathsbirn, Herzogin v. Angoulême, Pastorenbirn, Blumenbachs Butterb., Chaumontel, Josephine von Mecheln, Esperens Bergamotte und an Trankobst der Grosse Katzenkopf, Sievenicher Mostb., Carizi Mostb., Nägelches Birn.

Referat über Frage 3. Welche Massregeln sind anzustreben, um die Obstcultur im hiesigen Bezirke (Trier) noch mehr zu heben? erstattet vom Kaiserl. Rath Gerold.

- a) Seitens der Staatsregierung;
- b) Seitens des landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereines;
- c) Seitens der einzelnen Gemeinden;
- d) Seitens der Privaten;
- e) Seitens der Baumschulbesitzer.

Die hier aufgestellten Fragen kann ich begreiflicher Weise nur im Allgemeinen beantworten.

Ich erlaube mir daher, auf obige fünf Punkte in der angegebenen Reihenfolge meine Ansichten hier vorzutragen.

a) Seitens der Staatsregierung Die Regierung muss:
 1. für Errichtung von pomologischen Lehranstalten Sorge tragen und wo dies nicht durchführbar, nach Thunlichkeit die Errichtung solcher Anstalten sowohl mit Geldmitteln unterstützen, als auch durch ihr thatkräftiges Einschreiten in energischer Weise fördernd einwirken.

2. Durch populär gehaltene pomologische Schriften in möglichst grosser Zahl, namentlich durch Vertheilung derselben an die Landbevölkerung belehrend und ermunternd einwirken.

3. Durch Ertheilung von Geldpreisen bei den Obstausstellungen sich beteiligen.

4. Für öffentliche Bekanntgabe jener Persönlichkeiten, welche sich namhafte Verdienste um den Obstbau erwerben, Sorge tragen.

5. Sich mit allen landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereinen des Bezirkes in's Einvernehmen setzen und ihren Einfluss zur Förderung dieser Zwecke bei denselben anzuwenden.

6. Sorge tragen, dass die Lehrer der Volks- und Bürgerschulen entweder in den pomologischen Lehranstalten, oder wo dies nicht angeht, in den pädagogischen oder landwirthschaftlichen Schulen den Unterricht im Obst- und Weinbau in genügender Weise und möglichst ohne besondere Kosten erhalten.

b) Seitens der landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereine.

1. Müssen dieselben durch ihre Vereinsorgane zur Erweckung

der Liebe zur Pomologie ihr Möglichstes beitragen. 2. Auf alle ihre Mitglieder nach Möglichkeit belehrend dahin wirken, dass durch rationelle Betreibung der Pomologie sowohl der Wohlstand des Einzelnen, als der ganzer Ortschaften, jedes Bezirkes und des ganzen Landes gehoben wird. 3. Die pomologischen Ausstellungen alle Jahre anzuregen und wenn nur möglich durchzuführen. 4. Die Bekanntgabe jener Obstsorten und deren Sorten, welche für die Gegend am besten in Verwendung kommen können und müssen, namentlich der Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, sowohl für ökonomische Zwecke als auch für die Tafel. Hier ist nur noch beizufügen, dass auch das Beerenobst, namentlich Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren bei richtiger rationeller Zucht ebenfalls für das Land sehr nutzbringend sind. 5. Auch die Vereine müssen durch Publication und Verbreitung kleiner populärer Schriften dazu beitragen, die noch bestehenden Vorurtheile des Obstanbaues im Grossen zu beseitigen. 6. Für Errichtung von Filial-Vereinen Sorge tragen, die mit dem Hauptvereine in möglichster Verbindung zu treten haben, um nach Thunlichkeit auch auf die unteren Schichten der Bevölkerung auf Förderung des Obstanbaues einzuwirken.

c) Seitens der einzelnen Gemeinden.

1. Müssen dieselben vor Allem Sorge tragen, dass ihre Lehrer genügende Kenntnisse über Obstbau erlangen, um dieselben alsdann in den Schulen den Kindern beizubringen. 2. Haben dieselben für Anlagen von kleinen Baumschulen, speciell für ihre Zwecke und Oertlichkeiten Sorge zu tragen. 3. Sind in den Ortschaften möglichst nahe der Schule gelegen Schulgärten zu errichten, um die Kinder praktisch in den Handhabungen bei der Obstzucht und Veredlung zu unterrichten, sowie auch die Sortenkenntniss der zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten an den Schulen zu verbreiten ist, nebst Angabe ihrer verschiedenen Werth- und Verwendbarkeiten.

d) Seitens der Privaten.

1. Ist es Pflicht jedes Staatsbürgers, wenn er in der Lage ist, den betreffenden Vereinen des Bezirkes als Mitglied beizutreten, um dieselben sowohl pecuniär als auch thatkräftig in der Richtung des Obst- und Weinbaues zu unterstützen. 2. Wer nur immer kann, soll durch Anlage von Obstgärten mit gutem Bei-

spiele vorangehen, dabei aber sowohl für richtige, zweckmässige Anlagen und passende Auswahl Sorge tragen, als auch die übrigen Bewohner durch Belehrung von den Vortheilen dieser Anlagen zu überzeugen trachten. 3. Ist es sehr wünschenswerth, wenn sich in jedem Bezirke wenigstens ein paar Persönlichkeiten finden, welche solche Anlagen als Versuchsgärten unterhalten, in denselben die verschiedenen Sorten anpflanzen, pflegen und prüfen, um für spätere Zeiten die Nützlichkeit dieser oder jener Sorten in der betreffenden Gegend und Lage zu constatiren.

e) Seitens der Baumschulbesitzer.

1. Haben dieselben dafür zu sorgen, dass bei ihren Anlagen alle Bedingungen eingehalten werden, um gute und gesunde Obstbäume zu erziehen. 2. Bei dem Veredeln der Wildlinge jedenfalls mit aller Vorsicht zu Werke zu gehen, damit die Veredlungsstellen bei den Bäumen nicht durch schlechtes Anwachsen seiner Zeit vielen Krankheiten unterworfen werden und zu Grunde gehen. 3. Dafür Sorge zu tragen, dass bei den Veredlungen keine Irrungen vorkommen und seiner Zeit der Besteller keine anderen Sorten als die gewünschten erhält. 4. Bei den Veredelungen in Massen vor allem jene Sorten in's Auge zu fassen, welche bereits hinlänglich erprobt und durch die pomologischen Versammlungen empfohlen sind.

Müller in Langsuhrl beklagt sich, dass ein Referat von ihm über die Obstcultur in der Umgegend von Trier von Herrn Regierungsrath Beck zwar abgedruckt worden, aber vielfach mit bemängelnden Anmerkungen versehen worden sei, wodurch die Sätze des Referanten vielfach umgestossen worden seien. Es wäre in diesem Falle besser gewesen, das Referat wäre gar nicht abgedruckt worden.

I. Vorsitzender: Wir gehen nun zur folgenden Frage über, eigentlich zu Frage 4 und 5, die beide mit einander in organischem Zusammenhange stehen. Diese Fragen heissen:

Frage 4: Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten General-Versammlungen folgende 25 Aepfel- und ebenso viele Birnensorten zu allgemeiner Anpflanzung in den Obstbau-Gegenden Deutschlands empfohlen. — Welche Erfahrungen liegen über die Resultate des Anbaues dieser Obstsorten im Allgemeinen und in Bezug auf einzelne Sorten vor?

Frage 5: Von den später durch den Superintendenten Oberdieck empfohlenen Sorten, über deren Empfehlungswürdigkeit noch nicht

schliesslich bestimmt wurde, sollten abermals 25 Apfel- und 25 Birnensorten ausgewählt werden, welche sich durch Fruchtbarkeit, gutes Gedeihen und Dauerhaftigkeit auszeichnen; ferner ebenso 10 Pflaumen-, 10 Kirschen- und Weichseln- und 10 Pfirsichsorten zu vermehrter Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden.

Welche dieser Sorten werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congresse empfohlen?

Meine Herren, wir haben auf der Tagesordnung eine hochwichtige Frage; Referate haben Garteninspector Lauche, unser 2. Vorstand, und Herr Palandt, vorgelegt. Diese umfangreichen Arbeiten genau zu durchgehen und zu debattiren, fehlt es uns absolut an Zeit. Ich schlage Ihnen daher in Uebereinstimmung mit den genannten Herren und unsern Secretären vor, dass wir diese Frage in anderer Weise beantworten, nämlich in der Art, dass Herr Garteninspector Lauche zunächst sein Referat vervollständigt und dieses dann an Oberdieck, Oberf. Schmidt, Koch, Eberhardt, Dr. Seelig, Palandt und an mich gesendet werde, wobei also 7 Pomologen ihre bejahenden oder verneinenden oder ergänzenden Bemerkungen machen und danach würde Herr Lauche die Auswahl von 50 Kernobstsorten u. s. w. erst feststellen. Allerdings wäre es wünschenswerth noch weitere Urtheile von tüchtigen Pomologen zu Rathe zu ziehen und soll dies, wenn es der Zeit wegen ausführbar sei, auch geschehen.

Die Versammlung erklärte sich einverstanden mit der Behandlung dieser Frage.*)

Es wurde nun zur folgenden 6. Frage: welche neue künstliche Baumformen sind besonders zu empfehlen? übergegangen.

Auch über diese hat Kaiserl. Rath Gerold ein Referat gearbeitet, welches er vortrug.

Gerold: Hochgeehrte Versammlung! Obwohl nur Dilettant im Fache der Pomologie, habe ich mich mit derselben seit dem letzten Decennium vielfach befasst und werde diese meine Mittheilungen namentlich auf die von mir gemachten Erfahrungen stützen.

Zuerst erlaube ich mir einige Bemerkungen über Baumformen im Allgemeinen zu machen.

*) Die festgestellte Liste wird am Schluss des Berichts mitgetheilt werden.

Zur Baumzucht im Grossen, auf Baumgütern, dürfte vor Allem der Hoch- und Halbstamm in Anwendung kommen und nur vielleicht bei Pfirsichen wenigstens theilweise eine Ausnahme gemacht werden, da diese Obstsorte im strengen Winter bei uns in Deutschland künstlichen Schutz verlangt, ebenso tritt dieser Fall auch häufig bei Spätfrösten während der Blüthezeit ein; man wird daher bei Pfirsichen in Deutschland in wenigen Gegenden beim Hochstamm ein günstiges Resultat erzielen, auch ist bei manchen Birnsorten, namentlich späten Winterbirnen oder sehr grossfrüchtigen Sorten der Hochstamm zu vermeiden, da die Früchte im ersten Falle fast selten die volle Reife erlangen, im letzten Falle aber vom Winde abgeschlagen werden.

Ebenso sind manche Sorten einer Obstart als Birnen, Aepfel, für eine oder die andere Form mehr, weniger oder auch gar nicht geeignet; allein mich hier so in's Detail einlassen, würde wohl zu weit führen und wohl auch zu zeitraubend sein, ich werde mich daher hier nur im Allgemeinen an die Obstsorten halten und nur einzelne Sorten als Beispiele anführen; nur eines sei noch erwähnt, dass Most- und Strassenobst nur auf Hochstämmen zu ziehen ist, ist wohl als selbstverständlich anzusehen.

Dass Formbäume nur für geschlossene Gärten in Verwendung kommen können, ist wohl auch als bekannt anzunehmen, erstens wegen der Pflege, die dieselben in jeder Hinsicht bedürfen, als auch des Schutzes halber, sowohl vor dem Unbilden der Witterung als auch vor den Angriffen der Menschen namentlich der Jugend und schliesslich noch der beständigen Aufsicht, des Schnittes, Drehens, Pincirens und weiteren Manipulationen, denen die Formbäume im ausgiebigem Maasse unterworfen werden müssen, wenn dieselben nur einigermaßen die darauf verwendeten Kosten hereinbringen müssen.

Gehen wir daher zu dem Hauptobst in Deutschland, den Aepfeln über.

Der Apfelbaum eignet sich bei den weitaus meisten Sorten für jede Form, den Hoch- und Halbstamm schliesse ich jetzt hier aus, da es sich ja um Formbäume handelt; zu Pyramiden ist er ganz vortrefflich geeignet, weniger zu Säulen-Pyramiden (Fuseaux), da die meisten Sorten zu sehr in die Breite gehen, Palmetten aller Art, Kesselbäume, Becherform, schiefe Cordons, hohe Cordons, einfache und doppelte, vor Allem aber ist der Apfel zu niederen

Cordons geeignet, wie keine andere Obstart, namentlich setzt er in dieser Form viel leichter Fruchtknospen als alle übrigen Obstarten an, nur muss man bei niederen Cordons namentlich solche Sorten wählen, die ein kurzes Holz machen, dasselbe ist auch bei den Säulen-Pyramiden nöthig, ebenso bei schiefen Cordons als zum Beispiel: Canada-Reinette, Ananas-Reinette, Kaiser Alexander, Weisser Winter-Calville u. s. w.; bei Pyramiden und Palmetten sind schon Sorten mit längerem Holze zu wählen, als zum Beispiel: Winter-Goldparmaine, Langtons Sondersgleichen, Englische Spital-Reinette u. s. w.

Der Birnbaum verträgt auch die meisten der bekannten Formen, ganz vorzüglich eignet er sich zu Pyramiden, als zum Beispiel: Napoleons Butterbirn, Diels Butterbirn, Adele Lancelot u. s. w., viele Sorten sind sehr geeignet als Säulen-Pyramiden, namentlich jene Sorten, die kurze Zweige treiben, als zum Beispiel: Gute Louise von Avranches, Clairgeau, Hardys Butterbirn, und andere. Palmetten aller Art, schiefe Cordons sind bei vielen Sorten sehr zu empfehlen; ebenso hohe einfache und doppelte Cordons: die niederen Cordons sind bei Birnen weit weniger am Platze, indem fast alle Sorten sehr viele und lange Nebentriebe hervorbringen und hiedurch den Ansatz zur Fruchtbildung beeinträchtigen.

Pflaumen haben durchschnittlich einen so frechen Wuchs, dass diese Fruchtart viel weniger zu Formbäumen geeignet ist; am besten noch zu Pyramiden, Palmetten, Kesselbäumen und allenfalls noch zu schiefen Cordons kann man die nicht zu hoch wachsenden Sorten verwenden, zu allen übrigen Cordon-Züchtungen sind dieselben jedoch nicht geeignet, zu niederen Cordons ganz zweckwidrig.

Aprikosen. Diese Fruchtgattung ist überhaupt in vielen Lagen wegen früher Blüthe gar nicht zu verwenden, da sie den Spätfrösten sehr ausgesetzt ist; eigenthümlich ist auch, dass hier beim Hochstamm und namentlich Halbstamm die besten Früchte zum Vorschein kommen; von anderen Formbäumen dürften nur die Palmetten und Kesselbäume und zwar nur solche, welche einen grossen breiten Raum einnehmen, zu empfehlen sein, alle übrigen Formen sind schwer zu bändigen und des vielen Schneidens wegen dem Harzflusse sehr ausgesetzt und dafür auch einem frühen, raschen Tode gewidmet. Ganz untauglich sind, mit Ausnahme des schiefen Cordons, alle anderen Cordon-Arten.

Der Pfirsichbaum eignet sich wieder ganz vorzüglich

zur Palmettenzucht, jedoch sind breit gezogene meist vorzuziehen und liefern auch die grössten Ernten; nur ist das Kahlwerden der unteren Parthien der Bäume zu beklagen, namentlich wenn ungünstige Frühjahrs-Witterung die Vegetation stört, und Abhilfe ist alsdann ziemlich schwierig. Zu schiefen Cordons passt der Pfirsichbaum ebenfalls seiner langen Triebe halber und da, wo man ihm eine grosse Ausdehnung geben kann, alle übrigen Cordon-Arten sind für den Pfirsichbaum nicht in Anwendung zu bringen, da dieselben alsbald des vielen Schneidens halber, den Harzfluss veranlassen und die Bäume dann rasch zu Grunde gehen.

Johannisbeeren und Stachelbeeren. Diese beliebten Beeren-Sträucher eignen sich auch ganz vorzüglich zu kleinen Bäumchen von 2—5 Schuh Höhe und ebenso zur Cordonzucht, tragen alsdann sehr reiche und grosse schöne Früchte, nur dürften dieselben nicht von allzu langer Dauer sein, könnten aber leicht und rasch wieder ersetzt werden.

Dies sind in Kürze die Erfahrungen, die ich bei der Obstzucht in Formen bei meiner Anlage gemacht habe und die wohl in den meisten Fällen auch aller Orts solche Resultate zu Tage fördern dürften. —

An dieses Referat knüpfte sich eine interessante Debatte, in welcher besonders Herr Baumschulbesitzer Gaucher von Stuttgart die Palmetten und Pyramiden, letztere aber vorzüglich für Birnen hervorhob, während von anderer Seite constatirt wurde, dass auch der Apfelbaum sich zur Pyramide sehr wohl eigne, wenn man Sorten mit spitzwinkligem Astbau dazu auswähle.

Die Frage 7: Wann und wie soll pincirt werden, wurde von Garteninspektor Koch in Braunschweig ebenso klar als überzeugend beantwortet und vor Allem auf genaues und sorgfältiges Studium der Pflanzenorgane und des Pflanzenlebens überhaupt, dann auf Berücksichtigung des Klimas und Bodens und auf den Zweck des Pincirens hingewiesen. Den Vortrag werden wir als Anhang später mittheilen, da Herr Koch uns eine spezielle Arbeit darüber zuzusagen die Güte hatte.

Ausserdem wollte auch Herr Gaucher einen von ihm über diese Frage wegen Mangel an Zeit nicht mehr abzuhaltenden Vortrag schriftlich übergeben, welcher dann wohl dem Hauptberichte ange-reiht werden wird.

I. Vorsitzender. Die 8. Frage: Welche Methode liefert die

besten Resultate hinsichtlich der Bereitung des Obstmostes? schlage ich vor, wegen Kürze der Zeit zu übergehen, dagegen wollen wir den Verhandlungen die Anweisung zu der hiesigen Obstweibereitung, welche sich pag. 4—6 in der Brochüre des Herrn Rittergutsbesitzers Job v. Nell über seine schönen Gartenanlagen zu St. Mathias findet, einreihen. Der beste Obstwein, den ich bis jetzt getrunken, war der des Herrn v. Nell, und somit liegt wohl in dieser Anweisung zur Obstweibereitung auch die beste Antwort auf die obige Frage.

„Die Viez- oder Obstmostbereitung des trierischen Landes ist sehr alt und wird hier folgender Weise bewerkstelligt: Die geschüttelten Aepfel (Spätobst) bleiben einige Tage auf einem nicht zu hohen Haufen liegen, auf welchem sie nachreifen, während die faulen und verdorbenen vor dem Zerkleinern herausgelesen werden. In der ersten Zeit hatte man zum Zerkleinern der Aepfel hölzerne Hämmer, mit welchen man die Aepfel zerschlug. — Nachher wurde ein aufrechtstehender runder Stein in einem liegenden Steine durch Menschen- oder Pferdekraft im Kreise herum bewegt, unter welchem Aepfel zum Trosse verwandelt wurden. Späterhin wurden die jetzt allgemein gewordenen Apfelmühlen erfunden, bestehend aus einer Welle mit eisernen Zähnen, welche durch ein feststehendes Zahneisen gehen und die Aepfel zerreißen. Von da fallen die Stücke zwischen zwei gegeneinanderlaufende Walzen, zwischen denen sie vollends zerquetscht werden. Eine solche gute Apfelmühle kostet 30 bis 60 Thaler. — Der Tross bleibt dann ungefähr 10—12 Stunden in Bütten stehen, wodurch eine gute Einwirkung der atmosphärischen Luft auf denselben bezweckt wird; der Tross wird nämlich etwas mürber und die Farbe des Apfelweines schöner, gelblichroth. — Dann kommt der Tross auf die Kelter. Man schätzt, dass 30 bis 35 Zentner Aepfel ein Fuder von 1000 Liter geben. In diesem Jahre, in welchem die Aepfel so trocken gewachsen sind, wird der Most wohl etwas süsser, der Obstwein also sehr gut werden, aber es gehört auch ein grösseres Quantum Aepfel zu einem Fuder. Die Obstweibereitung des trierischen Landes unterscheidet sich besonders von der anderer Länder dadurch, dass demselben hier kein Wasser zugesetzt wird. Es ist bei der Bereitung grosse Reinlichkeit, sowohl der Gefässe wie auch der Kelter nöthig. Sie sollen während der Operation öfters ausgewaschen werden, damit keine Essigbildung vorkommen kann, welche dem Vieze (Obstwein) sehr schädlich ist.

Die Kellerbehandlung besteht darin, dass die Fässer nur sehr

schwach geschwefelt und nicht eher ganz gefüllt werden, bis die stürmische Gährung vorüber ist. Nach vollendetem Gährungsprozess muss das Fass vollends gefüllt und gut verspundet werden. Die atmosphärische Luft und die Gährungs-Sporen sind möglichst zu vermeiden, um die Essigbildung zu verhindern. Es ist durchaus nicht nöthig, den Viez von seinen Hefen abzuziehen; derselbe hält sich ganz gut über zwei Jahre auf denselben.

Das Apfel-Sortiment, welches auf dem Rittergute St. Matthias zur Viezbereitung dient, und welche Sorten in der Umgegend von Trier so ziemlich allgemein verbreitet vorkommen, besteht aus folgenden Sorten: 1) der Junen-Apfel, 2) der Weisse Trier'sche Weinapfel, 3) der Rothe Trier'sche Weinapfel, 4) der Weisse und Rothe Rieslingsapfel, 5) der Grosse Bohnapfel, 6) der Eiserapfel, 7) der Faultsche, 8) der grosse Weinapfel, 9) die Graue Reinette und 10) die Canada-Reinette. Dazu kommen noch die kleineren Sorten von Holzäpfeln, deren Namen hier nicht bekannt sind.

Es wird auch Viez (Cider) aus den Birnen bereitet, der jedoch nicht so beliebt ist, wie der Apfeltrank. Er dient desshalb auch mehr zur Essigbereitung. Gewöhnlich werden dazu die Birnen blos in Tross verwandelt, den man nur schwach auspresst oder nur ablaufen lässt. Der Rest wird dann in die Fässer oder Behälter eingemacht und zur Branntweimbrennerei verwendet. Das Birnen-Sortiment auf hiesigem Gute, welches in vorerwähnter Weise verwendet wird, besteht aus: 1) der Langstielbirne (Schweinsbirne), 2) der Nägelchesbirne, 3) der Champagner-Bratbirne, 4) der Sievenicher Mostbirne, 5) aus der Wolwersbirne und 6) der Rothen Trier'schen Mostbirne.

Nach der Kelterung kömmt der Tross der Aepfel oder der Birnen (gen. trockener Kuchen) in Fässer oder Behälter (Bälgruben), wird darin fest eingestampft und oben gut mit Lehm zugeschmiert, später gut nachgetreten und wieder verschmiert, was sie vor der Einwirkung der atmosphärischen Luft verwahrt. In diesen Gefässen kömmt der Tross in eine Weingährung, welche Anfangs Dezember ihren Höhepunkt erreicht. Dann wird aus diesen Bälgen Branntwein fabrizirt, der sogenannte Trester- und der Birnen-Branntwein, ersterer von Trauben-, letzterer von Aepfel- und Birnen-Bälgen. Auch wird Branntwein gebrannt aus Weinhefen und aus Zwetschen.“

I. Vorsitzender. Die 9. Frage: Welche neuen Erfah-

rungen sind hinsichtlich des Dörrrens der Früchte gemacht worden? wird Herr Landwirthschaftslehrer Arnold von Bittburg beantworten und ich ersuche denselben, jetzt das Wort zu ergreifen.

Arnold: An der Lehranstalt, zu welcher ich gehöre, ist ein neuer Dörrofen beschafft worden. Von demselben ist auch hier ein Exemplar ausgestellt. Dieser Dörrofen zeichnet sich vor allen andern, die ich kennen gelernt habe, am vortheilhaftesten aus. Alles mögliche Obst kann darin getrocknet werden. Es geht das Dörren bei der besonderen Einrichtung dieses Ofens sehr rasch von Statten. Mirabellen z. B. sind in 5 Stunden trocken, Pflaumen sind beinahe ebenso schnell trocken; sie brauchen höchstens 7—7 $\frac{1}{2}$ Stunden. Aepfel, in 4—5 Theile zerschnitten, sind in 6—7 Stunden trocken. Das Eigenthümliche dieses Ofens liegt darin, dass eine vorzügliche Luft-Circulation eingerichtet ist. Zu diesem Zweck hat man Schieber angebracht. Diese werden geöffnet und die trockene Luft strömt ein und die schwere feuchte Luft zieht nach unten. Dadurch wird das Dörren sehr beschleunigt. Das liegt ja so sehr auf der Hand, dass ich nicht nöthig halte, näher darauf einzugehen und glaube ich, mich auf dies Wenige beschränken zu können. Wer aber sich selbst überzeugen will, den lade ich ein, zu mir nach Bittburg zu kommen, wo er mit eigenen Augen sehen kann, was ich hier gesagt habe.

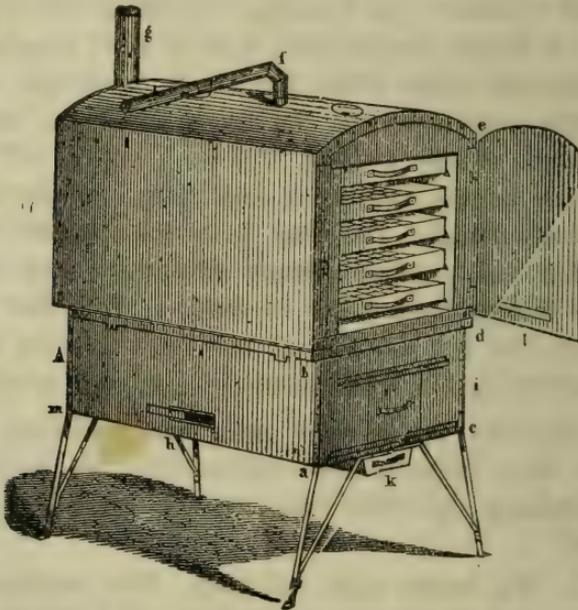
Ein Mitglied: Ich erlaube mir, eine technische Frage zu stellen: Wie hoch belaufen sich hinsichtlich des Holzbedarfs die Kosten für Heizung des Ofens und wie viel Obst kann damit gedörrt werden?

Arnold: Wir heizen nicht mit Holz. Wir brauchen nur Holz zum Anzünden und dann heizen wir fort mit Lohkuchen. Davon gebrauchen wir pro Tag für 4 Sgr., und auf den 5 Hurden, die sich im Ofen befinden, können wir 120 Pfund Obst im grünen Zustande unterbringen und dörren. Ich nehme also an, wir brauchen circa 5 Sgr. für einen Centner Obst. Nehmen Sie anderes Heizungs-material, dann wird die Hitze zu intensiv und das Obst verbrennt leicht. Ich habe nie schöneres Obst gesehen, als solches, welches auf dieser Dörre getrocknet worden. Die Dörre ist sehr gut und ich nehme daher keinen Anstand, sie überall zu empfehlen.

Grimm: Ich habe auch eine solche Dörre und kann alles das, was Herr Arnold soeben gesagt, als vollkommen wahr bestätigen.

I. Vorsitzender: Diese Dörre*) wurde von mir vor 2 Jahren construirt und erhielt im vorigen Jahr noch einige kleine Verbesserungen, so dass sie jetzt wirklich mehr leistet, als bisher auf irgend einer mir bekannten Dörre geleistet werden konnte. Auch ist das gewonnene Dörrobst ganz rauchfrei und sehr delicat.

Ich habe diese Dörre bereits in der neuesten Auflage meiner Schrift, „die Obstbenutzung“ und in den Monatsheften für Obstbau abgebildet und beschrieben. Durch die von Herrn Arnold schon erwähnte Luftcirculation ist ein Dörren von oben nach unten möglich geworden. Auch dörret das Obst fast ganz vollständig aus, so dass nur selten oder fast nicht ein Auslesen erforderlich ist.



Im Allgemeinen bemerke ich, dass diese Dörre einen nach Art der feuerfesten Geldschränke construirten Dörrokasten hat, d. h. er besteht aus 2 starken Eisenblechwandungen, welche einen Luftraum von circa 2" frei lassen, der nach Belieben leer gelassen oder mit Asche, Infusorienerde oder irgend einem nicht brennbaren schlechten Wärmeleiter gefüllt werden kann.

Wer sich für diese Dörre interessirt, findet Gelegenheit, sie hier genau einsehen zu können, da ich sie ausgestellt habe. Was den Preis betrifft, so wird die Dörre in 2 Grössen zu 40 und zu 60 Thaler

*) Wir fügen einen Holzschnitt derselbon hier bei.

hergestellt und ist dann aber vollkommen fertig, so dass sofort darauf gedörret werden kann. Für Gemeinden, wo diese Dörre bei den verschiedenen Obstgutbesitzern circuliren kann, hat diese Wanderdörre einen ganz besondern Werth.

Oberf. Schäffer von Bittburg: Meine Herren! Man sagt, das Probiren geht über das Studiren, und da bin ich so frei, die Einladung, die Herr Arnold soeben gemacht hat, zu wiederholen. Kommen Sie also nach Bittburg, so können Sie sich überzeugen, was die Dörre leistet. Augenblicklich wird dort gedörret. Diese Dörre geht von einem Haus zum andern und da können Sie Alles genau sehen. Bitte, kommen Sie also nach Bittburg.

I. Vorsitzender: Die 10. und letzte Frage der Tagesordnung können wir nicht mehr in Berathung nehmen und noch weniger den Nachtrag zur Tagesordnung. Die Zeit ist da, wo die Schluss-sitzung beginnen soll.

Ich kann nur zum Schluss dieser Verhandlungen noch Ihnen danken für das Interesse, welches Sie an den Tag gelegt haben und muss nur bedauern, dass in der That die Zeit gar zu kurz war, im Verhältniss zu den uns gestellten Aufgaben.

Die 3. und letzte Sitzung der Section für Obstbau wurde hiermit geschlossen und unmittelbar daran schloss sich die Plenarschluss-sitzung an, wo der Vorsitzende der Section einen kurzen Ueberblick über die von der Section berathenen Fragen und der erlangten Resultate gab.

Schliesslich ist noch zu erwähnen, dass Herr Dr. Günther von Düren eine sehr interessante Druckschrift zur Vertheilung übergab, welche ein vortreffliches Bild der dortigen Obsteultur enthält und dass Herr Communaloberförster Ludwig in Dusemond ebenfalls eine schriftliche Arbeit über die Widerstandsfähigkeit vieler einzelner Obstsorten gegen die Kälte vom 29. April bis 27. Mai übergab.

L i t e r a t u r .

Der Schulgarten. Ein Beitrag zur Lösung der Aufgabe unserer öffentlichen Erziehung. Von Prof. Dr. Erasmus Schwab, Director des Wiener Communal-Gymnasiums im VI. Bezirk. Mit 3 Plänen. 3. Aufl. Wien 1874, bei Eduard Hölzel.

Das vorliegende Schriftchen von Professor Schwab in Wien über die Einrichtung von Schulgärten ist ein so lehrreiches und so interessantes, dass wir

es uns nicht versagen können, etwas näher darauf einzugehen. Die Frage ist ja keine neue mehr und schon seit längerer Zeit wird sie von Regierungen und besonders von pädagogischer Seite aus vielfach in Betracht gezogen. Es ist viel dagegen, viel dafür gesagt. Einer der eifrigsten Verfechter des „Schulgartens“ ist eben Herr Professor Schwab, der solche überall mit Wort und That ins Leben zu führen bereit ist.

Sehen wir von der Einleitung und dem Schlussworte ab, so zerfällt die vorliegende Schrift in drei Kapitel, deren Ueberschriften uns gewissermassen die Grundzüge und die Gesichtspunkte angeben, aus denen der Verfasser das Werk geschrieben.

1) Zu jeder zeitgemäss ausgestatteten Volksschule gehört ein Schulgarten.

2) Der Schulgarten ist zunächst ein mit besonnener Auswahl zusammengestelltes lebendiges Stück Heimaths- und Naturkunde.

3) Der Schulgarten gehört zu jeder allgemeinen Bildungsanstalt und wird immer nach den gegebenen Verhältnissen und Bedürfnissen eingerichtet.

In Verfolgung dieser drei Gesichtspunkte führt nun Verfasser Folgendes aus.

Den Maassstab für den sittlich und politisch reifen Standpunkt eines Volkes bildet die Volkserziehung, die Einrichtung der Schulen und namentlich der Volksschule. Diese soll sozusagen das Schooskind der Gemeinde sein und wird demgemäss mit Allem ausgestattet, was irgend dazu dienen kann, die Volksbildung zu befördern, die Jugend gut zu erziehen.

Die Erziehung auf dem Lande ist und muss natürlich eine vollkommene andere sein, wie in der Stadt. Für die realen Wissenschaften, namentlich für Geographie und Geschichte, die in der städtischen Schule mit Recht einen bedeutenden Platz einnehmen, muss die Schule auf dem Dorfe einen Ersatz zu bieten vermögen. Dieser Ersatz ist der Schulgarten. Legt man in der Stadt mehr Gewicht auf die oben erwähnten Fächer, so soll in der Dorfschule Gewicht gelegt werden auf den naturhistorischen Anschauungsunterricht, denn gerade die Naturwissenschaften sind es, die der Landmann später gebraucht. Indem so das Interesse für die Natur geweckt wird, wird auch erreicht werden, was durch alle staatlichen Gesetze nicht erreicht ist, ein allmähliges Aufhören sowohl der Thierquälereien (Nester ausnehmen) als auch des Baumfrevels.

Durch die Anlage eines solchen Schulgartens soll die Dorfschule nicht etwa ihres Charakters entkleidet werden; sie soll keine landwirtschaftliche Lehranstalt werden, durchaus nicht. Andererseits wird aber Niemand läugnen können, dass gerade in dem Alter vom 6.—14. Jahr der Verstand der Kinder am allerleichtesten auffasst, wenn ihnen der Gegenstand, von dem die Rede, vorgezeigt werden kann. In einem Schulgarten wird dieses aber ohne Zweifel am besten geschehen können.

Es ist in unserer Landwirtschaft noch Vieles zu ändern, zu bessern, der Futterbau muss gehoben, der Getreidebau zwar beschränkt aber productiver gemacht werden. Hierzu lässt sich schon der Grundkeim im Schulgarten legen.

Der Versuchsgarten oder das Grabeland soll gewissermassen eine landwirthschaftliche Versuchsstation im Kleinen sein. Er soll die wichtigsten Culturpflanzen, die Hack- und Hülsenfrüchte, ebenso aber auch die Cerealien enthalten. Ferner sollen in ihm die ersten elementaren Versuche in den einzelnen Bewirthschaftungsmethoden gezeigt werden.

Ausser diesem eigentlichen Versuchsgarten ist sodann noch für einen Küchengarten und namentlich für eine Baumschule, wenn dieselbe auch nur klein ist, zu sorgen. Es spielt ja die Baumzucht und der Obstbau eine so wichtige Rolle, dass man ihr kaum genug Werth zulegen kann. Von den verschiedenen Obstsorten sollen sowohl Wirthschaftssorten, aber dann vor allen Dingen Tafelfrüchte vorhanden sein und ist namentlich Werth auf Spalierobstzucht zu legen.

Hat man einen Weingarten, und dieser sollte in einem Schulgarten niemals fehlen, so können hier gleich die wichtigsten Schnittmethoden, sowie das Nothwendigste über die Düngung gezeigt werden. Ist auf diese Weise auf Garten- und Ackerbau ein besonderer Werth zu legen, so ist denn doch aber auch Anderes nicht zu vernachlässigen. Unsere Flora muss sowohl von 25—30 Sorten Bäumen, dann in der entsprechenden Anzahl von Sträuchern und Blumen vertreten sein. — Maulbeerbäume sollen zur Zucht der Seidenraupen angepflanzt werden, wo diese Cultur mit Nutzen zu betreiben ist. Wie die Flora muss auch die Fauna berücksichtigt werden. Es bietet dort namentlich das Insektenleben — wir erinnern nur an die Bienen — mannigfaches Interesse dar. Vor allen Dingen ist aber auf den Schutz der Singvögel Werth zu legen. Ebenso sind Igel und Kröten im Garten zu halten. — Die Ausführung solcher Gärten gehört nicht zu den frommen Wünschen, sondern liegt sehr wohl im Bereiche der Möglichkeit. Die Kosten der Anlage sind nicht bedeutend und sehr bald wird ein solcher Garten selbst seine Früchte tragen.

Jedes Lehrinstitut sollte einen solchen Garten haben, erst mit diesem und durch diesen wird es sich emporschwingen zu der Höhe, auf der es naturgemäss stehen sollte. — Man kann da die Arten von Gärten unterscheiden, den Dorfschulgarten, den Schulgarten der grösseren und den der kleineren Stadt.

Der erstere soll wie ein guter Hausgarten eingerichtet sein und sein Hauptaugenmerk auf das Versuchsfeld richten. Der Garten der grösseren Stadt ist dagegen mehr parkartig und hat vorzugsweise Baum- und Obstbaumzucht ins Auge zu fassen. In der Mitte steht endlich der Schulgarten der kleineren Stadt.

Es versteht sich, dass, wo es der Raum irgend gestattet, auch ein Turnplatz mit in den Garten gelegt wird, dass ein Brunnen vorhanden sei u. s. w.

Wir können nur wünschen, dass mit der Zeit die Ideen des geehrten Herrn Verfassers überall ins Leben treten und dass es in einer Reihe von Jahren kein Dorf mehr gibt, das nicht einen Schulgarten hätte.

Die Darstellung des Ganzen ist sehr klar und leichtfasslich und drei sauber gezeichnete gute Pläne geben von dem Gesagten ein recht anschauliches Bild.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Kurze Nachricht über die Gründung einer Landwirthschaftlichen Gartenbauschule zu Unterlenningen, (Oberamts Kirchheim).

Das Pomologische Institut in Reutlingen hat seit seiner Gründung (1860) über 750 Zöglinge und Hospitanten zu Obstgärtnern, Pomologen, Kunstgärtnern und Baumwärtern herangebildet.

Bei der starken Nachfrage nach hiesigen Zöglingen zeigte es sich aber, dass besonders in einer Richtung den Anforderungen nicht oder nur selten genügt werden konnte. Es waren dies Gärtner, welche für grössere Oekonomien oder kleinere Landgüter gesucht wurden, welche dort neben Obstbau entweder blos den gewöhnlichen Gemüsebau oder dazu auch Hopfenbau und in manchen Fällen zugleich auch Weinbau gut verstehen sollten, um diese Kulturen sämmtlich, oder doch theilweise, bei mässigen Ansprüchen auszuführen oder als Vorarbeiter zu leiten.

Diesem Mangel abzuhelfen, ist nun die Aufgabe der als Filialanstalt unseres Instituts neu gegründeten Landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen.

Das Areal der Schule besteht aus 22 württembergischen Morgen (circa 7 Hektare), wovon die grössere Hälfte zu Baumschulen und Hopfengärten angelegt ist, während die andere Hälfte als Baumwiesen, Klee- und Ackerfeld kultivirt wird.

Die Lage an einem sanften südöstlichen Abhange, eine schwache Viertelstunde von Unterlenningen*) entfernt, in der reichsten und gesegnetsten Obst-

*) Unter-Lenningen liegt 2 Std. von Kirchheim u. T., bis wohin die Eisenbahn fährt, in einem der reizendsten Gebirgsthäler Süddeutschlands, berühmt wegen seines reichen Obstbaues und zur Zeit der Obstblüthe eine sehr vielbesuchte Landparthie. Wir erlauben uns eine Schilderung aus dem Grenzboten XXIII pag. 223 aus der lieblichen Erzählung „Herbsttage in Schwaben von Fr. Lampert“ hierher zu setzen, um reisende Pomologen und überhaupt Naturfreunde auf diese herrliche Gegend aufmerksam zu machen.

Ueber das Lenninger Thal.

„Es war gut, dass hier und da ein schwarzrother Wegzeiger stand, dass wir von den Kindern, die unter den Bäumen spielten, oder von dem Postillon, der gerade vor dem Wirthshaus seinen Schoppen trank, die gemüthlichen Zischlaute schwäbischen Idioms hörten, sonst hätte ich wirklich glauben können, ich wanderte nicht zwischen gut württembergischen Kirsch- und Apfelbäumen, sondern an den Ufern des Vierwaldstädtersees zwischen Gersau, Brunnen und Beckenrieth, so wunderbare Aehnlichkeit mit diesem lieblichen Erdenwinkel hat das Lenninger Thal. Das Auge hat gerade soviel, als es ohne sich anzustrengen, braucht, es fasst immer die Schönheit des ganzen Thales mit einem Blick zusammen: die sanft abfallenden, reich mit Wäldern und aus deren Dunkel malerisch vorscheinenden weissen Kalkfelsen geschmückten Berge hüben und drüben und in der Mitte das Obstbaumheer, das mit zwingender Gewalt den ganzen Thalgrund besetzt hält. Kaum lässt es die schmale Strasse durch, geschweige dass es viel anderer Pflanzung Raum gibt. Aber die menschlichen Wohnungen hat es doch nicht ganz verdrängt, nur dass diese sich auch dem malerischen Charakter des Ganzen willig einordnen und jedes Gehöfte uns fast wie eine bauerliche Villa, von Bäumen und Blumen

gend des Landes, an der Südseite begrenzt von Weinbergen, gegen Norden durch den höher ansteigenden Gebirgszug geschützt, machen dieses kleine Gut ganz besonders zu einer solchen Lehranstalt geeignet.

Das Wohnhaus und Schulgebäude enthält zehn theils grössere, theils kleinere Zimmer und Kammern und 3 sehr geräumige Böden zum Trocknen des Hopfens, daneben ist noch eine Scheune nebst Stallung für Rindvieh.

Die bis jetzt noch kleine Rebanlage auf dem Areal der Schule wird in den nächsten Jahren entsprechend vergrössert werden. Der Wein war 1874 ganz vortrefflich und die dortige Lage gehört sicher mit zu den sehr guten Weinbergslagen.

Die Baumschulen enthalten gegenwärtig circa 15,000 junge Bäume in verschiedener Grösse, welche grösstentheils 1874 durch Zöglinge des pomologischen Instituts in Reutlingen veredelt wurden, zum Theil auch schon vollkommen herangezogen und abgebar sind.

Die auf dem Areal angepflanzten tragbaren Apfel- und Birnbäume zeigen durch ihr Gedeihen und ihre Erträge, dass die Anlage von Baumwiesen noch weiter auszudehnen und diesen Kulturen in den nächsten Jahren noch besondere Aufmerksamkeit zu schenken ist.

Für Gemüse- und Samenbau sind einige besonders gut gelegene, theilweise bewässerbare Länder bestimmt.

Die Anstalt wird zunächst für 6—8 Schüler eingerichtet, welche das ganze Jahr dableiben, ausserdem aber wird der Unterricht so eingerichtet, dass auch Schüler der landwirthschaftlichen Winterschulen und andere Zöglinge bloss während des Sommers sich in der Schule aufhalten können, um den Obst-, Wein- und Hopfenbau, sowie auch Gemüse zucht praktisch einzuüben.

Die aufzunehmenden Schüler müssen das 15. Jahr zurückgelegt haben und kräftig und gesund, sowie brav und fleissig sein, und ordentlich lesen, schreiben und rechnen können, worüber Nachweise vorzulegen sind.

Jeder Zögling hat sein Bett mitzubringen und für Bett und Leibwäsche selbst zu sorgen, er erhält dagegen für seine Arbeitsleistung freie Wohnung und Beköstigung.

Als Honorar zahlen die Zöglinge pro Halbjahr 50 Reichsmark = 29 fl. 10 Kreuzer.

Die Kost wird vom Verwalter gegeben, welcher mit den Zöglingen zusammen speist.

Solche Zöglinge, welche 1—2 Jahr in der Lenninger Gartenbauschule waren und ein gutes Zeugniß erhielten, können nach dieser Zeit zu ihrer Weiterbildung in das Pomologische Institut zu Reutlingen

umgrünt und umblüht erscheint. Und damit auch die eigentliche Romantik zu ihrem Rechte kommt, so fehlt es auch hier an Burgen und Ruinen nicht. Da stehen die abgebrochenen Mauern der Sulzburg auf dem grünen Hügel mitten im Thal, dort deckt sich der „Rauber“ mit Tannendunkel und hier wächst eine prächtige Baumgruppe mitten aus den Trümmern des „Wielandsteines“ heraus.

So gehts im lieblichsten Wechsel stundenlang fort, bis das Dorf Guttenberg, überragt von dem wie ein Schwalbennest am Bergrand hängenden Hof Krebsstein, den südlichen Thalschluss bildet.“

eintreten und erhalten dort ebenfalls freie Beköstigung bei gleichem Honorar.

Täglich wird eine Stunde Unterricht ertheilt; derselbe ist in der Weise eingerichtet, dass Obst-, Wein-, Gemüse- und Hopfenbau im Sommerhalbjahre gelehrt werden, während im Winter allgemeiner Pflanzenbau, also die allgemeinen Grundsätze für die Gartenkultur, wie für die Landwirthschaft, nebst Geometrie und Aufsatz vorkommen.

Während der Erntezeit, also Ende Juli bis Mitte August wird der Unterricht ausgesetzt, und es erhalten die Zöglinge nach Wunsch 2—3 Wochen Urlaub; so wird auch zwischen Weihnachten und Neujahr der Unterricht ausgesetzt und werden die Zöglinge nach Wunsch beurlaubt.

Der Eintritt findet statt am 1. Oktober und 1. April und der Cursus schliesst Ende September.

Der Cursus ist einjährig, allein es können die Zöglinge, wie schon bemerkt, auch für das Sommerhalbjahr allein eintreten: eine kürzere Zeit ist indess nicht zulässig.

Arme geordnete Knaben, namentlich brave Zöglinge der Waisenhäuser, können vom 14. Jahr an unentgeltlich als Zöglinge aufgenommen werden, müssen sich aber verpflichten, drei, beziehungsweise 4 Jahre in der Anstalt zu bleiben, wovon sie das letzte Jahr im Pomologischen Institut in Reutlingen zuzubringen haben. Für Bett, Bettwäsche, Kleidung und Wäsche haben indess diese Zöglinge, oder die, welche sie schicken, zu sorgen.

Die Landwirthschaftliche Gartenbauschule wird zunächst von einem Verwalter geleitet, steht aber unter der Oberleitung des Vorstandes des Pomologischen Instituts in Reutlingen, beziehungsweise dessen Stellvertreters.

Der Vorstand des Landwirthschaftlichen Vereins Kirchheim, sowie der Ortsgeistliche und der Schultheiss oder ein Gemeinderath von Unterlenningen bilden einen Schulrath, welcher den Prüfungen beiwohnt, und sich auch das Wohl der Zöglinge im Allgemeinen angelegen sein lässt.

Jeder Zögling erhält bei seinem regelmässigen Abgange ein Zeugnis über Fleiss, Betragen und erlangte Kenntnisse und Fertigkeiten.

Für die spätere zweckmässige Placirung solcher Zöglinge, welche sich vollkommen brauchbar gezeigt und etwas Tüchtiges gelernt und sich tadellos betragen haben, wird seitens der Anstalt gesorgt.

Als Verwalter und Lehrer ist angestellt Herr Gottlob Biedermann aus Reutlingen, früherer Zögling der Königlichen Weinbauschule in Weinsberg und später des Pomologischen Instituts in Reutlingen, welcher zuletzt 2 $\frac{1}{2}$ Jahre auf einem Rittergut in Sachsen gerade dieselben Kulturen wie die in Lenningen in ausgezeichneter Weise leitete.

Dr. E. Lucas.

Preisfrage.

In Folge Beschlusses der Wanderversammlung des Verbandes Rheinischer Gartenbauvereine wird hiemit folgende Preisfrage zur Lösung bis 1. Mai 1875 ausgeschrieben, und für richtige Lösung ein Preis von 400 Reichsmark ausgesetzt. Die Preisfrage lautet:

„Gemeinfassliche Anleitung, wie durch einen rationellen Obstbau die „höchstmögliche Rente zu erzielen und der Wohlstand des Einzelnen „sowohl als ganzer Gemeinden hierdurch zu heben und wie die Lust zum „Obstbau in bis jetzt nicht davon berührten Gemeinden zu wecken und „die Verbesserung desselben, wo er vernachlässigt, herbeizuführen ist.“

Die Frage ist bei ihrer grossen nationalöconomischen Wichtigkeit vorzugsweise in merkantilem und finanziellem Sinne zu lösen, wird die verschiedenen Boden- und climatischen Verhältnisse Südwestdeutschlands berücksichtigen und wird die Lösung ferner zeigen müssen, wo und wie sich die Erndten am vortheilhaftesten verwerthen lassen — Mosten, Brennen, Dörren, Verkauf in rohem Zustande etc. etc. — Handel, Absatzgebiete, Rentabilitätsberechnungen, statistische Nachweisungen. — Obstbau im Kleinen, Spalierzucht etc. etc. —

Abhandlungen über Pomologie und Recepte werden also nicht verlangt.

Die Beantwortungen sind mit einem Motto zu versehen und nebst einem verschlossenen Couvert, das dieses Motto und den Namen des Verfassers enthält, an den Unterzeichneten in obigem Termine einzusenden.

Karlsruhe den 18. November 1874.

Das Präsidium des Verbands Rheinischer Gartenbauvereine.

Fr. Könitz, Sophienstrasse 31.

Einladung zur Subscription auf einen Supplementband zum Illustrirten Handbuche der Obstkunde.

Als man erfuhr, dass das „Illustrirte Handbuch“ aus Mangel an genügender Abnahme des Werkes geschlossen werden müsste, rief das bei Allen, die sich lebhaft für ausgedehntere, der Zeit angemessene, richtige Obstkunde interessiren, die als die nothwendige Bedingung einer günstigen Hebung des Obstbaues überhaupt betrachtet werden muss, lebhaftes Bedauern hervor. Man erkannte, dass das Werk, welches mit jedem weitem Bande an Brauchbarkeit für die Wissenschaft gewonnen hatte, das Beste sei, was man bis jetzt an derartigen Werken besitze, wesshalb es auch als maassgebend in Deutschland allgemein betrachtet wird, und dass ein fleissiger Gebrauch dieses Werkes das einzige sicher zum Ziele führende Mittel sei, sich reichere und richtige Sortenkenntniss zu erwerben, eine weitere Fortsetzung daher Bedürfniss sei, weil im Handbuche noch immer eine ziemliche Anzahl recht werthvoller und besonders auch neuerer Obstsorten noch nicht hatte beschrieben werden können.

Der unterzeichnete Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins nebst einigen mitunterzeichneten Pomologen aus Oesterreich, die die Sache auch in Oesterreich-Ungarn zu fördern suchen wollen, haben sich daher geeinigt, den Versuch zu machen, ob nicht ein Supplementband, enthaltend etwa 120 Sorten Aepfel und 100 Sorten Birnen, zu dem das Material in den letzteren Jahren von Oberdieck ausgearbeitet worden ist, noch zum Drucke gebracht werden könne. Sie wollen sich dafür verwenden, dass zu den immer beträchtlichen Kosten der Herausgabe eines solchen Supplementbandes auch ein Beitrag von Regierungen gewährt werden möge, was sie hoffen, wenn auch die Pomologen und für die Sache sich interessirende Obstliebhaber dem Werke soweit Theilnahme schenken, dass ein beträchtlicher Theil der Kosten durch die Abnehmer des Werkes gedeckt wird.

Wir glauben, dass ein regere Theilnahme für das Handbuch, die anfangs so gross war, dass von den ersten drei Bänden die ganze Auflage von 1200 Exemplaren vergriffen worden ist und eine gute und genügende Abnahme sich auch noch bei den weiteren Bänden fand, so dass nur erst die fünf letzten Lieferungen ohne eine Subvention aus der Casse des Pomologen-Vereins, die gern gewährt wurde, nicht mehr zum Drucke kommen konnten, sich wieder einfänden werde, wenn einige unrichtige, wohl vielfältig gehegte Ansichten über das Handbuch sich beseitigen liessen.

Es haben aber vielleicht mehr als das vorstehend Beregte noch ganz andere Umstände resp. irrige Ansichten von dem Handbuch zusammengewirkt, dass die Abnahme des Handbuches sich in letzter Zeit sehr vermindert hat und soll es wieder mehr in Aufnahme kommen, muss versucht werden, dies zu beseitigen.

Ohne Zweifel haben schon die gewaltigen, theils freudigen Hoffnungen, theils grosse Besorgnisse erregenden seit 1866 eingetretenen Ereignisse, die das Interesse der Geister wieder vorzugsweise auf die Politik hingerrichtet haben, viel zum Sinken des Interesses für das Handbuch beigetragen. Wer indess bisher lebhaft eine wirkliche Hebung des Obstbaues in unserm Vaterlande gewünscht hat, die so segensreich wirken würde, wird eine Gleichgiltigkeit gegen das bisher Erstrebt, theils schon Erreichte bei sich zu wahren suchen, da sonst leicht auch das schon Erreichte in kaum einem Menschenalter vollständig wieder verloren gehen möchte. Das vorwiegend politische Interesse wird aber auch nicht die alleinige Ursache der sinkenden Abnahme des Handbuches gewesen sein, es hat noch anderes mitgewirkt.

Manche Vorkommnisse deuten darauf hin, dass man sich ziemlich allgemein der Ansicht hingegeben hatte, „dass die vorerst nur angekündigten drei Bände des Handbuches gleich eine Zusammenstellung alles besten und künftig allein anzubauenden Obstes bringen würden und die weiteren Bände daher entbehrlich seien. Zu dieser Ansicht, der man schon durch ein paar Aufsätze in der Monatsschrift bei Beginne des Werkes entgegen zu treten suchte, ist jedoch Anlass nicht gegeben. Die Herausgabe des Werkes wurde beschlossen auf einen Antrag des Herrn Directors Fickert zu Breslau auf der Versammlung zu Gotha, dahin lautend: Für Alle, die sich ausgebreitetere Sortenkunde zu erwerben wünschen, sei lebhaftes Bedürfniss ein neues und dem jetzigen Stande der Pomologie angemessenes Werk, das, ähnlich wie das Dittrich'sche Handbuch, über eine möglichst grosse Zahl von Obstsorten genügenden Aufschluss geben möchte. Das Werk wurde mit allseitiger lebhafter Zustimmung sogleich beschlossen und wurden mit der Herausgabe die nachherigen drei Herausgeber beauftragt. Oberdieck erklärte aber dabei sogleich, und auch die anderen beiden Herausgeber stimmten dem vollkommen bei, sie könnten sich für ein rasch zu schaffendes Werk, ähnlich dem Dittrich'schen, das grossentheils nur Compilationen aus andern Werken, ohne eigene Sortenkenntniss und längere Erfahrung, enthalte, nicht interessiren, da durch solche Werke die Wissenschaft und der Obstbau selbst gar wenig gefördert würden, und könnten sich nur entschliessen, an einem Werke ähnlich dem Diel'schen mitzuarbeiten, welches auf eigene Sortenkenntniss in der Natur und genügende eigene Erfahrung sich gründen müsste. Auch dem

wurde gleich allgemein wieder beigestimmt und auf diese Einrichtung des Handbuches ist auch später noch in der Monatschrift durch die Herausgeber wieder hingewiesen worden, dass die gedachte Ansicht über das Handbuch irrig sei, wird jeder leicht erkennen, der nur den Antrag des Herrn Directors Fickert näher ins Auge fasst. Das Dittrich'sche Werk erhält schon Nachrichten über 700 Apfelsorten, 550 Birnsorten und verhältnissmässig auch über das übrige Obst. Die Herausgeber würden daher, nachdem seit Dittrich's Zeit die Zahl werthvoller Obstsorten, namentlich an Birnen, sich noch so gewaltig gemehrt hatte, sich selbst nur ein Armuthszeugniss an eigener Kenntniss und warmem Interesse für die Sache ausgestellt haben, wenn sie nach dem Gothaer Beschlusse, schon mit dem 3. Bande das Werk hätten schliessen wollen, das daher auch fortgesetzt wurde und dessen Weiterförderung, nach dem Gothaer Beschlusse, billig als eine National-Angelegenheit hätte betrachtet und als solche hätte befördert werden sollen. Das Handbuch konnte jedenfalls nicht dazu bestimmt sein, ein wohlfeiles Werk für Jedermann zu geben, in welchem nur die wichtigsten, allein anzupflanzenden Obstsorten zusammengestellt worden wären. Was sich in dieser Hinsicht bereits geben liess, ist in andern kleineren Werken schon zusammengestellt worden. Es hat ausserdem sich jetzt ja wohl ziemlich allgemein die Ansicht verbreitet, dass nach dem jetzigen Standpunkte pomologischer Erfahrungen kleinere, eine sichere Anleitung gebende Werke nur über das beste und allein beizubehaltende Obst sich gar noch nicht schreiben lassen, indem es sich ausserordentlich häufig herausgestellt hat, dass eine in der einen Gegend und Bodenart gar treffliche Sorte in anderer Gegend, Localität und Bodenart nur sehr mittelmässig oder selbst schlecht war, so dass es also noch einer längeren, fleissigen Untersuchung sorgfältig und eifrig forschender Pomologen in vielen Gegenden bedarf, ehe bestimmt werden kann, welche wenige beste Sorten in jeder Gegend und Bodenart beizubehalten seien. Vorerst muss also mit Hilfe des Handbuches noch weiter geforscht und zunächst nach ausgebreiteter, richtiger Sortenkenntniss gestrebt werden, um richtige Beobachtungen über jede Sorte zu sammeln.

Eine andere irrige Ansicht über das Handbuch ist vielleicht die gewesen, dass es in den späteren Bänden zu weitläufig in den Beschreibungen geworden sei und namentlich die oft langen Artikel über Literatur entbehrlich gewesen wären. — Kurze Obstbeschreibungen lassen sich sehr leicht geben und die meisten neueren pomologischen Werke haben es sich damit gar leicht gemacht, durch welche dann aber die Wissenschaft auch durchaus nicht vom Flecke gebracht wird und die meistens auf ein Aggregat unerwiesener Behauptungen hinauskommen, dass die Sache so und so ganz richtig sei, wobei jeder nachfolgende Pomolog die Richtigkeit des Gegebenen immer erst noch nachprüfen muss. Haben denn auch in Frankreich es sich schon ein paar Autoren angelegen sein lassen, genüendere Obstbeschreibungen zu geben, so haben die Herausgeber eines deutschen Werkes nach diesem Ziele umsomehr gestrebt und auch manche historische Nachrichten gegeben, und wenigstens nachzuweisen gesucht, dass das von ihnen Gegebene richtig sei und auf die rechte Sorte des Namens sich beziehe. — Selbst die längeren Artikel über Literatur, die schon Diel zu geben suchte, aber noch sehr un-

vollkommen gab, haben die Herausgeber nicht für entbehrlich halten können, wenn sie auch für den blossen Obstliebhaber, der diess überschlagen mag, weniger Wichtigkeit haben. Das Handbuch soll ja wohl in höchster Spitze auch zur weiteren Ausbildung unserer künftigen Pomologen dienen, die sich mit den vorhandenen pomologischen Werken, wenn sie die Wissenschaft weiter fördern wollen, bekannt machen müssen, und denen hiezu in den Artikeln über Literatur eine Anleitung gegeben wird, um das Zusammengehörige zu übersehen und manches bisher darin Ungenügende und Irrige kennen zu lernen.

Sind diese Ansichten über das Handbuch allgemein aufgefasst, so möchte ja wohl auch gar mancher nicht unbemittelte blasse Obstliebhaber Interesse für die Sache selbst genug haben, eine kleine Ausgabe nicht zu scheuen, um mitzuhelfen, ein für die Pomologie nöthiges Werk zu fördern. Auch die Herausgeber haben im Interesse der Sache bedeutende Opfer an nicht bezahlter Zeit und Mühe gebracht, da jede Obstbeschreibung — die jahrelangen Vorbereitungen nicht mit eingerechnet — nicht selten einen halben Tag lang Arbeit erforderte und nur mit 10 Sgr. vergütet wurde. Theuer ist also das Werk verhältnissmässig bisher nicht, auch vertheilt sich die Ausgaben in eine längere Reihe von Jahren und manche viel theurere Kupferwerke, die nur über wenige Obstsorten nähern Aufschluss geben können, finden noch immer genügende Abnehmer.

Wir möchten uns nach allem Vorstehenden daher der Hoffnung hingeben, dass noch manche Pomologen, die bisher das Werk nur theilweise oder gar nicht haben, sich, um die gute Sache selbst zu fördern, das ihnen Fehlende noch anschaffen werden, und weisen wir namentlich auch auf das jetzt fertige Generalregister zu dem Ganzen hin, welches das Werk erst recht brauchbar machen wird und noch mit manchen Zusätzen und Berichtigungen zum Handbuche bereichert worden ist.

Auch mit unserer Einladung zur Subscription auf den beabsichtigten Supplementband, den wir wieder zu demselben Preis à Band, wie bei den bisherigen Bänden des Handbuches zu geben beabsichtigen, hoffen wir keinen vergeblichen Antrag zu machen.

Subscriptionen bitten wir, was ja durch eine Correspondenzkarte jetzt sehr leicht geschehen kann, bei dem Superintendenten Oberdieck zu Jeinsen bei Hannover (letzte Post Schulenburg) einbringen zu wollen.

Oberdieck,
Superintendent in Jeinsen.

Dr. Ed. Lucas
in Reutlingen.

Freiherr v. Babo.

Friedrich Gerold.

F. Ludwig.

Ohne den hier ausgesprochenen Argumenten beizustimmen, halte ich den Supplementband für durchaus nothwendig zum Abschluss des Illustrierten Handbuches der Obstkunde.

Berlin, den 3. September 1874.

Karl Koch.



Reinette von Chlochard.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Reinette von Clochard. **

Einfarbige Reinette; X. a. (b.) d. h. Platter Winterapfel, mit grundfarbiger Schale und mit offenem und halboffenem Kelch.

Mit Abbildung.

Heimath und Vorkommen: Ein französischer Apfel, welchen das Institut 1864 von Baltet in Troyes als junges Exemplar erhielt und welcher im Obstmuttergarten sub. No. 487 steht, von welchem Baum die abgebildete Frucht genommen wurde.

Literatur: Ist im Illustrierten Handbuch der Obstkunde noch nicht verzeichnet; auch Leroy erwähnt ihn nicht im Dictionaire.

Gestalt: Ein mittelgrosser, sehr schön geformter, platter Winterapfel. Der Bauch nimmt genau die Mitte der Frucht ein, es sind Stiel und Kelchwölbung einander ziemlich gleich.

Kelch: offen, Blättchen kurz, in weiter aber nicht tiefer sehr wenig gehöhlter schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: kurz, meist unter $\frac{1}{2}$ Zoll Länge, die Stielwölbung nicht überragend in flacher, trichterförmiger, mit feinem Rost bekleideter Höhle.

Schale: feinrauh, citronengelb, ohne alle Röthe; Punkte sehr fein, zerstreut, zimtgrau, auf der Schattenseite weniger als auf der Sonnenseite und besonders in der Nähe der Kelchwölbung bemerkbar.

Fleisch: gelblich weiss, oft wirklich gelb, saftreich, markig, von sehr edlem, angenehmen, süssweinigem und erhabenen Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern nicht weit, wenige, gut ausgebildete, eiförmige flache Samen enthaltend, die Anfangs dunkelbraun, an der Luft aber weisslich werden.

Kernhausader: zwiebel förmig, nur wenig hervortretend.

Kelchröhre: trichterförmig, weit, viele Staubfadenreste enthaltend.

Reife und Nutzung: der Apfel reift Januar bis März. Er ist ein sehr guter Tafelapfel für den Winter, aber auch für andere Zwecke sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, bildet recht gute etwas breit pyramidale Kronen und ist sehr fruchtbar. Das Holz ist in der Jugend dunkelroth, etwas punktirt. 

Allgemeine Bemerkungen: Es dürfte dieser schöne Apfel wegen seiner Güte, Fruchtbarkeit und Haltbarkeit zur Anpflanzung in unseren Gärten zu empfehlen sein.

Bemerkung: Die Abbildung stellt das Fleisch etwas zu stark gelb gefärbt dar und es ist auch der Name Chlochard in Clochard zu berichtigen.

Beschreibendes Verzeichniss

der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- und Steinobst-Sorten.

Dieses Verzeichniss hätte zunächst in den Bericht über die Verhandlungen des Pomologisch-Oenologischen Congresses in Trier gehört, wofür es auch bestimmt war, wurde aber von dem Geschäftsführer des Congresses, Regierungsrath C. Beck in Trier, nicht angenommen, sondern auf's Bestimmteste abgelehnt, wogegen dann Namens des Deutschen Pomologen-Vereins ein Protest von Unterzeichnetem nach Trier gesendet wurde. Dies zur Rechtfertigung den Besuchern des Trier'schen Congresses gegenüber. Die Mitglieder unseres Pomologen-Vereins erhalten dieses Verzeichniss noch besonders mit der nächsten Vereinsgabe.

Dr. Ed. Lucas.

Vom Vorstande des Deutschen Pomologen-Vereins wurde mir der ehrenvolle Auftrag in der VII. Versammlung genannten Vereins zu Trier das Referat über die folgenden Fragen 4. und 5. zu übernehmen.

4. Der deutsche Pomologen-Verein hat in seinen ersten Generalversammlungen 25 Apfel- und ebenso viel Birnensorten zur allgemeinen Anpflanzung in den Obstbau-Gegenden Deutschlands empfohlen. Welche Erfahrungen liegen über die Resultate des Anbaues dieser Obstsorten im Allgemeinen und in Bezug auf einzelne Sorten vor?

5. Von den später durch den Superintendenten Oberdieck u. s. w. empfohlenen Sorten, über deren Empfehlenswürdigkeit noch nicht schliesslich bestimmt wurde, sollen abermals 25 Apfel- und 25 Birnensorten ausgewählt werden, welche sich durch Fruchtbarkeit, gutes Gedeihen und Dauerhaftigkeit auszeichnen; ferner ebenso 10 Pflaumen-, 10 Kirschen- und 10 Pfirsichsorten zur vermehrten Anpflanzung als Tafelobst empfohlen werden. Welche dieser Sorten

werden nunmehr in Ausführung des vorstehenden Beschlusses vom Congressse empfohlen?

Wie bei früheren Congressen, so kam es auch hier. Es fehlte schliesslich an Zeit, über die bereits empfohlenen und neu aufgestellten Sorten eine anregende, befruchtende und aufklärende Debatte zu eröffnen, die gegenseitigen Erfahrungen auszutauschen und schliesslich darüber abzustimmen.

Wenn man die Listen der Congressmitglieder zur Hand nimmt und durchsieht, so drängt sich einem immer mehr die Ansicht auf, dass solche Versammlungen kaum dazu geeignet sein dürften, über den Werth oder Unwerth der für ganz Deutschland zur allgemeinen Anpflanzung geeignetsten Sorten durch Abstimmung und Majorität zu beschliessen. Diese Versammlungen bestehen doch meistens nur in der Minderheit aus Pomologen, die mit der Sachkenntniss auch Erfahrung und Beobachtungsgabe vereinigen, der Mehrzahl nach aber aus Laien, die nach den Früchten einzelner Stämme, welche aus irgend einem lokalen Grunde gut oder gar nicht tragen, gute oder schlechte Früchte bringen, vielleicht gar noch von verkrüppelten Probestämmchen sind, ihr Urtheil bilden, ohne Rücksicht zu nehmen auf Boden, Lage, Klima, Formen, Unterlagen, Alter der Stämme u. s. w. Ja, es kommt auch wohl vor, dass abstimmende Mitglieder die Sorten gar nicht echt hatten, über die sie Bemerkungen machen und ihr Urtheil abgeben sollten.

Es wurde nun von der Versammlung beschlossen, das von mir aufgestellte und vorgelesene Verzeichniss noch an 7 anerkannt kenntnissreiche Pomologen in den verschiedenen Gegenden Deutschlands, namentlich an die Herren Superintendent Oberdieck, Dr. Lucas, Professor Dr. Seelig, Inspektor Palandt, Cantor Eberhardt, Inspector Koch und Oberförster Schmidt circuliren zu lassen, und nachdem diese ihre Urtheile abgegeben, das Ergebniss zu veröffentlichen.

Der Verein zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin (weder Berlin noch der Gartenbauverein war in Trier vertreten) berief durch seinen Generalsekretär, Herrn Professor Dr. C. Koch, die erste Pomologen-Versammlung nach Naumburg, ihnen folgten dann die Versammlungen in Gotha 1857, in Berlin 1860, in Görlitz 1863, in Reutlingen 1867, in Braunschweig 1872, in Wien 1873 und in Trier 1874. Ob nun Wien offiziell richtig, will ich dahin gestellt sein lassen, es waren aber Ende September v. J. viele Mitglieder des Pomologenvereins dort versammelt, der Congress von 5 Mitgliedern des Vereins

als Abgeordnete beschickt, und die schönen Obstzusammenstellungen aus Oestreich, Ungarn, Tirol und Italien von grossem Interesse, so dass diese Versammlung recht wohl werth ist, in die Reihe der regelmässigen Versammlungen mit einzutreten.

Seit der ersten Versammlung in Naumburg sind nun 21 Jahre verflossen. Manche der dort Versammelten sind nicht mehr in unserer Mitte, aber wir haben seitdem Erfahrungen gesammelt, in der geselligen Unterhaltung beachtenswerthe Beobachtungen und Thatsachen mitgetheilt und besprochen, alte Freunde und Fachgenossen wieder gesehen, neu kennen gelernt und erworben. Es ist inzwischen der Deutsche Pomologen-Verein gegründet und das Handbuch der Obstkunde erschienen. Es sind in unserem Organe, den pomologischen Monatsheften, viele werthvolle Beobachtungen niedergelegt, es sind die pomologischen Anstalten in Reutlingen, Proskau und Geisenheim gegründet und ein Blick auf die Ausstellungen genügt, um die Ueberzeugung zu gewinnen, dass in der richtigen Bezeichnung der Sorten, ohne die ja gar kein rationeller Obstbau denkbar, ungemein viel geschehen ist.

Nach obigem kurzen Blick auf den in der Gegenwart von uns eingenommenen Standpunkt, gehe ich zur Aufführung der empfohlenen Sorten über, wobei ich bemerke, dass sie sämmtlich, mit wenigen Ausnahmen, einstimmig bezeichnet sind. Der leichteren Uebersicht wegen habe ich das Verzeichniss nach dem Alphabete geordnet und am Ende eine Liste nach der Reifzeit aufgestellt. Die bereits in Naumburg und Gotha empfohlenen Sorten sind mit N. und G. bezeichnet, die in Trier empfohlenen mit T.

Potsdam, im Januar 1875.

W. Lauche.

A. Aepfel.

- Alantapfel, **†† Winter. T. (Hdb. No. 109). Für Tafel und Haushalt. Der Baum ist gesund und in gutem Boden recht tragbar.
- Astracan Weisser, *† August. T. (Hdb. No. 28). Sehr gute Sommerfrucht für nördliche Gegenden und rauhe Lagen, die sich aber nicht lange hält. Der Baum wächst lebhaft und ist sehr tragbar.
- Bellefleur, Gelber, **†† Winter. T. (Hdb. No. 19). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut, der Baum wächst kräftig, ist tragbar, nicht empfindlich und gedeihet auch im Sandboden recht gut.

- Bohnapfel**, Grosser, ††! Winter. N. (Hdb. No. 164). Verdient zur Bepflanzung der Strassen und Chausseen die allgemeinste Verbreitung, da er hoch wächst, wenig Schatten giebt, sehr tragbar ist und die Früchte sehr fest hängen.
- Boikenapfel**, *†† Winter. T. (Hdb. No. 90). Guter Tafel- und vorzüglicher Wirthschaftsapfel für nördliche Gegenden und rauhe Lagen, der Baum ist gesund, sehr tragbar und mit jedem Boden zufrieden.
- Calvill**, Rother Herbst-, *†† Herbst. T. (Hdb. No. 5). Zu jedem Gebrauch zu empfehlen. Der Baum wächst lebhaft, ist sehr tragbar, verlangt aber eine warme Lage.
- Cardinal**, Geflammter, *†† Winter. T. (Hdb. No. 209). Schöne Marktfrucht. Der Baum wächst sehr gut, ist sehr tragbar, bildet aber sehr grosse breite Kronen.
- Charlamovski**, *†† September. T. (Hdb. No. 32). Recht gute Frucht für Tafel und Markt. Der Baum wächst kräftig, trägt früh und reichlich, ist nicht empfindlich und in Bezug auf den Boden nicht wählerisch.
- Cousinot**, Purpurrother, *†† Winter T. (Hdb. No. 283). Sehr gute Haushaltsfrucht. Der Baum wächst gut, ist tragbar, nicht empfindlich und daher für Landstrassen zu empfehlen; die Früchte hängen fest.
- Eiseraffel**, Rother, †† Winter G. (Hdb. No. 438). Die Frucht zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus. Der Baum ist in jedem Boden tragbar, nicht empfindlich und zur Bepflanzung der Chausseen und Landstrassen sehr zu empfehlen.
- Edelapfel**, Gelber, (Golden Noble) *†† Herbst, Winter. T. (Hdb. No. 173). Schöne Marktfrucht. Der Baum trägt gut und kommt auch in trockenem Boden und rauhen Lagen fort.
- Fürstenapfel**, Grüner. *†† April, Sommer. T. (Hdb. 456). Sehr gute Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich, trägt in jedem Boden gut und ist für rauhe Lagen und nördliche Gegenden zu empfehlen.
- Goldzeugapfel**, **†† Winter. G. (Hdb. No. 116). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum wächst rasch, ist nicht empfindlich, liebt aber tiefgründigen kräftigen Boden.
- Gravensteiner**, **!†† Herbst. N. (Hdb. No. 8). Einer unserer vorzüglichsten Aepfel, für alle Zwecke gleich gut; ist im Norden schmackhafter als im Süden. Hinsichtlich des Bodens ist er

etwas wählerisch, in zu trockenem fallen die Früchte leicht ab, sind aber immer noch zu Apfelmus und zum Backen gut zu verwerthen.

- Herbstapfel**, Cludius', **† Herbst. T. (Hdb. No. 92). Sehr gute Tafelfrucht, die wegen Güte des Geschmacks, reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baumes angepflanzt zu werden verdient. Der Baum wächst gut, ist recht tragbar und nicht empfindlich.
- Kaiser Alexander**, *†† Oktober. T. (Hdb. Nro. 40). Von hohem Werth als Marktfrucht, zum Dörren und Kochen. Der Baum verlangt eine etwas geschützte Lage, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.
- Kantapfel**, Danziger, **†† Herbst, Winter. N. (Hdb. No. 25). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum ist fruchtbar und kommt auch in nördlichen Gegenden gut fort.
- Kurzstiel**, Königlicher, **†† Winter. G. (Hdb. No. 68). Für Tafel und Wirthschaft. Der Baum wächst gut, blüht spät, ist nicht empfindlich und kann deshalb auch zur Bepflanzung der Strassen empfohlen werden.
- Parmaine**, Scharlachrothe, **†† Oktober. T. (Hdb. No. 142). Ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und gedeihet in jedem Boden.
- Parmaine**, Sommer, **† Oktober. T. (Hdb. No. 140). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar, lässt aber in zu trockenem Lagen leicht die Frucht fallen.
- Parmaine**, Winter-Gold-, **††! Winter. N. (Hdb. No. 67). Eine unserer besten Früchte für Tafel und Haushalt und wer nur einen Baum anpflanzen kann, pflanze diesen. Er trägt früh und gut, baut sich schön pyramidenförmig, ist nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden.
- Pepping**, Deutscher Gold-, **† Winter. T. (Hdb. No. 51). Sehr guter Tafelapfel. Der Baum ist gesund, trägt früh und reichlich und eignet sich auch zur Bepflanzung der Landstrassen.
- Pepping**, London-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 324). Ausgezeichnete Tafelfrucht. Der Baum ist fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet auch im Sandboden ganz vorzüglich.
- Pepping**, Parkers, **†† Winter. T. (Hdb. No. 154). Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die aber leicht welkt, wenn sie zu

früh gepflückt wird. Der Baum wächst gut, trägt dankbar und gedeihet auch in rauhen Lagen.

Pepping, Ribston-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 161). Für Tafel und Haushalt gleich gut. Der Baum ist namentlich in trockenem Boden sehr fruchtbar.

Prinzenapfel, **†† Herbst, Winter. G. (Hdb. No. 13). Einer der besten Aepfel für Tafel und Wirthschaft. Der Baum kommt in jedem Boden gleich gut fort, blüht spät und ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich.

Reinette, Ananas-, **!†† Winter. G. (Hdb. No. 50). Sehr guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum bildet eine pyramidale Krone, trägt früh und dankbar und ist auch während der Blüthe nicht empfindlich.

Reinette, Baumanns, **†† Winter. T. (Hdb. No. 226). Durch Schönheit und Güte ausgezeichnet. Der Baum ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich.

Reinette, Carmeliter, **†† Winter. N. (Hdb. No. 65). Besonders für gute Lagen und schweren Boden zu empfehlen. Die Krone baut sich schön kugelförmig, weshalb der Baum zu Alleen empfohlen werden kann.

Reinette, Champagner, *†† Winter. G. (Hdb. No. 47). Seine Vorzüge sind allgemein bekannt. Der Baum ist sehr tragbar, und gedeiht auch an Strassen in rauhen und offenen Lagen.

Reinette, Culons, **†† Winter. T. (Hdb. No. 490). Sehr gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist tragbar, nicht empfindlich und kommt auch recht gut im Sandboden fort.

Reinette, Englische Spital, **!†† Herbst. G. (Hdb. No. 62). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum ist sehr tragbar, wenn auch nicht raschwachsend, er ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich, eignet sich daher zur Bepflanzung der Strassen.

Reinette, Grosse Casseler, **†† Winter. N. (Hdb. No. 66). Die guten Eigenschaften als Tafel- und Wirthschaftsfrucht sind allgemein bekannt. Er trägt dankbar, ist nicht empfindlich und bei der unansehnlichen Frucht auch zu Alleen und an öffentlichen Strassen zu empfehlen.

Reinette, Graue französische, **†† Winter. T. (Hdb. No. 429). Schätzbare Frucht für Tafel und Wirthschaft, die

sich, gut aufbewahrt, fast 1 Jahr hält. Der Baum wächst gut, verlangt aber einen warmen, etwas lehmigen Boden.

- Reinette, Gaesdonker, **†† Winter. T. (Hdb. No. 134). Ausgezeichnete Frucht für Tafel und Wirthschaft. Der Baum wächst gut, ist überaus fruchtbar und nicht empfindlich. Darf nicht zu früh abgenommen werden, weil die Früchte leicht welken.
- Reinette, Gold- von Blenheim, **!†† Winter. T. (Hdb. No. 241). Für Tafel ausgezeichnet, ebenso für die Wirthschaft. Der Baum wächst kräftig, ist in gutem Boden sehr tragbar und gedeihet auch in rauhen Lagen.
- Reinette, Harberts, **†† Winter. G. (Hdb. No. 344). Vortreffliche Frucht für alle Zwecke. Der Baum kommt in schwerem und leichtem Boden gleich gut fort und gedeihet an Strassen und auf Aeckern.
- Reinette, Landsberger, **†† Winter. T. (Hdb. Nro. 528). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der fruchtbare Baum ist nicht empfindlich und da die Früchte fest sitzen für rauhe Lagen an Landstrassen zu empfehlen.
- Reinette, Muscat-, **†† Winter. T. (Hdb. No. 57). Schätzbare Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum ist fruchtbar und auch für rauhe Lagen zu empfehlen.
- Reinette Orleans-, **!†† Winter. G. (Hdb. No. 64). Ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum verlangt aber guten Boden und eine geschützte Lage.
- Reinette, Pariser Rambour-, **††! Winter. N. (Hdb. No 44). Eine sehr verbreitete gute und edle Frucht. Der Baum ist sehr tragbar, im nördlichen Deutschland aber nur in geschützten Lagen als Hochstamm anzupflanzen.
- Reinette, Röthliche, **†† Winter. T. (Hdb. No. 145). Werthvoller Tafelapfel. Der Baum wächst kräftig und ist sehr tragbar.
- Reinette, Scotts, **†† Winter. T. (Hdb. No. 503). Delikatere Tafelapfel. Der Baum wächst sehr gut, ist fruchtbar, nicht empfindlich und kommt auch in Sandboden gut fort.
- Reinette, Schmidtberger's rothe, **†† Winter. T. (Hdb. No. 505). Für Tafel und Haushalt gleich gut und hält sich lange ohne zu welken. Der Baum wächst kräftig und ist auch tragbar.
- Richard, Gelber, **†† Winter. T. (Hdb. No. 34). Sehr gute Tafel- und Marktfrucht. Der Baum ist sehr tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden gleich gut fort.

Rosenapfel, Virginischer, *†† August. G. (Hdb. No. 99).
 Einer der besten Sommeräpfel, der namentlich in der Nähe grösserer Städte angepflanzt zu werden verdient. Der Baum wächst gut, trägt sehr früh, ist ausserordentlich fruchtbar und nicht empfindlich.

Sommerapfel, Pfirsichrother, **† August, September. T. (Hdb. No. 31). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Der Baum ist sehr tragbar und auch für rauhe Lagen zu empfehlen.

Sondersgleichen, Langton's, *†† Herbst. T. (Hdb. No. 141). Sehr gute Marktfrucht. Der Baum trägt gut und ist auch in der Blüthe nicht empfindlich.

Taubenapfel, Rother Winter-, **!† Winter. N. (Hdb. No. 38). Vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst schwach und verlangt bei etwas warmer Lage einen guten, kräftigen Boden. Er ist sehr tragbar und müssen die Früchte häufig verdünnt werden, damit sie sich gut ausbilden.

Zimmtapfel, Sommer-, **†† September. T. (Hdb. No. 100). Einer der besten Sommeräpfel für Tafel und Wirthschaft. Der Baum trägt gut, ist nicht empfindlich und kommt auch in leichtem Boden gut fort.

Von den früher empfohlenen Sorten wurden folgende nicht wieder aufgeführt:

Edel-Borsdorfer, wegen fast überall mangelnder Fruchtbarkeit und zu später Tragbarkeit.

Luikenapfel, weil er sich in ganz Norddeutschland als nicht fruchtbar erwiesen hat, und durch die häufigen und dauernden Westwinde regelmässig schiefkronig wird; für Württemberg bleibt sein hoher Werth ungeschmälert.

Nach der Reifzeit geordnet:

Juli—August.	Sommer-Parmaine.
Weisser Astracan.	Langton's Sondersgleichen.
August.	Gravensteiner.
Pfirsichrother Sommerapfel.	Prinzenapfel.
Charlamovski.	Oktober—November.
Virginischer Rosenapfel.	Scharlachrothe Parmaine.
September—Oktober.	Rother Herbst-Calvill.
Cludius' Herbstapfel.	Kaiser Alexander.
Sommer-Zimmtapfel.	Danziger Kantapfel.

November—Dezember.	Carmeliter-Reinette.
Gelber Edelapfel.	Orleans-Reinette.
Landsberger Reinette.	Parkers Pepping.
November—Februar.	Dezember—April.
Rother Winter-Taubenapfel.	Ribston-Pepping.
Gelber Richard.	Pariser Rambour-Reinette.
Muscat-Reinette.	Gaesdonker-Reinette.
Winter-Gold-Parmaine.	Graue französische Reinette.
Gold-Reinette von Blenheim.	Januar—Mai.
Englische Spital-Reinette.	Culons Reinette.
Alantapfel.	Königlicher Kurzstiel.
Ananas-Reinette.	Boikenapfel.
Röthliche Reinette.	Baumanns Reinette.
November—März.	Februar—Juni.
Goldzeugapfel.	Grosse Casseler Reinette.
Schmidtbergers rothe Reinette.	Champagner Reinette.
Scotts Reinette.	Wirtschaftsfrüchte (Winterobst):
Gelber Bellefleur.	Rother Eiserapfel.
Harberts Reinette.	Grosser Bohnapfel.
London-Pepping.	Grüner Fürstenapfel.
Dezember—März.	Geflammtter Cardinal.
Deutscher Gold-Pepping.	Purpurrother Cousinot.

B. Birnen.

- Baronsbirn.** †† Winter. T. (Hdb. No. 256). Vorzügliche Kochbirn. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.
- Bergamotte, Rothe,** *††! Herbst. T. (Hdb. No. 37). Gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Der Baum ist fruchtbar und kommt in jedem Boden fort, wenn er nur nicht zu trocken ist.
- Butterbirn, Amanlis',** **† Sommer. T. (Hdb. No. 24). Sehr gute Frucht für den September, die aber teig wird. Der Baum wächst gut und kommt auch in jedem Boden fort.
- Butterbirn, Bacheliers,** ** Nov. T. (Hdb. No. 401). Sehr gute und schöne Tafelfrucht. Der fruchtbare Baum wächst kräftig.
- Butterbirn, Blumenbachs,** **!† Herbst. T. (Hdb. No. 60). Eine ganz vorzügliche Frucht für geschützte Lagen, die in jedem Boden gut fort kommt.

- Butterbirn, Coloma's Herbst-, **† Herbst. N. (Hdb. No. 210).
Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.
- Butterbirn, Clairgeau's, **! Herbst. T. (Hdb. No. 421). Vorzügliche Frucht für warme Lagen. Der Baum trägt sehr gut, auch im Sandboden und scheint nicht empfindlich zu sein.
- Butterbirn, Diels, **! Winter T. (Hdb. No. 70). Vorzügliche grosse Tafelbirn. Der Baum wächst kräftig, ist gesund und sehr tragbar, verlangt aber der grossen Früchte wegen eine geschützte Lage.
- Butterbirn, Gellert's = Hardy's Butterbirn, ** Oktober. T. (Hdb. No. 298). Der Baum wächst gut, ist gesund und selbst in freien Lagen recht fruchtbar.
- Butterbirn, Grumkower, **†† Herbst. N. (Hdb. No. 62). Sie ist gegen Kälte nicht empfindlich und gedeihet im Norden recht gut. Der Baum ist in feuchtem Boden ungemein fruchtbar.
- Butterbirn, Hardenponts Winter-, **!† Winter N. (Hdb. No. 73). Vorzügliche Frucht für etwas wärmere Lagen und nahrhaften frischen Boden.
- Butterbirn, Holzfarbige, **!†† Herbst. T. (Hdb. No. 33). Sehr gute Frucht für Tafel und Haushalt. Der Baum ist sehr tragbar und nicht empfindlich.
- Butterbirn, Liegels Winter-, **!† Winter. N. (Hdb. No. 74). Sehr gute Winterbirn, die selbst in weniger gutem Boden und in rauen Lagen gedeiht.
- Butterbirn, Napoleons, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 58). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum trägt reichlich und früh, auch im Sandboden, liebt aber warme Lagen.
- Butterbirn, Six's, ** November. T. (Hdb. No. 425). Sehr gute Tafelfrucht. Der Baum wächst mässig und ist sehr tragbar.
- Butterbirn, Weisse Herbst, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 43). In warmen Lagen und gutem Boden eine der vorzüglichsten Birnen.
- Capiaumont, **!† Herbst. N. (Hdb. No. 35). Eine der vorzüglichsten Birnen, die mit jedem Boden verlied nimmt, gut trägt und gegen Kälte nicht empfindlich ist.
- Christbirn, Williams, **† September. T. (Hdb. No. 191). Wenn zur rechten Zeit gepflückt, eine vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden.

- Dechantsbirn, Rothe, **!†† Herbst. T. (Hdb. No. 48). Schöne Tafelfrucht, die sich selbst in ungünstigen Jahren gut ausbildet. Der Baum ist fruchtbar und kommt in jedem Boden gleich gut fort.
- Dechantsbirn, Vereins-, **!† Oktober. T. (Hdb. No. 407). Vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst gut, ist fruchtbar und nicht empfindlich.
- Dechantsbirn, Winter-, **† Winter. G. (Hdb. No. 77). Sie erreicht ihre Vollkommenheit nur in warmen geschützten Lagen.
- Esperine, ** Herbst. T. (Hdb. No. 229). Schöne und gute Tafelfrucht, die ihre Ausbildung aber nur in warmen, geschützten Lagen erlangt.
- Forellenbirn, **!† Winter. N. (Hdb. No. 67). Vorzügliche Tafelbirn, die sich hier überall bewährt hat. Der Baum wächst gut und ist tragbar, scheint aber etwas feuchten Boden zu lieben.
- Gaishirtenbirn, Stuttgarter, **† Sommer. T. (Hdb. No. 12). Eine gute süddeutsche Sorte, die auch im Norden häufig angepflanzt wird.
- Gute Graue, **††! G. (Hdb. No. 18). Vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht. Der Baum trägt gut, selbst in Sandboden und ist durchaus nicht empfindlich.
- Gute Louise von Avranches, ** September. T. (Hdb. No. 383). Eine vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Schönheit nicht genug empfohlen werden kann.
- Jakobsbirn, Hannover'sche, †† Sommer. T. (Hdb. No. 83). Von den frühern Sorten eine der besten für den Markt. Der Baum trägt früh und reichlich, ist auch nicht empfindlich.
- Herrnbirn, Esperens, **!† Oktober. T. (Hdb. No. 193). Eine der allerbesten Tafelbirnen. Der Baum ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, wenn er nicht allzu trocken ist.
- Herzogin von Angoulême, ** Herbst, Winter. T. (Hdb. No. 66). In warmen Lagen und gutem Boden eine sehr gute, grosse Frucht. Der Baum treibt gut und ist sehr tragbar.
- Hofrathsbirn, ** Herbst. (T. No. 227). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum trägt gut und gedeiht auch in Sandboden.
- Josephine von Mecheln, **† T. (Hdb. No. 328). Mittलगrosse sehr edle und köstliche Tafelbirn für den Winter (Jan.—März). Der Baum ist sehr tragbar, wächst gut und ist nicht empfindlich.

- Kamper Venus**, †† Winter. G. (Hdb. No. 155). Sehr gute Wirthschaftsfrucht, die in jedem Boden gleich gut gedeihet.
- Katzenkopf**, Grosser, ††! Winter. N. (Hdb. No. 251). Eine sehr zu empfehlende Wirthschaftsfrucht. Der Baum wächst gut und trägt in kräftigem Boden sehr gut.
- Köstliche von Charneu**, **† Herbst. G. (Hdb. No. 41). Sie liebt guten, feuchten Boden, gedeihet auch im nördlichen Deutschland sehr gut.
- Kuhfuss**, ††! September G. (Hdb. No. 105). Vorzügliche Wirthschaftsfrucht, ausgezeichnet zu Compot.
- Léon Grégoire**, ** Winter. T. (Hdb. No. 515). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum wächst stark, ist auch im Sandboden sehr fruchtbar.
- Madame Treyve**, **! August, September. T. (Hdb. No. 544). Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, die sich bei vermehrter Anpflanzung auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken eignen dürfte. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich.
- Marie Louise**, **!† Herbst. T. (Hdb. No. 59). Vortreffliche Frucht. Baum in geschützten Lagen und warmem Boden recht fruchtbar.
- Melonenbirn**, Hellmanns, **† Herbst. T. (Hdb. No. 65). Baum gesund und fruchtbar. Die Frucht muss 8—10 Tage vor der Baumreife gepflückt werden.
- Mundnetzbirn**, Runde, **!† Sommer. G. (Hdb. No. 11). Eine der besten Sommerbirnen, die nicht empfindlich ist und auch im Sandboden gedeiht.
- Neue Poiteau**, ** November. T. (Hdb. No. 303). Sehr gute, grosse Tafelfrucht. Der Baum wächst kräftig und ist auch in nördlichen Gegenden nicht empfindlich.
- Phillip Goes = Baronin von Mello**, ** Oktober—Dezember. T. (Hdb. No. 415). Sehr gute Tafelfrucht. Der Baum wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeihet in jedem Boden gleich gut.
- Queenbirn**, †† November, April. T. (Hdb. No. 528). Sehr gute Birne für die Wirthschaft. Der Baum wächst kräftig, trägt sehr reichlich und ist nicht empfindlich.
- Regentin**, **!† Winter G. (Hdb. No. 71). Sehr gute Tafelbirn. Der Baum wächst gut und gedeihet im Süden wie im Norden, wenn nur die Lage etwas geschützt ist.

Schwesternbirn, **†† November. T. (Hdb. Nr. 310). Recht gute Tafelbirn. Der Baum wächst kräftig, ist fruchtbar und kommt auch in leichtem Sandboden gut fort.

Seckelbirn, **!† Herbst. T. (Hdb. No. 47). Gehört zu den besten Tafel Früchten, ist nur etwas klein. Der Baum treibt schwach, trägt aber reichlich.

Sommerdorn, Punktirter, **††! Sommer. G. (Hdb. No. 23). Vorzügliche Frucht, die im Norden häufig angepflanzt ist, der Baum wächst gut und ist sehr tragbar.

Tafelbirn, Grüne, **†† Sommer. G. (Hdb. No. 90). Für Tafel und Wirthschaft gleich gut. Sie gedeiht noch in nördlichen Gegenden und nimmt mit ungünstigem Boden vorlieb.

Winter-Nelis, **† Dezember G. (Hdb. No. 252). Köstliche Tafelbirn, die in jedem Boden gleich gut gedeiht.

Windsorbirn, *†† Aug., Sept. (Hdb. No. 95.) Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Der Baum wächst gut, ist sehr tragbar und in Bezug auf Boden nicht wählerisch.

Von den früher in Naumburg und Gotha empfohlenen Sorten wurden folgende nicht wieder gewählt:

Winter-Apothekerbirn, weil die Frucht nur selten ihre Vollkommenheit erlangt.

Wildling von Motte, weil der Baum an vielen Orten sich krank zeigt und wenig und schlechte Früchte brachte.

Deutsche Nationalbergamotte, weil ihr Geschmack in vielen Gegenden und Jahrgängen zu fad geblieben ist.

Nach der Reifzeit geordnet:

A. Tafelbirnen.

August.

Windsorbirn.

Runde Mundnetzbirn.

August, September.

Stuttgarter Gaishirtenbirn.

Gute Graue.

Williams Christbirn.

Grüne Tafelbirn.

Hannover'sche Jakobsbirn.

September.

Madame Treyve.

Amanlis' Butterbirn.

September—Oktober.

Punctirter Sommerdorn.

Gellert's Butterbirn.

Esperen's Herrnbirn.

Holzfarbige Butterbirn.

Esperine.

Oktober.

Weisse Herbst-Butterbirn.

Coloma's Herbst-Butterbirn.

Gute Louise von Avranches.

Capiaumont.

Köstliche von Charneu.

Marie Louise.	November.
Rothe Dechantsbirn.	Forellenbirn.
Vereins-Dechantsbirn.	Liegels Winter-Butterbirn.
Hofrathsbirn.	Diels Butterbirn.
Phillip Goes (Baronin v. Mello).	Bacheliers Butterbirn.
Hellmanns Melonenbirn.	Six's Butterbirn.
Rothe Bergamotte.	Dezember.
Seckelsbirn.	Hardenponts Winter-Butterbirn.
Oktober—November.	Regentin.
Herzogin von Angoulême.	Winter-Nelis.
Napoleons Butterbirn.	Dezember—Januar.
Blumenbachs Butterbirn.	Léon Grégoire.
Schwesternbirn.	Januar—März.
Clairgeaus Butterbirn.	Winter-Dechantsbirn.
Neue Poiteau.	Josephine von Mecheln.
Grumkower Butterbirn.	

B. Kochbirnen.

Grosser Katzenkopf.	Baronsbirn.
Kuhfuss	Queenbirn.
Kamper Venus.	

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Absterben der Apfelbäume in Gemüsegärten.

Fast 25 Jahre lang musste ich die leidige Erfahrung machen, dass meine im Gemüsegarten gepflanzten älteren Apfelbäume nach und nach zu Grunde giengen, und dass selbst die jüngeren, von mir mit aller Sorgfalt nachgepflanzten trotz ihres im 1. und 2. Jahre an den Tag gelegten freudigen Gedeihens schon im dritten Jahr zu kränkeln anfiengen und von oben herab abstarben. Es trat dies bei den letztern namentlich dann ein, wenn im Frühjahr die Leit-
zweige eingekürzt wurden, indem dieselben alsdann keinen neuen Trieb mehr machten, sondern bloss noch kleine schmale Blättchen hervorbrachten. So gingen mir nach und nach eine Menge Apfel-
bäume zu Grunde, und es sind bis auf den heutigen Tag nur wenige stärkere Apfelbäume in meinem Garten zu finden, während bei dem tiefgründigen Boden die Birnbäume sich in ganz gutem Zustande

befinden und ein gesundes Wachstum an den Tag legen. Die gleiche Wahrnehmung machte ich auch in mehreren andern Privatgärten.

Als mich vor mehreren Jahren Herr Apotheker Hoser aus Heilbronn in meinem Garten besuchte, fiel ihm diese Erscheinung sogleich auf, indem er äusserte: hier gedeihen die Birnbäume auch besser als die Apfelbäume. Derselbe hat sich auch in den Illustr. Monatsheften von 1868 über diese Wahrnehmung, die er an andern Orten ebenfalls gemacht hat, ausgesprochen und glaubt, dass der Grund hievon im Umarbeiten der Erde liege, wo die nicht in die Tiefe gehenden Wurzeln der Apfelbäume von den Arbeitern beschädigt and desshalb krank werden.

Es mag dieser Umstand zu der leidigen Erscheinung beitragen; aber der Hauptgrund wird er wohl nicht sein. Betrachten wir den Boden der Küchengärten, und von solchen ist hier bloss die Rede, etwas näher, so finden wir, dass derselbe in vielen Fällen ein ganz lockerer und leichter ist. Die Folge davon ist, dass bei heisser und trockener Witterung im Sommer der Boden zu sehr austrocknet und dass es daher den flachliegenden Wurzeln der Apfelbäume an der hinreichenden Nahrung fehlt. Hiedurch schrumpfen wohl die Saftgefässe ein, und sind bei dem im Frühjahr eintretenden neuen Leben nicht mehr im Stande, der Baumkrone den zum vollen Austreiben sämtlicher Leitzweige nöthigen Saft zuzuführen. Es zeigt sich auch bei den nicht mehr austreibenden Zweigen, selbst so lange sie noch grün erscheinen, ein vollständiger Mangel an Saft; sie sind in Wirklichkeit vertrocknet und in kurzer Zeit hat der ganze Baum dasselbe Schicksal.

Ist der hier angeführte Grund richtig, so sind auch die Mittel dem Uebelstande abzuhelpen, bald gefunden. Es sind deren zwei: fleissiges Begiessen im Sommer, sodann beim Baumsatz Vermischung des leichten Gartenbodens mitschwereren, die Feuchtigkeit länger haltenden Bodenarten.

Was das erste Mittel betrifft, so ist das Begiessen der Obstbäume überhaupt und namentlich in trockenen Sommern auch von anderer Seite als ein vorzügliches Mittel zur Beförderung des Wachstums und der Fruchtbarkeit der Obstbäume schon öfter empfohlen worden, und wird in dem in Frage stehenden Falle um so mehr zu beobachten sein.

In Beziehung auf das zweite Mittel habe ich zuerst in einem

fremden Privatgarten, wo ich der gleichen Erscheinung wegen zu Rathe gezogen worden bin, und erst in den letzten Jahren in meinem eigenen Garten erfreuliche Wahrnehmungen gemacht. Ich liess beim Baumsatz ziemlich weite Baumgruben machen und die zur Ausfüllung derselben nöthige Erde, theils mit Strassenerde, wie man sie an den Landstrassen aufgeschichtet findet, theils mit Lehm vermischen, so dass etwa $\frac{2}{3}$ Gartenerde und stark $\frac{1}{3}$ Zusatz genommen wurde. Dabei vermied ich in den ersten Jahren nach dem Baumsatz einen starken Schnitt der Leitzweige, die ich nur wenig einkürzte.

Auf diese Weise beuge ich dem Eintrocknen der Leitzweige und dem darauf folgenden Absterben der jungen Bäume vor und erziele nunmehr freudig wachsende und gesunde Apfelbäume.

Hall (Württemberg).

Oberlehrer Hausser.

Nachschrift. Es möchte das Erkranken so vieler Apfelbäume in Gemüsegärten auch mit von dem starken Düngen derselben herzuleiten sein, namentlich wenn frischer Dünger verwendet wird. Doch stellt sich in solchem Falle immer auch Brand und Krebs ein und erst in Folge dieser schlimmen Krankheiten dann die Gipfeldörre. L.

Noch Einiges über die neue Veredlungsart des Herrn Lehrer Pohl.

Ueber die in den pomologischen Monatsheften des vorigen Jahrgangs empfohlene Veredlungsart des Herrn Lehrer Pohl sind im zweiten und dritten Heft dieses Jahrgangs verschiedene Ansichten geltend gemacht worden; ich erlaube mir desshalb auch Einiges über diese neue höchst praktische Veredlungsart zu bemerken. Den ersten Versuch damit machte ich Mitte Juli mit Rosen, welche bei der seither angewendeten Oculation nicht lösten, die eingesetzten Augen sind sämmtlich angewachsen, die meisten entfalteten einen kräftigen Trieb und standen kaum 8 Wochen später in schönster Blüthe; in meiner Baumschule setzte ich voriges Frühjahr noch ziemlich spät 600 Stück Apfel- und Birnwildlinge, die noch gut angewachsen sind, im August konnte ich aber bei dem bisher angewendeten Oculiren eine grössere Anzahl davon nicht veredeln, weil sich die Rinde nicht löste, ich probirte nun auch hier diese neue Methode und zu meiner

Freude sind die meisten Augen sehr schön angewachsen; Ende September sogar veredelte ich noch auf diese Art ungefähr 100 Stück Rosen, welche sämmtlich gerathen sind; im Mai werde auch ich von den im Februar geschnittenen Zweigen nach genannter Methode Apfel- und Birnwildlinge veredeln und hoffe hievon besten Erfolg.

Est ist allerdings lästig, wie schon auf Seite 42 der Monatshefte dieses Jahrgangs bemerkt wurde, dass Baumwachs zu dieser Veredlungsart erforderlich ist und man desshalb auch mehr Zeit dazu verwenden muss, doch ist meiner Ansicht nach weder der Geldwerth des Baumwachses noch der durch das Verstreichen erforderliche Zeitaufwand von Bedeutung, um diese so praktische Veredlungsart ausser Acht zu lassen; ich glaube desshalb auch, dass überall die Anwendung dieser Methode bei nicht lösenden Wildlingen vom besten Erfolg sein werde.

Ilshofen O./A. Hall.

L. Schleicher.

Ein praktisches Copulirband.

Unter diesem Titel befindet sich im ersten Hefte d. J. eine Notiz, in der ein Copulirband empfohlen wird, welches wohl für Gartenfreunde und speciell für Gebrauch im Kleinen brauchbar sein mag. Aber für den der viel zu copuliren hat, etwa Tausende von Stämmen in einem Frühjahr, dem würde das Sammeln der Cigarrenbändchen doch wohl viel Mühe machen. Auch erfordert das Bestreichen der Bändchen sehr viel Zeit, was der Gärtner im Frühjahr doppelt zu berücksichtigen hat. Endlich ist es auch durchaus nothwendig, jedes dieser Bändchen bei Zeiten zu lösen, damit es nicht einwächst, sonst werden die Edelreiser sicher vom Winde abgebrochen. Dieses Lösen der Bändchen erfordert aber eben so viel Zeit, als das Copuliren selbst.

Ich möchte statt dessen ein anderes freilich längst bekanntes Copulirband empfehlen, das nicht neu aber immer noch zu wenig Anwendung findet, was seinen Grund darin hat, dass die Anwendung desselben einige Uebung im Wickeln erfordert. Ich wende es bei Veredlungen im Freien schon seit 20 Jahren mit bestem Erfolg an, so dass ich alle andern Versuche wieder einstellte. Dieses Band ist sehr leicht herzustellen. Man verschaffe sich recht gutes, zähes nicht zu steifes Papier,

am besten sogen. Büttenpapier, lege jeden einzelnen halben Bogen auf ein dazu passendes glattes Brett und bestreiche ihn mittelst eines Leimpinsels mit dem über schwachem Feuer geschmolzenen sogen. Christ'schen Baumwachs; dieses bereite ich aus 1 Theil gelben Wachs, $\frac{1}{2}$ Theil gereinigtem Harz (weisses Pech), $\frac{1}{2}$ Theil dicken Terpentin und ein wenig Leinöl oder Schweinefett. Letzterer Zusatz richtet sich nach dem beim Veredeln vorhandenen warmen oder kalten Wetter. Nachdem man soviel Bogen, wie zum Verbrauch des Tages erforderlich, bestrichen hat, nehme man jeden halben Bogen wieder einzeln auf ein weiches Brett und schneide ihn mit einem Messer in solche breite Streifen, wie man sie zu den zu copulirenden Stämmchen gebraucht.

Nach Verwendung eines solchen Bandes hat man nicht nöthig, dasselbe zu lösen, es zerplatzt zur Zeit von selbst und man erspart dadurch viel Zeit. Ich verwende dieses Band oder solche Papierstreifen auch beim Pfropfen mit dem Unterschiede, dass ich hier noch zur grössern Festigkeit einen Bastfaden umlege. Bei Zimmerveredlungen verwendete ich auch mit Vortheil „Kaltflüssiges Baumwachs“ und Wollfäden.

Bonstedt.

Ein amerikanischer Obsthof.

Mit grosser Freude haben sicher Viele mit mir gehört, dass selbst in dem Goldlande Californien die Menschen anfangen, das Gold dort zu suchen, wo sie es in besserer, nützlicherer Form sicherer und mit nachhaltigem Segen graben können, als aus dem Flusssande. Einen Beweis dafür finde ich im „Garden“ einer der gediegenderen und gelesenen englischen Gartenzeitschriften. Dort steht folgende Beschreibung des Obsthofes eines Hrn. Briggs zu Yubacity in Californien.

Der Boden des 85 Hectaren grossen Obsthofes besteht aus etwas sandiger angeschlemmter Erde, welche jährlich gepflügt wird. In demselben befinden sich 8000 Pfirsichbäume in 60 Varietäten, (die Hälfte der Stämme ist indess von Red May), 3000 Aprikosen in 12 Var., 4000 Kirschenb. in 12 Sorten, 7000 Pflaumenb. in 15 Sorten, 2000 Aepfelb. in nur 8 Sorten (sehr nachahmungs- und empfehlenswerth) 1000 Birnenb, meistens Bartlett, 1500 Mirobolan (Mirabellen) (Cherry Plums) und 150 von den frühen gelben Pflaumen. Endlich auch noch 1500 Wallnussbäume.

Das Terrain hat 17000 Dollars mit Gesamtausgabe für Bäume, Bearbeitung etc. etwas über 30,000 Dollars gekostet und ist jetzt zu 50,000 Dollar geschätzt.

Wie lange hätte Hr. Briggs Goldkörner suchen können, um solch eine Summe sein nennen zu können und wie viel angenehmer, sicher und viel nützlicher ist solch ein Obsthof als ein Schatz, dem die Diebe nachgraben!!

Ortgies.

Die Cultur der Pfirsiche in Töpfen.

Die Cultur der Obstbäume in Töpfen hat viele Freunde und auch Gegner gefunden und wenn die dagegen erhobenen Gründe einigen Werth haben, so ist's sicher nicht sofern sie sich auf die Pfirsichen und Nectarinen beziehen.

Der erfahrene Obstbaumzüchter und Pomologe Rivers, der grosse Beförderer der Obstcultur in Töpfen, sagt in seinem Werke „the Orchard House“ mit vollem Rechte: „Wenige Obstbäume gewähren in den Obsthäusern mehr Vergnügen und geben bessern Erfolg als eine gut gewählte Collekction von Pfirsichen und Nectarinen.

In der That sind diese Bäumchen während des Frühlings mit ihren Blüthen, und im Sommer mit ihren saftreichen Früchten reizend anzusehen.

Man cultivirt diese Bäume in Töpfen von 25 cm. Durchmesser in eben solcher Höhe; will man sich dieselben zu grösseren Dimensionen frei entwickeln lassen, so kann man noch weitere Geschirre von 0,30, 0,35, 0,40 m. Umfang nehmen; nur Sorge man für guten Abzug; denn durch übermässige Feuchtigkeit werden die Blätter gelb und die Früchte bleiben geschmacklos. Sehr vortheilhaft ist, dass die Töpfe auch unten an der Seite Löcher haben, um das Austreten der Wurzeln zu erleichtern, wenn man sie während des Sommers bis zur halben Höhe einsenkt.

Die beste Erde für Pfirsiche in Töpfen ist eine Composition von $\frac{1}{3}$ guter Mistbeeterde (Terre franche) oder verrotteten Rasen und $\frac{1}{3}$ ganz zersetzter Compost. Man untersmicht dieselbe für jeden Topf mit einer handvoll fein zerstoßener Knochen, es ist auch nicht ohne Nutzen auch noch etwas Holz asche beizufügen.

Unsere ersten Versuche in der Topfcultur von Pfirsichen waren nicht glücklich und viele Liebhaber empfinden jetzt noch das gleiche Missgeschick. Folgendes mag davon die Hauptursache sein.

Die in Baumschulen erzeugenen Exemplare sind für diese Culturart wenig geeignet. Man muss Wildlinge oder höchstens mit schlafenden Augen versehene Stämmchen in 0,15—0,20 m. grosse Töpfe setzen. Auf diese Weise richten sich die beim Einpflanzen stark zurückgeschnittenen Wurzeln nach dem Raum, in dem sie leben müssen.

Im 2. Jahre setzt man den Pfirsichbaum in einen weit grössern Topf. Von Allen, welche Pfirsiche mit Erfolg cultiviren, ist wohl Keiner, welcher so vollkommen reussirt als Hr. Grégoire zu St. Nikolas. Dieser intelligente Gartenfreund hat Pfirsichenbäume, welche seit 14 Jahren in Töpfen stehen und alljährlich Früchte bringen.*)

Jährlich nimmt man die Bäume, sobald das Laub abgefallen ist, aus ihren Töpfen, verkleinert den Ballen nach allen Richtungen um 4—5 cent. und ersetzt die abgekratzte Erde mit solcher von obenangegebener Mischung. Nach dieser theilweisen Verpflanzung senkt man die Bäumchen bis an den Rand des Topfes in die Erde und bedeckt die Oberfläche mit einer guten Lage von Dünger.

Ortgies.

Rathschläge zur Vertilgung der Blutlaus.

Mitgetheilt vom Pomologischen Institut in Reutlingen.

Wenn die Blutlaus, kenntlich an dem weissen Flaum, der beim Zerdrücken trübroth färbt, sowie an den krebsartigen Anschwellungen und Auswüchsen, in deren Mitte ein weisser Flaum oder auch nur weisser Staub bemerklich ist, an einem Apfelbaum nachgewiesen ist, sind sofort bei jungen Bäumen und in Baumschulen alle kleineren damit behafteten Zweige wegzuschneiden und zu verbrennen. So weit man die Stellen an älteren Bäumen, wie an den Stämmen und Aesten jüngerer Bäume, an denen sich Kolonien dieses Insekts finden, erreichen kann, bürste man mit einer kleinen scharfen Bürste (Zahnbürsten und Nagelbürsten dienen hierzu am besten) trocken die Stelle gut aus und bestreiche oder bespritze dann diese Wunden oder die ganze Rinde mit einer der folgenden Flüssigkeiten:

- 1) Schwarze oder grüne Seife (Schmierseife) im warmen Wasser aufgelöst und zwar $\frac{1}{2}$ Kilo Seife auf 8 Liter Wasser;
- 2) Erdöl und Wasser, 1 Pfd. Erdöl auf 25 Pfd. Wasser;
- 3) scharfer Essig, sei es welcher Art er wolle;

*) Anmerkung des Uebersetzers. In Bremen gewinnt Herr Warnecken jährlich reiche Erndten, über 5000 Stück, von schon 2—3 Meter hohen Pfirsichbäumchen. Bei diesem Herrn sah ich sämmtliche Töpfe, in welchen Pfirsich und Aprikosen standen, mit Dung und Malzkeimen belegt. O.

- 4) Tabakslauge, oder auch
- 5) scharfe Aschenlauge oder Natronlauge oder Kalkmilch,
- 6) Gaswasser aus Gasfabriken (aber ohne Theer, der häufig beigemischt ist),
- 7) ordinären Weingeist oder auch fuselhaltigen Branntwein.

Alle diese Flüssigkeiten dürfen aber nicht blos leicht aufgestrichen werden; sie würden, ausser Nro. 2 und 7 in solchem Falle so gut wie nichts helfen. Werden sie aber mittelst einer Bürste scharf eingerieben oder mittelst einer Handspritze (einer Hydronette oder irgend einer anderen Art Spritze) in kräftigem Strahl an die Unterseite der Aeste oder an die Stämme, wo die Kolonien sich befinden, angespritzt, so wirken sie sämmtlich zerstörend für die Blutlaus und sind dabei, — wenn nicht gerade bei hellem Sonnenschein angewendet, — ganz unschädlich für den Baum.

Jüngst hat erst Superintendent Oberdieck einige stark mit der Blutlaus behaftete Spalierapfelbäume durch Bestreichen mit Petroleum und Wasser völlig von der Blutlaus befreit, ohne irgend welchen Nachtheil für die Bäume, und ein anderer Baumzüchter hat, nachdem er die Blutläuse durch scharfes Ausbürsten zerstört, ein Bestreichen der Wunden und Brutstellen mit stark mit Weingeist verdünntem kaltflüssigem Baumwachs als sehr probat gefunden. Leider haben wir fast keine natürlichen Feinde dieses Insekts, ausser dem kleinen Marienkäferchen oder etwa der grossen grünen Heuschrecke, welche aber nur wenig Abhülfe leisten können, denn die Insekten-fressenden Vögel verzehren wohl mitunter Blattläuse, aber niemals Blutläuse, wenigstens haben selbst sehr sorgfältige Beobachter davon nichts bemerken können.

Allein wenn auch bei jüngeren Obstbäumen, Spalieren und Pyramiden es möglich ist, die Blutläuse schnell und vollständig zu vertilgen, so ist eine völlige Zerstörung der Blutlauscolonien geradezu unausführbar oder wenigstens höchst umständlich bei grossen und älteren Obstbäumen.

Und doch sind es gerade die älteren Obstbäume, deren Erhaltung äusserst wichtig ist. Die Frage wie und ob hier zu helfen sei, ist daher eine Lebensfrage für unsern Obstbau.

Was zunächst die Möglichkeit anbetrifft, in der Krone grosser Bäume zu helfen, so ist dies nur beschränkt ausführbar. Man kann wohl, wenn man nur wenige Obstbäume hat, welche die leicht sichtbaren weissen Flocken zeigen, die behafteten Zweige mit der Raupenscheere abschneiden und verbrennen, allein bei grösserer Verbreitung des Insekts ist selbst dies Mittel nicht anzuwenden. In solchem Falle wird eine Verjüngung der Baumkrone und sorgfältige Reinigung der gebliebenen Asttheile und ihrer Zweige mit der Bürste noch möglich sein und es würde sich besonders die Verjüngung im September sehr empfehlen, wo die Kolonien gewöhnlich am entwickeltsten sind. Das Bespritzen solcher Bäume mit einer der angegebenen Lösungen, besonders mit

frischem Kalk- oder auch Gaswasser mit Hülfe einer Handfeuerspritze, wird als eines der noch am ersten wirksamen Mittel gegen die an den Aesten und Zweigen verbreiteten Blutläuse in Anwendung zu bringen sein.

Ein allgemein und besonders bei Hochstämmen anwendbares und nach mehrfachen Erfahrungen sehr wirksames, den Bäumen nicht nur nicht schädliches, sondern auch sehr nützlich und ihr Wachsthum förderndes Mittel, welches gar nicht genug zu empfehlen ist, ist folgendes: Man nehme im Spätherbst oder Winter (sofern der Boden offen ist) die Erde etwa 4' im Durchmesser um den Baum bis zu den Wurzeln weg und man wird an diesen Wurzeln, sofern der Baum die Blutlaus hat, gewöhnlich weisse Flocken, wie Schimmel von Pilzen aussehend, finden. Dies sind Blutläuse, die sich im Spätherbst zum Schutz in die Erde gezogen haben. Hier wird nun je nach der Grösse des Baumes um die alten Wurzeln herum 1—2 Giesskannen Kalkwasser oder Aschenlauge eingegossen und dann etwa 3 Centimeter hoch Kalk, natürlich gebrannter und zerfallener, oder auch abgelöschter, darüber gebreitet, worauf man die Erde wieder anhäufelt.

In der vom deutschen Pomologen-Verein an seine Mitglieder vertheilten Schrift „Der Obstschutz von Prof. Taschenberg“ ist §. 68 angegeben, dass man um einen Baum, der bis in die Spitzen hinauf mit Blutläusen bedeckt war, um den Stamm herum auf den Boden eine 20-Centimeter hohe Lage von abgelöschtem Kalk, der sogar schon 2 Jahre auf einem Haufen gelegen hatte, in einem Umkreis von 50 Centimeter Durchmesser gebracht habe, und zwar im Juli des Jahres 1867, und im nächsten Jahre sei die Blutlaus nicht mehr zu bemerken gewesen. In jedem der zwei folgenden Jahre wurde dieses Mittel des Kalkaufstreuens wiederholt und bis 1870 hatte sich keine Spur des Feindes mehr gezeigt.

Es ist dieses letztere Mittel, das Kalken der Wurzeln, das bis jetzt als sicherste, bewährteste und am leichtesten anwendbare zu betrachten, und es verdient dasselbe daher recht allgemeine Anwendung.

Da man gar leicht durch Bäume oder auch Edelreiser selbst bei grosser Vorsicht doch die Blutlaus in seinen Garten einschleppen kann, so ist anzurathen, alle Reiser und jungen Apfelbäume aus Gegenden, wo sich die Blutlaus findet, die man in den Garten bringt, wenn auch in der Baumschule, woher die Bäume stammen, sich keine vorfinden, mit scharfer Seifenbrühe, aus Schmierseife (schwarzer oder grüner Seife) bereitet, abwaschen zu lassen; dies Mittel sichert ganz vollkommen. Bemerkte man allerdings die Blutlaus in Wunden und an kleinen Beulen, so sind solche Reiser oder junge Bäume entweder mit grösster Sorgfalt mittelst der Bürste zu reinigen oder aber am besten sofort zu verbrennen. Uebrigens wurde schon öfter die Erfahrung gemacht, welche auch jüngst von Belgien aus wieder bestätigt worden ist, dass gar oft von Blutläusen

angegriffene Bäume erstere verlieren, wenn sie in ein anderes Terrain verpflanzt werden.

Zwei leicht anwendbare, erprobte Mittel zur Verminderung und Vertilgung der Reblaus.

I. Wie aus allen Beobachtungen über das Vorkommen dieses schädlichen Insektes hervorgeht, sind es besonders die jungen Wurzeln und Wurzelasern der Rebe, welche der Zerstörung, beziehungsweise dem Aussaugen durch genanntes Insekt ausgesetzt sind, wobei sich die Anschwellungen (Nodositäten) bilden, durch welche man am leichtesten das Vorhandensein der Reblaus nachweisen kann.

Es ist empfohlen worden zum Zweck der Anlockung der Rebläuse Weinrebenstecklinge (Fechser) zwischen die Rebstöcke zu stecken und diese dann zu entfernen, allein es ist weit einfacher und praktischer, wenn man folgendes Verfahren beobachtet: Man schneidet die Tragreben entsprechend lang und anstatt die Bögen, wie gewöhnlich an Pfähle zu heften, steckt man die Spitzen derselben etwa 30 Ctm. vom Stock entfernt, 20 Ctm. tief in die Erde, so dass dadurch hohe Bögen gebildet werden. Diese in die Erde gesteckten Spitzen machen, wie bekannt, sehr bald Wurzeln, während die Tragruthen sich wie gewöhnlich entwickeln und dann an die Pfähle leicht angeheftet werden müssen. Im Sommer werden die in die Erde gesteckten Spitzen der Reben abgeschnitten und dieselben mit ihren Wurzeln ausgegraben und sofort verbrannt. Es haben sich eine Menge Rebläuse an dieselben hingezogen, welche dadurch vertilgt werden. Auch abgeschnittene Rebstücke, die sonst verbrannt werden, kann man in einen Graben einlegen; diese bilden ebenfalls Wurzeln und können dann ausgehackt und mit den daran befindlichen Rebläusen vertilgt werden.

Wird dieses einfache ganz kostenlose Mittel mehrmals, z. B. 3 Jahre nach einander, angewendet, der Weinberg zugleich durch recht sorgfältige Bearbeitung und Düngung in guter Kraft erhalten, und die Stöcke dadurch befähigt, die verletzten Wurzeln immer durch neue zu ersetzen, so wird wenigstens die Rebe eine längere Periode erhalten bleiben und diese Krankheit überstehen, ohne dadurch stark zu leiden.

II. Zwischen je vier Rebstöcken werden mittelst eines Pfahleisens 60 Ctm. tiefe Löcher gestossen und sodann 2 Handvoll haselnussgrosse Stücke frisch gebrannten Aetzkalkes geschüttet, hierauf $\frac{1}{10}$ Liter einer kaltgesättigten wässerigen Lösung von schwefelsaurem Ammoniak, wie es zu Düngungszwecken gegenwärtig zu 12 fl. per 50 Kilogramm im Handel erscheint, gegossen und unmittelbar darauf das Loch mit einer Schaufel feuchten Bodens gut zugedeckt und verschlossen. In Folge der nun eintretenden Reaktion wird der Kalk

gelöscht, die heissen Wasser- und Ammoniakdämpfe treten in horizontaler Richtung an die erkrankten Wurzeln und tödten die Läuse, während der gebildete schwefelsaure Kalk (Gyps) als Düngmittel wirkt und so die Kosten des Verfahrens ziemlich ersetzt.

Umständlicher wenn gleich wirksamer hat sich der Phosphorwasserstoff bewiesen. In die auf obige Weise gestossenen Löcher werden eine Handvoll Aetzkalkstückchen geworfen, sodann etwa ein Fingerhutvoll gekörnten Phosphors aus einer Flasche geschüttet, hierauf wieder eine Handvoll Aetzkalk und schliesslich 2—3 Maass Wasser darauf geschüttet. Das Loch wird wie oben mit nassem Boden zugeworfen. Bald nach dem Verschlusse hört man schwache Detonationen im Boden in Folge der Entwicklung des gebildeten Phosphor-Wasserstoffgases, welches ganz entschieden die Laus tödtet, ohne dem Weinstocke im Geringsten zu schaden. Das letzte Product der Reaction, der phosphorsaure Kalk, ist wie bekannt ein Düngmittel von hohem Werthe für den Weinstock, wodurch derselbe, wenn erkrankt, wesentlich gestärkt wird, und auch die Unkosten der Procedur fast vollständig eingebracht werden. In einem Tage können 800 solcher Löcher beschickt werden.

Die in Klosterneuburg bei Wien mittelst dieser letztern Mittel, welche wir dem dortigen Chemiker Professor Dr. Rösler verdanken, im Monat Juni so behandelten mit der Reblaus behafteten Stöcke zeigten bei gleichzeitigem Freisein von Rebläusen ein sichtbares Erholen derselben. (Vergl. Bericht des Prof. A. Makowsky über Phylloxera.)

Von allen bis jetzt anempfohlenen Mitteln gegen die Reblaus sind die hier angeführten die, welche im Grossen ohne namhaften Aufwand auszuführen sind und welche richtig angewendet, einen sicheren Erfolg versprechen. Dass bei Eintritt des Uebels Alles geschehen muss, um den Rebstock zu kräftigen und dessen Wurzelthätigkeit zu steigern, ist für jeden Praktiker leicht erklärlich.

Dr. Ed. Lucas.

Literatur.

Illustriertes Rosengarten. Neue Folge. 1. Heft. Herausgegeben von Hofgärtner Lebl in Langenburg. Preis pro Heft 5 Mark.

Ein wundervoll ausgestattet und sehr gut gehaltenes Werk, welches allen Gartenfreunden aufs Wärmste zu empfehlen ist. Dasselbe enthält als Abbildungen die Rosen La France, Perle de Lyon, Louis von Houtte und Unique jeane in vortrefflichen Abbildungen. Die Beispiele stammen aus der Rosengärtnerei von Deegen jun. in Köstritz und jedes Blatt ist ein Kunstwerk. Aber auch der Text ist sehr gut, wie es sich von dem sehr tüchtigen Hofgärtner Lebl, rühmlich bekannt als Redakteur der Illustrierten Gartenzeitung, nicht anders erwarten lässt. Wir empfehlen dieses Werk auf das Wärmste.

Dr. Ed. Lucas.

Von **Decaisnes Jardin Fruitier** du Museum ist die 116. und 117. Lieferung erschienen.

Dieselben enthalten folgende Erdbeersorten: Fr. americaine écarlate, unsere Scharlacherdbeere, Vicomtesse Héricart de Thury, eine sehr schöne grosse kugliche Beere, Fraisier Lucas, sehr grosse und vielbekannte vorzügliche ovale von de Jonghe erzogene Sorte, Ambrosia, eine brillante grosse Ananas Erdbeere, Marquerite, bekannte vorzüglich grosse umgekehrt kegelförmige Beere, Ananas blanc, unsere weisse Ananas Erdbeere, Lucida perfecta, sehr tragbare edle Frucht, Grosse Fraise blanche de Barnes, eine mehr als Barnes Bicton bekannte vortreffliche Ananas Erdbeere. Abb. und Beschreibungen sind wie im ganzen Werke vortrefflich. L.

Annuaire de l'horticulture belge. Jahrbuch der belgischen Gärtner.

Unter diesem Titel ist so eben das erste Jahrbuch, der erste Kalender speciell für Gärtner und Gartenfreunde erschienen und ich schätze mich glücklich, dieses Werkchen aus voller Ueberzeugung auch meinen lieben französisch lesenden Landsleuten empfehlen zu können. Darf ich auch meiner Freude darüber Ausdruck geben, dass nur Deutsche hierin mit den Engländern und Franzosen den Belgiern vorangewesen sind; denn wir haben schon seit Jahren das pomologische Jahrbuch von unserem unermüdlich vorwärtsstrebenden Dr. Lucas und seit 2 Jahren den Rümplerschen Gartenkalender als gebotene Fortsetzung eines oder mehrerer früheren. Die Herrn Verfasser des belgischen Garten-Jahrbuchs wollen auf wenigen Seiten das bieten, was im Laufe des Jahres in Gartenschriften zerstreut, Neues, Interessantes, Gutes zu Tage befördert ist. Also: empfehlenswerthe Pflanzen, Früchte, Gemüse, neuere Culturverfahren resp. Verbesserung in Behandlung der Pflanzen im Garten, Zimmer und Gewächshaus, ausserdem geben sie das Verzeichniss sämmtlicher Gärtner und der Fabrikanten von Sachen, die für den Gärtner und Garten nothwendig oder nützlich sind. Im nächsten Hefte soll auch eine Liste der Namen von den bedeutendsten Liebhabern Belgiens, die gewiss Vielen sehr willkommen sein wird, enthalten sein. Eine sehr werthvolle Zugabe ist Lebensgeschichte und Portrait des Hr. Ed. de Ghellink de Walle, Praeses der königl. botanischen und landwirthschaftlichen Gesellschaft in Gent und Vorsitzender des belgischen Obstbau-Vereins, der mit Wort und Vorbild zur Hebung des Garten- und Feldbaus strebte. Den Schluss bildet die Angabe der in jedem Monate bei Gemüse- und Obstbaucultur vorzunehmenden Arbeiten. Neu ist mir, dass im Kalender nicht nur der Beginn des Austreibens des Laubes, wie der Blüthen verschiedener Pflanzen, die Reifzeit ihrer Früchte, die Zeit ihres Laubabfallens, sondern auch das Kommen und Gehen vieler Vögel, das Erscheinen von Schmetterlingen und manche andere Notizen beigefügt sind.

Sprechen auch schon die Namen der Verfasser für den Werth des Büchelchens, es sind die seit einer Reihe von Jahren, man kann in Wahrheit sagen an der Spitze des Fortschritts auf allen Gebieten des Gartenbaus, besonders der Obstbaum- und der Obstcultur in Belgien stehenden Herrn Fr. Burvenich, Ed. Pynaert, Em. Rodigas und H. J. van Hulle, Lehrer an der Staatsgärtnerlehranstalt zu Gent, so wird doch auch eine nähere Durchsicht des mannigfachen und reichen Inhalts jedem Gartenfreund das Büchlein sehr interessant erscheinen lassen.

Ein Beitrag zur Kenntniss des Obstbaus in Rheinpreussen.

Diese für den bezeichneten Zweck höchst werthvolle kleine Brochure wurde von Dr. Günther in Düren verfasst und auf der Versammlung in Trier vertheilt. Dieselbe enthält nach einigen Vorbemerkungen Berichte über den Obstertrag 1873 von 21 obstbaureibenden Ortschaften, wo noch in Hannover die Erndte sehr gut, in zweien bei Aepfel und Birnen mittelgut, und in der Mehrzahl nur gering war. Dann sind die Sorten einzeln angeführt, welche an jeder der 21 Stationen Früchte lieferten und zwar in tabellarischer Form. Wir begegnen da allerdings ausser vielen gut benannten Sorten, noch manchen Lokalsorten, die in keinem Werke aufgeführt sind. Herr Dr. Günther, unser verehrtes Ausschussmitglied, hat sich durch diese Arbeit den Dank aller Obstzüchter Rheinpreussens verdient.

Dr. E. L.

Jahresbericht über die Thätigkeit des Gartenbauvereins in Potsdam vom 1. Januar 1874 bis 1. Januar 1875.

Derselbe enthält wieder einen schönen Beweis der Thätigkeit des Vereins und der Strebsamkeit seiner Mitglieder. Es wurden 25 Sitzungen abgehalten, in denen 10 selbstständige Vorträge und Besprechungen über 26 verschiedene Artikel aus der periodischen Gartenbauliteratur gehalten wurden. Vorstand ist Herr Inspektor H. Eichler. Die Verhandlungen müssen nach dem vorliegenden Bericht sehr interessant und lehrreich gewesen sein.

L.

Allgemeines Illustriertes Gartenbuch. Anleitung zum Gartenbau in seinem ganzen Umfange u. s. w. von H. Jäger, Grossh. Hofgarteninspektor in Eisenach, 3. verb. Auflage. Mit 256 Abb. Hannover und Leipzig, Verlag von Cohen und Risch, 6 Mark.

Wir haben beim Erscheinen der ersten Auflage 1868 dieses praktische ungemein reichhaltige Werk unseres vortrefflichen Freundes Jäger als eine erfreuliche Bereicherung unserer Gartenbauliteratur begrüsst und können uns nur freuen, dass das Gartenbau treibende Publikum das Buch so schätzt und kauft, dass jetzt schon die 3. Auflage zu erscheinen hatte. Es ist, wie Jäger in der Vorrede es selbst und zwar mit vollem Rechte sagt, ein vollständiger und zuverlässiger Führer in allen Zweigen des Gartenbaus. Unser Raum gestattet nicht speziell auf das Einzelne überzugehen, zumal in den 41 Bogen des Werkes ein so ungemein reicher Schatz aufgespeichert ist, wie es nur bei der concisen Schreibweise Jägers möglich war. Wir sind überzeugt, dass auch diese 3. Auflage viele Freunde finden und reichlichen Nutzen stiften werde.

Dr. Ed. L.

Die Reblaus. Drei verschiedene Schriften sind in jüngster Zeit über dieses fatale Insekt erschienen, von denen uns 2 zur Besprechung vorliegen. Die eine Schrift ist von C. Dillmann in Stuttgart und bei Fehleisen in Reutlingen erschienen, die andere von Dr. Wittmack ist im Auftrag des Königl. preuss. Ministeriums für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten herausgegeben worden. Beide beschränken sich darauf uns mit der Natur des Insekts und mit dem durch denselben bereiteten Schaden näher bekannt zu machen, allein beide können praktisch verwendbare Mittel nicht angeben, da solcher damals noch kein einziges bekannt war. Das Wittmacksche Werkchen ist

kürzer und enthält recht gute Abbildungen über die Missformungen (Nodositäten) und Zerstörungen an den Wurzeln und ist durchaus empfehlenswerth. Das Schriftchen von Dillmann ist sehr hübsch und anziehend geschrieben, dürfte aber dennoch den Vorzug nicht verdienen. Beide Bücher erwähnen die Amerikanischen oder Labrusca Reben als solche, welche zum Theil der Krankheit Widerstand leisten. Ich muss sagen, dass ich von den Amerikanischen Sorten kein Heil für unsern Weinbau erwarten kann und dass ich das Vermehren unserer Reben auf Labrusca, wie es Dillmann anführt, schon deshalb nicht recht überall für praktisch halten kann, weil gepfropfte Reben gar zu gern abbrechen, auch die Edelreiser oder hier Edelreben immer doch eigene Wurzeln bilden, und also der Reblaus neue Nahrung bieten würden.

Dr. E. L.

Deutsche Landwirthschaftliche Presse. Die zweite Nr. der bei Wiegandt, Hempel und Parey in Berlin wöchentlich zwei Mal erscheinenden Deutschen Landwirthschaftlichen Presse liegt vor mit folgendem Inhalt: Dr. Friedenthal-Giessmannsdorf, der neue preussische Minister für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten (nebst Portrait). — Feuilleton: Unter den Linden (Schluss). — Der Bankgesetzentwurf. — Buckeye, Getreidemähmaschine mit Tafelrechen. (Nebst Abbildung). Das Ostfriesische Vieh in Bremen (nebst Abbildung). — Ueber Rennen (Schluss). — Volkswirthschaftliche Wochenschau. (Landw. Ministerium. Bankgesetzgebung. Grund- und Gebäudesteuer. Auswanderung. Klassensteuer). — Agrargesetzgebung. — Literatur. — Ausstellung. — Vereinsversammlungen. — Aus dem Vereinsleben. — Personalien. — Witterungsbericht. — Handel und Verkehr: Viehmarkt. Getreidebörse. Produkte (Eier, Butter, Provisionen, Hopfen). — Miscellen: Fischguano als Futtermittel. Dachdeckung. Weinhandel am Rhein. — Sprechsaal. — Aus der Redaktionsmappe. — Die Hauswirthschaft der Gegenwart aus naturwissenschaftlicher Praxis. Von Dr. H. Klencke. Der Abonnementspreis der in jeder Beziehung gut ausgestatteten Deutschen Landwirthschaftlichen Presse beträgt vierteljährlich 1 $\frac{2}{3}$ Thlr. Wir erlauben uns auf diese vortrefflich redigirte Zeitschrift empfehlend aufmerksam zu machen. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Etat für 1874/75, vom Vorstand und engeren Ausschuss festgestellt:

1) Cassenvorrath am vorigen Rechnungsabschluss pro 1. Oktober 1874	620 fl. 40 kr. = Mark 1064. —
2) Activ-Ausstände aus voriger Rechnung 201 fl.	
15 kr. = Mark 345, davon einbringlich	178 fl. 50 kr. = Mark 307. —
3) Beiträge von ca. 770 Mitgliedern 770 Thlr.	= 1347 fl. 30 kr. = Mark 2310. —
	<hr/>
	2147 fl. — kr. = Mark 3681. —

Ausgaben.

1) Honorar für 2 Hefte des Illustrirten Handbuchs (früher beschlossen und bereits bezahlt)	287 fl. 35 kr. = Mark 493. —
2) Für eine Vereinsgabe pro 1874/75	499 fl. 55 kr. = Mark 857. —
3) Für den Pomologischen Garten in Mähringen	25 fl. 5 kr. = Mark 43. —

4) Drucksachen, Circulare, Bericht über die Generalversammlung in Trier u. s. w.	124 fl. — kr. = Mark 214. —
5) Für die Bibliothek des Vereins 20 Thaler	35 fl. — kr. = Mark 60. —
6) Beiträge zu Reisen der Vorstandsmitglieder im Interesse des Vereins 100 Thaler	175 fl. — kr. = Mark 300. —
7) Auslagen für Porto	79 fl. 55 kr. = Mark 137. —
8) Gehalt des Cassiers	49 fl. 35 kr. = Mark 85. —
9) Zur Dielsstiftung	49 fl. 35 kr. = Mark 85. —
10) Zur Verfügung der Geschäftsführung (25 % der Beiträge §. 12 der Statuten)	336 fl. 35 kr. = Mark 577. —
11) Für Verschiedenes	24 fl. 39 kr. = Mark 42. 26.
	<hr/>
	1687 fl. 30 kr. = Mark 2893. 76.
Bleibt Cassenvorrath 459 fl. 31 kr. = Mark 787. 74.	

1) Mitglieder, welche früher eintraten, aber sich noch nicht in den Monatsheften verzeichnet fanden; einige dieser Herrn wurden aus Versehen in dem letzten Hauptverzeichnisse übergangen. Es sind dies folgende: Inspector Palandt in Hildesheim, Rittergutsbesitzer P. Mack in Althof-Ragnit, Baumschulbesitzer E. Schamal in Jungbunzlau, Obergärtner F. J. Pfister auf der Günthersburg bei Frankfurt a. M.

2) Neu eingetretene Mitglieder: Felderer, Dr., Advokat, Innsbruck. Gaucher, N., Baumschulbesitzer, Stuttgart. von Harbou, E., Dr. Med., Delmenhorst, Grossherz. Oldenburg. Hermes, A., Obergärtner, Schloss Dyck bei Glehn, Reg.-Bezirk Düsseldorf. Heinecke, Franz, Kunst- und Handlungsgärtner, Schwachhausen b. Bremen. Horvath, Johann, Forstbeamter und Oeconom, Campina, Wallachei. von Kamecke, Gutsbesitzer, Lustebuhr bei Köslin a. d. Persante, Preussen. Klävemann, Dr., Stadtdirector, Varel, Grossherzogthum Oldenburg. Korolkow, Oberst im Generalstab, Taschkend in Mittelasien (Russland). Langendorf, Jacob, Gärtner auf Schloss Herten b. Recklingshausen, Westph. Prullage, J., Lehrer, Langwege bei Dinklage, Grossherz. Oldenburg. Reinhard, Kaufmann, Oehringen. Ritter, D. H., Lehrer, Ostrithum bei Wildershausen, Grossherz. Oldenburg. Svoboda, Nel. Fürstl. Rohan'scher Rechnungs-Revident, Svijan, Böhmen. Voigt, H., Garteninspector der Bergisch-Märkischen Bahn, Elberfeld. Geislingen, Ob.-A. Balingen, Verein für Obstbau im O.-A. Balingen. Alfred Busse, Baumschulbesitzer, Cannstatt. E. Bauck, Kunstgärtner, Hailer bei Meerholz, Provinz Hessen-Nassau. Peter Heusgen, Gutsbesitzer, Haus Muchhausen bei Wevelinghoven, Kreis Grevenbroich. Baron Miklos Kemeny, Telsö Szálláspatok, Ungarn. K. Köstler, Obergärtner, Hagensdorf, Saatzter Kreis, Böhmen. Hermann Rykens, Kunstgärtner bei Herrn Major von Teraschkowitz in Stanitzka Tilliska, Kaukasus. Gartenbau-Verein Gelnhausen, Provinz Hessen-Nassau. Landwirth Dietrich Orb, Jean Ziegler, Landwirth, Westhofen, und August Wegmann, Kaufmann aus Westhofen, Rheinhausen. Dr. Julius Engelmann, Frankfurt a. M. H. Vollert, K. Preussischer Hofgärtner in Coblenz. Eichler, Kgl. Obergärtner in Sanssouci bei Potsdam. Obst- und Gartenbauverein Oldenburg. Hermann Ahlburg, Docent der Naturwissenschaft in Braunschweig. Freiherr von Thon Dittmar in Regens-

burg. Math. Mousel Sohn, geprüfter Baumzüchter und Wanderlehrer, Sandweiler bei Luxemburg. Gutsbesitzer G. Otto in Mammendorf bei Eichenbartleben.

Der **Beitrag für den Verein pro 1874/75 1 Thaler = 3 Mark** ist pränumerando zu entrichten. Es wird daher gebeten, diese fälligen Beiträge, soweit sie noch nicht entrichtet sind, in Bälde an den Cassier des Vereins, Herrn J. H. Maassen dahier, franco einzusenden, was am besten durch Posteingahlung geschieht. Die Quittung folgt umgehend.

Mit dem 1. Oktober 1875 tritt die in Trier mit grosser Mehrheit beschlossene Erhöhung des Jahresbeitrages von 3 auf 5 Mark ein und es ist wegen Stellung der Rechnung sehr erwünscht, wenn diejenigen Mitglieder, denen derselbe zu hoch ist, ihren Austritt im Lauf des Sommers anzeigen.

Die Vereinsgabe über die Krankheiten der Obstbäume — der zweite Theil des Obstschutzes — wird im Sommer 1876 zur Vertheilung kommen; die Vereinsgabe für 1875 wird binnen kurzem vertheilt werden.

Reutlingen, den 15. März 1875.

Dr. Ed. Lucas.

Die sämmtlichen Mitglieder des Vereins aus Braunschweig mit alleiniger Ausnahme des Garteninspektor Koch haben ohne Angabe des Grundes durch Herrn Landesöconomierath Griepenkerl ihren Austritt aus dem Pomologen-Verein erklärt. Wir bedauern diesen Verlust um so mehr, als die muthmassliche Ursache (Nichtankauf von noch vorhandenen Verhandlungen der Braunschweiger Versammlung) doch eigentlich keinen Grund zum Austritt geben sollte.

Von Herrn G. St. Techan in Hamburg wurde der Dielsstiftung ein gütiges Geschenk von 12 Rm. zugewiesen, für welchen Beitrag wir Namens des Vereins verbindlichst danken.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Enormes Gewicht und fabelhafter Preis von einem Dutzend Birnen „Belle Angevine“ in Covent Garden market zu London. Unter den Gegenständen, welche bei Besuch dieses berühmten Marktes im vergangenen Dezember meine spezielle Aufmerksamkeit anzogen, waren 12 Birnen „Belle Angevine“, welche zusammen 36 englische Pfund wogen und für den enormen Preis von 30 Pfund Sterling oder 600 Reichsmark zum Verkauf angeboten wurden. Dieselben kamen von der Insel Guernsey, wahrscheinlich aus dem Etablissement des Herrn Th. C. Bréhaut.

In mehreren Gartenschriften z. B. in der Revue horticole und Gardener's Monthly vom Januar 1875 findet man eine Beschreibung von 6 Birnen „Belle Angevine“ des bereits genannten Herrn Bréhaut, deren eine 2,26 Kilogramm wog und einen Umfang von 50 Centimeter hatte. Es ist wahrscheinlich, dass unter den 12 Birnen, welche zu Covent Garden angeboten wurden, welche gewesen sind von den 6, wovon in den oben erwähnten Zeitschriften die Rede war. Wie dies auch sei, ich wollte hier nur auf den enormen Preis, für

welchen diese Birnen zu London zum Verkauf angeboten wurden, aufmerksam machen.

A. M. C. Jongkindt Coninek,
Kunst- und Handlungsgärtnerei „Tottenham“
zu Dedemsvaart bei Zwolle, Niederlande.

Herbstschnitt. Wir können den Gärtnern, welche viele Bäume zu beschneiden haben, nicht dringend genug empfehlen, diese Arbeit nicht bis zum Frühjahr aufzuschieben. Der Herbstschnitt eignet sich vorzüglich für Gärtner, welche von einem Garten zum andern gehen; denn ein zu später Schnitt kann den Bäumen sehr nachtheilig werden. Wenn man gleich nach dem Laubabfall mit dem Schneiden beginnt, so thut man wohl und die Geschäfte des Gärtners werden besser vertheilt. In der letzten Zeit ist von einigen behauptet, dass der Schnitt des Weinstocks um diese Zeit selbst unendlich besser sei. Obwohl wir keine vergleichende Versuche angestellt haben, so wird es uns nicht schwer dieser Behauptung zuzustimmen.

Schneidet man im Herbst, so hat das blossgelegte Holz des Weinstocks Zeit zu trocknen und sich zusammenzuziehen, man weiss, dass es sich nicht überall vernarbt (cicatrise). Zudem was geschieht, wenn man rechtzeitig im Frühling schneidet (und selbst bei abnehmendem Monde! letzten Viertel!)? Der Weinstock thränt zwar nicht im Augenblick des Schnitts, der Saft (das Wasser der Vegetation) läuft später aus den frischen Wunden.

Der Herbstschnitt kann desshalb bei allen Obstbäumen geschehen ausser den Pflirsichen, für welche wir — wenigstens für die im Freien stehenden — den Schnitt zu zwei verschiedenen Zeiten, vor dem Beginn der Vegetation und nach dem Fruchtansatz vorziehen.

Anmerkung des Uebersetzers. Kürzlich las ich in einer Gartenschrift, ich glaube des rheinischen Verb., wie Jemand durch vergleichende Versuche festgestellt hatte, dass dem Weinstocke das Thränen weder in seinem Wachstume noch Fruchtragen nachtheilig sei, zumal wenn die Flüssigkeit auf die Erde fele und so wieder von ihm aufgesogen würde. O.

Trockenes Obst aus Ungarn. Durch die Güte unseres verehrten Freundes, des Professors Th. Belke in Kesthely am Plattensee erhielten wir eine Probe von verschiedenen eingekochten und getrockneten Früchten, als Quitten, Melonen, Birnen, Prunellen, Weichseln, Pflaumen u. s. w. Diese Früchte waren ebenso schön und appetitlich zubereitet wie delicat. Eine Frau von Koresmáros hat sie bereitet und verkauft sie dort. Ueber den Preis per Pfund ist mir nichts Näheres bekannt. Allein es verdienen diese schönen Obstprodukte mit allem Recht eine öffentliche Anerkennung und Empfehlung.

Dr. Ed. Lucas.

Zwischen dem 2. und 9. Mai 1875 wird die **Bayerische Gartenbau-gesellschaft** in München im Königlichen Glaspalast eine allgemeine Blumenausstellung veranstalten, bei welcher auch für getriebene Früchte, Obstbäume und Werkzeuge Preise ausgesetzt sind. Diese durch ihre Reichhaltigkeit und Schönheit berühmten Ausstellungen der Gartenbau-gesellschaft in München sind ebenso schön und ästhetisch arrangirt als wissenschaftlich interessant.

Im Jahre 1876 wird im Industriepalast in **Amsterdam** eine Internationale Ausstellung für Gartenbau abgehalten werden, an deren Spitze die bedeutendsten Namen stehen, welche jetzt schon für die Sache wirken. L.

Im September 1875 wird eine grosse Ausstellung für Ackerbau und die einschlägigen Gewerbe in **Trient** stattfinden. Der Präsident ist Herr Giacomo Giongo in Pergine in Südtirol. Das in italienischer Sprache verfasste sehr umfangreiche Programm ist mir leider nicht verständlich. L.

Die XXII. Ausstellung des **Bamberger Gartenbauvereins** findet im Monat April statt; es ist vorherrschend eine Blumen- und Gemüse-Ausstellung.

Vom 25. August bis 26. September d. J. soll in **Cöln** eine Internationale Gartenbau-Ausstellung unter dem Protectorat der deutschen Kaiserin und des deutschen Kronprinzen stattfinden, deren Programm wir in einem der nächsten Hefte mittheilen werden. Es ist von Cöln aus der Antrag gestellt, dass Seitens des Pomologen-Vereins diese Ausstellung, bei welcher besonders früher reife Obstsorten, also namentlich auch Steinobst stark vertreten sein werden, zum Zweck der Berichtigung der Namen durch einige Pomologen besichtigt werde.

Personalnachrichten.

Bürgermeister Kehl in Arnstadt. Aus einem Brief an Dr. Lucas. Ein Ereigniss ist es, das jetzt in unserer Gegend die Herzen aller Obst- und Bienenzüchter mit schmerzlicher Trauer erfüllt, nämlich unser allverehrter, liebenswürdiger Bürgermeister A. Kehl in Arnstadt ist am Freitag sanft, nach kurzem Krankenlager, verschieden; gestern (8. Februar) Nachmittag habe ich ihm das letzte Geleit mit gegeben. Sie haben ihn jedenfalls gekannt und seine guten Eigenschaften, ich will deshalb darüber schweigen, aber vorzüglich wir Bienenzüchter liebten und verehrten ihn als einen Vater; nichts Neues durfte da auftauchen, es wurde bekannt gemacht und erprobt. Eberhardt wird Ihnen jedenfalls in nächster Zeit dasselbe schreiben. Der Arnstädter Obstbauverein hat in ihm einen tüchtigen Präsidenten verloren. Noch am 30. Januar d. J. hielt er uns einen Vortrag über die pomologische Regel: „Fabian Sebastian da fängt der Baum zu saften an!“ Physiologisch wies er nach, was eigentlich der Saft sei, wie die Saftströmungen stattfänden, wo im Herbst und Winter der Saft sei und welche Umwandlungen derselbe erfahren habe. Mit Hülfe eines grossen Microscops haben wir denn verschiedene Holz- und Rindenstücke von Bäumen und Sträuchern beobachtet.

Bittstädt.

J. A. Lenczer.

Ordensverleihung. Am 6. März (Geburtstag des Königs) wurde dem Dr. Lucas das Ritterkreuz des Friedrichsordens von Sr. Majestät dem König von Württemberg gnädigst verliehen.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA



Hunt's graue Reinette
(*Hunt's Russet*.)



Prinx Woldemar.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Neue Birnsorte.

Prinz Woldemar.

Mit Abbildung.

Durch die Güte des Herrn Edw. F. Rahr in Aarhus in Dänemark erhielt ich Früchte und Reiser dieser vortrefflichen Herbstbirn, welche dort aus dem Samen erzogen wurde. Die Frucht hat sehr grosse Aehnlichkeit mit Marie Louise, so dass ich anfangs überzeugt war, es sei diese bekannte Sorte, allein Herr Rahr versicherte, dass es ein Sämling sei und auch diese schöne und delicate neue Birnsorte bereits unter dem Namen Prinz Woldemar verbreitet werde.

Ich gebe hier nur diese kurze Notiz und möchte mir erlauben, an Herrn Edw. F. Rahr die ergebenste Bitte zu stellen, im nächsten Hefte über diese neue Birnsorte ausführlich zu berichten.

Die ersten vor 3 Jahren erhaltenen Früchte waren sehr schön und delicat; nach ihnen wurde diese Abbildung gefertigt.

Wir verdanken den dänischen Pomologen bereits mehrere vortreffliche neue und zugleich sehr dauerhafte Birnsorten und dieser Sämling ist gewiss weiterer Beachtung werth. Reifzeit vor Mitte Oktober.

Dr. Ed. L.

Hunt's graue Reinette.

Hunt's Russet.

Mit Abbildung.

Diese schöne und gute Frucht stammt aus Massachusetts und zwar aus Concord. Downing führt die Sorte pag. 227 unter obigem englischen Namen auf, und sendete vor etwa 6 Jahren Reiser hieher. In Grösse und Ansehen hat diese Sorte, die hier im Muttergarten trug, wonach die Abbildung gefertigt wurde, mit van Mons Reinette Aehnlichkeit, ist aber weit fruchtbarer, dürfte indess in der Güte jener wenig nachstehen. Auch Downing sagt: „sehr guter oder einer der besten Aepfel“. Der Baum ist früh tragbar und ist kräftig, von mässigem Wuchs und schön pyramidenförmig.

Die Grösse und Färbung der Frucht geht aus der Abbildung hervor. Der Kelch ist offen, das Fleisch ist gelblich weiss, fein-

körnig, zart, und von süßsauerlichem edlem Reinnettengeschmack. Der Apfel reift im Januar und hält bis April. Jedenfalls ist diese Sorte von sehr hervorragender Güte und verdient auch in unseren Gärten Beachtung.

Dr. Ed. L.

Altersschwache Obstsorten.

Immer mehr tritt es deutlich hervor, dass manche alte und sonst sehr geschätzte Obstsorten mehr und mehr die Zeichen einer zunehmenden Schwäche an sich tragen; solche Sorten nehmen an Fruchtbarkeit und Dauerhaftigkeit sichtlich ab, sie zeigen allerlei Krankheiten, namentlich bei Birnen den Schorf, bei Aepfein das Abdorren der Zweigspitzen, Krebs u. s. w.

Dass diese Krankheits- und Schwächeerscheinungen nicht überall zu gleicher Zeit und in gleicher Stärke auftreten, ist wohl selbstverständlich. Allein es ist doch Pflicht des Pomologen, auf diesen Punkt sein Augenmerk zu richten und ich möchte daher freundlichst bitten, dass die Besitzer älterer Obstanlagen oder Pomologen, die in ihren Sortimenten auch die älteren Sorten cultiviren, auf diese zunehmenden Schwächezustände achten und ihre Beobachtungen der Redaction d. Bl. gefälligst mittheilen möchten. Rother Stettiner, Edelborsdorfer, EdelreINETTE, Weisser Winter-Calvill, Weisse und Graue Herbstbutterbirn, St. Germain, Wildling von Motte, Mannabirn sind z. B. Sorten, welche hier verschiedene Zeichen der inneren Schwäche zeigen.

Dr. Ed. L.

Beschreibendes Verzeichniss

der von dem Deutschen Pomologen-Verein zur vermehrten und allgemeinen Anpflanzung in Deutschland empfohlenen Kern- und Steinobst-Sorten.

(Schluss.)

C. Auswahl von 25 Sorten der besten und fruchtbarsten
Kirschen- und Weichselsorten.

I. Schwarze Herzkirschen.

Coburger Mai-Herzkirsche, **† 1. Woche der Kirschzeit. (Hdb. 2). Early purple Guigne in England. Ist unter den frühesten die beste. Für Tafel und Markt gleich schätzbar.

Knights frühe Herzkirsche, **†. Gleich nach den frühesten (Hdb. 111). Der Baum wächst gut und ist sehr fruchtbar.

Fromm's Herzkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 8). Für Tafel und Haushalt gleich gut. Zeichnet sich durch reiche Tragbarkeit aus.

Krügers schwarze Herzkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 10). Diese schätzbare Frucht verdient die allgem. Verbreitung. Baum wächst besonders kräftig und schön.

II. Schwarze Knorpelkirschen.

Hedelfinger Riesenkirsche, **†† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 15). Zeichnet sich durch ihre Grösse und Güte aus.

Grosse schwarze Knorpelkirsche, **†† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 20). Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Grosse Germersdorfer, **† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 174). Zeichnet sich durch Tragbarkeit, Güte und Grösse der Frucht aus; auch der Baum wächst besonders kräftig.

Schneiders späte Knorpelkirsche, **†† 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 178). Verdient wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

III. Bunte Herzkirschen.

Winklers weisse Herzkirsche, **†† 2. Woche der Kirschzeit (Hdb. 26). Sehr gute Frucht, namentlich auch für den Markt.

Lucienkirsche, ** 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 29). Eine der besten und delikatesten Kirschen.

Eltonkirsche, **† 3. Woche der Kirschzeit (Hdb. 28). Diese köstliche Frucht zeichnet sich durch Grösse und Tragbarkeit aus.

Runde marmorirte Süsskirsche, **† 4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 189). Lachend schöne Frucht, die sich durch guten Geschmack und reiche Fruchtbarkeit auszeichnet.

IV. Bunte Knorpelkirschen.

Grosse Prinzessinkirsche (Bigarreau Napoléon), **†† 4. Woche der Kirschzeit (Hdb. 37). Allgemein bekannte, vortreffliche grosse Frucht für Tafel, Markt und Küche.

Büttners späte rothe Knorpelkirsche, **†† Ende der 5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 82). Zeichnet sich durch Tragbarkeit, Grösse und Haltbarkeit am Baume aus.

V. und VI. Gelbe Herzkirschen und Knorpelkirschen.

Dönissens gelbe Knorpelkirsche, **† 5. Woche der Kirscheit (Hdb. 47). Sehr gute Tafelfrucht, Baum starkwüchsig und tragbar.

VII. Süssweichseln.

Rothe Maikirsche, **† 2. Woche der Kirscheit (Hdb. 50). Schätzbar für Tafel und Haushalt. Ebenso empfehlenswerth ist die Folgerkirsche, die mit der Rothen Maikirsche die grösste Aehnlichkeit hat und nur einige Tage später reift.

Rothe Muskateller, **† 3—4. Woche der Kirscheit (Hdb. 54). Grosse, fast runde delikate Kirsche. Baum sehr rasch wachsend und sehr fruchtbar.

VIII. Glaskirschen.

Spanische Glaskirsche, **† 2. Woche der Kirscheit (Hdb. 89). Grosse für Tafel und Haushalt sehr schätzbare, glattrunde Glaskirsche. Baum sehr tragbar.

Grosser Gobet, **† 3. Woche der Kirscheit (Hdb. 57). Für Tafel und Haushalt gleich gut; besonders ausgezeichnet zum Einmachen. Auf Weichsel wie Süsskirsche veredelt ist sie sehr tragbar.

IX. Weichseln.

Süsse Frühweichsel, *†† 2. Woche der Kirscheit (Hdb. 66). Werthvolle Kirsche für Tafel und Haushalt, die bei Regenwetter nicht leicht aufspringt.

Ostheimer Weichsel, **†† 4. Woche der Kirscheit (Hdb. 68). Allgemein bekannte gute Frucht, wohl die beste und fruchtbarste aller Weichseln.

Grosse lange Lothkirsche, *†† 5. Woche der Kirscheit (Hdb. 99). (Doppelte Schattenmorelle). Als Schattenkirsche allgemein beliebt und wohl die beste unter diesen. Baum raschwachsend und fast jährlich tragbar.

X. Amarellen.

Königliche Amarelle, **†† 2. Woche der Kirscheit (Hdb. 104). Sehr schöne, leichtrothe vortreffliche Amarelle. Baum sehr tragbar.

Späte Amarelle, **†† 3. Woche der Kirscheit (Hdb. 108). Für Tafel und alle wirthschaftlichen Zwecke gleich gut.

XI. und XII. Halbkirschen und Halbweichseln.

Königin Hortensia, ** 4—5. Woche der Kirschzeit (Hdb. 58).
Vorzügliche Tafel- und Marktfrucht; eine der edelsten und schönsten Kirschen.

D. Auswahl von 25 Sorten der besten und fruchtbarsten
Pflaumen- und Zwetschensorten.

I. Rundpflaumen, Damascenen.

- Bunter Perdrigon**, ** August (Hdb. 61). Vortreffliche grosse Tafelfrucht; Baum von mässigem Wuchs, äusserst fruchtbar.
- Kirkes Pflaume**, **† Anfang September (Hdb. 33). Bereits allgemein geschätzte, lösige, recht gute Tafel- und Marktfrucht; taugt auch zum Welken; Baum trägt reichlich.
- Braunauer aprikosenartige Pflaume**, **†† Anfang September (Hdb. 48). Für die Tafel sehr gut, getrocknet noch vorzüglicher als Hauszwetsche, Baum sehr gross und fruchtbar.
- Lepine**, **†† September (Hdb. 104). Mittलगrosse, lange haltbare Tafel- und Wirthschaftsfrucht; sehr gut zu Prunellen. Baum mässig gross, sehr fruchtbar.

II. Ovalpflaumen, Königspflaumen.

- Königspflaume von Tours**, **† Mitte August (Hdb. 70). Äusserst tragbare, sehr angenehme Frucht, verlangt etwas feuchten Boden; der Baum hochwüchsig und sehr tragbar.
- Esperens Goldpflaume**, **† September (Hdb. 51). Schätzbar für Tafel und Markt.
- Washington**, ** September (Hdb. 75). Zeichnet sich durch Güte, Schönheit und Grösse aus.
- Jefferson**, ** September (Hdb. 62). Ganz vorzügliche Frucht, die sich durch Schönheit, Grösse und Geschmack auszeichnet.

III. Eierpflaumen.

- Nienburger Eierpflaume**, **† Mitte September (Hdb. 80). Grosse, sehr gute, schöne Tafel- und Marktfrucht, taugt nach Oberdieck auch zum Welken; der Baum äusserst tragbar.
- Violette Jerusalemspflaume**, **† Mitte Sept. (Hdb. 12). Gross, reichtragend, sehr gut für die Tafel und Küche.

IV. Edelpflaumen, Reineclauden.

- Frühe Reineclaude**, **† Mitte August (Hdb. 77). Gute Frucht, auch werthvoll durch ihre frühe Reife.

- Grosse Reineclaude, **† August (Hdb. 58). Bekannte gute Sorte; Baum gedeiht überall und ist äusserst fruchtbar.
- Althanns Reineclaude, **† Anfang September (Hdb. 253). Grosse, delikate, überaus schöne Frucht; Baum trägt reichlich.
- Meroldts Reineclaude; **†† Mitte September (Hdb. 50). Höchst schätzbare Frucht, die sich durch guten Geschmack und Tragbarkeit auszeichnet.

V. Wachspflaumen, Mirabellen.

- Rangheri's Mirabelle, **†† Mitte August (Hdb. 44). Vorzügliche, reichtragende, auch zum Welken zu empfehlende Frucht.
- Gelbe Mirabelle, **†† Ende August (Hdb. 74). Zwar nicht gross, aber werthvoll für Tafel wie Küche.

VI. Zwetschen.

- Hartwiss' gelbe Zwetsche, **† Anfang September (Hdb. 15). Für Tafel und Haushalt sehr brauchbar. Mittलगrosse, sehr schöne, sehr gute und sehr reichtragende Zwetsche.
- Fürst's Frühzwetsche, **†† Ende August—September (Hdb. 25). Werthvolle Frucht für Tafel und Haushalt. Ihr gleich zu stellen wäre Wangenheims- und die Esslinger Frühzwetsche.
- Grosse Zuckerzwetsche, **†† Ende August (Hdb. 22). Schöne, grosse Frucht, für alle Zwecke gleich gut.
- Italienische Zwetsche, **†† September (Hdb. 7). Für Küche und Haushalt gleich gut. Sehr grosse vorzügliche Zwetsche.
- Hauszwetsche, **†† Oktober (Hdb. 8). Bekannte gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die jedenfalls zu den besten aller Sorten zählt. Der Baum liebt guten, in der Tiefe feuchten Boden.

VII. Halbwzetschen.

- Biondecks Frühzwetsche, **†† Anfang August (Hdb. 134). Ist unter den grössern Frühpflaumen wohl die beste.
- Violette Diaprée, **† Ende August (Hdb. 21). Werthvolle Frucht für alle Zwecke. Eine der tragbarsten Frühzwetschen.
- Königin Victoria, **† Ende August (Hdb. 137). Sehr schöne, grosse Frucht, die in jedem Boden gut fortkommt.
- Frankfurter Pfirsichzwetsche, **† Mitte September (Hdb. 240). Sehr grosse, überaus schöne und sehr gute Halbwzetsche. Baum wächst gut und trägt in gutem Boden reichlich.

E. Aprikosen.

Auswahl von 10 der besten Sorten.

- Aprikose von Nancy, **! August. Frucht ziemlich gross, Fleisch saftvoll, nie mehlig werdend.
- Aprikose von Breda, **! August. Frucht sehr saftreich, von ananasartigem Geschmack, sehr tragreich und nie mehlig werdend.
- Grosse Zuckeraprikose, **! August. Fleisch saftvoll, von vorzüglichem Geschmack, nie mehlig werdend.
- Aprikose von Tours, ** August. Grundfarbe weiss, Sonnenseite goldgelb, Fleisch von süssem gewürzhaftem Geschmack.
- Luizet's Aprikose, **! September. Fleisch von gewürztem, erhabenem Geschmack.
- Wahre grosse Frühaprikose, **! Ende Juli. Fleisch goldgelb, saftvoll, gut von Geschmack.
- Ambrosia Aprikose, ** August. Fleisch orangegelb, sehr saftreich, sehr grosse Frucht.
- Ruhm von Pourtales, **! Juli. Vorzügliche frühe Frucht.
- Andenken von Robertsau, **! August. Frucht gross, sehr gewürzhaft.
- Moorpark, ** September. Bekannte gute Frucht.

F. Pfirsiche und Nectarinen.

Auswahl von 25 der besten in Nord- und Mitteldeutschland an warmen Spalierwänden gut gedeihenden Sorten.

- Prachtvolle Aprikosenpfirsich, ** September. (Hdb. 56). Frucht gross, sehr gut, durch ihre späte Reifzeit angenehm.
- Bollweiler Liebling, ** August (Hdb. 6). Frucht gross, in warmen Lagen fruchtbar und sehr schön.
- Bourdine, ** September (Hdb. 45). Frucht sehr gut, Baum fruchtbar.
- Brugnon von Feligny, ** Ende September. Verdient wegen ihrer köstlichen Früchte die allgemeinste Verbreitung.
- Galand-Pfirsich, ** September. (Hdb. 30). Ausgezeichnete Pfirsich, die fruchtbar und nicht empfindlich ist.
- Galande de Montreuil, ** September. Eine der allerbesten Sorten, die sehr fruchtbar und nicht empfindlich ist.

- Königin der Obstgärten, ** September (Hdb. No. 48). Sehr schöne grosse Frucht; der Baum ist fruchtbar und nicht empfindlich.
- Leopold I., **. Verdient wegen ihrer Grösse und Schönheit allgemeine Verbreitung. Verlangt warmen Standort, ist aber sehr fruchtbar.
- Georg IV., ** September (Hdb. 31). Sehr schöne grosse Frucht, Baum sehr fruchtbar und nicht empfindlich.
- Rothe Magdalenen Pfirsich, ** September (Hdb. 16). Frucht schön; Baum fruchtbar und nicht empfindlich.
- Weisse Magdalenen Pfirsich, ** August (Hdb. 5). Mittlere, recht gute Frucht.
- Malta Pfirsich, ** September (Hdb. 39). Frucht gut; Baum in warmer Lage fruchtbar.
- Frühe Mignon, ** August (Hdb. 4). Sehr werthvolle Frühpfirsich, Baum fruchtbar und nicht empfindlich.
- Grosse Mignon-Pfirsich, ** September (Hdb. 21). Alte bekannte gute Frucht; Baum sehr fruchtbar und nicht empfindlich.
- Elruges Nectarine, ** September (Hdb. 79). Sehr gute fruchtbare Nectarine.
- Prinzessin Marie von Württemberg, ** September (H. 35). Sehr gute und schöne Frucht; an warmen Lagen sehr fruchtbar.
- Prinzessin von Wales, ** September. Frucht gross, Fleisch schmelzend; ist eine der grössten und schönsten Pfirsiche.
- Früher Purpurpfirsich, ** September (Hdb. 18). Eine der besten Sorten für Norddeutschland; Baum tragbar und nicht empfindlich.
- Schmidbergers Pfirsich, ** August (Hdb. 18). Eine der werthvollsten Frühpfirsiche.
- Schöne von Doué, ** September (Hdb. 28). Sehr gute frühe Sorte, die sich auch hier bewährt hat.
- Venusbrust, ** Oktober (Hdb. 52). Alte bekannte gute Sorte, die warme Lage verlangt.
- Willermoz, ** September (Hdb. 54). Eine sehr gute Frucht; auch der Baum ist sehr fruchtbar.
- Madame Gaujard, **! Wurde 1858 von Narcisse Gaujard gezogen. Frucht gut; eine der härtesten Varietäten, die sich sehr verbreiten wird.

Schöne von Vitry, ** September. Frucht von grosser Güte und Schönheit.

Schöne von Westland, September. Sehr schöne Frucht, die in Westland (Holland) vielfach angepflanzt und nach Haag, Amsterdam und England verschickt wird.

G. Wein.

Der Wein stand zwar nicht auf dem Programm der Trierer Versammlung, es wird aber sehr förderlich sein, wenn ich kurz die Sorten hier anführe, welche auf den früheren Versammlungen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurden. Gleichzeitig lasse ich eine Liste derjenigen Sorten folgen, welche sich theils zum Treiben, theils zur Bepflanzung der Talutmauern eignen, da dieselben eine grosse Rolle im Norden spielen und die Ansichten darüber noch sehr auseinander gehen.

In Gotha wurden von dem erfahrenen Oenologen Stadtrath Thränhardt in Naumburg folgende Sorten empfohlen:

I. für Pflanzungen, die keine besonders geschützte Lage haben und für welche keine sorgfältige Kultur des Bodens und der Behandlung angewendet werden kann:

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1) Rother Gutedel. | 3) Blauer Portugieser (Oporto.) |
| 2) Weisser Gutedel. | 4) Früher blauer Champagner. |

II. Für Pflanzungen, die geschützte Lagen und guten Boden haben und wo sorgfältige Kultur angewendet werden kann:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 5) Diamant Gutedel. | 8) Früher Gutedel. |
| 6) Muscat Gutedel. | 9) Seidentraube. |
| 7) Pariser Gutedel. | 10) Früher Malinger. |

III. Unter ähnlichen Verhältnissen, wie ad. II. sind noch zu empfehlen:

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 11) Früher Leipziger. | 14) Rothstieliger Dolcedo. |
| 12) Früher rother Malvasier. | 15) Früher Burgunder. |
| 13) Blauer Blussard. | |

In Braunschweig wurde die Frage: „Welche Tafeltrauben sind für den Anbau, namentlich in Norddeutschland zu empfehlen?“ von Thränhardt eingehend beantwortet und folgende Sorten empfohlen:

- 1) Der gewöhnliche Weisse oder Grüne Gutedel und
- 2) Der Rothe Gutedel, beides gute tragbare Tafeltrauben.

- 3) Muscat Gutedel. Er reift 8 Tage früher, als der gewöhnliche Gutedel. Die Traube ist gut von Geschmack, von grosser Süssigkeit, verlangt aber während der Blüthe warme Witterung.
- 4) Pariser Gutedel. Wird einige Tage früher reif, als der gewöhnliche Gutedel und hält sich länger.
- 5) Der Königsgutedel. Die Beeren färben sich schon roth, wenn sie aus der Blüthe kommen; die grossen Trauben halten sich lange.
- 6) Diamant Gutedel. Er verlangt einen humusreichen, kräftigen Boden. Beeren und Trauben sind gross, von vorzüglichem Geschmack. Während der Blüthe ist er empfindlich und wird bei nasskalter Witterung leicht zweiwüchsig.
- 7) Blauer Portugieser und
- 8) Blauer St.Laurent, beide reifen ziemlich früh und sind sehr gut von Geschmack.
- 9) Dolcedo du Po. Ausserordentlich süss und von grosser Tragbarkeit; er verlangt aber einen warmen Standort.
- 10) Jakobstraupe. Sie reift zwar früh, hat aber kleine Beeren und keinen besondern Geschmack.
- 11) Früher schwarzer Champagner. Reichtragend, früh, aber wegen der dünnen Hülsen leicht faulend.

Wenn die genannten 11 Sorten bei günstigen Bodenverhältnissen und recht geschützter Lage in verschiedenen Gegenden von Norddeutschland noch freistehend am Pfahl kultivirt werden, ist es bei den nun folgenden Sorten nicht der Fall. Sie gehören an Spalierwände oder Mauern:

- 12) Der Frühe weisse Malvasier, (früher Leipziger). Die Traube ist grossbeerig, hat eine dünne Schale, reichen Saft und süssen Geschmack. In feuchten Herbstern wird er leicht faul.
- 13) Gelbe Seidentraube. Traube goldgelb, braungefleckt, von vortrefflichem Wohlgeschmack.
- 14) Früher Malinger. Eine der frühesten Sorten. Die Beeren und Trauben sind zwar nicht sehr gross, doch ausserordentlich süss; der Stock ist sehr tragbar.
- 15) Madelaine Angevine. Sie reift noch 8 Tage früher, als der Frühe Malinger. Die Beeren sind ziemlich gross und von vortrefflichem Geschmack.
- 16) Rother früher Malvasier. Trauben gross und schön gefärbt.

Von den Tafeltraubensorten, die in Norddeutschland nicht immer, aber doch in recht warmen Jahren ihre Reife erhalten, empfiehlt Oberdieck:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1) Weisser Muscateller. | 5) Madeleine royale. |
| 2) Rother Muscateller. | 6) Früher Muscateller von Saumur. |
| 3) Vanillentraube. | 7) Blaue Isabelle. |
| 4) Blauer Trollinger, (Frankenthaler). | |

Garten-Inspektor Koch in Braunschweig empfahl:

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1) Madelaine Angevine. | 3) Früher Malinger. |
| 2) Madelaine royale. | 4) Früher Muscateller von Saumur, |
- als die 4 frühesten Sorten. Hierauf folgen: a) weisse Trauben:
- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 5) Diamant. | 8) Chasselas Vibert. |
| 6) Früher Leipziger. | 9) Alexander Gutedel. |
| 7) Chasselas superial. | 10) Pariser Gutedel. |

b) Traubensorten mit rothen Früchten:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1) Rother früher Malvasier. | 4) Rother spanischer Gutedel. |
| 2) Rother Krach-Gutedel. | 5) Chasselas Negrepont. |
| 3) Rothgaisler. | |

c) Mit schwarzen Trauben:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1) Blauer Rheingauer. | 3) Blauer Portugieser. |
| 2) Oporto. | 4) Rothstieliger Dolcedo. |

5) Schwarze Griechische Traube.

Nach Cammerrath Uhde ist Madeleine Angevine der Frühen Malinger bedeutend vorzuziehen, da sie noch einmal so gross wird und 8 Tage früher reift.

Für Talutmauern und zur Treiberei kann ich folgende Sorten besonders empfehlen:

- 1) Amber Cluster. Beere rundlich, oval, weiss, auf der Sonnenseite ambrafarbig; Fleisch süss und saftig. Trägt sehr gut und ist eine der besten Frühsorten.
- 2) Buckland Sweet Water. Traube sehr gross und gut verzweigt. Beere rund, im reifen Zustande bernsteinfarbig; Fleisch saftig und sehr aromatisch. Eine vorzügliche Traube, die leicht und gut trägt.
- 3) Chaptal. Traube gross, etwas lang; Beere mittelgross von Bernsteinfarbe; Fleisch süss und saftig; ausserordentlich fruchtbar.
- 4) Canon Hall muscat. Traube gross, Beere rund; Fleisch saftig.

- 5) Duchesse of Buccleuch. Traube lang; Beere mittelgross, von blasser Bernsteinfarbe; eine wahrhaft delicate Traube.
- 6) Forster's white Seedling. Traube gross, Beere gross, rundlich, süß und aromatisch. Wuchs kräftig, sehr fruchtbar. Eine der allerbesten Sorten.
- 7) Golden Champion. Traube gross, gut verzweigt; Beere sehr gross, Geschmack gut. Die Traube ist empfindlich.
- 8) Muscateller von Alexandria. Traube gross, verzweigt; Beere gross, blassgelb, von ausgezeichnetem Muscatgeschmack. Hängt sehr lange und verlangt viel Wärme.
- 9) Chasselas Mammelon. Traube gross, sehr ästig und gut verzweigt. Frucht von vorzüglichem Geschmack.
- 10) Black Prince. Traube lang; Beere rundlich, blau. Fleisch saftig, von angenehmem Geschmack. Sehr fruchtbar.
- 11) Black Hamburgh. Traube gross, gut verzweigt; Beere gross, mit einem dichten, bläulich-schwarzen Reif bedeckt, (= Blauer Trollinger).
- 12) Hamburgh Mill Hill, (Champion). Traube gross und schön; Beere gross, etwas blass; Haut dünn, Fleisch saftig und süß.
- 13) Victoria Hambourgh. Aehnlich dem Black Hambourgh. Kräftig und tragbar; eine Traube ersten Ranges.
- 14) Royal Ascot. Traube gross; Fleisch fest, sehr saftig und aromatisch. Nicht empfindlich, sehr fruchtbar, verlangt aber viel Wärme.
- 15) Trentham black. Traube gross, Beere gross, oval; Fleisch sehr saftig und zuckerhaltig; verlangt viel Wärme.
- 16) Black Barbarossa. Traube sehr gross, zu den besten blauen Sorten gehörend.
- 17) Lady Downes Seedling. Dunkelblau, spät reifend, oft erst gegen Weihnachten.
- 18) Muscat Hamburgh. Beere von vorzüglichem Aroma, dunkelblau. Verlangt nach der Blüthe viel Wärme.

W. Lauche.

Ueber das weitere Beerenobst, Stachelbeeren, Johannisbeeren u. s. w. hatte der durch seine gediegenen Arbeiten über diese Obstgruppe bekannte Pomolog Hofgärtner Maurer in Jena die Güte, eine Auswahl der besten und zur Anpflanzung empfehlenswerthesten Sorten zusammen zu stellen, welche hier folgt.

Dr. E. L.

Auswahl des anerkannt besten Beerenobstes.**Stachelbeeren.****1) Rothe:**

- Alicant, kirschroth, gross, rundlich, behaart, I.*)
 Bloodhound, purpurroth, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
 Companion red, Hopleys, dunkelroth, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
 Defiance, Leighs, dunkelpurpur, sehr gross, elliptisch, haarig I.
 Drum major, Cololoughs, dunkelroth, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
 Emperor, Smiths, dunkelroth, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
 Jolly miner, kirschroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
 Jolly printer, schmutzig kirschroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
 London, dunkelroth, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
 Lord Suffield, roth, sehr gross, rund, glatt, Ia.
 Monstrueuse, hellroth, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
 Printer, roth, sehr gross, lang, glatt, Ia.
 Queen British, roth, sehr gross, länglich, gestreckt, behaart, Ia.
 Queen Mab, Williamsons, kirschroth, gross, rund, behaart, Ia.
 Rifleman, Graves, karminroth, sehr gross, rundlich, glatt, Ia.
 Roaring lion, kirschroth, gross, elliptisch, glatt, Ia.
 Royal Sorrester, kirschroth, gross, elliptisch, haarig, I.
 Sämling von Maurer, roth, sehr gross, rund, behaart, Ia.
 Twigem, Johns, hellroth, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Victory, Rawlinsons, dunkelkirschroth, gross, rundlich, behaart, Ia.

2) Grüne:

- Duke of Bedford, dunkelgrün, sehr gross, rundlich, glatt, I.
 Early green, dunkelgrün, klein, rund, haarig, I.
 Esmerald, Leighs, dunkelgrün, gross, elliptisch, wollig, Ia.
 Glenton beauty, grün, sehr gross, lang, glatt, Ia.
 Green willow, Johnsons, grasgrün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
 Jolly angler, Collins, apfelgrün, sehr gross, rundlich, wollig, Ia.
 Nettle green, Hopleys, hellapfelgrün, gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Sämling von Pansner, grün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
 Smiling beauty, Beaumonts, grün, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Sparcklet, Knights, apfelgrün, sehr gross, länglich, glatt, Ia.

3) Gelbe:

- Britannia, Leicesters, ochergelb, sehr gross, elliptisch, wollig, Ia.
 BUMPER, Thomps., trüb dunkelgelb, sehr gross, elliptisch, behaart, Ia.

*) I. = erste Qualität in der Güte und im Wohlgeschmack, Ia. allererste Qualität.

Golden crown, hellgelb, sehr gross, rundlich, behaart, Ia.
 Prince of Orange, hellgelb, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Smooth yellow, Ranslebens, grüngelb, sehr gross, elliptisch, wollig, Ia.
 Smuggler, Buerdsills, hellgelb, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Teazer, Prophets, dunkelgelb, sehr gross, rundlich, haarig, Ia.
 Two to one, Wittackers, citronengelb, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
 Yellow Lion, Wards, hochgelb, mittelgross, rundlich, haarig, Ia.
 Yellow Seedling, ochergelb, gross, elliptisch, glatt, Ia.

4) Weisse:

Apollo, Gibstons, gelblichweiss, gross, rundlich, haarig, Ia.
 Elisabeth, gelbweiss, sehr gross, länglich, behaart, Ia.
 Fleur de Lys, Hagyes, gelblichweiss, sehr gross, elliptisch, haarig, Ia.
 Hero of the north, weiss, sehr gross, lang, glatt, Ia.
 Leveller, weiss, sehr gross, länglich, glatt, Ia.
 Queen Ann, Samps., grünlichweiss, sehr gross, eiförmig, wollig, Ia.
 Queen Mary, Morri's, grünlichweiss, gross, elliptisch, wollig, Ia.
 Sämling von Pansner, grünlichweiss, gross, rund, haarig, Ia.
 Shanon, Hopleys, weiss, sehr gross, elliptisch, glatt, Ia.
 Tallyho, weiss, sehr gross, lang, glatt, Ia.

Johannisbeeren.

1) Rothe:

Caucasische, Traube lang, Beeren sehr gross, dunkelroth, glänzend, Ia.
 Holländische, Traube lang, vollbeerig, Beere gross, hellroth, Ia.
 Langtraubige, Traube sehr lang, locker, Beeren gross, hellroth, Ia.
 Versailler, Traube lang, vollbeerig, Beeren gross, dunkelroth, I.

2) Rosafarbige:

Champagner, Traube kurz, gedrängt, Beere gross, blassroth, I.

3) Weisse:

Grossfrüchtige, Traube gross, gestreckt, Beere sehr gross, gelblichweiss, Ia.
 Holländische, Traube gestreckt, bis 5 Zoll lang, Beeren sehr gross, weiss, Ia.

4) Schwarze:

Bangup, Traube kurz, vollbeerig, Beere sehr gross, schwarz, Ia.
 Neapolitanische, Traube gross, vollbeerig, gedrängt, Beere gross, schwarz, Ia.

5) Ambrafarbige:

Ambrafarbige, Traube kurz, vollbeurig, Beere mittelgross, schmutzigbraungelb, II.

Himbeeren.**1) Rothe:**

Carters fruchtbare, Frucht sehr gross, rundlich, dunkelroth, Ia.
Fastolff, Frucht sehr gross, rund, purpurroth, festfleischig, Ia.
Herrenhauser Königs-H., Frucht gross, lang, festfleischig, dunkelroth, Ia.

von Türks-H., Frucht sehr gross, rundlich, dunkelroth, festfleischig Ia.

2) Gelbe:

Antwerpener, Frucht gross, blassgelb, länglich, Ia.

Malteser, Frucht gross, rund, hellgelb, Ia

3) Fleischfarbige:

Brinkles orange, Frucht gross, rund, hellorangeroth, Ia.

4) Zweimaltragende rothe:

Rothe Merveille, Frucht gross, rund, dunkelroth, Ia.

Neue Fastolff, Frucht sehr gross, länglich, dunkelroth, Ia.

5) Zweimaltragende gelbe:

Neue gelbe Merveille, Frucht gross, rundlich, hellgelb, vorzüglich, Ia.

Jena, im März 1875.

H. Maurer.

Van Mons Unbekannte.

Diese Birnensorte, die Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen von Herrn von Mons bekommen hat, wird in den pomologischen Notizen sehr gelobt. Dies veranlasste mich vor etwa 4 Jahren unter vielen andern Sorten auch diese Sorte von Herrn Oberdieck kommen zu lassen. Die Hardenponte Winterbutterbirne litt bei mir sehr am Absterben und Grindigwerden der Zweige, wesshalb ich diesen Baum mit der von Mons Unbekannten im Leitzweige umveredelte und die andern Zweige entfernte. Im Frühjahr 1874 hatte ich die Freude den Baum, der herrlich gewachsen war, zum ersten Male mit Blüthen bedeckt zu sehen. Die Früchte setzten gut an und bildeten sich schön aus. Es waren im October zwischen 60 und 70 Früchte auf

dem Baume. Einige der Anfangs Oct. abgenommenen Früchte reiften schon im December. Die andern, etwa am 20. Oct. abgenommenen, hielten sich bis Mitte Febr. 1875 ganz gut und waren von köstlichem Geschmacke und ganz schmelzend. Am 10. Febr. ging ich nach Grevenbroich, um Herrn Uhlhorn einige zur Probe zu bringen. Diese Birnensorte möchte ich allen im nördlichen Deutschland Wohnenden angelegentlichst zum Anpflanzen empfehlen wegen der vielen guten Eigenschaften. Hardenponts Winterbutterbirne und die Winterdechantsbirne leiden hier zu viel am Absterben und Grindigwerden der Zweige.

Hochneukirch, den 17. Februar 1875.

Vahrenkamp.

Lade's späte Knorpelkirsche.

Am 10. September sah ich in Monrepos bei Geisenheim im Obstpark des Herrn Generalkonsul Lade den Mutterbaum der oben genannten Kirschensorte reich mit reifen und halbreifen Kirschen bedeckt. Es ist eine harte Süsskirsche etwa von dem Ansehen und der Grösse der Frühen schwarzen Maikirsche, angenehm und süss von Geschmack. Gegen meine Annahme, dass die Vögel einer so seltenen Frucht sehr nachstellen möchten, versicherte mir Herr Lade das Gegentheil.

Jäger.

Bewässerung der Standbäume an Gebäuden mit Dachrinnen durch das Dachwasser.

Gegen meine Gewohnheit, für verschiedene Zeitungen nie über denselben Stoff zu schreiben, bringe ich heute für die Pomologischen Monatshefte eine Mittheilung, welche ich in ähnlicher Weise (jedoch nicht gleichlautend) in Regels Gartenflora veröffentlicht habe, weil sie für die Leser besonderen Werth hat. Es betrifft die in der Ueberschrift bestimmt ausgedrückte Sache. Wer an ein Gebäude Obstbäume und Weinstöcke gepflanzt hat, wird auch schon die Erfahrung gemacht haben, dass die Standbäume durch Entziehung des Dachwassers sehr durch Trockenheit leiden, besonders in den ersten Jahren. Der Uebelstand ist natürlich in verschiedenen Lagen und Bodenverhältnissen verschieden, und es kann Plätze geben, wo die Wasserentziehung sehr nützlich wirkt.

Das einfache Mittel, die Standbäume, ohne eine Hand anzulegen, zu bewässern, besteht nun darin, dass man in dem Abfallrohr, 1 bis 2 Fuss über dem Boden, ein schwaches Rohr geneigt anbringt, welches das Wasser längs des ganzen Gebäudes durch an der Unterseite angebrachte Löcher auf der ganzen Mauerrabatte gleichmässig ausfliessen lässt, so dass bei jedem Regen das ganze Dachwasser zur Verwendung kommen kann. Die geringen Kosten, welche ein solches Rohr macht, können nicht in Betracht kommen. Wer eine Dachrinne mit Abfallrohr bezahlen kann, hat auch so viel, um noch eine Bewässerungsröhre machen zu lassen. Unter der Bewässerungsröhre muss am Fallrohr eine Klappe angebracht werden, welche erst geschlossen wird, wenn man die Bewässerung für nöthig hält. Das Dachwasser hat mehr düngende Eigenschaften, als anderes Regenwasser, weil darin der Koth zahlreicher Vögel, Tauben, Sperlinge, Bachstelzen und anderer Haus- und Hofvögel aufgelöst wird.

Jäger.

Ueber das Ausgraben von formirten älteren Obstbäumen.

Jedem Gartenbesitzer ist es aus eigener Erfahrung bekannt, wie nachlässig und oft auf ganz barbarische Art die Obstbäumchen aus den Baumschulen ausgegraben werden und es gibt im Verhältniss noch sehr viele Baumschulbesitzer, die auf das sorgfältige Ausgraben der zum Verkaufe bestimmten Obstbäume keinen besonderen Werth legen, obwohl dadurch das Anwachsen des Baumes und das Gedeihen desselben oft in Frage gestellt wird.

Besonders bei Bezug von formirten Obstbäumen bekommt man dann oft Bäume zugesendet, wo ganze starke Wurzeln abgehackt und beschädigt vorkommen; ich spreche hier ganz aus eigener Erfahrung, da ich aus renommirten Baumschulen-Etablissements derartig beschädigte Bäume zugesendet bekam; fragte man dann die Eigenthümer der Baumschulen, warum dieselben nicht sorgfältiger die Bäume ausgraben, so bekommt man meistens die Antwort, dass man eben nicht überall sein Auge haben kann und man sich auf die Arbeiter nicht verlassen kann.

Ich erlaube mir nun eine Art des Ausgrabens von formirten Obstbäumen, sowie älterer Obstbäume, wenn letztere in Folge von

Veränderung im Garten oder aus anderen Ursachen umgesetzt werden müssen, mitzuthellen.

Bei dem auszugrabenden Baume bleibt die Baumscheibe, deren Durchmesser sich nach der Stärke des Baumes richtet, also $2\frac{1}{2}$ bis 4 Fuss betragen kann, vollständig unberührt und es wird um dieselbe der Boden in Form eines Grabens ausgeworfen, so dass der Baum mit einem Erdkegel stehen bleibt. Dieser Erdkegel lässt sich dann sehr leicht auflockern, ohne die Wurzeln zu beschädigen und der Baum kann auf diese Art mit einem vollständig gesunden, unbeschädigten Wurzelkranz herausgenommen werden, die über den Erdkegel, also in den Graben reichenden Wurzeln können mit der Baumscheibe abgenommen werden, wodurch das Gedeihen der Bäume nicht gehindert wird.

Es wird durch diese Art des Ausgrabens der Vortheil gewonnen, dass wenn der Gartenbesitzer oder Baumschulvorstand nicht selbst bei dem Ausgraben der Bäume zugegen sein kann, derselbe den betreffenden Arbeitern den zu belangenden Erdkegel markirt, und der Arbeiter nicht wie es häufig geschieht, gleich mit dem Spaten am Stamme der Bäume anfängt zu graben, und dadurch natürlicherweise alle feineren Wurzeln beschädigt und die Hauptwurzel absticht.

Da ich schon sehr oft Gelegenheit gehabt, derartig wurzelbeschädigte Obstbäume zu erhalten, als auch bei Ausgrabung von Wildbäumen aus Baumschulen und Wäldern immer dieses barbarische Vorgehen beobachtet und man sich dann wundert, wenn derartige ausgegrabene Bäume in Alleen und Anlagen gesetzt nicht fortkommen wollen, so kann ich die früher erwähnte Art des Ausgrabens der Bäume auf's Wärmste allen Gärtnern und Gartenfreunden empfehlen.

Julius Jablanczy.

Anm. Allerdings erhält man nicht selten Bäume mit sehr beschädigten Wurzeln zugesendet, doch nicht immer ist Nachlässigkeit der Arbeiter oder Mangel an Aufsicht Ursache. Wenn der Boden z. B. so ausgetrocknet war wie im Herbst 1874, so ist es ganz unmöglich die Bäume so sorgfältig, als wenn der Boden mässig feucht ist, aus der Erde zu bringen, auch wenn man die doppelte Zeit und Arbeit dazu anwendet. Die von Herrn Jablanczy empfohlene Art und Weise auszugraben, ist nicht neu und wird auch bei uns bei allen stärkeren Formbäumen angewendet, allein es ist gewiss gut, diese Methode wieder ins Gedächtniss zu rufen.

Dr. L.

Pflanzt Erdbeeren!

Bei der Anlage des hiesigen Schulgartens suchte ich das Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden. Ich fasste deshalb meine Hauptgartenbeete nicht, wie es hier und da bei uns üblich, den Hauptgartenwegen entlang, mit Buxbaum, sondern mit Erdbeerpflanzen ein. Im ersten Jahre nach dieser Anpflanzung erhielt ich hiervon eine schwache Ernte, aber im zweiten Jahre einen Ertrag so gross, wie ich nicht ahnte. Ich hatte bei der Anlage meiner Pflanzung nicht daran gedacht, Erdbeeren zum Verkauf zu ziehen; ich hatte dieselbe nur gemacht, meine Familie mit dieser herrlichen Frucht versehen zu können. Aber die im zweiten Jahre erhaltene Masse Erdbeeren konnte der Consum meiner Haushaltung nicht bewältigen. Obgleich ich dazu grosse Massen verschenkte, so blieben noch grössere Massen sitzen, die verdorben wären, wenn ich sie nicht recht bald gepflückt hätte. Für zu schade haltend, die herrlichen Erdbeeren umkommen zu lassen und keinen Absatz für dieselben hier in der Nähe habend, versandte ich an einem Tage über hundert Maas derselben an Conditoren nach Elberfeld für den geringen Preis von nur drei Sgr. per Maas. Im folgenden Jahre erhielt ich wieder eine ebenso reiche Ernte. Ich kannte jetzt den Werth der Erdbeere und den Handel mit derselben besser, liess sie zum Verkauf in hiesigen Blättern annoneiren und hatte bald mehr Absatz als Erdbeeren. In derselben Weise ging's seit zehn Jahren fort und brachte mir meine Erdbeierzucht ausser dem reichlichen Verbrauch der Beeren in meiner Familie durchschnittlich jährlich vierzig Thaler ein. Eigentliche Missernten sind mir noch keine vorgekommen, und in den Unglücksjahren im Obstbau von 1871—1873 gab mir 1872 die Erdbeere den Ertrag von sechzig Thalern. Ich bemerke, dass ich ausser der Einfassung der Hauptgartenbeete mit Erdbeerpflanzen, die in ihrer Länge auf beiden Seiten 150 Meter hat, noch $2\frac{1}{2}$ □ Ruthen (à 144 □') grosse Erdbeerbeete besitze, die diese Erträge lieferten.

In einem so reichen Ertrage der Erdbeerpflanze, wie ihn keine andere Obstgattung bei mir gibt und der vom Ertrage unseres Körner-, Futter- und Gemüsebaues nicht übertroffen wird, sehe ich einen mächtigen Hebel zur Hebung des Wohlstandes des Landmannes, besonders des Kleinackerers. Ich habe mich seit manchen Jahren bestrebt, der Erdbeerkultur hier im Bergischen die Verbreitung zu verschaffen, die sie wegen ihrer grossen Bedeutung verdient. Sie

hat sich hier auch in vielen Gärten eingebürgert, und in manchem beschränkten Garten eines unbemittelten Besitzers wird schon mancher Thaler an Erdbeeren gewonnen. Erdbeerfrüchte sind hier ein gesuchter Handelsartikel geworden, und wird die Erdbeere in hiesiger Gegend in der Erdbeerzeit beim Weine selten mehr vermisst.

Aber ihre Massenanzüchtung fehlt noch, nicht nur, um den Consum derselben in hiesiger Gegend noch mehr zu erhöhen, sondern auch den der grossen benachbarten Städte mit derselben hinreichend befriedigen zu können.

Damit aber die Erdbeerkultur auch anderwärts, sowohl im Kleinen wie im Grossen, Eingang und Verbreitung finde, erlaube ich mir, zu dem Vorhinmitgetheilten noch das Wesentlichste aus der von mir betriebenen Erdbeerzucht hier anzugeben.

Ich kultivire zum Verkauf hauptsächlich nur eine Erdbeersorte, eine Ananaserdbeere, von der mir leider der Name unbekannt ist. Sie ist zwar keine so feine Frucht, wie die Ed. Lucas, Jean Hachette, White Pine apple, Prince of Wales etc., sie ist aber immerhin gut zu nennen und wird in ihrer Fruchtbarkeit von keiner der vorhin erwähnten vorzüglichen Sorten hier bei mir übertroffen. Ihre Erträge sind ganz enorm und dabei besitzt sie noch die andere gute Eigenschaft, dass sie sehr lange auf derselben Stelle ausdauert und fruchtbar ist, während manche andere Sorte, wie z. B. die Mai-Queen, um einträglich zu bleiben, wenigstens alle drei Jahre frische Beete verlangt. Ich lege die Anpflanzung in kräftigen Boden in der Regel im Monat August an, sobald ich junge, starke, reichbewurzelte Pflanzen hiefür habe, setze als Einfassung der Gartenbeete die Pflanzen $\frac{1}{3}$ Meter, in den Beeten $\frac{2}{3}$ Meter von einander. Eine mit solchen Pflanzen in dieser Zeit gemachte Anlage gibt bei günstigen Witterungsverhältnissen schon im folgenden Sommer eine ziemlich gute Ernte. Ich dünge mit Cloakendünger aus meinen Schulgruben hauptsächlich gleich nach der Ernte Anfangs August und im Frühling beim Eintritt der Vegetation. Auch kurz vor oder in der Blüthe bei nasser Witterung wird noch eine Düngung mit demselben Dünger, aber in mit Wasser sehr verdünntem Zustande, vorgenommen. Bei trockener Zeit werden die Pflanzen vom Anfang der Blüthe bis zum Beginn der Reife der Beeren mit Wasser reichlich begossen. Bei den als Einfassung der Beete dienenden Pflanzen wird im Herbst beim Umspaten der Gartenbeete die Erde möglichst dicht von den Erdbeerstöcken fort-

genommen und durch neue Erde von den Beeten ersetzt, damit die Erdbeerpflanzen auch hierdurch frische Nahrung finden. Natürlich beseitige ich alles Unkraut und behacke die Pflanzen, besonders die der Beete, wenigstens zweimal im Jahr, im Frühling und nach der Ernte. Die Ranken entferne ich, sobald sie sich nur zeigen, damit der Pflanze alle Kraft zur Hervorbringung von Früchten erhalten bleibt. Haben die Beete ausgetragen, so lege ich neue an und zwar in Boden, in dem noch keine Erdbeeren gezogen wurden. Die ausgetragenen Einfassungen werfe ich aus, mache an der Stelle, wo sie gestanden, einen $\frac{1}{3}$ Meter tiefen und einen ebenso breiten Graben, fülle denselben mit Erde von den Gartenbeeten aus und setze hierin an die Stelle der alten Pflanzen neue Erdbeerpflanzen ein.

Das Laub der Erdbeerpflanzen zu deren Verjüngung nach der Ernte Anfangs August abzuschneiden, halte ich für nicht nothwendig. Ich habe hier vielfache Versuche angestellt, ob die abgeschnittenen Pflanzen reicher tragen, als die nicht geschnittenen, habe an einer Seite der Wege die Pflanzen der Einfassung geschoren, doch so, dass ziemlich lange Blattstiele blieben, die Pflanzen derselben an der gegenüber stehenden Seite unbeschnitten gelassen, habe aber keinen Unterschied in ihrer Fruchtbarkeit finden können. Da aber die unbeschnittenen Pflanzen vor dem Winter mehr Laub als die im August beschnittenen besitzen und hierdurch die Wurzelstöcke jener gegen Erfrieren geschützter sind als diese, so unterlasse ich das Abschneiden des Laubes jetzt ganz. Im nächsten Frühling werden jedoch alle dünnen Blätter der nun unbeschnitten gelassenen Pflanzen sorgfältig entfernt.

Pflanzt Erdbeeren! Ich sehe die Erdbeerpflanze als eine grosse Wohlthäterin an. Als noch bis vor wenigen Jahren die Steigerung der Lehrergehälter an vielen Stellen mit der Steigerung der Preise fast aller Lebensbedürfnisse nicht gleichen Schritt hielt, da haben die Erträge meiner Erdbeeren dazu mitbeigetragen, meinen Familienbedürfnissen keine Einschränkung auferlegen zu müssen. Was aber die Erdbeere dem Einzelnen ist, das wird sie bei gleicher Cultur gewiss noch vielen Andern, ja ganzen Gemeinden werden. Das Dörfchen Staufenberg bei Rastatt in Baden ist durch seine Erdbeerkultur aus der Armuth herausgerissen und auf den Weg des Wohlstandes gebracht worden. Was uns die Gartenlaube über die grosse Nützlichkeit der Erdbeere im Jahrgang 1873 Seite 484 in dem Artikel „Die Vierlande des Schwarzwaldes“ mittheilt, dem

pflichte ich vollständig bei. Wenn da u. a. angegeben ist, dass der Ertrag eines Morgens Erdbeeren 16—20 Centner im Werthe von je 30—40 Gulden sei, so ist die Angabe nach den hier von mir erzielten Resultaten gar nicht zu hoch gegriffen. Und wenn da weiter gesagt ist: „Die Erdbeere ist unser Hort und Halt; sie hat in den fünfziger Jahren mehr als eine Familie Staufenberg's vom Untergange gerettet,“ ich bezweifle die Wahrheit auch dieser Worte nicht im Geringsten.

Witzhelden, Kr. Solingen, im Januar 1875.

C. Hesselmann,

Vorsteher der Obst- und Gartenbausection
der Lokal-Abth. Solingen.

Besondere Art Bäume zu pflanzen.

„Herr von Saint Paul auf Jäcknitz bei Zinten beobachtet bei der Pflanzung von Bäumen, gleichviel ob Obstbäume, Birken, Ahorn, Eschen, Linden etc. ein Verfahren, das allgemein bekannt zu werden verdient. Seit 20 Jahren hat derselbe diese Methode angewandt und dieselbe sich stets als ganz vorzüglich bewährt. Es werden nämlich gar keine Pflanzlöcher gegraben. Auf der Stelle, wo ein Baum stehen soll, wird ein starker Pfahl recht fest und tief eingetrieben, damit der daran zu befestigende Baum selbst durch den stärksten Wind nicht bewegt werden kann. Dann werden alle in die Tiefe strebenden Wurzeln rücksichtslos abgeschnitten. Nun wird der Baum passend an den Pfahl gestellt und die Wurzeln, ihrer früheren Lage entsprechend, auf das Sorgfältigste auseinander gebreitet. Ist das geschehen, so werden sie mit Kompost oder anderer guten Erde sorgfältig beschüttet und mit der Brause eingeschlëmmt, wiederholt beschüttet und nochmals eingeschlëmmt. Nachdem nun der Baum an den Pfahl festgebunden, werden recht grosse Rasenstücke, wie dieselben zum Belegen von Gräbern genommen werden und die natürlich bereit gehalten sein müssen, mit der Grasseite nach unten auf die Erde gedeckt und angedrückt. Spalten, durch welche Sonne und Wind eindringen könnten, dürfen nun und auch später nicht geduldet werden. Der Rasen muss gründlich und wiederholt durchnässt werden und damit ist die Pflanzung geschehen. Es erübrigt nur, die Rasenstücke ab und zu zu begiessen; dieselben halten übrigens die Feuchtigkeit lange fest.“

Obige Mittheilung verdanken wir der Güte eines sehr tüchtigen Praktikers, des Herrn Obergärtner Sommermayer in Dönhoffstädt; derselbe bestätigt die vorzüglichen Erfolge der angeführten Methode. Wir glauben, dass dieselbe für Pflanzungen in flachgründigem Boden von grossem Werth ist, da hier die Wurzeln genöthigt werden, eine mehr schräge als senkrechte Richtung anzunehmen und ihnen der faulende Rasen Nahrung von oben bietet. Das Bedecken mit Rasen ist gewiss sehr förderlich, allein wenn man Dünger hat, so ist ein Belegen der Baumscheiben mit 2—3 Gabeln Mist doch am Ende noch billiger und praktischer.

Dr. Ed. L.

Sehr schönes Obst aus Pommern.

Unser neues Mitglied des Pomologen-Vereins, Herr Rittergutsbesitzer v. Kameke in Lustebuhr bei Köslin an der Persante sendete eine ansehnliche und sehr schöne Collection von Obstsorten von dort zum Bestimmen ein. Die Früchte waren von seltener Ausbildung und Schönheit; es war besonders die Colomas Herbstbutterbirn von doppelter Grösse, wie wir sie sonst haben und wie sie das Handbuch darstellt, Grumkower Butterbirn von fast 1 Pfund Schwere, Danziger Kantapfel von der Grösse einer Canada Reinette u. s. w. Dabei war das Colorit sehr schön. Ich wurde dadurch veranlasst, Herrn v. Kameke um einige Mittheilungen über Boden und Standort dieser Obstsorten zu ersuchen. Derselbe war so gütig, mir die folgende Mittheilung zu machen, wofür ich Namens der Redaction den wärmsten Dank auszusprechen mir hier erlaube.

Dr. Ed. L.

Sämmtliche Obstbäume der übersandten Sorten sind Hochstämme und stehen in dem sogenannten Gemüsegarten, der regelmässig zur Hälfte jährlich abgedüngt wird, dagegen aber auch jährlich mit Gemüse und Naschobst völlig bebaut, nie ungenutzt liegt. Die natürliche Lage ist ein flacher Abhang nach Norden, 3—4 Morgen gross, durch Anpflanzungen und Gebäude theilweise gegen Winde geschützt, doch nicht genügend. Durch den Nordhang und den Schutz wird der Garten sehr empfindlich für Frost, der als Spätfrost im Frühjahr oder höhere Kältegrade im Winter sich sehr empfindlich bemerkbar macht und mir schon grossen Schaden gethan hat. — Die natürliche Bodenbeschaffenheit ist durch den langen Gemüsebau auf 2 Spatentiefe in einen milden humusreichen Gartenboden

verwandelt; ursprünglich ist es wohl ein leichterem lehmiger Sandboden gewesen. Der Untergrund ist sehr wechselnd und so verschieden, dass derselbe vom weissen Sande bis sterilen Lehm wechselt. — Die Grösse des Gartens beträgt ca. 3—4 Morgen. — Die Kolomabirne, über die Sie sich speziell aussprechen, steht insofern günstiger, da sie auf einem kleinen Südabhang steht, der tiefgründigen, milden, durchdüngten Boden hat. Gegen Nordwind ist die Birne geschützt, dagegen wenig gegen Ost- und Westwind. Ich besitze 2 Stämme, die denselben Stand haben und die ich vor 20 Jahren bezogen habe. Es sind die dankbarsten Obstbäume, die ich je gekannt habe; sie tragen bereits seit vielen Jahren und fast immer sehr reichlich. Früchte wie die übersandten Birnen sind keine Ausnahme oder Seltenheit, sondern kommen häufig vor. Leider hat einer der Bäume sehr stark durch Windbruch und Frost gelitten, so dass ich deswegen sehr besorgt bin. *... v. Kameke.*

Die beste Form für Obstbäume.

Mitgetheilt von Herrn Ortgies in Bremen

Wenn die Cultur der Bäume in platten Formen als einfache und doppelte Spaliere, die an horizontal gezogenen Eisendräthen befestigt werden, nicht schon überall Mode geworden wäre, so könnten wir wenigstens versichern, dass diese die Cultur der Zukunft selbst einer sehr nahen Zukunft sein wird.

Bevor wir von der Form sprechen, welche für Obstbäume die geeignetste ist, wollen wir sagen, dass ein anderer Grundsatz der Baumzucht immer allgemeiner Anerkennung findet, nämlich die beständige Erneuerung der Leitäste — des ganzen Baugerüstes. Man hat viele Fehler, die durch den Schnitt auf die mangelhafte Entwicklung der an der Basis befindlichen Zweige beitragen, beseitigt. Indess zeigt uns die Erfahrung von Tag zu Tag, dass, was man auch beginnen möge, nach Verlauf einer gewissen Zeit diese Theile unfruchtbar werden und dass das Zurückschneiden oder die Erneuerung eines grossen Theiles jeden Leitastes das einzige Mittel gegen diese Erschöpfung ist.

Wenn die Verjüngung des Baugerüstes, d. h. also die Verjüngung sämmtlicher Aeste, welche dem Baume die Form geben, künftig angewandt werden soll, so ist es auch sehr wichtig, für seine Bäume solche Formen zu wählen, welche diese Operation

leicht ertragen. Die 5armige Palmette (Lucas nennt sie Candelaberform) ist die Form, welche wir seit langer Zeit besonders empfehlen; deshalb fühlen wir uns auch jetzt bewogen, ihre Vorzüge zu zeigen, wie die Mittel anzugeben, sie gut herzustellen.

Zunächst sei bemerkt, dass man die Palmette mit aufrecht stehenden Aesten aus 3 bis 8 solcher Aeste bilden kann, indess wird es selten vortheilhaft sein, mehr als 5 Arme zu bilden. Die Aeste sollten 30 Ctm. von einander entfernt sein und während ihrer Heranbildung sind sie Sommer und Winter so zu ziehen, dass der Mitteltrieb am kürzesten, die beiden nächsten etwas länger und die untersten die längsten bleiben.

Diese Vorsichtsmassregel ist noch nicht immer genügend, um zu verhindern, dass die mittleren Zweige und Aeste zu sehr wachsen. Man muss oft zu kräftigen Mitteln greifen, um den Wuchs der Mitte zu schwächen, etwa durch jährliche Einschnitte an der Basis dieses Astes oder besser, indem man seine Ueppigkeit benutzt, ihn fruchtbar zu machen. Um dieses zu erreichen, oculirt man im August Fruchtknospon in denselben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass solche Augen von Zephirin Gregoire, Beurré Six, Beurré de Rance, Duchesse d'Angoulême die Uebertragung von einem Baume auf den andern am besten ertragen.

Diese in Frage stehende Form eignet sich vollkommen zum Verjüngen; es genügt dazu, die Aeste bis $\frac{1}{3}$ ihrer Länge zurückzuschneiden und dabei die Regeln des proportionellen Schnittes zu beobachten.

Falls der eine oder andere der Bäume keine guten Früchte brächte, so ist eine neue Veredlung durch Oculiren oder Pfropfen sehr leicht angebracht. Man schneidet das Exemplar wie für eine Verjüngung zurück. Will man dabei gern mehrere Sorten wählen, so geht das um so besser, wenn man nur eine richtige Auswahl trifft. Man setzt auf den Mittelast eine schwachtreibende Sorte, auf die folgenden eine Sorte von mittlerer Triebkraft, auf die äussersten eine sehr üppig treibende Sorte, z. B. Beurré Clairgeau, Bon Chretien Williams, Conseiller à la Cour, oder besser Beurré Giffart, Duchesse d'Angoulême, Beurré d'Amanlis, oder auch Josephine de Malines, Passe Colmar, Beurré d'Hardenpont etc.

Die Palmetten mit zurück- oder recht aufrecht gebogenen Aesten von geringerer und mittlerer Dimension, die Cultur am Contrespazier, das Verjüngen des Baugerüstes eines Baumes sind die drei grossen

Probleme, welche für den Erfolg der Obstkultur in den Gärten zu lösen sind. Das, was wir darüber sagten, wird genügen, um den dahin führenden Weg klar zu erkennen.

(Aus dem ersten Jahrbuche der belgischen Gärtnerei von Fr. Burvenich, E. Pynaert, Em. Rodigas, H. J. van Hulle.)

Die Einkürzungsmethode der Rebe im Sommer.

Von Pastor Mag. Thieme in Frohburg.

Schon vor länger als 50 Jahren sah Referent, dass Meister Winzer zur Arbeits-Ersparniss das übliche Geizen der Stöcke erst kurz vor und selbst während deren Blüthezeit vornahmen, dabei aber zugleich, wenn auch nicht gerade als Regel, sondern wie es ihm vorkam, nach Gutdünken und Launen die längern frischen Triebe einkürzten. Wohl wissend, dass manche Winzer nicht selten futtergierig mehr auf das Wohl ihrer Kühe, als auf das der, ihnen zur Pflege anvertrauten, Reben bedacht sind, erschien dieses Verfahren dem Schreiber dieses als ein tadelswerther Eingriff in die Entwicklungsperiode der Weinstöcke, doch zu seiner Verwunderung sah er nicht den erwarteten Nachtheil, sondern sogar Vortheile daraus hervorgehen. Später nahm er auch in hiesiger Gegend wahr, dass gewöhnliche Arbeiter, die als Nebenbeschäftigung und ohne besondere Kenntnisse von der Rebzucht Spalier-Weinstöcke behandelten, ebenfalls um deren Blüthezeit die jungen Triebe ohne Auswahl einkürzten, und zwar ebenfalls auffällig mit günstigem Erfolge. Sie thaten es auf Befragen eben aus keinem andern Grunde, als damit nichts umherhänge und die grüne Blätterwand des Spaliers ein gefälliges Aussehen erhalte; aber nach dieser vermeintlich gedankenlosen Misshandlung trugen die Stöcke nicht nur reichlich schöne Trauben, sondern sie befriedigten auch auf die Dauer und allen gehegten Befürchtungen zum Trotze in jeder Hinsicht und wo es nicht geschehen, kam diess nur auf Rechnung einer nicht klüglich gemässigten allzugrossen Tragbarkeit. Da wagte es endlich Schreiber dieses, wenn auch immer noch mit einigem Zagen, die gemachten Beobachtungen auch an den eignen Stöcken zu verwerthen und seine Versuche fielen nur zu seiner Zufriedenheit aus, ja sie brachten ganz überraschende Erfolge. Alle noch zurückgebliebenen Bedenken verscheuchten die Kunde, welche er von dem von einer gewissen Frau Leonhardt in Mannheim

beobachteten und allgemeines Aufsehen, selbst bei den erfahrensten Rebzüchtern, erregendem Verfahren durch das schon früher erwähnte classische Werk v. Babo's erhielt. Da dieses wohl nicht in den Händen aller Leser und er kaum im Stande sein dürfte, die Sommerverkürzung der grünen Rebschosse genauer zu beschreiben, als es dort geschieht, hält er eine wörtliche Wiedergabe der von Babo'schen, jedoch etwas abgekürzten Mittheilungen in folgendem wohl gerathen.

Es heisst nemlich daselbst Seite 245:

„C. Das Einkürzen vor der Blüthe.

Wenn schon bis jetzt diese Arbeit nicht so allgemein bekannt ist, als sie es zu sein verdient, so ist sie dennoch geeignet, in der Sommerbehandlung des Weinstocks eine förmliche Umänderung herbeizuführen. Das Verdienst, hierauf aufmerksam gemacht und grössere, dazu aufmunternde Versuche angeregt zu haben, gebührt der nun verstorbenen Frau Leonhardt in Mannheim. Wenn schon in wenigen, von hier entfernteren Weingegenden, das Einkürzen vor der Blüthe im Gebrauche ist, so scheint diese erfahrene Kennerin des Rebbaues hievon keine Notiz gehabt und ihr Vertrauen auf diese Methode mehr auf eigene Versuche und Erfahrungen gegründet zu haben. Gewiss aber ist, dass mehrere intelligente Weinbauverständige, wie Schams, Bronner etc. durch die bei derselben im Jahr 1838 geschehenen Erfolge überrascht, diese Methode aller Beachtung werth fanden, so wie Schams selbst, bei seiner Anwesenheit in Weinheim, sich sehr günstig darüber aussprach. Nach Frau Leonhardts Meinung werden durch dieses frühe Einkürzen die Geizen (Aberzähne) hervorgehoben, und nach deren vollendeten Ausbildung, da ihr Hervortreiben schon im Vorsommer stattfindet, auch die an den Haupttrieben befindlichen Augen, auf welche die Fruchtbarkeit für das künftige Jahr beruht, vollkommener ausgebildet, so dass, wenn sie im nächsten Frühling hervortreiben, sie viel sicherer und dabei mehr und grössere Gescheine bringen, als wo diese Aberzähne (von Frau Leonhardt Winkeltriebe genannt), entweder gar nicht oder später hervorkommen, wohl gar aus Unverstand abgebrochen werden. Bei einer im Frühlinge 1839 angestellten genauen Besichtigung ihrer Reben war deren grössere Fruchtbarkeit unverkennbar, und um so auffallender, als gerade in diesem Jahre die anders behandelten Weinstöcke einen geringen Ertrag versprachen, indem sie nur mit dünnen, fruchtlosen Augen antrieben, während die Reben der Frau Leonhardt dicke, mehrere Gescheine zeigende Sprossen trugen.

Hierdurch veranlasst, wurde diese Behandlung in Weinheim sogleich in mehreren Weinbergen versucht und wirklich zeigte sich ausser andern Annehmlichkeiten im Jahre 1840, eine gegen die anderen Rebstöcke erhöhte Fruchtbarkeit und ein verhältnissmässig reicher Herbst mit schönen, vollkommenen Trauben, wohingegen die Nachbarweinberge nur wenige oder verkrüppelte Trauben aufweisen konnten. Dieser Erfolg ward seither immer mehr und mehr beobachtet, wenn man sich auch in manchen Jahren nicht so streng an das Einkürzen kurz vor der Blüthe mehr hielt, sondern erst während und nach derselben einkürzte, so dass es auf die genaue Einhaltung der von Frau Leonhardt angegebenen Periode nicht so genau anzukommen scheint. Dagegen ist es wesentlich, dass die Wintertriebe nicht ausgebrochen, sondern später ebenfalls nur eingekürzt werden, wodurch die künftige Fruchtbarkeit schon desshalb sehr befördert werden muss, weil das künftige Tragauge nicht verletzt wird, wie diess bei dem Austreiben der Geiztriebe immer geschieht. — Ein weiterer Vortheil dieser Methode besteht in der Einfachheit der Behandlung der grünen Triebe im Sommer. Wenn die Schossen einmal eingekürzt sind, so treiben solche ihre Winkeltriebe. Diese hängen sich um den ganzen Stock herum, schützen die heranwachsenden Träubchen vor den sengenden Sonnenstrahlen, sowie vor etwaigem Hagel. In der nicht zu sehr dichten Laubdecke haben sie jedoch immer Licht genug, um sich auszubilden, und wenn sie herangewachsen sind und ein freieres Hängen ihnen zuträglich wird, ist gegen Ende des Augustes nichts weiter nöthig, als die Geizen einzukürzen (nicht auszubrechen) u. s. w. Nur bei sehr stark treibenden Reben dürfte ein mehrmaliges Einkürzen der Geizen nothwendig werden, wenn das erste wegen zu dichtem Ineinanderhängen derselben, und zu starker Deckung geschehen muss. Dass die Trauben vollkommen werden, im Blühen nicht so leicht abröhen, und früher zeitigen, ward schon früher bemerkt, sowie auch, dass man seit der Zeit der Einführung dieser Methode keinen Unterschied in der Qualität, sondern diese eher noch besser fand. Ob übrigens die Meinung der Frau Leonhardt richtig sei, dass diese Einkürzungsmethode die Rebstöcke auch vor mehreren Krankheiten schütze, müssen erst Versuche zeigen. Zum Voraus lässt sich kein Grund dafür anführen, wenn nicht vielleicht jener, dass durch das Einkürzen überhaupt eine neue Triebkraft im Stocke angeregt würde, welche ihn befähigte, etwaigen Anlässen zu Krankheiten leichter zu widerstehen. — Bei Allen ist es aber nöthig,

dass verständige, aufmerksame und mit der Schnittmethode ganz genau vertraute Männer das Einkürzen besorgen, sonst kann dadurch mehr Schaden als Nutzen gestiftet werden. Merkwürdig ist das schnelle Vorschreiten und Wachsen der Trauben nach dem Einkürzen. Diess zeigt sich auffallend, wenn man nach ungefähr 8 Tagen die auf die gewöhnliche Art behandelten Nachbarweinberge dagegen betrachtet, deren Traubenbeeren alsdann oft nur die halbe Grösse zeigen. Da die Schossen an den Reben nicht gleich lang wachsen, auch manche die andern an Ueppigkeit übertreffen, so lässt sich das Einkürzen nicht in einer einzigen Arbeit beschaffen, sondern man muss den Weinberg öfter durchgehen, um die nachwachsenden Loden, welche nach dem Abbrechen der ersten stärker nachtreiben, einzukürzen etc. — Frau Leonhardt hat das Verdienst, auf diese Methode aufmerksam gemacht und sie zur Sprache gebracht zu haben. Diese selbst fand indessen manche Gegner, welche jedoch mehr dem alten Vorurtheil huldigen, als dass sie ein Verfahren verdammen können, welches so sehr der Natur des Rebstocks gemäss ist.“

Soweit von Babo. Das von ihm am Schluss hervorgehobene Naturgemässe der Leonhardtschen Methode springt zwar keineswegs in die Augen, denn sie erlaubt sich ziemlich gewaltsame Eingriffe in die Vegetation des Weinstocks. Doch hat sie einigermassen eine Analogie in der bei der Obstcultur mit Vortheil angewandten Pincirmethode und die Erfahrung legte bereits für ihre Anwendung bei einem sonst umsichtigen Verfahren ein günstiges Zeugniß ab, ja, lässt sie besonders für norddeutsche Verhältnisse höchst beachtenswerth erscheinen. Selbst bei der bis jetzt keineswegs erwiesenen Annahme, dass die Rebstöcke bei derselben, schon wegen der hervorgerufenen grössern Fruchtbarkeit, kein zu hohes Alter erreichen dürften, würde von ihrer allgemeinen Anwendung nicht abhalten können, da ja die öftere Erneuerung der Rebenpflanzungen für einen intelligenten Pfleger nichts Abschreckendes haben kann. Die Hauptaufgabe für den Rebenzüchter in nördlichen Lagen bleibt ja doch jedenfalls die Erzielung einer alljährigen reichlichen und sicher reifenden Traubenerndte, welche aber durch die Leonhardtsche Methode mehr als durch jede andere befördert wird.

Dass übrigens Frau Leonhardt und selbst der alte Herr von Babo noch falschen Anschauungen huldigen und mit Hülfe derselben die neue Methode zu begründen suchen, kann der Trefflichkeit dieser eben so wenig Eintrag thun, als dem Ruhme ihrer mehrge-

nannten Verbreiterin. Diese Irrthümer sind vom Schreiber dieses in dem vom Geize handelnden Abschnitte ausreichend beleuchtet und widerlegt worden. Es sind nemlich die Geiztriebe keineswegs für die nächstjährigen Fruchtaugen Saftzu-, sondern Saftableiter und müsste man nicht durch deren alsbaldiges Abbrechen ein vor- und daher unzeitiges Austreiben dieser befürchten, so könnte es ohne allen Schaden für die künftige Tragbarkeit geschehen. Dieser wohlbegründeten Befürchtung wegen sind aber die Geizsprossen wenigstens bis zur Abnahme der aufsteigenden Saftbewegung, d. i. also bis Ende August, soweit zu schonen, dass sie nöthigenfalls wohl eingekürzt, nicht aber ganz weggenommen werden. Bei Spalierreben, deren Vegetation ein guter Gartenboden und starke Düngung in der Regel sehr zu steigern pflegt, wird sich meist diese Einkürzung des Geizes höchst nöthig machen, weil der, nach zeitig geschehener Einkürzung sämmtlicher Reben mächtig hervorbrechende Geiz am Spalier, wo sich die Triebe nicht allseitig ausbreiten können, einen allzudichten die Träubchen erstickenden Blätterwust bildet. Auch die an dem Geize, zumal bei den von Natur sehr tragbaren Sorten, als z. B. Gutedel und Burgunder etc., sich entwickelnden Blüthen (Scheine), welche bald sich entfaltend und Beerchen (Herlinge) ansetzend, den Stock ohne Noth erschöpfen, müssen weggebrochen werden. Ja, der eingekürzte Geiz treibt nicht selten auf's Neue Geizsprossen und dann kann man mit dem Einstutzen, um Verwilderung abzuwenden, gar nicht fertig werden; es wächst, wie man zu sagen pflegt, bei einigermaßen ausgedehnter Spalierrebenzucht die Arbeit über den Kopf. Daher möchte Schreiber dieses folgende Behandlung bei einer solchen vorschlagen. Man verkürze ganz kurz vor der Blüthe mit Ausnahme der zur künftigen Austreibung des Stocks bestimmten Reben (Leitreben) alle Sprossen, welche Trauben-Ansätze (Scheine) tragen, je dicht über deren zu oberst stehenden, so dass er nun die Spitze bildet. Macht ein ungewöhnlich reicher Fruchtansatz bei der Befürchtung, dadurch eine Erschöpfung des Stockes herbeizuführen, eine Verminderung der Scheine räthlich, so gilt dennoch dasselbe Gesetz der Einstutzung dicht über den obersten derselben und man wird darüber staunen, wie bald dieser alle andern tiefer stehenden überholt und der Reife zueilt. Die den Trauben so günstige Beschattung gewährt in kurzer Frist der nun kräftig hervorsprossende Geiz. Die Leitreiben aber müssen natürlich, je nach der Kraft des Stockes, eine weniger starke Einkürzung erfahren. Der nach der-

selben überall erscheinende Geiz wird nun da, wo er nicht durch ein Blätter-Dickicht schadet, oder gar zu freche Schosse treibt, was an den Spitzen oft der Fall ist, unberührt gelassen und nur seiner sich an ihm bildenden Scheine beraubt. Denn man wolle doch ja nicht vergessen, dass die Blätter die Lungen der Pflanzen und daher sie es sind, welche die Kräftigung und Ausbreitung der Wurzeln und durch diese das fröhliche Gedeihen des ganzen Organismus befördern. Pflanzen zumal, welche so grosse Blätter treiben, als der Weinstock, mahnen uns zu besonderer Schonung; denn nicht umsonst hat die Natur sie so gross gemacht und ein jedes ist ein wichtiges Ernährungsorgan. Wo nun also eine zu dicht gewordene Belaubung die Befürchtung hervorruft, dass die Triebe darunter vergeilen und die Scheine verkümmern möchten, nehme man von dem Geize nicht mehr hinweg, als eben zur Lüftung des Dickichts nöthig ist. Ja selbst Ende August, wo doch die Blätter ihre Funktionen immer noch nicht ganz beendet haben, würde es eben ein Eingriff in dieselben sein, wenn man die Geiztriebe schon gänzlich entfernen wollte, man warte damit bis zum Abfall der Blätter und kürze nur, um den Sonnenstrahlen etwas mehr Zugang zu verschaffen, ohne jedoch die reifenden Trauben ganz bloss zu stellen. Dass die starken und verfolgten Geiztriebe im Spätherbste nicht wohl ausgebrochen, sondern mit dem Messer entfernt werden müssen, ist wohl etwas selbstverständliches.

Für den weniger in der Rebzucht Erfahrenen sei noch bemerkt, dass die Wirkung des Einkürzens vor der Blüthe in einer Hemmung des Safttriebes nach oben besteht, wodurch dieser veranlasst wird, die untern Augen der Sommertriebe mehr, als es sonst geschehen sein würde, zu kräftigen und zur Fruchtbarkeit auszubilden, ähnlich dem Erfolge, welchen man durch das wagerechte und noch tiefer geneigte Anheften der Fruchtreben im Frühjahr zu bewirken strebt. Abgesehen von andern Vortheilen des erstern Verfahrens, hat es vor letzterem eine geringere Mühwaltung voraus und dürfte es wohl in der Zukunft eine jede andere besiegende Methode in Norddeutschland werden. Dazu kommt noch, dass man bei demselben auch diejenigen Rebsorten, die in der Regel wenigstens im fruchtbaren Gartenboden, nur aus den höher an den Tragreben stehenden Augen Scheine zu entwickeln pflegen und deshalb die vielen Platz beanspruchende Bogrebenerziehung fordern, ebenfalls kürzer behandeln kann. Doch ob dieses wirklich der Fall ist, müssen erst noch fortgesetzte Versuche entscheiden.

Notizen über das Auftreten des Mehlthaus an den Birnbäumen

in den vereinigten Staaten von Nord-America und die
dasselbst angewendeten Massregeln.

Auf meiner Reise durch mehrere Staaten der nordamerikanischen Union im vorigen Jahre hatte ich Gelegenheit, in dieser neuen Welt die Bösartigkeit des Mehlthaus kennen zu lernen.

Der Mehlthau ist es, welcher in gewissen Distrikten von Nord-Amerika so arg auftritt, dass er an solchen Orten die Birncultur gänzlich darniederhält. — Im Staate New-York bekam ich die ersten von Mehlthau ziemlich stark behafteten Birnbäume in der Nähe von Schenectady und später in dem Orte Webster, einige Meilen von Rochester — dem amerikanischen Erfurt — entfernt, zu sehen. Michigan und Canada ist, soweit ich Birnenanpflanzungen gesehen und überhaupt mit diesen beiden Staaten bekannt geworden bin, nicht so arg von Mehlthau heimgesucht. In Canada ist, nebenbei gesagt, die Birnencultur in Folge der climatischen Verhältnisse des Nordens nicht so häufig; dort ist es der Apfelbaum, welcher unter den Obstbäumen besonders vorherrscht.

Kommt man nun aber etwas mehr nach Süden und Westen, so kann man andere Erfahrungen machen. In Illinois, dem prairie-reichen Lande, haben die Obstzüchter schon mehr gegen Mehlthau zu kämpfen; diessbezüglich waren mir besonders die Baumgüter (Orchards) der Farmen zwischen den Städten Pana, Vandalia, Edgewood und Matooa, sowie auch die in der Gegend von Champaign an der Illinois Central Rail Road, bemerkenswerth. Auch in verschiedenen Bezirken von dem südwestlichen Indiana, von Nord- und Mittel-Arkansas, Südwest- und Mittel-Missouri, im nördlichen Texas, sowie auch fast durch den ganzen Staat Kansas ist der Mehlthau die Ursache einer recht fühlbaren Calamität in der Birncultur, Nebraska wird trotz allen den dort gemachten Anstrengungen noch für einige Zeit auf eine allgemein lohnende Birnen-Ernte verzichten müssen. In Jowa ist man zu der Ansicht gekommen, dass die Birn zur allgemeinen Anpflanzung im Staate nicht empfohlen werden könne; nur auf lehmigem Boden und bei ganz besonderer Pflege lässt sich ein ziemlich lohnender Ertrag erzielen. Soweit meine eigenen Erfahrungen! — Doch damit ist noch nicht abgeschlossen.

Berichte aus einzelnen Theilen von Ohio, aus den beiden Karolina-Staaten, Tennessee, Mississippi, Louisiana etc. lauten ebenfalls nicht viel besser. In Louisiana z. B. soll die Birne im Allgemeinen so gut wie gar nicht gedeihen.

Alle diese angegebenen Gegenden liegen mehr oder weniger in Prairien — Ebenen — oder doch nur schwach wellenartig hügeligen Länderstrecken, durch welche man mitunter viele Meilen weit zurücklegen kann, ohne an einen Baum, noch seltener aber an eine Waldung zu stossen; — es sind reine Naturwiesen, deren Gras nicht selten über Manneshöhe wächst und welche häufig einen Boden von lockerer humusreicher Beschaffenheit haben.

Infolge Mangels an Waldungen und ausgedehnteren Obstplantagen herrscht auf den Prairien stets ein schneller und zugleich schroffer unregelmässiger Temperaturwechsel, der ja, soweit uns bekannt ist, unheilbringend auf alle Organismen einwirkt. Im innigen Zusammenhange mit der Art und Weise des Temperaturwechsels ist auch der Wechsel der atmosphärischen Feuchtigkeit, so dass — wie wir in der Fire Creeck Prairie (südlich von dem kleinen Städtchen Lexington im nördlichen Missouri gelegen) die Erfahrung machten — sich ungeheuer schwere Gewitter entladen, begleitet von fürchterlichem Sturm und mit Ueberschwemmung drohenden Regengüssen, ohne dass wir eine Stunde lang vorher hätten eine Ahnung haben können von dem heftigen Auftreten dieses für das Leben der Menschen und Thiere mit Gefahr drohenden Phänomens.

Während sich so unerwartet und in kurzer Zeit colossale Wassermassen auf den Prairieländern ergiessen, vergehen sehr oft dann Wochen, ja unter Umständen auch Monate, ehe wieder einmal ein Tropfen Regenwasser die Fluren erquickt. Das sind Witterungsverhältnisse, die man mit Recht „extreme“ nennen kann und unter denen sich am schnellsten Ausschlags- und Pilzkrankheiten, wie Honig- und Mehlthau auf den Pflanzen, speciell aber auf dem Birnbaum, entwickeln.

Aus vorstehender Mittheilung ist zu ersehen, dass das Auftreten des Mehlthaus hier weiter nichts ist, als eine Folge des schroffen Temperaturwechsels, herbeigeführt durch allgemeinen Mangel an Waldungen und grösseren Baumpflanzungen, welche fähig wären, die Temperaturverhältnisse in ihrem Wechsel mehr zu regeln und angenehmer zu machen. Auch für die Gesundheit des Menschen könnten grosse Waldanlagen nur zu einem unschätzbaren Vortheile werden;

viele langwierige Krankheiten, die fast ausschliesslich in den Prairie- und in Sumpf-Gegenden so arg auftreten, wie z. B. das Kaltefieber, Gallenfieber etc. würden verschwinden, wenn die Luft reiner, von schädlichen Miasmen freier wäre. Ein englischer Missionär, der schon in Amerika viel gereist und mit den dortigen Verhältnissen vertraut war, stellte mir das Gedeihen des Birnbaumes als ein charakteristisches Zeichen für ein gesundes Klima hin, indem er sagte: „Die schönsten Aepfel- und Pflirsichbäume vermögen es nicht, mich für einen ständigen Aufenthalt unter ihrem Schatten zu bestimmen, wo der Birnbaum nicht gedeihet, mag auch ich es nicht versuchen, meinen Aufenthalt zu nehmen!“

Angesichts dieser traurigen Thatsache haben sich die amerikanischen Pomologen in ihrer Praxis sowohl als auch in ihrer Wissenschaft nicht müssig gezeigt. Die Erfahrungen der Praxis haben gelehrt, dass manche Birnensorten, wie z. B. die Beurré d'Anjou, Bloodgood, Mount Vernon, Souvenir du Congres, Marshall Wilder, Lawrence, Dearborn Seedling, Bartlett, Duchesse d'Angoulême, Seckel, Howell, Clapps Favorite, Vicar of Wakefield, Beurre superfin, Doyenne d'été der Mehlthau-Krankheit schwerer, andere dahingegen wieder leichter unterliegen und dass auch die Culturmethode einiges zur Fernhaltung der Krankheit mit beizutragen fähig sei. So weiss man jetzt, dass Birnbäume auf einem mit Gras oder Gemüse bebauten Lande stehend, seltener von Mehlthau befallen werden, während da, wo die Baumscheiben frei und nackt liegen, derselbe selten ausbleibt. Ferner empfiehlt man ein tiefes Pflanzen der Bäume, verschiedene Erdmischungen beim Auspflanzen um die Wurzel zu bringen u. s. f. Wie aber immer die Praxis sich auch bemühen mag, ihren Erfahrungen gemäss, die besten Mittel und Wege zur Erzielung eines lohnenden Ertrags anzuwenden, so erweisen sich dieselben leider dennoch als zu wirkungslos, um im Allgemeinen eine höhere Bedeutung zu erlangen. Die Männer der Wissenschaft empfehlen eine Massenanpflanzung von Bäumen, gleichgültig ob Wald oder Obstbäume und, wie sie es dem Landmanne empfehlen, so fordern sie auch gleichzeitig von der Staatsregierung, dass Letztere etwas für Erstere mit einzutreten suche und zwar nicht allein aus Erwerbs-, sondern auch aus Sanitäts-Rücksichten für die Bewohner des Landes.

Kansas und Nebraska, das sind die beiden Staaten, wo das Bäumepflanzen bis jetzt am thätigsten betrieben wird und wo die

Regierungen alljährlich eine bedeutende Summe Geldes dazu verwenden. Dass sich diese Staaten bald in Folge ihrer grossen Anstrengungen eines guten Erfolges erfreuen dürfen, ist zum Theil schon erwiesen und daher ausser Zweifel.

Schweinsburg in Sachsen.

O. R. Mehlhorn.

Zwei Mittel gegen Blutläuse.

Das einfachste und unschädlichste Mittel auch bei heissem Sonnenschein die Blutläuse zu vertilgen, ist: Ein Eimer Ammoniakwasser aus einer Gasfabrik mit 10 Eimer Wasser verdünnt, und eine Handspritze, um es anzubringen. Junge Bäume streiche man 2mal im Jahre mit fünffach verdünntem Ammoniakwasser an und die Läuse sind rein weg. Verdünntes Petroleum und Kalk greift immer die Rinde zu sehr an, ohne entsprechend zu nützen.

Subbelratherhof b. Ehrenfeld und Köln.

A. Schlösser.

Von einem Gartenbesitzer in Mannheim, der alle gegen die Blutlaus empfohlenen Mittel vergeblich angewendet hatte, wurde mir mitgetheilt, dass er zufällig darauf gekommen sei, die von der Blutlaus besessenen Stellen mit Sauerampferblättern einzureiben, worauf die Blutlaus in kürzester Zeit verschwunden ist. Wenn hier aus der Wirkung auf die Ursache geschlossen werden darf, so dürfte von der Anwendung der Oxalsäure, welche den wirkenden Bestandtheil der Sauerampferblätter bildet, der gleiche Erfolg zu erwarten sein. Ich möchte daher vorschlagen, mit ihr Versuche anzustellen.

Dresden, den 17. Februar 1875.

von Langsdorff.

Ueber Obsterträge.

Die Thüringischen Blätter für Feldbau etc. enthalten Betrachtungen über Erträge des Obstbaues in Thüringen und die Haltung der dortigen Bäume, welche sehr betrübend sind und wohl eine weitere Beleuchtung verdienen. Das genannte Blatt sagt in No. 25 d. J. 1874: „Gelegentlich einer versuchten Ermittlung über den

durchschnittlichen jährlichen Reinabwurf eines Obstbaums, kam ein landwirthschaftlicher Verein aus einer obstreichen und dem Obstbau nach Boden, Klima etc. günstigen Lage des Grossherzogthums (Weimar) zu dem Ergebniss, dass derselbe auf Grund aller Erhebungen nicht wohl über 2—3 Pfennige (!!) zu veranschlagen sei. — Wie ist es möglich, dass man an so vielen Orten den Ertrag eines Obstbaums bis zu mehreren Gulden oder Thalern veranschlagt! Wir wollen nicht behaupten, damit für alle Fälle die alleinige Ursache zu bezeichnen, aber die wichtigste wird wohl doch in der Regel darin zu suchen sein, dass man es hier (bei höherem Reinertrag) mit wohlgepflegten, dort aber mit verwilderten, jeder bessern Pflege entbehrenden Obstanlagen zu thun hat. Durchwandert man z. B. das gepriesene Saalthal und andere obstreiche Lagen Thüringens, so begegnen wir zahlreichen Obstplantagen, Obstreihen und einzelnen Bäumen, welche dergestalt das Bild der Verwilderung bieten, dass der Eindruck kaum kläglicher sein kann.“

Der mit F. unterzeichnete Referent knüpft nun an diese Angaben, ohne dieselben in Zweifel zu ziehen, wohlgemeinte Vorschläge zur Verbesserung, sucht die Ursachen des nichtigen Ertrags in Unkenntniss und alter schlechter Gewohnheit. Die vorgeschlagenen Mittel sind dieselben, welche überall zur Hebung des Obstbaues und zur Verwerthung des Obstes gemacht worden sind, deren Nutzen bei richtiger Befolgung auch nicht zweifelhaft ist.

Ich bin weit davon entfernt, die Behandlung der Obstbäume in Thüringen für musterhaft zu halten. Aber ist es möglich, sage ich, dass in einer Gegend, welche vor 1870 in guten Obstjahren für 400,000 Thlr. Zwetschen erzeugte, oder vielmehr getrocknet in den Handel brachte, desgleichen in manchen Jahren für 10—12,000 Thlr. Wallnüsse gewann, wo auf hiesigem Markt (in einer keineswegs obstreichen Gegend) durchschnittlich wöchentlich 1000—1200 Körbe Zwetschen frisch auf den Markt kamen und bis auf die letzte Frucht verkauft worden sind, wo ein Dorf 2 Meilen von hier an der Werra in Obstjahren für 3—4000 Thaler Kirschen verkauft, ist es nur möglich, dass in solchen Gegenden die Obstbäume so schlecht behandelt werden, dass die obengenannten lächerlichen Erträge herauskamen?

Nehmen wir an, es wäre nur der schlechte Zustand der Obstbäume an dem nichtigen Ertrage schuld, so ist doch eine Ertrags-erhöhung um das Doppelte gewiss bei allen Bodenarten sehr bedeutend zu nennen. Aber auch wenn der Ertrag durch Verbesserungen

sich zwanzigfach verbesserte, so würde immerhin noch das Einträglichste sein, die Obstbäume als Holz zu verwerthen, um dafür Weiden und andere Laubhölzer anzupflanzen.

Aber es ist nicht so: Der Verein, von dessen Namen und Ort ich keine Ahnung habe, muss sich geirrt haben, oder es hat ein Mitglied im Scherze den Ertrag auf 2 Pfennige angegeben, um damit die Geringfügigkeit des Ertrags nach dem für Thüringens Obstbäume so traurigen Winter 1870—71 recht drastisch auszudrücken. Herr F. (der Referent) versteht wahrscheinlich wenig von der Sache und sucht davon für die Hebung des Obstbaus Nutzen zu ziehen.

An dem Mangel von Absatz für das Obst und der Benutzung liegt es in Thüringen auch nicht. Von dem erträglichsten Obst, Zwetschen und Kirschen, bleibt nie etwas übrig, und es kann sogar zum Verkauf im frischen Zustande nicht genug geschafft werden. Man kauft um jeden Preis. Ebenso wird auch wenig Kernobst verderben. Was die Einträglichkeit der gezogenen Obstsorten betrifft, so sind zwar die besten Sorten noch nicht so allgemein wie wünschenswerth, aber im Allgemeinen kommt doch ziemlich gutes bis gutes Obst auf den Markt. Die bessere Qualität der Saalpfäumen ist nicht blos in der Gegend zu suchen, und es ist eine Täuschung, welche sich schon mehrere Beförderer der Obstzucht haben zu Schulden kommen lassen, dass die Thüringer Zwetschen, weil sie meist noch in Rauchdörren getrocknet werden, keinen Absatz hätten oder schlecht bezahlt würden. Wahr ist es, dass bei besserer Auswahl der Früchte und Anwendung rauchfreier Trockenöfen eine besser bezahlte Waare erzielt würde, aber in Oefen, welche mit Buchenholz gebeizt werden, ist vom Rauchgeschmack wenig zu spüren. Die Saalpfäumen kosten gerade so viel wie die Böhmischen.

Schliesslich kann ich abermals die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, die oben angegebene Ertragsberechnung als einen Beweis für die Unzuverlässigkeit statistischer Aufnahmen in landwirthschaftlichen Dingen zu erklären, sollte ich auch nochmals den Zorn eines an der Unfehlbarkeit der Statistik Glaubenden auf mich laden. Denn dass eine solche Ertragsberechnung von einem Manne aufgestellt eine statistische ist, wird Niemand bezweifeln. Und so kann es kommen, dass nächstens in einem Buche oder in einer landwirthschaftlichen Abhandlung steht: In Thüringen bringt ein Obstbaum durchschnittlich 2—3 Pfennige ein.

Jäger.

Obstausstellung in Warschau. Obsternte in der Gegend von Kieff 1874.

Aus einem Schreiben des Herrn Obergärtner Breitwieser in Holodki.

Ich war vom 3. bis zum 10. September unseres Styles in Warschau auf der Ausstellung, welche auch mit einer Obstausstellung verbunden war, an welcher ich mich ebenfalls betheiligte, mit Obst und Obstbäumen als Cultur, und wofür mir die silberne Medaille und ein Diplom zuerkannt wurde.

Schönsten Dank für die pomologischen Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten; dieselben kamen gerade zur rechten Zeit, damit ich Sicherheit mit meinen Sorten hatte, denn nichts ist für mich unangenehmer, als wenn ich die vielen falschen Namen sehe, welche auf den Obstausstellungen so häufig vorkommen, das war in Warschau leider auch der Fall. Drei Sammlungen, welche gut benannt waren, waren von Gebrüder Hoser, von Herrn Bartet, beide Handelsgärtner in Warschau und aus dem pomologischen Garten, welchem Herr Jankowsky vorsteht, ausgestellt; wenn auch oft in den anderen Sammlungen die Namen richtig waren, so waren sie doch so verstümmelt, dass man sich die Sorte denken musste.

Wir haben Gott sei Dank dieses Jahr 1874 eine recht schöne Obsternte, nur sind die Früchte nicht recht ausgebildet, was man der Hitze und der Trocknung zuschreiben muss, denn wir haben seit Ende Mai bis heute den 30. September keinen Regen gehabt, und dazu eine barbarische Hitze; das Thermometer stieg bis zu 34 Grad im Schatten, es war kaum zum Aushalten und das Begiessen nicht zu bestreiten.

Zum Glücke habe ich dieses Jahr in der Baumschule sehr wenig gepflanzt, doch was gepflanzt wurde, sieht jammervoll aus, besonders bei mir auf einer solchen Anhöhe, wo man auf 12 Klafter Tiefe erst Wasser gefunden, welches aber nicht einmal ausreichte für unsern häuslichen Gebrauch, wesshalb auch der Brunnen wieder zugeschüttet werden musste.

Nun lieber Herr Doctor! wollen wir auf die vergangenjährige Missernte d. h. 1873 zurückkommen, worüber so verschiedenes auf dem Congresse in Wien gesprochen wurde; dieses Jahr bin ich der festen Ueberzeugung, dass die nächtlichen Reife den Blüthen der Obstbäume nicht so viel schaden, wie die zu lange

andauernde Blüthezeit, wie wir dieselbe im Frühjahr 1873 hatten, wo während 2 Wochen gerade in der Blüthezeit anhaltender Regen war, welcher den ganzen Blütenstaub abschwemmte und die Bildung der jungen Frucht nicht zuließ, währenddem wir dieses Frühjahr den ganzen Mai hindurch fast keine Nacht vom Reifen verschont blieben, während die Bäume in vollster Blüthe standen, es war hier so bunt, dass man es nicht Reif nennen könnte, denn den 29. Mai bis 10. Juni hatten wir einen solchen Frost, dass bei mir die leeren Mistbeetfenster, welche auf der Erde lagen, sogar gefroren waren, und gerade damals standen unsere Kernobstbäume in vollster Blüthe, denn wir hatten ein ausserordentlich verspätetes Frühjahr; ich citire nur den 29. Mai als den letzten Frost, und trotzdem haben wir doch eine solche reiche Obsternte, und nicht nur strichweise, sondern im Allgemeinen, wie wir sie seit 6 Jahren nicht hatten, das ist übrigens gut, denn die Früchte hätten meiner Ansicht nach sonst nicht reif werden können; wir haben hier z. B. erst vor einer Woche die letzten Früchte von der Reine Claude dorée gegessen, währenddem dieselben in einem Normaljahre gewöhnlich im halben August reif sind, und so könnte ich noch viele Beispiele anführen. Von Steinobst haben wir übrigens wie fast überall eine Mittelernte gehabt, wiewohl die Bäume gut angesetzt hatten; als aber die Hitze kam, da fiel die grössere Hälfte der Früchte ab.

W. Breitwieser.

Was kann das Schullehrerseminar thun, um die zukünftigen Volksschullehrer zu befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken.

Dass der Volksschullehrer vermöge seiner Stellung in der Gemeinde vielfache Gelegenheit hat, durch Belehrung, Vorgang und Beispiel für Verbesserung der Obstkultur zu wirken, wird Niemand in Abrede stellen. Aus diesem Grunde haben die Landesregierungen bei ihren Bemühungen um die Hebung des Obstbaues in der Regel auch die Mitwirkung der Volksschullehrer in Anspruch genommen und zu diesem Zwecke an den pomologischen Instituten Extrakurse für schon angestellte Lehrer eingerichtet oder dieselben durch Wanderlehrer im Obstbau unterweisen lassen, auch hier und da Lehrer für hervorragende Leistungen im Obstbau prämiirt und in neuerer

Zeit die Schullehrerseminare mit grösseren Gärten ausgestattet, in welchen die Seminarzöglinge practischen Unterricht im Obst- und Gartenbau erhalten. Meistens ist jedoch die hier empfangene Unterweisung sehr mangelhaft und ungenügend und desshalb sei mir in Nachfolgendem der Versuch gestattet, die in der Ueberschrift aufgeworfene Frage zu beantworten.

I. Will das Seminar erfolgreich für Verbreitung einer guten Obstkultur wirken, so Sorge es vor allen Dingen dafür, dass der Unterricht im Obst- und Gartenbau sich in den Händen eines Sachverständigen befindet. Am Besten wird es immer sein, wenn einer der ordentlichen Seminarlehrer, wenn möglich derjenige, dem der Unterricht in den Naturwissenschaften obliegt, auch die Unterweisung im Obstbau ertheilen kann. Im Fall keiner der ordentlichen Seminarlehrer den Unterricht im Obst- und Gartenbau übernehmen kann, sollte man dazu unter den Lehrern des Orts, in welchem das Seminar sich befindet, eine geeignete Persönlichkeit zu gewinnen suchen, die die nöthige Zeit und Lust und Liebe zur Sache hat. Ist man genöthigt, den Unterricht einem Nichtlehrer zu übertragen, so sollte man aus allgemein erziehlichen Rücksichten wenigstens Niemanden dazu wählen, der in seiner allgemeinen Bildung hinter den Zöglingen des Seminars steht. Da es unbedingt nöthig ist, dass der Lehrer im Obst- und Gartenbau seinen Unterrichtsgegenstand allseitig beherrsche, so wird es sich in den allermeisten Fällen empfehlen, dass derselbe vorher durch den Besuch einer bewährten Lehranstalt seine Kenntnisse im Obst- und Gartenbau erweitere und sich daselbst theoretisch und practisch Vorbilde. Um die betreffende Persönlichkeit mit der nöthigen Autorität auszustatten, wäre ihr der Charakter eines Seminarlehrers beizulegen, ihr auch Sitz und Stimme im Lehrer-Collegium einzuräumen.

Was speciell den Unterricht im Obstbau betrifft, so müsste sich derselbe über Obstbaumzucht, Obstbaumpflege, Obstbenutzung und Sortenkunde erstrecken und wäre demselben ein bewährter Leitfaden zu Grunde zu legen, der in den Händen der Seminaristen sein müsste. Als solcher möchte zu empfehlen sein:

„Die Lehre vom Obstbau auf einfache Gesetze zurückgeführt von Lucas und Medicus.“ Stuttgart, 5. Auflage, oder auch Dr. Lucas' „Kurze Anleitung zur Obstkultur“, Stuttgart, 4. Auflage.

II. Soll der Unterricht im Obstbau die künftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so trage das Seminar für einen zweckentsprechenden Lehrapparat Sorge. Dass die zur Obstkultur erforderlichen Instrumente und Werkzeuge, als: Spaten, Hauen, Hacken, Harken, Garten- und Veredlungsmesser, Baum- und Raupenscheeren, Baumsägen, Pfropfeisen, Gaisfuss, Astputzer, Baumbürsten, Baumspritzen, Leitern, Obstbaken, Obstbrecher etc. in hinreichender Anzahl und in neuer und verbesserter Form in natura vorhanden sein müssen, ist selbstverständlich. Das Seminar Sorge ausserdem für Abbildungen und Modelle der Veredlungsarten, zum Baumschnitt, der Geräthe und Werkzeuge zur Obstbenutzung, für naturgetreue Abbildungen und Durchschnittszeichnungen der verschiedenen Obstsorten, sei wo möglich im Besitz der Arnoldischen Früchte aus Compositionsmasse, welche Sammlung bis jetzt 250 in Form und Farbe naturgetreue Nachbildungen von Obstsorten umfasst und fortgesetzt wird und so das Sortenstudium selbst dann ermöglicht, wenn keine frischen Früchte vorhanden sind. Die Seminar-Bibliothek enthalte ausserdem eine Auswahl bewährter Schriften über Obstbau, Obstkunde, Obstbenutzung etc. für Lehrer und Schüler zum Nachschlagen und zur Erweiterung ihrer Kenntnisse in diesen Gegenständen.

Soll der Unterricht im Obstbau die künftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so gehe dabei Theorie und Praxis Hand in Hand. Die Lehre von der Obstkultur ist eine durch und durch praktische Wissenschaft, die sich nur durch Experimentiren und Belehrung durch Thatsachen erlernen lässt. Durch die Betonung der Praxis soll aber keineswegs die Theorie ferngehalten werden und als etwas Ueberflüssiges gelten. Wollte man sich blos auf die handwerksmässige Einübung der beim Obstbau vorkommenden Manipulationen beschränken, wollte man z. B. das Beschneiden der Baumkronen nach der Schablone üben, ohne nach „warum und weil“ zu fragen, so würde man damit die angehenden Lehrer höchstens zu brauchbaren Baumwärtern heranbilden, sie aber nimmermehr befähigen, für Verbreitung einer guten Obstkultur erfolgreich zu wirken. Aber so sehr das Studium der Theorie zu betonen ist, so wahr ist es auch, dass die Praxis die Vorläuferin und die stete Begleiterin der Theorie sein muss. Wie der Begriff aus der Anschauung, so muss die Theorie aus der Praxis hervordachsen. So wenig der Handwerker oder Künstler einer Grossstadt

durch blosse Vorlesungen über Agrikultur zu einem Oekonomen wird, so wenig wird ein Mensch durch ausschliesslichen Betrieb der Theorie des Obstbaues und der Sortenkunde zu einem Obstbaumzüchter und Pomologen. Praxis und Theorie müssen auch hier, wie in vielen anderen Unterrichtsdisciplinen des Seminars, Hand in Hand gehen und bei allem, was praktisch geübt wird, muss das Warum und Weil erörtert, das Verständniss vermittelt werden.

IV. Soll der Unterricht im Obstbau die zukünftigen Volksschullehrer befähigen, erfolgreich für Hebung der Obstkultur zu wirken, so sei das Seminar im Besitze eines grösseren geeigneten Gartens, der den Seminaristen als Uebungsfeld zu dienen hat. Der Lehrer im Obst- und Gartenbau hat selbstverständlich die Oberaufsicht über denselben zu führen, speciell die Bewirthschaftung der für die Seminaristen bestimmten Versuchsfelder zu leiten und die Pflege der Obstbäume in demselben zu übernehmen.

Der Seminargarten enthalte:

1) eine Baumschule, in welcher die Zöglinge practisch üben, was ihnen über die Anlage der Baumschule, Anzucht der Obstwildlinge, über Veredlung, Schnitt, Bildung der verschiedenen Baumformen, Erziehung der einzelnen Obstarten u. s. w. vorgetragen worden ist. In ihr werden vorzugsweise die Sorten veredelt und gezogen, die sich im Seminarbezirke durch Güte, Tragbarkeit und Gesundheit bewährt haben und desshalb im Seminargarten als Standbäume vorhanden sind. Da die Baumschule des Seminars den Zweck hat, für die Zöglinge als praktisches Uebungsfeld in der Obstbaumzucht zu dienen und es nicht darauf ankommen kann, aus ihr grossen pecuniären Gewinn zu ziehen, so gebe man die in ihr gewonnenen Bäume in erster Linie an frühere Seminarzöglinge und an Lehrer des Seminarbezirks zu sehr mässigen Preisen ab. Veredlungsreiser sollten aber den Lehrern des Seminarbezirks unentgeltlich zur Verfügung stehen.

2) Der Seminargarten sei ein Obstmustergarten d. h. er enthalte eine Anzahl tragbarer Obstbäume in den gebräuchlichsten Formen in mustergültigen Exemplaren und wenn möglich in verschiedenen Lebensaltern resp. auf verschiedenen Entwicklungsstufen. An ihnen lernen die zukünftigen Volksschullehrer die Baumpflege. Hier lernen sie den Baumsatz, die Bildung der verschiedenen Baumformen, das Beschneiden der Baumkronen, hier werden sie practisch geübt in der Behandlung kranker und unfruchtbarer Bäume, in Ausputzen,

Verjüngen und Umpfropfen alter Bäume und was damit zusammenhängt und hierher gehört.

3) Der Seminargarten sei aber auch ein Obstmuttergarten, er enthalte:

a) diejenigen Obstsorten, welche sich im Seminarbezirke durch Güte, wirthschaftlichen Werth, Tragbarkeit und Gesundheit bereits bewährt haben, in Standbäumen und in ihm befinden sich

b) sogenannte Probe- und Sortenbäume, auf denen anerkannt werthvolle neuere und ältere Sorten für den Seminarbezirk und seine klimatischen und Bodenverhältnisse in Bezug auf Güte der Frucht und Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes geprüft werden. Die Mutter- und Sortenbäume liefern zugleich die Veredlungsreiser und für die specielle Pomologie die natürlichen Probefrüchte. An ihnen lernt der zukünftige Volksschullehrer in Baum und Frucht die Sorten kennen, auf deren vorzugsweise Verbreitung er späterhin sein Augenmerk zu richten hat.

V. Als wesentliches Förderungsmittel in der Sortenkunde möchten sich alljährlich wiederkehrende für die Dauer der Obsternte permanente Obstausstellungen empfehlen, die im Seminare selbst und zunächst für die Zöglinge desselben zu veranstalten sind, deren Besichtigung man aber auch anderen Personen, die sich für Obstkultur interessiren, besonders Lehrern des Seminarbezirks gestatten sollte. Alle zur Schau gestellten Früchte müssten mit ihren pomologischen Namen, am Besten auf Papierstreifen geschrieben, die mittelst Gummi arabicum an den Früchten selbst befestigt sind, genau bezeichnet, die Ausstellung selbst aber müsste nach einem bewährten pomologischen Systeme geordnet sein. In erster Linie benutze man dazu die Früchte des Seminargartens, zur Vervollständigung der Ausstellung seien aber auch solche Obstsorten aus anderen Gärten willkommen, die das Seminar selbst nicht hat, und da denke ich mir, dass besonders die Zöglinge des Seminars, wenn man es sonst verstanden hat, sie für Obstbau und Sortenkunde zu interessiren, bemüht sein werden, aus ihrer Heimath eine Menge Früchte zur Stelle zu schaffen, die aber erst in die Ausstellung gelangen, nachdem sie vom Gartenbaulehrer genau bestimmt und in oben angegebener Weise mit ihrem pomologischen Namen beschrieben worden sind. Diese Ausstellungen werden in erster Linie die Seminaristen in der Sortenkunde ungemein fördern, dann aber auch für die Pomologie überhaupt von einigem Nutzen sein. Herr Superintendent

Oberdieck schrieb mir unterm 16. December v. J.: „Ich bin schon lange der Ansicht, dass in Deutschland noch viele werthvolle Sorten existiren, die dem Pomologen noch nicht bekannt geworden sind,“ und wir alle werden dem Altmeister der deutschen Pomologie darin beistimmen. Da meine ich nun, dass Obstausstellungen, wie ich sie oben für Seminarien in Vorschlag gebracht habe, wesentlich dazu beitragen werden, schätzbare Localsorten aufzufinden. Unter den für die Ausstellungen von auswärts eingehenden Früchten werden gewiss manche sein, die eine allgemeinere Verbreitung verdienen, bisher aber den Pomologen entgangen sind.

Nach einigen Jahren werden nahezu sämtliche Obstsorten, die sich im Seminarbezirke finden, auf diesen Ausstellungen vertreten gewesen sein. Hat man nun über jede fremde Sorte mit Sachkenntniss genau Buch geführt, kurze Notizen über Standort, Baumform, Boden, Gesundheit, Tragbarkeit, Reifezeit, Güte und Werth für Tafel, Haushalt und Obstmarkt etc. gesammelt, von bisher unbekanntem werthvollen Früchten Beschreibung und Zeichnung gefertigt, so wird man nach und nach zu einer eingehenden Kenntniss vom Obstbau und den Obstsorten des Seminarbezirks kommen und wenn man in allen Seminarien unseres Vaterlandes in gleicher Weise vorgehe, so würden dadurch Zwecke und Aufgaben wesentlich gefördert werden, die ja auch der deutsche Pomologenverein zu den seinigen gemacht hat nach § 2 seiner Satzungen, der da lautet: „Zweck und Aufgabe des Vereins ist die Hebung der deutschen Pomologie und Obstkultur, sowie besonders die Ermittlung der in Deutschland angebauten Obstsorten und die Feststellung allgemein giltiger richtiger Namen für dieselben.“

VI. Soll der Unterricht im Obst- und Gartenbau recht fruchtbringend werden, so versäume der Lehrer nicht, seine Schüler auf Spaziergängen und grösseren Excursionen, die vom Seminare unternommen werden, auf die Obsterträge, Obstsorten und die Beschaffenheit der Obstpflanzungen an Strassen, in Plantagen und Gärten aufmerksam zu machen und sie bei Gelegenheit in rationell betriebene Obstbaumschulen und in zweckmässig angelegte und gut gepflegte Obstgärten zu führen. Er verschaffe ihnen, wo irgend Gelegenheit dazu da ist, den Eintritt in Obst- und Gartenbau-Ausstellungen und ermögliche ihnen den Besuch von Obstdarren und anderen Anstalten zur Verwerthung des Obstes (zur Bereitung von Obstmuss, Obstgelée, Obstsyrop, Obstwein etc.), um von deren Einrichtung nähere

Kenntniß zu nehmen. Der Seminarlehrer für Obst- und Gartenbau suche die Bekanntschaft und trete in Verbindung mit anderen Personen des Seminarbezirks, die sich hervorragend mit Obstbau und Obstkunde beschäftigen und für Hebung der Obstkultur thätig sind. Das Schullehrerseminar unterstütze überhaupt mit seinen Kräften alle Bestrebungen in seinem Bezirke, die darauf gerichtet sind, Obst- und Gartenbau zu fördern, durch Abgabe von neueren und älteren bewährten Obstsorten in Reiseren und jungen Bäumen, durch Beitritt zu den Obst- und Gartenbauvereinen, durch thätigen Antheil seines Gartenbaulehrers an den Verhandlungen derselben, durch muster-giltige Behandlung des Seminargartens, durch gelegentliche Demonstrationen in demselben auch vor Nichtseminaristen und durch Be-theiligung mit den Erzeugnissen des Seminargartens an allen Obst- und Gartenausstellungen im Seminarbezirke.

Schwanebeck, den 25. Februar 1875.

C. Bencke,

Organist und Volksschullehrer.

Pomologische Reisenotizen vom Herbst 1874.

Briefliche Mittheilung von Herrn Obergärtner Lieb in Palmyra in der Ukraine.

Auf meinen Kreuz- und Querzügen habe ich mein Auge natürlich auch nach dem Gebiete des Obstbaues gerichtet, und viel Gutes, aber auch viel Schlechtes zu sehen Gelegenheit gehabt. Im Bregenzerwalde wunderte und freute ich mich, Obstbäume in guter Kultur, bis zum Brechen beladen, in einer Höhe von 3—4000' ü. d. Meer anzutreffen. Ein starker Gegensatz zum Obstbau in dem für solchen so günstigen, herrlichen Lahnthale, wo ich gerade nur Ausgezeichnetes vermuthete, als Frucht von Diels Wirken; meist aber Pflanzungen fand, die blos unsern hiesigen, schlechten an die Seite gestellt werden könnten! Ebenso schien mir im schönen Schwabenland stellenweise der Obstbau sehr vernachlässigt zu sein. Z. B. wie sehen die Bäume längs der Bahn von Geisslingen bis Esslingen aus?! Wer Liebe zur Sache hat, muss durch derartigen Anblick unangenehm berührt werden. Alle meine Beobachtungen zusammen genommen zeigten mir, ohne mir schmeicheln zu wollen, dass meine hiesigen Kulturen, die mit ganz andern Missständen zu kämpfen hatten und haben, von Sachverständigen ein günstiges Zeugniß er-

halten würden. Mit welcher Freude wurde ich überrascht, als ich nach meiner Heimkunft Musterung hielt. Welch ein Obstsegen! Alles hing (mit Oberdieck zu sprechen) „klettenvoll.“ Alle Obstarten von Kirsche bis Traube ergaben die reichste Ernte; dabei das schlechte Frühjahr, wieder von Juli bis Ende September eine grässliche Hitze ohne Regen und dennoch wenig Fallobst. Birnen von feineren Sorten, die mir nach schlimmen Wintern noch am Leben blieben, trugen die schönst ausgebildeten Früchte, trotz der schrecklichsten Dürre! Trauben, die grünen und gelben Sorten, bekamen den bräunlichen, rostigen Anflug, wie ich es sonst nur an den griechischen und Smyrner Früchten zu sehen bekam. Schade, dass ich die Ausstellung in Trier nicht beschicken konnte. Vom Olga Nicolajewna Borsdorfer werde ich Ihnen etwas später eine Abbildung senden; dieses bleibt in guten und schlechten Obstjahren der lobenswertheste Apfel und ist ein wahrer Gewinn für unsere Obstkultur.

Gute Obsternten von preiswürdigeren Früchten, als man hier gewöhnlich kultivirt, werden das Meiste zur Hebung des Obstbaues hier beitragen. Ich spüre solches schon an den eingelaufenen Baumbestellungen.

Sommerfrüchte waren wieder spottbillig, weil in jedem Garten dreiviertel Frühsorten stehen; gutes Herbst- und Winterobst hatte trotz der Masse einen schönen Preis: es zahlen mir z. B. die Händler das 1000 Gold-Parmainen u. dergl. Sorten mit 20 Rubel. Das überwinterte Obst wird im Frühjahr das Doppelte und Dreifache kosten.

Da meine jungen Pflanzungen nun in ein gewisses Alter kommen und sich in verschiedenen Lagen vertheilt befinden, die Bäume gesund und kräftig sind, so kann ich von nun an auf öftere Wiederholung reicher Ernten hoffen, somit hoffen, dass das angewendete Kapital seinen Nutzen abwirft.

Die Vegetation bei Poti im Kaukasus.

(Aus einem Schreiben des Obergärtner Rössler daselbst).

Vielleicht hat es für Sie Interesse zu erfahren, welche Sachen bei uns hier im freien Lande bisher überwinterten: Citronen, Pomeranzen, Nerium splendens, Kennedyen, Buddleja Lindleyana u. a., Agaven, Yuccas, Araucarien; diese Pflanzen mit etwas wenigem Schutz.

Ohne Schutz: Begonien, buntblättrige, niedrige (weil hier die Erde nie einfriert) *Bambusa*, *Russelia juncea*, *Clerodendron Kaempferi* und *fragrans*, Georginen, Verbenen, alle *Asclepias*, *Verbena triphylla*, die meisten australischen *Acacien*, *Magnolia grandiflora* und alle Cypressen, *Thuja*, *Juniperus*, *Callytris* und *Pinus*-Sorten, welche wir in Töpfen in nördlichen Lagen halten müssen, *Camelien*, *Rhododendron* und gefüllt blühende *Pelargonien*. Aus diesen erwähnten Gewächsen werden Sie ersehen, welche Pflanzen man hier im Freien anbauen kann. Die Wälder haben wegen den darin vorhandenen Schlingpflanzen — der verschiedensten *Lonicera*, *Periploca*, *Clematis*, *Calistegia*, *Ampelopsis*, verschiedenen wilden aber geniessbaren Wein — einer Sorte *Sassaparilla* und der Schwarzen grossbeerigen Brombeere (welche hier wahrhaft riesenhaft wächst und den Wald auf manchen Stellen undurchdringlich macht). Alle diese Schlingpflanzen und andere geben den Wäldern ein wahrhaft tropisches Ansehen. Wildwachsend in den Wäldern kommen hier vor, ausser den bereits erwähnten Pflanzen, soweit ich in der kurzen Zeit, dass ich hier im Kaukasus bin, gesehen und gefunden: verschiedene schöne Farn, (auch eine Art Baumfarn, sie wirft die Wedel ab, in meinem Garten habe ich einige mit 8 Zoll langen Stämmen), *Prunus Lauro-Cerasus*, *Laurus nobilis*, *Buxus arborescens*, *Taxodium*, *Ilex aquifolium*, *Ruscus Hippoglossum* (wird hier zu Besen für Geschäfte, Stallungen und Garten verbraucht), mehrere Sorten geniessbarer Feigen (und zwar in Unmasse), Süsse Kastanien, *Rhododendron ponticum*, *Azalea pontica*, *Ligustrum*, Quitten, Mispeln und *Cornelkirschen*, Grosse türkische Nüsse und Haselnüsse, ich habe in meiner Baumschule Wallnüsse, welche Früchte von der Grösse eines Hühnereies geben, und Haselnüsse, grösser als die bei uns gekannten *Trepizont*-Nüsse, Mispeln von der Grösse eines grossen Apfels, schöne schmackhafte Frucht mit prachtvollen grossen decorativen Blättern, Quitten mit riesigen Früchten bis zu 2 Pfund Schwere, auch eine Art Aepfel, welche in frühester Jugend schon schöne, grosse Früchte tragen soll. Der Baum wird nie höher als 1 Meter, sobald die Bäumchen tragen, werde ich Ihnen über diese Sorte Mittheilungen machen. Ich erhielt diese Sorte erst vorigen Herbst. Die Bäumchen sind alle wurzelecht. Ueberhaupt ziehe ich hier Sachen aus Stecklingen, von denen man im Norden nicht glaubt, dass es möglich sei. So vermehre ich aus Stecklingen geradezu im freien Lande, ohne allen Schutz oder Bedeckung oder Schatten geben — alle Jahre oben ge-

nannte Pflanzen und Blumen. Citronen, Oleander, Myrten, Prunus, Laurocerasus wachsen von ziemlich starkem Holz so leicht an, wie in Europa die Weiden, alle Cypressen, Thuja und Cryptomerien wachsen hier ohne Schutz oder Bedeckung aus Stecklingen im Monat August geschnitten und geradezu aufs Beet gesteckt; solche Sachen finden Sie bei mir in Masse — aber auch Laub abwerfende nordische Bäume habe ich schon aus Stecklingen erzogen. So z. B. wachsen hier alle Weichseln aus Stecklingen von altem Holz, viele edle Birnen-Sorten, mehrere Sorten Pflaumen, besonders Reineclauden, Aepfel von jungem weichem Holze, die Spitze Ende Juli abgeschnitten, machen im Freien gesteckt nach 6 Wochen Wurzeln und so verschiedene andere Arten, auch fast alle Gattungen von Rosen ob Provinz- oder Remontant-Rosen, alle machen hier Wurzeln. Dies ist allerdings eine Folge des hier in Poti herrschenden milden Klimas und nicht überall hier im Kaukasus mag dies der Fall sein.

Der Garten des Rittergutes zu St. Matthias bei Trier.

Das schöne Besitzthum des Herrn Job von Nell, eines sehr eifrigen Förderers der Obst- und Weincultur, war schon von der Zeit der Kloster-Herren (Benedictiner) her mit vielerlei Anlagen bedacht, und ist besonders durch seine springenden Wasser bekannt.

Als das Gut in den Jahren 1801 bis 1803 in den Besitz des Herrn von Nell aus Trier kam, wurde dem Garten eine besondere Aufmerksamkeit zugewandt und die Blumen- sowie Gemüse-Zucht vorzüglich gepflegt. Es wurde ausserdem eine grosse ausgedehnte Baumschule angelegt, welche lange Zeit die einzige berühmte Baumschule in der Gegend geblieben ist, deren Producte sich über alle Theile des ganzen Regierungsbezirks Trier verbreitet haben.

Diese Baumschule, aus welcher so mancher gute Wein- und Trankapfel hervorgegangen, ist, bis auf den Selbstgebrauch für's Gut, eingegangen. Aus ihr stammt unter andern der hier so häufig angepflanzte und sehr geschätzte Rothholzapfel, wie noch notorisch nachgewiesen werden kann. Der allererste Mutterbaum, derzeit noch auf dem Gute in schönster Pracht prangend, hat eine Stammhöhe von 12 Fuss und einen Durchmesser von 14 Zoll, einen Kronendurchmesser von 23 Fuss, und bezweifle ich, ob irgendwo noch ein

ähnlicher Baum seiner Abstammung zu sehen sein wird. Es ist gewiss ein Sämling gewesen, dessen vorzügliche Güte von dem damaligen Gärtner, sowie von dem Herrn Dechant Devora (Director des früher hier bestandenen Schullehrer-Seminariums) erkannt und deshalb dann im Grossen in der Baumschule cultivirt wurde, von welcher aus er sich in die obstbauenden Gemeinden eingebürgert hat. Da indess die Baumschulen der hiesigen Handelsgärtner sich inzwischen sehr emporgeschwungen haben, und daher diese Baumschule nicht mehr ein Bedürfniss für die hiesige Gegend ist, so verlegte sich der jetzige Besitzer des Rittergutes mehr auf den feinern Obstbau und die jetzt verlangte Formirung der Tafelobstbäume. Es bestehen die Quadrate des Gartens aus den edelsten Sorten von Aepfel- und Birnenbäumen. Das Sortiment in St. Mathias auf der Ausstellung in Trier 1874 war eines der schönsten und bestcultivirten.

Leider hat der schreckliche Frost vom 8. und 9. Dezember 1872 diesen Obstbäumen sehr hart zugesetzt, wesshalb dieselben sehr stark beschnitten werden mussten. Ebenso sind die Pflirsich-Spaliere, sowie die Cordons damals total erfroren. Auf den Rabatten stehen die Mirabellen, Reine-Clauden, Pflaumen und Zwetschen in Kugel- oder in Kessel-Form.

Der Gemüsebau des Gartens wird nur für den Hausgebrauch betrieben.

Die Treibhäuser bestehen in einem wohlgeordneten Warmhause, in welchem die interessantesten Blattpflanzen vertreten sind; ferner in dem Camelien-Hause, in welchem sehr grosse und schöne Exemplare von allen Farben zu sehen sind; in einer bedeutenden Orangerie, welche in ihren schönen hochstämmigen 20 Exemplaren Citrus fast alle Species vertritt; ausserdem in einem bedeutenden Kalthause, in welchem die vielen Topfgewächse aufbewahrt werden, die im Frühlinge zu den Gruppen, Parterres und Teppichbeeten dienen.

Der grosse Baumgarten besteht aus reichlich tragenden hochstämmigen älteren Aepfel-, Birnen- und Kirschenbäumen. Besonders sind darin vertreten die Borsdorfer, Gravensteiner, Grau-Reinetten, Reinette von Canada, — von Birnen die Graue Herbstbutterbirn.

Auf dem Rittergut besteht auch eine sehr ausgedehnte Anpflanzung von Obstbäumen, die in guten Jahren an 80 bis 100 Fuder Trank liefern.

Die Lage des Gartens ist eine überaus reizende; sie gewährt eine herrliche Rund- u. Uebersicht über Trier und dessen schöne Umgebungen.

Mögen reisende Pomologen, welche Trier besuchen, auch einen Besuch des Herrn Rittergutsbesitzer J. v. Nell und seiner schönen und ausgedehnten Besitzungen, Gärten, Weinberge u. s. w. nicht versäumen.

Dr. Ed. L.

Exkursion der Zöglinge der Kaadener Ackerbauschule in die obstreichste Gegend Böhmens.

Von Herrn Pfarrer C. Fischer in Kaaden.

Es gibt gegenwärtig noch in der Landwirthschaft einen Gegenstand, in welchem man noch ziemlich unwissend ist und daher noch sehr irrationell verfährt. Es ist diess die Obstbaumzucht, gerade ein sehr wichtiger Zweig der Landwirthschaft. Es ist zu bedauern, dass die landwirthschaftlichen Lehranstalten diesen Gegenstand entweder gar nicht, oder nur sehr stiefmütterlich behandeln. Mit letzterem Ausdruck bezeichnete mir ein absolvirter Zögling der Ackerbauschule den erhaltenen Unterricht in der Obstbaumzucht, welcher eben in eine Lage kam, wo er diesen Unterricht ertheilen sollte und mich brieflich ersuchte, ihm doch ein bewährtes Buch über die Obstbaumzucht anzuempfehlen.

Den Fehler einer stiefmütterlichen Behandlung der Lehre der Obstbaumzucht scheint die Kaadener Ackerbauschule vermeiden zu wollen. Sie hat einen eigenen Lehrer für die Obstbaumzucht; der Unterricht wird nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch betrieben und die Zöglinge erhalten nach abgelegter Prüfung auch ein Zeugniß über ihre erlangten Kenntnisse in der Obstbaumzucht.

Um die Zöglinge für die so nützliche, ja nothwendige Bethätigung im Zweige der Obstbaumzucht zu gewinnen und ihren Eifer für dieselbe in ihrem künftigen Berufe anzuregen, unternimmt der Lehrer der Obstbaumzucht an der Kaadener Ackerbauschule mit seinen Zöglingen Exkursionen in jene Gegenden, welche sich durch die Obstbaumzucht auszeichnen. Bei diesen Exkursionen erhalten sie in dem, was sie sehen und hören, die sicherste und unwiderlegbare Ueberzeugung von dem sehr hohen Werthe des Betriebes der Obstbaumzucht.

Die Kaadener Ackerbauschule ist so glücklich in ihrer nächsten Nähe, etwa in der Entfernung von 2 Stunden eine Gegend zu finden, welche sich durch einen glänzenden Betrieb der Obstbaumzucht

auszeichnet, sowohl durch ihre Lage als auch durch ihre eifrigen und intelligenten Förderer der Obstbaumzucht.

Die Lage der Gegend ist für die Obstbaumzucht sehr günstig; sie liegt am Fusse des Erzgebirges, welches sie schützend vor rauhen Winden gegen Nordwesten umgibt und von seinen etwas häufigeren Niederschlägen ihr einen guten Theil zukommen lässt. Dazu befinden sich noch in dieser Gegend einige grössere Teiche, zur Fischzucht benützt und kleine fliessende Gewässer, welche dem Obstbaum genügende Feuchte geben, deren Mangel so manche andere Gegend als den grössten Feind der Obstbaumzucht anklagt. Der Boden besteht zwar meistens aus verwittertem Gneis, ist aber tiefgründig genug für die Bewurzelung des Obstbaumes. Es gedeihen hier Apfel-, Birn-, Kirsch- und Zwetschenbäume; die Kirschbäume befinden sich mehr am Saume des Erzgebirges, wo der Boden etwas geringer und weniger tiefgründig ist. Unter den Obstbäumen befinden sich hier und dort auch Waldbäume theils einzeln, theils in Gruppen. Fünf von einander nicht weit entfernte Dörfer haben fast alle ihre Fluren mit Obstbäumen besetzt. Es sind diess die Dörfer Hagensdorf, Sosau, Malbau, Grün und Plossdorf. Man kömmt hier in einen grossen, ununterbrochenen Obstgarten mit sehr üppigstehenden Bäumen, welche zum Theil sehr edle Früchte tragen. Der Verkauf derselben lässt nichts zu wünschen übrig, da der nächste Nachbar Sachsen ist und der grösste Theil des Obstes wegen seiner Güte selbst auf der schiffbaren Elbe in das weite Ausland nach Berlin, Petersburg, Hamburg etc. versendet wird. Obgleich die meisten Obstbäume noch sehr jung sind, so bezieht doch die Domäne jetzt schon eine Einnahme von 12,000 fl.

Die Obstbaumzucht ist hier nicht stehen geblieben in ihrer Ausbreitung, sondern macht gegenwärtig noch grosse Fortschritte, theils in der Zahl der Obstbäume, theils in der Kultur der edelsten Sorten. Hierin ist ausserordentlich thätig Se. Excellenz der Herr Graf Wolkenstein, der Besitzer der Domäne Hagensdorf. Beim Antritte der Domäne fand er ungefähr nur 6,000 Obstbäume auf derselben vor, er hat es bisher weit über 70,000 Obstbäume gebracht, er erhält nicht nur diese Zahl im Bestande, sondern vermehrt sie noch jährlich um Tausende, indem er die öde liegenden Strecken in wahre Musterobstgärten verwandelt. Seinem Beispiele folgen aber auch die nächsten, umliegenden, oben genannten Dörfer.

Den Grund zur hiesigen so starken Obstbaumzucht legte wohl ein französischer Gärtner, welcher zu Ende des vorigen Jahrhunderts

wegen der Revolution auswanderte und auf der Domäne Hagensdorf eine Anstellung fand. Von ihm rühren sehr viele, edle Sorten her; an vielen Bäumen hängen noch jetzt die blechernen Tafeln mit lesbarer Schrift der Namen der Sorten. Der gegenwärtige Besitzer der Domäne Hagensdorf ist so glücklich an Herrn Köstler einen der strebsamsten Obstbaumzüchter gefunden zu haben, welcher die vielen Pläne zur Anlegung von neuen Obstgärten mit bestem Erfolge ausführt, wozu die schon vorhandene, grosse Baumschule gegenwärtig bis auf eine Area von 6 Jochen vergrössert wurde. Immer ist er bestrebt die neuesten und besten Obstsorten aus allen Gegenden herbeizuschaffen und selbe vorher zu prüfen, ob sie auch für die Gegend passen.

Der Lehrer der Obstbaumzucht an der Kaadener Ackerbauschule, Herr Siegel, beschloss seine Zöglinge nach Hagensdorf zu führen, um ihnen eine Obstbaumzucht als Muster zu zeigen. Kaum hatte der eifrigste Obstbaumfreund, Se. Excellenz der Herr Graf Wolkenstein erfahren, was man beschlossen habe, so erkundigte er sich also gleich bei dem Direktor der Ackerbauschule, an welchem Tage die Exkursion vorgenommen werde, um für den Empfang und die beherrschende Führung zu sorgen, wozu der Gärtner bestimmt wurde. Dieser hatte zugleich für eine wahrhaft gräfliche Bewirthung zu sorgen. Nachdem wir ein Frühstück, bestehend aus Wein sammt Imbiss erhalten hatten, gingen wir, geführt vom Gärtner durch beinahe vier Stunden von Garten zu Garten, durch welche Zeit derselbe immer von Obstbaumzucht sprach. Er machte uns auf jeden, sehr tragbaren Obstbaum aufmerksam und bezeichnete seine Sorte, welche der Kultur vorzugsweise werth ist; auch erfuhren wir von ihm, welcher Gartenbesitzer besondere Aufmerksamkeit seiner Obstbaumzucht zuwendet oder darin nachlässig oder unwissend ist; denn es gab schöne und schlechte Obstgärten. Wir hörten von ihm so manche Rathschläge für die Obstbaumzucht.

Bei dem kleinen Grundbesitzer fanden wir die Obstbäume sehr eng gesetzt. Die Reihen waren von einander nur 10 Schritte entfernt und so auch die Bäume an den Reihen, so dass die Bäume mit ihren Kronen ein Dach über dem Boden bildeten; dennoch wuchs sehr schönes Getreide darunter, so dass die Kleingrundbesitzer jährlich zwei Ernten von ihrem Grunde erhalten. Mancher soll für Obst allein nicht selten bis 600 fl. erhalten.

Der Gärtner führte uns nun auch zu einem grossen Mustergarten,

welchen S. Excellenz auf einem sehr sterilen Boden mit einer Area von 26 Jochen anlegen liess, auf welchem 2,600 Obstbäumchen in der schönsten Ordnung und zweckmässigsten Entfernung der Bäume von einander stehen. Bereits ahmen die Kleingrundbesitzer bei einer neuen Anlage von Obstgärten diesem Beispiele nach. Bei diesem grossen Mustergarten machten wir lange Halt, indem uns der Gärtner dabei einen etwas längeren Vortrag über Anlegung eines Obstgartens hielt. Er erzählte uns vorher, welche mühevoll Arbeit die Ausrottung des elenden Eichengestrüppes auf dem sterilen, einem Steinbruche ähnlichen Terrain und die Anlegung von Baumgruben erforderte. Letztere wurden 1 Klafter im Durchmesser und $\frac{1}{2}$ Klafter tief gemacht. Manche Grube erforderte einen ganzen Tag Arbeit zweier Personen. Hier und da mussten die Steine sogar mit Pulver gesprengt werden. Zum Glück enthielt das ganze Terrain sehr horizontal zerklüftete Steine, sehr tauglich zu Bausteinen, von denen über 100 Klafter von Baulustigen weggeführt wurden. Wir mochten uns hinstellen, wo wir wollten, stellte sich uns eine ziemlich breite Allee dar, in welcher zwischen einem Apfel- und Birnbaum immer ein Zwetschenbaum stand, welcher seinen Nachbarn nach 20 bis 30 Jahren Raum machte zur Ausbreitung ihrer Kronen. Der Gärtner theilte uns auch noch einen sehr nachahmungswerthen Kunstgriff mit, wie man für junge Bäumchen die so nothwendige Winterfeuchte bis zum Herbst erhalten könne. Nach dem Setzen der 2,600 Bäumchen im Herbste folgte ein sehr trockener Sommer. Der Herr Graf glaubte die meisten Bäumchen würden verdorren. Zum Begiessen war in der Nähe kein Wasser. Der Gärtner hatte aber im Herbste eine Vorsorge getroffen, welche sich sehr bewährt hatte. Er entfernte die Erde etwas von dem Stämmchen, damit die Winterfeuchte mehr eindringen könne, im Frühjahr häufelte er aber die Erde wieder an die Stämmchen an; so fand sich die Winterfeuchte noch im folgenden Herbst vor, wie Schreiber dieser Zeilen sich überzeugte.

Nachdem wir alle die vielen Gärten durchwandert hatten, kehrten wir wieder zurück in den Park der Domäne Hagensdorf, welcher das Schöne mit dem Nützlichen verband, indem er auch zugleich Gemüse- und Obstgarten und Baumschule war. Hier fanden wir die Mutterstämme der edelsten Obstsorten aller Gattungen, welche ihre Namen auf Porzellantäfelchen trugen und in grösster Ueppigkeit da standen; die Mauern waren mit Wein, Aprikosen und Pflirschen überzogen. Im Parke fanden wir auch eine grössere Tafel mit aus

Kernen gezogenen Zwetschenbäumchen im schönsten Wuchse; auch eine Bienenkolonie fehlte nicht von einigen zwanzig Wohnungen, welche alle von oben bis unten mit Honig angefüllt waren. Alles dieses Nützliche war so vertheilt, dass es dem Ansehen des Parkes keinen Eintrag that, ja die Zöglinge blieben beim Eintritte in den Park stehen, erstaunt über die Schönheit desselben.

Vom Parke weg wanderten wir in die Baumschule, welche in der Nähe gelegen war und nun bis auf 6 Joch vergrössert wurde. Nun gieng es von da weiter fort durch lauter herrschaftliche Obstgärten mit wahrhaft riesigen Bäumen.

Es war nun Mittag herangekommen, noch eine dreistündige Wanderung. Die Zöglinge fühlten sich sehr ermüdet und von Hunger geplagt, besonders da sie früh dem Weine stark zugesprochen hatten. Es war unmöglich die grossen Kirschplantagen am Fusse des Erzgebirges zu besuchen, welche die edelsten Sorten enthielten; doch erzählte uns der Gärtner noch etwas sehr Bemerkenswerthes. Der Boden für die Kirschenplantagen ist sehr schlecht, da früher auf demselben Birkengestrüppe stand. Die Aeste der Bäume fingen an zu kränkeln und zu verdorren. Der sehr eifrige Direktor der Domäne versuchte aber diesem Uebelstande abzuhelfen. Der Boden der Plantagen wurde stark gedüngt und tief gepflügt und was an den Bäumen krank und verdorrt war, entfernt. Die Bäume erholten sich wieder und ihr Ertragniss vermehrte sich um Tausende von Gulden. Es fehlte hier sicher an Nahrungsstoffen und an Zutritt von der athmosphärischen Luft.

Der Gärtner zeigte auch auf ein nahes Dorf, Plossdorf hin, das in einem Thale lag; von Süden und Norden von Anhöhen eingeschlossen, merkwürdig dadurch, dass es alle seine Fluren mit Kirschen besetzt hatte. Von weitem betrachtet, sah man diese Bäume von der Grösse von älteren Birn- und Apfelbäumen mit ringsherum ausgebreiteten, zur Erde herabhängenden Kronen. Es sind diese Kirschbäume ohne Veredlung emporgezogen worden, tragen aber alle Früchte von bedeutender Grösse, welche einen guten Handelsartikel liefern. Diese Kirschbäume sollen bis in ihr hohes Alter kerngesund und ihre Früchte ziemlich gewürzhaft sein. In neuerer Zeit hat man aber daselbst angefangen, die Kirschbäume zu veredeln, durch welche Operation man aber kränkliche, kurz dauernde Bäume von geringerer Grösse erhielt. Unter 10 unveredelten Kirschbäumen soll gewöhnlich nur ein Baum mit schlechteren Früchten anzutreffen sein.

Nach diesen vielen Erklärungen über Obstbaumzucht in der ganzen Gegend führte uns der Gärtner auf einen Hügel, welcher mit vielen Eichen bedeckt war und auf dem sich eine Restauration befand mit Eiskellern. Hier war gut sein; denn wir wurden hier auf Anordnung Sr. Excellenz des Herrn Grafen Wolkenstein mit mehreren warmen Speisen und dem besten Biere bewirthet. Alles war in reichster Fülle: Kalbsbraten mit Bisquitkartoffeln und Gurkensalat, gewelgte Würsteln mit Kreen. Viele Toaste wurden auf das Wohl der gräflichen Familie ausgebracht, wobei noch des Gärtners nicht vergessen wurde, welcher sich so viel Mühe gab mit Führung der Zöglinge und mit Vorträgen über Obstbaumzucht unter der ganzen weiten Wanderung und sich selbst bei der Bewirthung als dienstbarer Geist zeigte. Wir waren unser 24 Gäste. Sein Auge spähte überall umher, wo etwa etwas mangeln dürfte, um alsogleich das Mangelnde herbeizuschaffen.

Bis 7 Uhr unterhielten sich die Zöglinge bei Bier und mit Kegelschieben und brachen dann den Heimweg wieder an mit dem Bewusstsein, nicht nur einen sehr lehrreichen, sondern auch einen überaus vergnügten Tag verbracht zu haben, welcher nicht so leicht aus ihrem Gedächtniss schwinden und nachhaltende Wirkung auf ihren künftigen Beruf haben wird.

Sie sahen hier, wie eine ziemlich weite Gegend durch die Obstbaumzucht die grösste, ländliche Verschönerung erhielt, durch welche das Auge höchst angenehm berührt wird, sondern auch der Wohlstand der Bewohner gesteigert werden kann, indem man 2 Ernten vom Boden gewinnt. Ein so lebendes Bild der Obstbaumzucht kann bei den Zöglingen nicht ohne tiefen Eindruck bleiben, sondern muss sie auch zum Eifer für die praktische Obstbaumzucht anregen, was nur zu wünschen ist, da überall für die Obstbaumzucht noch viel zu thun ist und die Kenntnisse dazu noch sehr fehlen. Gewiss werden nun die Zöglinge sich bestreben, diese Kenntnisse sich zu erwerben und sie in weiteren Kreisen zu verbreiten.

Pomologisches aus der Wallachei.

Im Westen des Burzenländer Gebirgskreises liegt Sirizba, ein stattlich ungarisches Dorf von 2,000 Seelen.

Unmittelbar an diese Gemeinde von sächsischem Gepräge legte ich vor 22 Jahren einen 600 □ Klafter grossen Garten mit 100

gekauften, veredelten Aepfel- und Birnbäumchen an; einige Jahre später auch eine Pflanzschule. Nach 8 Jahren fingen die Bäume an auszutrocknen, weil der Untergrund zu compact, steinig, so dass ich den Garten aufgeben musste.

Dessenungeachtet gab ich den Vorsatz, einmal einen schönen und grossen Garten zu besitzen, nicht auf. Mit 600 in diesem Garten selbstgezogenen Bäumchen pflanzte ich 3,500 Schritte von der Gemeinde, im Westen 1,000 Schritte von einem östlich liegenden Bergabhang, der mit Eichen bestockt ist, einen zweiten 6,400 □ Klafter grossen Garten, der sich bis jetzt auf 16,500 □ Klafter vergrössert hat. Die Erde ist ein leichter, lehmiger, ausgesogener Waldboden. Als ich 1859 diesen Grund zuerst aufackerte, fand ich dort ausser dem Teufelsbart keine bessere Grasart unter dem vom Vieh verbissenen Birken- und Eichengestrüppe.

Die 3 ersten Jahre ging unter beständiger Düngung mit Asche Alles gut, im vierten, — 1864 verlor ich durch Spätfröste sämtliche Apricosen, $\frac{2}{3}$ von den Reineclauden, ausserdem hatten die Birnbäumchen theilweise gelitten, unter diesen am stärksten unsere seit undenklichen Zeiten hier einheimischen Sommerbergamotten, von dieser Sorte hatte ich in einem Quadrat 4 Standbäume von gleichem Alter, Wuchs und gleicher Stärke, 3 waren bis auf die Wurzel erfroren, einer vegetirt bis heute, trägt jedes Jahr bald mehr, bald weniger. Hätte ich zufälligerweise nur die 3 Bäumchen gesetzt, die erfroren waren, so wäre ich auf den Glauben gekommen, dass in meiner neuen Baumkolonie diese Birn nicht aufkommt. Seit der Zeit habe ich noch manchen Bergamottenbaum gesetzt und sie kamen gleich ihren Stammgenossen im Burzenland auch bei mir ganz gut fort, nur reift sie in meinem Garten als Sommerbirn, für den Kronstädter Platz um 14 Tage zu spät. So geht's nun aber mit allen meinen Obstsorten, wesswegen ich auch zur Wiener Welt-Ausstellung um 14 Tage zu spät eintraf.

Zur Erleichterung der Arbeiten beim Abklauben und Einkellern des Obstes setze ich die Standbäume von einer Sorte in einfache, oder doppelte Reihen und wenn deren viele in grössere Quadrate beisammen und da hat sich oft der Fall ereignet, dass mir von 4 bis 8—20—40—80 Standbäumen von einer Sorte einige von den jährlich eintretenden Spätfrösten mehr oder weniger mitgenommen wurden.

Ich suchte für die Bäume gegen diesen unbarmherzigen, heimisch gewordenen Spätfrost Schutz, der doch nicht so schlimm ist, um

nicht andererseits auch zu nützen, (da diese Spätfröste bei uns den viel gefürchteten Maikäfern in den letzten 3 Jahren so ziemlich den Garaus gemacht haben) und fand ihn im folgenden für Bäume und Obst so heilsamen Recepte.

Gegen Ende Februar mache ich mich über den seit September angesammelten strohigen Stalldung, verführe ihn je nachdem mit Schlitten oder Wagen und lege ihn in einer Spanne weiten Entfernung vom Baum, je nach der Stärke des Baumes in Form eines Meter breiten, 10 bis 15 Centimeter dicken Mistring um den Baum, auf welchen Ring es dann noch oft schneit und regnet. Trotzdem, dass nun der Schnee auf diesen strohigen Mistringen am ersten schmilzt, so gefriert die Nacht über die Nässe in der Mistschichte so, dass sie in dem Schattenschutze des Ringes bei Tage nicht leicht aufthaut, am wenigsten aber die unter diesem Kreis liegende, gefrorene Erde. Dieses Verfahren hält die Bäume in einem nicht geschützten Garten um 8 bis 10 Tage mit dem Trieb zurück. Obwohl nun die Spätfröste noch nicht vorüber sind, so treffen sie die Bäume in weniger vorgeschrittenem Safttrieb, können mithin als weniger entwickelt, desto stärkere Kälte ertragen. Eine Hauptrolle bei den Spätfrösten spielen die Windzüge in heitern Nächten, die den Bäumen durch die Rindeporen, sowie mir durch das Kleidungsstück dringen, nicht so durch die Stiefel, wenn sie gross genug sind, um einen guten, warmhaltenden Flanellappen einzustiefeln, da friert man doch wenigstens an den Füßen nicht. Nachdem ich nun den Bäumen keine Kleider geben konnte, so gab ich ihnen im Dung eine Decke, die die Eigenschaft besitzt, die Einflüsse schneidiger Windzüge in heitern Nächten zu mässigen. Jeder Baum selbst von einer und derselben Art scheint mir ein besonderes Naturell zu haben, das zum Theil in der Lage, wo der Baum steht, am Boden und in seiner Zucht begründet ist; trifft nun ein schneidiger Windzug in heiterer Frühjahrsnacht einen Baum von schwachem Naturell plötzlich, so leidet er ganz gewiss, kommen die Luftströmungen nur allmählig, so gewöhnt er sich daran, ohne Schaden zu leiden. Dass die Windzüge nicht überall und von höchst ungleicher Art sind, sieht man an halb- oder ganz gefrorenen Bäumen in einem Quadrat von gleicher Art, am besten sieht man diese Luftzüge im Sommer, wo sie oft einzelne Baumreihen fast zu Boden drücken, während die 3 Klafter weit entfernte, andere Reihe kaum vom Winde berührt wird.

Die Stärke der Widerstandsfähigkeit eines Baumes, wie seiner

Früchte gegen die Spätfröste in nicht geschützter Lage beruht mehr oder weniger auf der Pflege des Baumes und nicht alle Bäume, die der plötzliche Windzug in kalten Nächten trifft, erfrieren, je nach des Baumes Naturell.

Wie der strohige Dung auf jährlich 3 Mal aufgerissener Erde um den Baum auf sein Wachsthum wie auf die vollkommene Ausbildung seiner Früchte direkt und indirekt wirkt, dadurch, dass er in heissen Tagen die Erde um den Baum feucht erhält und schliesslich auch dem herabfallenden Obste eine weiche Fallesstätte giebt, ist eben so alt wie neu.

Unter die besonders mit grösserem Obst behangenen Bäume, wo der strohige Dung sich verloren hat, gebe ich 4 Wochen vor der Obstreife eine dünne Schichte Stroh und lege einige Tage, bis es sich setzt und vom Wind nicht mehr aufgehoben wird, Hölzer darauf, damit das herabfallende Obst, wenn nicht während dem Fallen auf einem Aste, sich auch auf der Erde nicht anschlägt und somit für die Einkellerung von Werth gemacht wird.

Campina, 15. März 1875.

Johann Horvath.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln im Jahre 1875.

Das unterzeichnete General-Comité hat sich die Aufgabe gestellt, vom 25. August bis 26. September d. J. in den durch Hinzuziehung angränzender Grundstücke bedeutend erweiterten Anlagen der FLORA eine Grosse internationale Gartenbau-Ausstellung abzuhalten und haben Ihre Majestät die Kaiserin und Königin, als hohe Protectorin der FLORA, so wie Seine Kaiserliche und Königliche Hoheit der Kronprinz allergnädigst geruht, das Protectorat über diese Ausstellung zu übernehmen. Verhandlungen wegen Ernennung von Commissären Seitens der auswärtigen Regierungen sind bereits von dem Königlichen Ministerium für landwirthschaftliche Angelegenheiten eingeleitet worden. Wir richten nunmehr an alle Interessenten des In- und Auslandes die Einladung zu einer recht zahlreichen Theiligung und hoffen, dass dieses Unternehmen in den weitesten Kreisen allgemeinen Anklang finden werde. Die Ausstellung wird alle Pflanzen und Producte des Gartenbaues (mit Ausnahme von Weinreben und Trauben, welche mit Rücksicht auf eine mögliche Einschleppung der Reblaus ausgeschlossen sind), ferner Geräthe, Maschinen, Baulichkeiten, so wie alle sonstigen Gegenstände umfassen, welche für das Wesen und die Entwicklung des Gartenbaues von Einfluss sind, und zwar in folgenden Abtheilungen:

I. Gärtnerei: a) Gewächshauspflanzen; b) Freilandpflanzen; c) Obstbäume und Obststräucher; d) Abgeschnittene und getrocknete Blumen.

II. Producte des Gartenbaues, und zwar: a) Früchte, frische, getrocknete und conservirte; b) Erzeugnisse des Pflanzensaftes und der Pflanzenfaser, als: Weine, Biere, Liqueure, Oele, Harze, Gummi, Farbstoffe, Hanf, Flachs, Baumwolle, Zucker, Stärke etc., so wie Fabricate daraus; c) Bienenzucht und deren Erzeugnisse; d) Gemüse: frische, getrocknete und conservirte; e) Sämereien aller Art.

III. Garten-Architektur, und zwar: a) Pläne zu Garten- und Park-Anlagen aller Art; b) Gewächshäuser aller Art, deren Heizungs-, Lüftungs-, Schatten- und Deck-Vorrichtungen; c) Gartenhäuser, Verandas, Lauben, Gartenzelte, Marquisen, so wie Fussböden in Plättchen, Mosaik, Cement, Asphalt oder anderem Material; d) Gartenmöbel; e) Brücken, Anfahrten, Teichboote, Volières, Schwanen-, Enten-Häuschen u. dergl.; f) Wegebau! g) Felsentunnel- und Grotten-Bauten, Terrarien und Aquarien; h) Einfriedigungen, Gartenthore und Spaliere in den verschiedensten Materialien; i) Entwürfe und Pläne der sub b bis h verzeichneten Constructionen nebst Kostenanschlägen.

IV. Garten-Ornamentik, und zwar: a) Springbrunnen- und Springbrunnen-Aufsätze; b) Statuen, Vasen, Urnen, Postamente aller Art und in den verschiedensten Materialien; c) Einfassungen für Wege, Rabatten und Blumenbeete; d) Blumenkörbe, Stellagen, Blumen-Kronleuchter, Ampeln und Panorama-Kugeln; e) Gartenbeleuchtungs-Gegenstände aller Art.

V. Garten-Geräthe und Maschinen, und zwar: a) Pumpwerke, Dampf-, Gas-, Petroleum- und Luft-Maschinen, Turbinen, so wie andere Motoren, welche in Garten-Anlagen verwendet werden können; b) Abyssinische und andere Brunnen, Wasserleitungs-Röhren für Garten-Anlagen, Berieselungs-Apparate, Hydranten, Schläuche, Flankir-Röhren, Wasser- und Jauche-Wagen, Gartenspritzen und Giesskannen; c) Bearbeitungs-Utensilien, wie Spaten, Hacken, Rechen etc.; d) Schneidewerkzeuge und Rasen-Mähmaschinen; e) Pflanzen-Transportwagen, Karren und Tragen; f) Blumentöpfe, Pflanzen-Etiquetten, Stäbe, Nummerhölzer, Bouquet-Schachteln, Bouquet-Manchetten etc.; g) Mess-, Nivellir- und Zeichen-Utensilien.

VI. Gärtnerische Sammlungen, und zwar: a) Holz- und Samen-Sammlungen; b) Käfer-, Insekten- und Schmetterlings-Sammlungen mit den dazu gehörigen Larven und Raupen, welche dem Gartenbau nützlich oder schädlich sind.

VII. Künstliche Früchte, Blumen und Pflanzen: a) Künstliche Früchte im Einzelnen und in Collectionen; b) Bouquets und Guirlanden; c) Pflanzen und Blumen aller Art.

VIII. Garten-Literatur: a) Werke, welche die gärtnerischen Hilfswissenschaften betreffen; b) Werke über Landschaftsgärtnerei; c) Werke über Pflanzen-Cultur, Obst- und Gemüsebau.

Gegenstände, welche bereits durch Kauf in die zweite Hand übergegangen sind, können gleichfalls zur Ausstellung zugelassen werden, doch wird bei Einsendung derselben eine genaue Bezeichnung des Namens und Wohnortes des betreffenden Fabricanten gewünscht. Das Comité wird sich bemühen,

den Ausstellern in jedweder Beziehung alle Schwierigkeiten aus dem Wege zu räumen, und speciell den Verkehr nach allen Richtungen hin zu erleichtern suchen. Es sind demnach mit den betreffenden Eisenbahn- und Dampfschiff-fahrts-Gesellschaften bereits Verhandlungen angeknüpft worden, um für die zur Ausstellung gebrachten Gegenstände ermässigte Frachttarife zu erhalten, und hoffen wir gleichzeitig die Verhandlungen wegen Zoll-Erleichterungen zu einem für die Interessenten günstigen Abschluss zu bringen. Die Resultate werden denselben möglichst frühzeitig bekannt gemacht werden. Die Preisrichter werden aus renommirten, unparteiischen Sachverständigen des In- und Auslandes gewählt und wird das Comité die nöthigen Vorbereitungen treffen, damit die eingesandten Maschinen während der Ausstellungsdauer in Betrieb gesetzt werden können. Ein Betrag von 135,000 Reichsmark ist zum Ankauf und demnächstiger Verloosung von ausgestellten Gegenständen in Aussicht genommen worden, und bitten wir demnach die Herren Aussteller, bei Anmeldung der Ausstellungs-Gegenstände gefälligst anzugeben, ob und zu welchen Preisen dieselben verkäuflich sind. Sodann ersuchen wir die betreffenden Herren, die folgenden allgemeinen Bedingungen gefälligst beachten zu wollen:

- 1) Die Ausstellung beginnt mit dem 25. August und endigt mit dem 26. September 1875.
- 2) Verpflichten sich die Aussteller bei Einsendung ihrer Producte, solche der Ausstellung während der Dauer derselben zu belassen, so wie innerhalb 8 Tagen nach Schluss hinwegzunehmen.
- 3) Alle Gegenstände, deren Conservirung dies nöthig machen sollte, werden an möglichst geschützten Orten untergebracht.
- 4) Die Anmeldung der auszustellenden Gegenstände muss spätestens bis zum 20. Julia. c. erfolgt sein.
- 5) Blumen und Früchte werden in 2 Serien zur Ausstellung gelangen, die erste Serie vom 25. August bis 10. September, die zweite Serie vom 11. bis 26. September.
- 6) Die von der Preis-Jury zu bestimmenden Prämien bestehen in Geldpreisen, Medaillen aus Gold, Silber und Bronze, so wie in ehrender Erwähnung.
- 7) Nach Schluss der Ausstellung wird ein freiwilliger, öffentlicher Verkauf derjenigen Objecte Statt finden, welche von den Ausstellern hierzu bestimmt werden.
- 8) Ein Standgeld wird nicht erhoben und im Uebrigen auf die Special-Bedingungen verwiesen, welche auf Verlangen durch die Actien-Gesellschaft Flora ertheilt werden, an welche auch alle Anmeldungen, sowie sonstige Anfragen franko zu richten sind.

Das General-Comité für die Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln: von Kummer, Ehren-Vorsitzender, General der Infanterie. Freiherr Ed. von Oppenheim, Vorsitzender, K. K. Oesterreichisch-Ungarischer General-Consul. Bachem, Oberbürgermeister. von Bernuth, Regierungs-Präsident. Bürgers, Handelskammer-Präsident. Dr. Claessen, General-Director. Devens, Polizei-Präsident. Dr. Dünkelberg, Director der landwirthsch. Akademie in Poppelsdorf. Eich, Bürgermeister. Esser II., Advokat-Anwalt. Gilbert, Director der Colonia. R. Heuser, Stadtrath. von Kaufmann-Asser, Rittergutsbesitzer. Kyll, Stadtrath. E. Langen, Stadtrath. G. Luchtenberg, Kaufmann. Mazerath, Geheimer Regierungsrath. Mewissen, Geheimer Commercienrath, Präsident der Rheinischen Eisenbahn. A. Neven-Du Mont, Kaufmann. J. Niepraschk, Director der Flora. Freiherr Abraham von Oppenheim, Banquier und Geh.

Commerzienrath. Dag. Oppenheim, Geheimer Regierungsrath und Präsident der Cöln-Mindener Eisenbahn. H. Pfeiffer, Stadtrath. von Rath, Präsident des landwirthschaftlichen Vereins der Rheinprovinz. A. vom Rath, Banquier. A. Rautenstrauch, Königlich Belgischer Consul. Schotte, Major und Ingenieur vom Platz. J. Seidlitz, Rentner. Weyer, Stadtbaumeister. Weygold, Director des landw. Vereins Cöln. von Wittgenstein, Landrath.

Ausstellung von Lehrmitteln für den landwirthschaftlichen Unterricht vom 4. bis einschliesslich 12. September 1875, veranstaltet in den Räumen der landwirthschaftlichen Lehranstalt „Francisco-Josephinum“ in Mödling. Die Ausstellung selbst zerfällt in zwei Abtheilungen. I. Die Ausstellung als solche. A. Der allgemeine Theil derselben umfasst: a. Statuten, Programme, Lehrpläne, Statistik, Geschichte etc. von Lehranstalten. b. Eine möglichst vollständige Sammlung landwirthschaftlicher Fachblätter. c. Literatur, Bibliotheken, Lehrbücher. d. Situations- und Baupläne etc. e. Allgemeine Bedürfnisse beim Unterrichte: Tafeln, Bänke, Demonstrations-Tische etc. B. Die specielle Ausstellung und zwar geordnet nach den einzelnen Fächern des Unterrichts und innerhalb dieser wieder nach den drei Kategorien des landwirthschaftlichen Unterrichts, umfasst nachfolgende Gruppen: Gruppe 1. Mineralogie, Geognosie und Bodenkunde. Gruppe 2. Physik und Meteorologie. Gruppe 3. Chemie und Technologie. Gruppe 4. Botanik, Pflanzenproduktionslehre. Gruppe 5. Forstwirtschaft. Gruppe 6. Gemüse, Wein- und Obstbau; Geräte, Modelle, Apparate, Wandtafeln. Gruppe 7. Zoologie, Thierproduktionslehre. Gruppe 8. Gerätekunde. Gruppe 9. Apparate für Feldmessen. Gruppe 10. Organisations- und Güterverwaltungslehre. II. Vorträge und Demonstrationen. Die P. T. Aussteller, welche über ihre Ausstellungsobjekte Vorträge oder Demonstrationen abzuhalten gewillt sind, wollen das Curatorium des „Francisco-Josephinum“ in Mödling längstens bis 20. August l. J. in Kenntniss setzen. Die Ausstellungsgegenstände werden von einem aus Fachmännern zusammengesetzten Preisgerichte beurtheilt und preiswürdige Objecte mit Staats- und Vereins-Medaillen prämiirt.

Mödling (nächst Wien) den 12. April 1875.

Das Curatorium der landwirthschaftl. Lehranstalt „Francisco-Josephinum“ in Mödling.

Weinversteigerung in Trier. Die am 23. April hierselbst stattgefundene Weinversteigerung des Gräflich von Kesselstatt'schen Majorates hat ein so glänzendes, unerhörtes Resultat ergeben, dass die Annalen unserer Stadt nichts Aehnliches aufzuweisen haben. Es wurde bei den besseren Proben nicht mehr mit einem Thaler, sondern mit Hunderten aufgeboten. Das Resultat war folgendes: Piesporter 1874er, 25 Fuder; Davon gingen nur 2 Fuder unter dem Preise von 400 Thlr. und nur 1 Fuder unter 600 Thlr. über. Für die übrigen Nummern wurden folgende Preise erzielt: 705 und 715 Thlr., dann 830 und 845 Thlr., hierauf für 1 Fuder 905 Thlr., ferner 1,000, 1,050, 1,120, 1,135, 1,210, 1,290, 1,300, 1,375, 1,500, 1,525, 1,560, 1,620, 1,645 und schliesslich 1,800 Thlr., zusammen 26,962 Thlr., Durchschnittspreis 1078 Thlr. Josefshöfer

1874er, 19 Fuder, welche zu folgenden Preisen erstanden wurden: 505, 705, zwei Fuder zu je 715, dann 860, 965, 995, 1,180, 1,260, 1,355, 1,390, 1,400, 1,420, 1,470, 1,540, 1,660, 1,715, 1,760 und 1,820 Thlr., zusammen 23,430 Thlr. Durchschnittspreis 1,233 Thlr. Caseler 1874er, 16 Fuder, 285 bis 570 Thlr. per Fuder, im Ganzen 5,327 Thlr., Mittelpreis 332 Thlr. Lösenicher 1874er, 5 Fuder, 470 bis 530 Thlr., zusammen 2,535 Thlr., im Durchschnitt 507 Thlr. Der Gesamt-Erlös dieser denkwürdigen Weinversteigerung beziffert sich, (ohne das Aufgeld von 1 Sgr. per Thlr.) auf die Summe von 58,638 Thlr.

„**Der Weinbau**“, eine neue Zeitschrift für Weinbau, Weinbehandlung und Weinhandel erscheint vom 15. April ab in 14tägigen Nummern, von denen am 1. und 15. eines jeden Monats eine ausgegeben wird und ist durch alle Buchhandlungen und Postanstalten zu beziehen. Die Abonnementsgebühr beträgt für das ganze Jahr 10 Mark und für das halbe Jahr 5 Mark. Den Mitgliedern des Deutschen Weinbauvereins wird die Zeitschrift zum ermässigten Preis von 6 Mark pro Jahr und 3 Mark pro halbes Jahr nur von der Verlagshandlung geliefert. Herausgeber ist Dr. A. Blankenhorn und Redacteur Dr. J. Moritz, zwei Namen, welche für die neue Zeitschrift die besten Hoffnungen und Aussichten erwecken müssen.

Unterberkowie, 23. März. (**Fürst Josef von Lobkowie, Herzog von Raudnitz etc., etc.** †) Aus einem Soldaten, aus einem Hofmanne wurde ein Oekonom, einer der vorzüglichsten. Stolz auf seine Wirthschaft, betheiligte er sich persönlich an derselben; tagtäglich seine Besitzungen durchreitend, alles inspizierend. Dadurch erhlärt sich auch, dass er sich für den Weinbau so interessirte, dass er grosse Summen zum Verbessern alter, zur Anlage neuer Weingärten opferte. Zur Ausführung seines grossen Werkes suchte und fand er einen Rathgeber in dem k. k. Sektionsrath Dr. Schmidt. Vereint mit ihm zeigte er der Welt, dass Böhmen auch im Weinbau eine der ersten Stellungen einnimmt. Schroffe Felsen, wüste Abhänge wurden durch sein Streben in Paradiese verwandelt. Die Leute schlugen die Hände zusammen über dieser „Wirthschaft“, die buntesten Gerüchte bekam man zu hören; gelacht wurde über erfrierende Trauben, über kochenden Wein und man lispelte schon, es werde des Fürsten Ruin sein. Aber der Fürst hielt aus und erlebte Weine, die dem ächtesten Burgunder nicht nachstehen; mit seinem „Labin“ hat er das Seltenste und Feinste dem Publikum übergeben. — Heute pilgert ein Jeder hierher, um die Wunder zu sehen, um den böhmischen Weinbau kennen zu lernen. Heute ist kein Zweifel mehr, dass Böhmen sich wieder zu jener Grösse im Weinbau erheben wird, welche es vor Jahrhunderten schon inne hatte.

(Deutsche Weinzeitung, Nro. 10. 1875.)

Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung.

Von den künstlichen Düngern, welche in der letzten Zeit zu uns gekommen sind, nimmt die Kalkpoudrette gewiss eine der bedeutendsten Stellen ein, denn sie hat sich sowohl als ein kräftiger, als auch als ein sehr schnell wirkender Dünger gezeigt, der sogar den Guano und andere schnell lösliche Düngerarten übertrifft. Vorgenannter Dünger besteht hauptsächlich aus den werthvollsten Bestandtheilen der Latrinen, welchen noch ungelöschter, gebrannter, zu Staub

zerfallener Kalk zum Trocknen zugesetzt wird. Kalk hat für die Gärten und den Ackerbau denselben Werth, wie die Steinkohle für die Industrie. Die Poudrette bereitet man auf folgende Weise: man errichtet unterhalb des Abtritts einen Behälter, in dem hinreichender Platz für die Düngerstoffe und für den zuzusetzenden Kalk ist. Ebenso können andere Stoffe, z. B. Asche, Sägemehl, sowie alle Gegenstände, die die Eigenschaft besitzen, die flüssigen Excremente, die es in den Latrinen gibt, leicht aufzunehmen und festzuhalten, dazu verwendet werden. Die Stoffe, die man nun in den Behälter gegeben hat, müssen schnell und stark umgerührt werden und dies um so mehr, wenn mehrere Abtritte in einen Behälter einmünden. Das Umrühren geschieht am besten mit einem Rechen mit Eisenzähnen. Kann man die Poudrette wegen der grossen Masse mit dem Eisenrechen nicht mehr gut umarbeiten, so nimmt man dieselbe heraus, bringt sie an einen trockenen Ort, wo kein Regen zukommen kann, arbeitet das ganze noch einmal durch, setzt die Masse auf Haufen und lässt sie hier eine Gährung durchmachen. Auf diesen Haufen lässt man die Poudrette bis zu ihrer Benutzung liegen und erst kurz vorher wird sie zu Pulver gestossen. Besonders gute Wirkung zeigt die Kalkpoudrette auf Thonboden angewendet, den sie lockern hilft, aber auch auf jedem andern Boden, dem mineralische und vegetabilische Düngstoffe fehlen, wird sie mit Vortheil verwendet. Jeder, der schon Kalkpoudrette angewendet hat, wird sich entsinnen, dass sie in Bezug auf ihre treibenden Stoffe völlig mit dem Guano gleichkommt und durch die Zusetzung von Kalk noch eine länger anhaltende Wirkung erhält. Nach den in Schweden über die Wirkung der Kalkpoudrette gemachten Erfahrungen hat sich folgende Anwendung am praktischsten bewiesen: 1) auf schwerem Boden soll man die Kalkpoudrette einige Tage vor der Bepflanzung oder vor dem Besäen anwenden und sie noch vorher durch Eineggen oder Einhacken mit dem Boden in Verbindung bringen. 2) Für Kartoffeln kann die Poudrette in kleineren Portionen in die Stufen oder Gruben gestreut und auch hier mit dem Boden vermengt werden. 3) Auf Wiesen, Grasland und Getreide säe man die Kalkpoudrette am besten bei Zeiten im Frühjahr, wenn man noch Regen zu erwarten hat, aber noch besser im Herbst aus. Nach dem Ueberstreuen ist beim Beginnen der Vegetation das Gras dicht, stark und dunkelgrün. 4) Bei Obstbäumen, Beeresträuchern und holzartigen Gartenpflanzen gräbt man die Poudrette im Herbst in der Nähe der Wurzeln ein; diess hat einen starken Wuchs, reiche Blüthe und grosse Fruchtbarkeit zur Folge. Auch für krautartige Gartenpflanzen hat diese Poudrette gute Wirkung gezeigt. Man vermischt diesen Dünger mit der Erde, in welche die einjährigen Gewächse gepflanzt werden sollen; bei zweijährigen Pflanzen gräbt man ihn im Frühjahr wieder um die Stöcke ein. Bei Blumengewächsen soll man, wenn kleine, reichblühende Pflanzen, z. B. die niedern Zwergarten, gewünscht werden, die Poudrette nicht anwenden, da sonst die Pflanzen schnell ausarten und sich ganz unnormale bilden, also aus Zwergarten gewöhnliche Arten werden. Bei uns in Schweden ist diese Poudrette schon sehr verbreitet und zeigte bei ihrer richtigen Anwendung immer ausgezeichnete Erfolge; ich glaube auch, dass sie beim Gebrauche in Deutschland von ebenso guter Wirkung sein werde.

Aus einem Briefe des Herrn Högfeldt, Landschaftsgärtner an der K. Schwed. Staatseisenbahn, früherer Zögling des Pomol. Instituts. Ich arrangire an jeder Eisenbahnstation ein kleines Gärtchen in landwirthschaftlichem Style und daneben auch, wenn es möglich ist, einen kleinen Obst- und Gemüsegarten für den Stationsinspector. Alle diese Gärten, auf einer Strecke von 70 Meilen und 40 Stationen, habe ich nachzusehen und dafür zu sorgen, dass sie alle immer in Ordnung sind. Die Gartenarbeiten vollführen die an den Stationen angestellten Leute, die feineren und eigentlichen Culturarbeiten, (Veredeln, Beschneiden der Rosen und jungen Bäume etc.) sind meine Sache. Ich habe ein stehendes Billet 2. Klasse, mit welchem ich jeden Zug benutzen kann. Während des Sommers komme ich wenig nach Alingäs, meiner jetzigen Heimath, einer kleinen Stadt von 2,000 Einwohnern. Hier ist eine Baumschule angelegt, sowie ein 50' langes Gewächshaus gebaut worden, letzteres um Gruppenpflanzen überwintern und vermehren zu können. Die Baumschule, welche jetzt etwa 20 württ. Morgen umfasst, dient für Obst- wie Ziergehölze. Um für die Gärtchen an den Stationen hinreichend Düngung zu haben, wird bei den Abtritten von deren Inhalt Poudrette gemacht und zwar einfach dadurch, dass ein- oder zweimal täglich ungelöschter Kalk über den Latrineneinhalt hingestreut wird. Hierdurch wird letzterer getrocknet und zugleich der üble Geruch zum grössten Theil entfernt. Mit vorher gelöschtem Kalke geht das Trocknen der flüssigen Latrintheile zu langsam.

Diese Verfahrensart ist noch lange nicht bei uns in Schweden allgemein verbreitet, aber sie macht bedeutende Fortschritte und wenn die Leute einmal daran gewöhnt sind, finden sie dieselbe so vortheilhaft, dass sie diese Poudrettebereitung nicht wieder aufgeben.

Diese beiden Mittheilungen sind von grossem Interesse für alle Zweige des Gartenbaues; man erhält einen vortrefflichen Dünger und es wird zugleich der Geruch der Abtritte fast ganz weggeschafft. Der so bereitete Dünger ist sofort von den Pflanzen aufzunehmen und es gelangen die Düngstoffe hier zu ihrer vollen Wirksamkeit, während bei der Desinfection mit Eisenvitriol ein grosser Theil der düngenden Bestandtheile in einen sehr schwer löslichen Zustand gebracht wird. Möchte recht vielfache Anwendung von dieser Düngerbereitung gemacht werden.

L.

Personalnotiz.

Der Vorstand der Sektion für Obst- und Weinbau der k. k. Landw. Gesellschaft in Wien, Hauptmann Ludwig, wurde zum Major befördert.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Die Vereinsgabe pro 1874/75 „Beiträge zur Hebung der Obsteultur von Oberdieck und Lucas II. Band“ wird bis etwa in 3 Wochen an alle Mitglieder, welche ihren Jahresbeitrag entrichtet, franco versendet. Solche, die noch im Rückstand sind, erhalten das Buch unter Nachnahme des Betrags. Dr. Ed. Lucas.



Rothe Magdalenenpfirsich.

Madeleine rouge. Duh.

Mit Abbildung.

Diese schöne Frucht reift bei uns gewöhnlich schon Anfang September, sogar in warmen Lagen schon Ende des August und ist durch ihr gutes Gedeihen, ihre Tragbarkeit, Güte und Schönheit jedenfalls eine der besseren unserer Frühpfirsiche.

Die syst. Beschreibung derselben giebt das Illustr. Handbuch unter Nr. 16 des 20. Heftes.

Unser bedeutendster Pfirsichcultivateur in Württemberg, der Hofgärtner Müller in Cannstadt sagt über die Rothe Magdalene: „diese Pfirsich hat sich bei mir als eine der dauerhaftesten und leichtest cultivirbaren gezeigt; sie ist an kalten Mauern noch tragbar und ebenso auch, wenn auf Mandeln veredelt, in trocknen Böden zu empfehlen.“

Decaisne sagt auch, dass die Früchte dieser allbekanntten Sorte mit zu den besten gezählt werden.

Sehr häufig kommt in neuerer Zeit diese Pfirsich als Madeleine de Courson vor. Dieser Name gilt nach Willermoz u. a. nur als Synonym. Allein es scheint, dass es doch eine wahre Madel. de Courson giebt, die nach Dec. nur oft mit der Rothen Magdalene verwechselt wird.

Mortillet nennt die Sorte Mad. de Courson und giebt Mad. rouge (de Duhamel) als Synonyme an. Derselbe knüpft an die Beschreibung dieser Sorte pag. 106 folgende interessante Unterhaltung.

„Es ist Zeit, mein lieber Leon, Ihre Frage zu beantworten, warum der Madeleine rouge, (der Paysanne der älteren Schriftsteller,) der Name Madeleine de Courson, welchen ihr noch einige Gärtner geben, nicht behalten wurde. Meinerseits frage ich Sie, da diese Frucht vor der Benennung Madeleine de Courson schon bekannt war, warum man ihr einen älteren Namen wegnimmt, um ihr einen neueren beizulegen.

Leon: Es scheint mir, dass ich folgendes darauf antworten kann: weil die meisten neueren Schriftsteller die Namen Ma-

deleine rouge, Paysanne und Madeleine de Courson als synonym ansehen.

Nach meiner Ansicht ist dies unrichtig und da wir wirklich mehrere Varietäten unter diesen vielfachen Benennungen finden, so scheint es mir nothwendig, jeder Varietät eine besondere Benennung zu geben und so viel als möglich die erworbenen Namen beizubehalten, nämlich der ältesten Varietät den ältesten Namen und der neueren den neuesten zu lassen.

Ich kann noch als Hauptgrund hinzufügen, dass der Name Madeleine de Courson der am meisten verbreitete und bekannte ist. Es schien mir besser, ihn der sie am meisten verdienenden Varietät beizulegen, nämlich derjenigen, zu deren Cultur ich besonders anrathen werde. Wenn ich mit einem Worte diese drei Varietäten zu bezeichnen hätte, so würde ich sagen: Madeleine Paysanne ist gut, die Grosse Madeleine ist sehr gut und die Madeleine de Courson ist ausgezeichnet. Dieses erklärt Ihnen, warum die Schriftsteller, welche diese drei Varietäten als synonym ansehen, so weit in ihren Meinungen über die Beschaffenheit dieser Frucht aus einander gehen. Warum der eine sagt, dass die Blüthen sehr intensiv gefärbt sind und der andere, dass sie blassroth sind u. s. w., kommt daher, dass sie von verschiedenen Formen sprechen, welche sie alle unter einen und denselben Namen zusammenfassen.

Wenn Sie noch mehrere Einzelheiten wünschen, so füge ich hinzu, dass unsere Paysanne aus den Baumschulen des Herrn André Leroy kommt, welcher sie verkauft unter dem Namen Madeleine de Courson, dass die Grosse Madeleine aus der Baumschule des Herrn Jacquement—Bonfond kommt, welcher sie unter den Namen, welchen ich ihr behalten habe, verkauft, und dass ich endlich die dritte — Madeleine rouge — auf einem alten Spalier, gepflanzt 1841, angetroffen habe. Die Bäume waren vom verstorbenen Roudet-Corneille geliefert.

Willermoz beschreibt im VI. Theile der Pomologie de France die Rothe Magdalene und sagt von ihr: „Diese gute und schöne Pflirsich, welche noch nicht genug verbreitet sei, reife am 25. Aug. bis 10. Sept. Der Baum wird ausschliesslich an Spalier cultivirt; er verlangt anfangs wegen seines kräftigen Wuchses einen etwas langen Schnitt, später hält man ihn kürzer. Diese Sorte verlangt eine sonnige Lage, aber geschützt und vor den heftigen Südwest-

winden, die oft die Blüthen in ihrer Entwicklung verderben, weshalb einige Autoren diese Sorte nicht als sehr fruchtbar anerkennen wollen.“

Jedenfalls ist unsere Rothe Magdalene eine der edelsten und schönsten Frühpfirsiche.

Dr. Ed. Lucas.

Anzeige des vorläufigen Abschlusses des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde.

Von Oberdieck.

Damit der nachstehende Aufsatz richtig aufgefasst werde, muss ich demselben zunächst eine kurze Vorbemerkung voranschicken. Der Aufsatz wurde schon im December 1874 concipirt, und hatte ich gegen Hrn. Dr. Lucas den Wunsch ausgesprochen, dass dieser Aufsatz schon in den 2 ersten Heften der Pomologischen Monatshefte erscheinen möchte, in dem ich es besonders versucht habe, ein paar, mir durchaus nicht begründet erscheinende Ausstellungen an dem Illustrierten Handbuche der Obstkunde zu widerlegen, die einer weiteren günstigen Aufnahme dieses Werkes leicht hinderlich sein könnten, wenn sie nicht erst als unbegründet erwiesen wurden. Erst in einem späteren Hefte der Pomologischen Monatshefte sollte dann die Einladung zur Subscription auf einen beabsichtigten Supplementband zum Handbuche der Obstkunde erscheinen. Durch ein Missverständniss ist gerade dieser letztgedachte Aufsatz zuerst und schon p. 93 der Pomologischen Monatshefte erschienen. Bisher haben sich, in Folge dieses Aufsatzes, noch nicht so viele Subscribenten zu dem beabsichtigten Supplementbande gefunden, dass ein Gesuch an die Regierungen gestellt werden könnte, den Rest der erforderlichen Kosten auf Staatsmittel zu übernehmen. Möglich hat dies mit seinen Grund darin, dass der nachstehende Aufsatz nicht zuerst erschienen ist, im Inhaltsverzeichnisse des betreffenden Heftes auch nicht besonders auf ihn hingewiesen ist, und Mancher die Einladung zur Subscription etwa übersehen hat. Wäre das etwa der Fall, so möchte ich bitten, den p. 93 der Monatshefte sich findenden Aufsatz noch nachträglich einzusehen, und wenn Jemand noch weiter zur Subscription sich veranlasst sehen sollte, dies mir durch eine Correspondenzkarte anzuzeigen. Wenn die Einladung zur Subscription auch von Hrn. Professor Koch mit der Erklärung mitunterzeichnet ist, dass wenn er auch

den in der Einladung ausgesprochenen Argumenten nicht beistimme, er doch den von mir ausgearbeiteten Supplementband zum Abschlusse des Illustrierten Handbuches der Obstkunde für durchaus nothwendig halte, so wird ja etwa diese Erklärung, für die ich Namens der Pomologie bestens danke, mit beitragen, dem Supplementbande noch weitere Subscribenten zuzuwenden. Ist das aber auch nicht der Fall, so glaube ich es doch dem Hrn. Verleger schuldig zu sein, auch den nachstehenden Aufsatz noch mit erscheinen zu lassen, der etwa doch wenigstens dazu beitragen wird, dem Herrn Verleger noch weitere Abnehmer des Handbuches der Obstkunde, wie es jetzt vorliegt, zu verschaffen. Ich lasse den Aufsatz nun folgen, wie er im December 1874 concipirt wurde.

Das seit 1859 in Heften erscheinende Illustrierte Handbuch der Obstkunde ist im Jahre 1874, mit dem so eben vollendeten 8. Bande, zu einem vorläufigen Abschlusse gekommen, der nöthig wurde, weil die letzten Lieferungen des Handbuches, obwohl diese an wissenschaftlicher Vollendung gegen die früheren Lieferungen noch wieder gewonnen hatten, die den Buchhändler wenigstens schadenfrei haltende Abnahme nicht mehr gefunden hatten. Zu dem 7. Bande fehlte bisher noch immer das beabsichtigte Heft über Nüsse, und da kein, dieser Obstgattung genügend kundiger Pomologe sich gefunden hat, der geneigt gewesen wäre, die Bearbeitung des Heftes zu übernehmen, ist jetzt an dessen Stelle noch ein Heft Kirschen und Pflaumen getreten, zu dem ich das Manuscript fertig hatte, und in dem nicht bloss viele sehr werthvolle Sorten, und an Pflaumen auch viele solche Sorten gegeben worden sind, die auch für den Haushalt, namentlich zum Trocknen, besonderen Werth haben, sondern durch deren Hinzunahme auch erst die Zahl der beschriebenen Steinobstsorten in ein genügend angemessenes Verhältniss zu den gegebenen Kernobstsorten gesetzt ist, und das Handbuch dadurch mehr als ein, für sich abgerundetes Ganze betrachtet werden kann. Den schon früher fertigen und ausgegebenen 2 ersten Heften des 8. Bandes ist noch ein von mir ausgearbeitetes Generalregister über das ganze Werk beigegeben, durch welches das Werk für die Besitzer erst recht brauchbar wird, und in welches ich noch manche Berichtigungen hinsichtlich des im Handbuche Vorkommenden, sowie nicht wenige Verweisungen auf Abbildungen und Beschreibungen in neueren guten Obstwerken, die zur Zeit der Beschreibung der betreffenden Sorte im Handbuche, noch nicht erschienen waren, hin-

zugefügt und das Werk dadurch bereichert habe. Dem 8. Bande ist auch noch ein Vorwort der Redaktion beigegeben worden, durch welches eine richtige Beurtheilung des Werkes, (so auch eine Erklärung, warum das Werk nicht schon schneller, als geschehen ist, vollendet werden konnte) und eine richtige Benutzung desselben, so wie ein leichteres Zurechtfinden in demselben, dürfte gefördert werden.

Wenn ich mir nun erlaube, das vorläufig abgeschlossene Werk meinerseits anzuzeigen, und dessen Anschaffung überhaupt und besonders denjenigen, die schon einen Theil des Werkes besitzen, warm zu empfehlen, so glaube ich, dabei nicht fürchten zu dürfen, missverstanden zu werden und bereits von solcher Seite bekannt zu sein, dass nicht etwa Ehrgeiz oder Gewinnsucht meine Empfehlung leite, (die bei einem, so viele Mühe und Zeit erfordernden, trotz der theuren Holzschnitte, verhältnissmässig wohlfeil gegebenen und den Autoren gering bezahlten Werke, ihre Rechnung nicht finden konnten), sondern nur die volle Ueberzeugung, dass erst die möglichst weite Verbreitung eines, gute Obstbeschreibungen gebenden Werkes und eine recht fleissige Benutzung desselben in mehrmals wiederholter Vergleichung der von einer Obstsorte erbauten Früchte mit der Beschreibung der betreffenden Sorte, dahin führe, gewiss darüber zu werden, ob man auch die rechte Sorte erhalten habe, so dass dieses Werk mithin ein nothwendiges Bedürfniss sei, wenn der Obstbau in Deutschland sich wirklich so heben soll, dass rationelle Pflanzungen möglich werden, die erst den möglichst grossen Ertrag geben können. Meinerseits habe ich Opfer und Mühe für die Herstellung des Handbuches nicht gescheut. Ich glaubte hoffen zu dürfen, dass auch andere deutsche Pomologen für die Hebung des Obstbaus, als eines der wichtigsten Culturzweige, Mühe und Arbeit nicht scheuen und die Sache recht ernst angreifen würden, zumal bei einer so schwierigen Wissenschaft als die Pomologie, in der gute und genügend zahlreiche Erfahrungen weit schwieriger und langsamer gewonnen werden, als bei Ackerbau und Viehzucht, die dennoch auch nur erst durch anhaltende und ausdauernde Forschungen und Experimente recht vieler wackeren Männer zu derjenigen Höhe und Vollendung gelangt sind, auf der Ackerbau und Viehzucht jetzt stehen.

Das Illustrierte Handbuch verbreitete sich Anfangs weit und fand allseitigen Beifall. Hr. Baron von Bose zu Emmaburg, der in der Monatsschrift mehrmals etwas daran bemängelte, (was sich

meistens widerlegen liess, welche Ausstellungen aber den Werth des Werkes nicht verringerten, da auf dem jetzigen Standpunkte der Pomologie und unserer Erfahrungen über das Obst, ein vollkommenes und von Irrungen und Mängeln ganz freies Werk noch gar nicht gegeben werden kann), erklärte jedoch gern, dass das Handbuch das beste Werk sei, welches man in dieser Branche jetzt habe. Erst nachdem das Handbuch die nöthige Abnahme nicht mehr fand, wurden einzelne Stimmen laut, dass das an, bei Abfassung des Werkes gemachten Fehlern liege, und eine zu geringe Abnahme nicht wohl habe ausbleiben können. Namentlich hat Hr. Professor Koch aus Berlin in einer, zunächst für die Versammlung in Trier verfassten Conception, die nachher in den Monatsheften erschienen ist, auf ein paar bei dem Handbuche gemachte Fehler hingewiesen. Man muss das Urtheil eines ruhigen Denkers achten, aber ich fürchte nicht, ihn zu offendiren, wenn ich dem an dem Handbuche Getadelten nicht beistimmen kann und glaube, er würde sein Urtheil wohl nicht gefällt haben, wenn er an einem Werke, wie das vorliegende, selbst mitgearbeitet hätte. Er bemerkt zunächst, dass das Handbuch die nöthige Abnahme, bei längerer Fortsetzung, habe verlieren müssen, weil es zu theuer sei, um auch von Unbemittelten angeschafft werden zu können, (da die Ausgabe sich durch 15 Jahre hindurchzog, hätte immerhin selbst mancher Unbemittelte es sich anschaffen können), und die Zahl eigentlicher Pomologen, die es sich anschafften, zu gering sei. — Es ist das ja allerdings eine ziemlich allgemeine Erfahrung, dass wissenschaftliche Werke, die eine Mehrzahl von Bänden erfordern, mit der Zeit die nöthige Abnahme allermeist nicht mehr finden, und so scheint z. B. auch der treffliche Verger des Hrn. Mas, dem ich eine lange Fortsetzung gewünscht hätte, schon einzugehen, da seit Ostern 1874 mir nur Register und keine weiteren Hefte zugegangen sind. Aber, wie ich auf der einen Seite gehofft habe, dass deutsche Pomologen es an der nöthigen Theilnahme bei dem auf der Versammlung zu Gotha, (1857) von deutschen Pomologen, beschlossenen Handbuche nicht würden fehlen lassen, wenn das Werk als ein, für Förderung der Pomologie und des Obstbaus nothwendiges erkannt worden sei, so würde, wenn man nach der gedachten Erfahrung immer gehen wollte, denn doch die Folgerung sich nothwendig ergeben, dass man namentlich über den Obstbau, den man in Deutschland theils noch nicht für eben so wichtig hält, als den Ackerbau, wissenschaftliche und die Obstkunde wirklich fördernde Werke

gar nie anfangen dürfe, die Obstkunde also, und damit auch der Obstbau überhaupt, für immer verurtheilt sei, auf der Stufe einer traurigen Mittelmässigkeit stehen zu bleiben und die Obstwissenschaft sich eigentlich nur im Kreise herumzudrehen habe, ohne je recht vorwärts zu kommen. Ich darf annehmen, unsere Pomologen werden das nicht wollen und wer den Zweck will, muss auch die Mittel nicht scheuen. Es würde aber gewiss eine Theilnahme selbst Unbemittelter gar nicht nöthig sein, um dem Handbuche die genügende Abnahme zu sichern, wenn, ausser den eigentlichen Pomologen, auch alle gebildeten und wohlhabenden Obstfreunde, die grössere Obstpflanzungen haben, z. B. grössere Gutsbesitzer, wenn auch zunächst nur zur Benutzung durch ihren Gärtner, es sich anschafften, wobei die Kosten durch immer mehr ermöglichte rationelle Pflanzungen, ja schon durch die Kenntniss des Gärtners, wann jede gute Tafelbirne am passendsten zu brechen sei, um schmelzend und delikat zu werden, sich reichlich bezahlt machen würden. So viel ich habe sehen können, besitzen nicht wenige Gutsbesitzer, die reiche Pflanzungen haben, das Werk noch nicht und meinen, das sei nur Sache der eigentlichen Pomologen. — Als 2ter Fehler, der bei Abfassung des Handbuches gemacht sei, hebt Hr. Professor Koch hervor, dass es zu viele Beschreibungen von ziemlich werthlosen Sorten enthalte, die das Werk nur schädlich vertheuert hätten, die man lieber hätte weglassen sollen, um sie mit der Zeit todt zu schweigen und aus dem Obstbau zu verdrängen. Auch Hr. Dr. Lucas äussert in einer, dem gedachten Aufsätze des Hrn. Professors Koch hinzugefügten Bemerkung, dass nicht allgemein, sondern nur von Jahn dieser Fehler gemacht sei. Ich muss auch dem entgegenreten und glaube, dass das Handbuch gar nicht anders habe ausfallen können, als wie es vorliegt, zumal die Zahl der aufzunehmenden Sorten, sich auch gar nicht nach einem vorher festgesetzten Plane bestimmen, sondern nur so geben liess, wie die Redaktoren weiter arbeiteten und passende Früchte, zur Anfertigung der zuzugebenden Figuren, gewinnen konnten, ja die, bei Beginn des Werkes, die neueren, im Handbuche theils schon erschienenen Sorten, noch weniger, die später erst zahlreich erzogenen noch gar nicht selbst kannten, so dass ihre Obstkenntniss mit der Zeit sich immer erweiterte. Ich muss auch bezweifeln, dass man wirklich wenig werthvolle Sorten damit würde haben aus dem Obstbau entfernen können, wenn man sie in ein massgebend sein sollendes Werk nicht mit

aufnahm. Diesen Zweck auf die gedachte Weise zu erreichen, ist schon darum nicht möglich, weil die Besitzer grosser Baumschulen, die den Bedarf der sehr grossen Mehrzahl der Obstpflanzer liefern, sich bis heute allermeistens nach den Forschungen der Pomologen noch wenig richten, sich vielmehr ihre meist sehr sortenreichen Sortimenten nach den Rücksichten zusammensetzen, nach welchen sie die meiste Abnahme ihrer herangezogenen Stämme hoffen und dabei immer hauptsächlich das Neue und Neueste aufnehmen und zur Anpflanzung empfehlen, — während auf der anderen Seite die grosse Mehrzahl der Obstpflanzer zu der Einsicht längst noch nicht gelangt ist, dass es, um guten Obstertrag zu haben, nicht gleichgültig sei, welche Sorten man pflanze. Auch das würde nicht helfen, wenn man zu wenig werthvolle Sorten, anstatt volle Beschreibungen davon zu geben, als solche nur namhaft machte; denn das könnte nur helfen, wenn schon anzunehmen wäre, dass die Baumschulen jede Sorte immer richtig benannt abgäben, und die Obstpflanzer sie richtig benannt besässen oder die Namen, wirklich richtig benannt erhaltener Sorten sich zu conserviren suchten, von welchem Ziele man noch sehr weit entfernt ist. — Wenn aber Jahn, so wie ich, auch manche, besonders neuere, Birnensorten in das Werk mit aufgenommen haben, denen als Werthbezeichnung nur * oder † oder *† beigesezt werden konnte, so kann man das nur für sehr heilsam halten, um den mit den neueren Sorten getriebenen, vollständigen Schwindel etwas abzuschwächen, über dem ältere, theils bessere und namentlich grössere Stämme gebende, alt werdende und in ein paar Jahrhunderten doch die reichsten Obsterträge gebende Sorten immer mehr ganz vernachlässigt werden. Der Verfasser eines obstbeschreibenden Werkes muss gewiss aufnehmen, was noch im Schwunge ist, von anderen Autoren empfohlen wird und selbst in Deutschland sich schon mehr verbreitet hat, und dahin gehören die eben gedachten Sorten mit geringer Werthbezeichnung. Ich gehe eben, wie ich gerade das Werk aufschlage, die erste Lieferung des 5. Bandes des Handbuches durch, und da finde ich von Sorten, deren Beschreibung etwa wohl hätte wegbleiben können, höchstens die von mir beschriebene Reymenans, die ich aufnahm, weil sie immer noch nicht zu den schon verdrängten Früchten gehört, und ich im Handbuche gern möglichst die von Diel schon beschriebenen und auch in seinem Cataloge wieder aufgeführten Früchte vereinigen wollte, zumal Diel (und in seiner Lokalität gewiss nicht mit Unrecht) die Sorte als eine werth-

volle, spät reifende Frucht lobt, und etwa noch die von Jahn beschriebene Bolarmud, die sich wenig verbreitet hat und die Knechtchensbirn. Winter-Ambrette, Tresor und St. Lezin sind in Norddeutschland wohl sehr entbehrlich, haben aber als früher berühmte Früchte, für die Wissenschaft einen historischen Werth, und sind auch in Süddeutschland und noch mehr in Frankreich schon besser. Die Schönste Winterbirn, der Jahn nur ein † beifügt, konnte füglich die Note †† bekommen. Neue Marie Louise ist wohl überall wenig werthvoll, war aber schon darum mit aufzunehmen, weil in Belgien und Frankreich Irrungen über das, was Marie Louise nova sei, vorkommen und auch die Marie Louise von Duquesne meist so heisst. Die übrigen neueren, mit geringen Werthzeichen bezeichneten Sorten sind immer noch vielfältig empfohlen und auch schon häufig nach Deutschland gelangt. Daneben muss der, ein Werk wie das hier fragliche, liefernde Pomologe, je mehr unsere Erfahrungen über das Obst sich ausdehnen und zahlreicher werden, es immer mehr anerkennen, dass er sich noch gar nicht für berechtigt halten dürfe, über zu geringen Werth einer Sorte definitiv abzusprechen, wenn diese in seinem Boden und Lage, oder in dem Boden aus dem er Früchte zur Beschreibung entnahm, nur geringen Werth hatten, da sie immer ihre Lokalitäten behalten, wo sie wirklich werthvoll sind. Die in dem gedachten Hefte von mir aufgeführte und nach meinen wiederholten Erfahrungen in Nienburg nur mit *† bezeichnete Grüne Sommerbutterbirn habe ich nachher in Herrnhausen in grosser Vollkommenheit und weit mehr Güte, auch reich tragend, öfter gesehen und auch Hr. Garteninspektor Borchers machte mich auf sie, als eine Frucht aufmerksam, die die allgemeinste Verbreitung verdiene, wo das Urtheil aber wieder etwas lokal war. Die Langstielige Blanquette, der Jahn auch nur ein *† beigiebt, ist in Jeinsen obwohl reichtragend, doch klein und schlecht und in Sulingen fand ich in ihr eine reich und früh tragende, wohl etwas kleine, aber delikate Tafelbirn. Jahn setzt nach, zur Beschreibung aus Leroy's Collektion in Berlin entnommenen Früchten, der Butterbirn von Wetteren ein **† bei; in Jeinsen habe ich sie, nach wiederholtem Tragen, als für Norddeutschland schlecht, in den Pomologischen Notizen bezeichnet und habe 1874, und gerade in einem recht trockenen Jahre, wo fast alle Butterbirnen schlecht waren und selbst eine Napoleon klein und eine traurige Butterbirn blieb, die erst 6. Nov. gebrochene Butterbirn von Wetteren, auf volltragendem Probezweige,

in schöner Vollkommenheit und Grösse gerndtet, die auch im Dez. schon mehrere, mindestens halbschmelzende, sehr gut schmeckende Exemplare hatte, die gar nicht merklich körnig waren. Wie weit ist also die Obstkunde, die ja in etwas genaueren Forschungen allerdings noch sehr jungen Datums ist, von der Vollendung jetzt noch entfernt, wenn selbst das Urtheil desselben Pomologen in demselben Boden sich so ändert, wenn er 12—15 Jahre länger eine Sorte beobachtet hat. Oder wollen wir etwa die, nicht gerade in demselben Hefte stehende Haller Rothbirn und die Rainbirn aus dem Handbuche verweisen, die doch für den Obstbau im Grossen wohl mehr Werth haben, als manche gerühmte Tafelbirn, — oder die St. Germain, die in 49 Lokalitäten gegen eine schlecht und zu steinig, oft ein Steinklumpen ist, da sie doch in der fünfzigsten, ihr recht passenden Lokalität, (feuchter, am liebsten etwas leichter, fruchtbarer Boden), immer eine der delikatesten Tafelbirnen bleibt? — Nur so viel muss zugegeben werden, dass die Herausgeber, besonders in den ersteren Bänden wohl immer einige Obstsorten aus dem Handbuche weggelassen hätten, wenn der Verleger, (der die, für ein Werk, das gar nicht auf Lieferung geschrieben werden konnte, nicht passende Bedingung aufgenommen hatte, erst nach vollendetem Bande Zahlung zu erhalten) nicht immer auf Vollendung eines Bandes getrieben hätte, so dass einzelne Früchte mit aufgenommen wurden, um nur die Zahl an Sorten für ein weiteres Heft wieder voll zu machen. Ich will deren Zahl höchstens auf 50, ja meinetwegen selbst auf 100 rechnen, was wäre denn dadurch an Kosten des Handbuchs mehr gespart worden, als ein Gulden? — Werke wie das hier vorliegende, können ihrer Natur nach nicht für einige Thaler gegeben werden und sind sie zur Hebung des Obstbaus nöthig, so müssen alle, die sich dafür interessiren, sich mitbestreben, die Kosten herbeizuschaffen. Die Zeitgenossen Diels haben sein Werk, das auf 27 Lieferungen kam und nur durch seinen frühen Tod unterbrochen wurde und das ich im Buchhandel (als vergriffen) nicht mehr bekommen konnte und es alt für 36 Mark kaufte, auch nicht fallen lassen.

Ein recht wohlfeiles, nicht ganz 1 Thaler kostendes Werk, das alle gebildeten Obstplanzer besitzen sollten und sie schon leiten könnte, habe ich in den „Pomologischen Notizen, nach langjährigen, eigenen Erfahrungen zusammengestellt“, (Stuttgart bei Ulmer 1868) geliefert. Das suche man immer mehr in die Hände gebildeter Obst-

liebhaber zu bringen, sie werden gegen Sortenkenntniss bald nicht mehr gleichgültig sein, und sich vielleicht auch das Handbuch anschaffen. Der einzig sichere Weg, um zu ausgebreiteter richtiger Sortenkenntniss zu gelangen, bleibt, nach meiner, früher schon geäusserten, vollen Ueberzeugung der, dass es 1) grössere, unter allgemeinem Schutze und Aufsicht gehaltene, pomologische Pflanzungen geben muss, zu denen man Reiser aus möglichst zuverlässigen Quellen genommen hat, und in welchen Pflanzungen die Richtigkeit jedes Namens noch immer weiter nachgeprüft ist, so dass Jeder mag hoffen können, aus solchen Anstalten richtig benannte Reiser und Früchte zu erhalten. Solche Anstalten liegen in den neuerdings gegründeten, meist mit einer Lehranstalt im Obstbau verbundenen, pomologischen Gärten nun ja wohl schon 4 vor, und man darf hoffen, dass die Leiter dieser Anstalten auch alle Anstrengung machen werden, den rechten Namen jeder Sorte auch zu erhalten, was ja in botanischen Gärten nie fehlt. Dann 2) dass ein gutes Werk mit zahlreichen, genauen und mehr ausgeführten Obstbeschreibungen, (blosse kurze Charakteristik jeder Sorte leitet nicht sicher genug,) dem jetzigen Stande des, so gewaltig mit Sorten bereicherten Obstbaus angemessen, vorliegt, und weite Verbreitung findet, durch dessen fleissigen Gebrauch, in wiederholter Vergleichung der von einer benannt erhaltenen Sorte erbauten Früchte mit der zugehörnden Beschreibung, der Besitzer guter Pflanzungen, Probebäume, etc. die Ueberzeugung zu gewinnen sucht, jede Sorte auch unter rechtem Namen zu besitzen und bleibende Erfahrungen über ihren Werth in einer besonderen Lokalität, machen kann. Abweichungen von der Beschreibung, die sich bei erster Vergleichung einer Sorte etwa finden, fallen nachher etwa weg, oder werden als nur von der Lokalität herrührend, nach und nach erkannt, und bei unter Namen bezogenen Reisern werden etwa vorgefallene Reiser-Verwechslungen sich bald, durch auffallende Abweichungen von der Beschreibung, kenntlich machen, da es sehr unwahrscheinlich ist, dass eine Reiser-Verwechslung gerade auf eine, sehr ähnliche, auf die zugehörnde Beschreibung wohl passende Sorte sollte hingefallen sein. Nur so habe ich selbst meine Obstkenntniss gewonnen, und gehen viele diesen Weg, so werden wir vielleicht auch schon in 30 bis 50 Jahren dahin kommen, definitiv ein weniger zahlreiches Sortiment zu wählen, das zu allgemeiner Anpflanzung könnte empfohlen werden, welche Empfehlungen jetzt wohl schon sehr zu beachten sind, aber für jetzt noch keine Gewissheit eines allseitigen, guten Erfolges geben.

Im Interesse des Obstbaus selbst wiederhole ich daher nochmals die Bitte, dem Handbuche wieder die Beachtung zuzuwenden, die es Anfangs so reich fand, dessen frühere Bände etwa auch von dem Verleger zu ermässigtem Preise jetzt abgegeben werden. Nach der Zahl der Sorten, die in ihm enthalten sind, und in dem auch schon recht viele neuere Früchte sich finden, kann es, als dem Bedürfniss so einigermaßen genügend, angesehen werden; völlig genügend ist es indess, bei dem so sehr grossen Reichthume gerühmter und theils auch wirklich, selbst in Deutschland sehr werthvoller, neuerdings in der alten und neuen Welt erzogener Sorten nicht, und haben daher auch eigentliche Pomologen lebhaft eine Fortsetzung des Werkes in einem Supplementbände gewünscht, zu dem das von von mir ausgearbeitete Manuskript fertig ist. Hr. Verlagsbuchhändler und Kaiserl. Rath Gerold in Wien hatte schon, bei Mitunterzeichnung der Einladung zur Subscription auf einen Supplementband, brieflich gewünscht, dass, wo möglich, noch zwei Supplementbände erscheinen möchten, und wiederholte er, als er vor ein paar Wochen mich mit seinem Besuche erfreute, diese Erklärung um so mehr, nachdem ich mit ihm das Inhaltsverzeichniss der in den Supplementband aufzunehmenden Sorten durchgegangen hatte, wo er besonders bei den meisten Birnen, (allermeistens neuere Sorten) sagte, dass er diese, sehr werthvollen Sorten in seinen Pflanzungen gleichfalls besitze. Einen zweiten Supplementband meinerseits noch auszuarbeiten würde mir indess, bei meinem Alter von 81 Jahren, und da ich jährlich genöthigt sein kann, Jeinsen zu verlassen und meine Pflanzungen dann nicht mehr benutzen kann, nicht möglich sein, und werden mit dem beabsichtigten, einen Supplementbände doch auch ziemlich die wichtigsten, jetzt bekannten Sorten in dem Handbuche versammelt sein, so dass es genügend zur Hebung des Obstbaues einwirken könnte.

Jeinsen im Dezember 1874.

Oberdieck.

Ueber die Erziehung neuer Obstsorten nach der Methode von M. Arsène Sannier.

Herr Sannier sendet uns heute einen sehr wichtigen Aufsatz über die Erziehung neuer Kernobstsorten, und besonders über den Birnbaum. Wir werden uns nicht bei jenem Theile des

Aufsatzes von H. Sannier, den wir als ein Vorwort betrachten, aufhalten: es sind allgemeine Betrachtungen über Gartenbau und dessen Nutzen.

Wie alle Erfinder eines neuen Systems, fängt H. Sannier an, die gewöhnlich verwendeten Methoden zu studiren, er zeigt deren Fehler. Nach seiner Meinung sät man die Kernobstsamen ohne Rücksicht; man veredelt willkürlich auf Quitte oder Birnwildling, man lässt den jungen Bäumen alle Aeste oder zieht sie nach Massgabe der Laune zu Pyramiden und Spalieren.

Herr Sannier bekennt offenherzig, dass er selbst im Finstern herumgetappt sei.

Im Anfang gründete er seine Hoffnung auf die Cultur der senkrechten und Oblique-Guirlandebäume, und auf diese Weise bildete er im Anfang seine Aepfel- und Birnbäume, allein er bemerkte bald, dass das der richtige Weg nicht war.

Gegenwärtig ist H. Sannier mittelst seines Systems im Stande, den Werth seiner Sämlinge längstens nach fünf bis sieben Jahren festzustellen.

Unser tüchtiger Baumzüchter sagt: „Das erste was man in Betracht nehmen soll, ist Samen zu nehmen von Früchten, welche vollkommen befruchtet worden sind und welche von Bäumen herkommen, welche entfernt waren von schlechten Varietäten und von degenerirten Gattungen;“ dann sagt der Schreiber: „Jeder Baum, der von ungefähr befruchtet worden ist mit dem Pollen eines degenerirten Baums, gibt immer Samen, welche leicht entartende Pflanzen erzeugen.“

H. Sannier wählt demnach seine Samen sehr sorgfältig aus. Nach der Ernte sät er sie, d. h. gerade nach deren Reife. Das Säen findet statt in kleine Blumentöpfe, von 9—10 cm. Durchmesser, in die folgende Erdmischung:

Lauberde oder Gartenerde ($\frac{4}{5}$ des Ganzen) dazu $\frac{1}{5}$ Lehm und etwas gesiebten Holzkohlenstaub, Russ, Holzasche, Kalkstaub.

Alles gut gemischt und gesiebt.

Man sät nachher in jeden Topf ein oder mehrere Kerne, stellt die Töpfe in einen Mistbeetkasten, um sie gegen den Frost zu schützen. Im Frühjahr, wenn die Kerne anfangen zu wachsen, gibt man Luft und giesst nach Massgabe. Am Ende April nimmt man die Fenster ab, lässt den ganzen Sommer hindurch die Glaskasten offen, begiesst oft und zuweilen mit Dungguss.

Mitte November nimmt man die besten Pflanzen aus den Töpfen und pflanzt sie auf gut zugerichteten Boden; schlechte Pflanzen wirft man weg.

Die schwächeren topft man um in Töpfe von 12—15 cm. Durchmesser, in oben genannte Erdmischung. Diese Töpfe werden auf ein Beet eingegraben. Diese Pflanzen sowie die gepflanzten bedürfen nur zeitweise reines Wasser und Düngguss. Dadurch bekommt man das zweite oder dritte Jahr Pflanzen von $1\frac{1}{2}$ —2 m Höhe. Im November des zweiten Jahres behandelt man sie auf folgende Weise: man macht 35 cm von den Bäumchen entfernt zirkelrunde Gruben und schneidet alle Wurzeln, welche über die Gruben hinaus gehen, ab. Nachher gräbt man sie mit dem Ballen aus und pflanzt sie aber gleich wieder auf dieselbe Stelle. Hiedurch entsteht eine grosse Menge von Faserwurzeln und dadurch reducirt man das Wachsthum und begünstigt das Blühen. Der so behandelte Birnbaum muss an einen Pfahl befestigt werden und alle am Stamm stehende Seitentriebe muss man pinciren.

Um bald gute neue Sorten an Aepfel- und Birnbäumen zu erproben, braucht man nur die Bildung von vielen Faserwurzeln zu veranlassen.

Mittelst dieser Methode ist es nicht selten, in 6—7 Jahren nach dem Säen die ersten Früchte zu haben, während auf Quitte veredelte Birnbäume, welche als Oblique-Guirlandenbäume gezogen sind, seit 1863 (sie waren damals schon 11 Jahr!!) noch keine Früchte getragen hatten. Durch die folgende Weise kann man noch eher und zwar am spätesten nach 5 Jahren Früchte bekommen. Man schneidet nämlich die Sämlinge im zweiten Jahre ab und benutzt sie als Edelreiser; man veredelt sie auf 2,33 m hohe Birnwildlinge. Ein oder zwei Jahre später hat man Blüthen.

(Aus den Briefen der Gesellschaft für Landwirthschaft,
Industrie und Handel zu Rouen.)

Anm. H. Sannier hat seit mehreren Jahren und auch heuer wieder eine Menge neuer Obstsorten von zum Theil hohem Werthe in den Handel gebracht. Was er über seine Erziehung neuer Sorten sagt, ist wohl nichts Neues, aber sicher etwas sehr Zweckmässiges und verdient daher die Beachtung der deutschen Pomologen.

Dr. Ed. L.

Neues System für die Eintheilung der Traubensorten.

Bei Gelegenheit einer im hiesigen Institut den vergangenen Herbst stattgehabten Ausstellung derjenigen Sorten des hiesigen Sortiments, welche trotz des Spätfrostes am 28. April 1874 noch Trauben lieferten (im Ganzen 125 Sorten) stellte ich mir auch die Aufgabe, diese Sorten nach einem übersichtlichen und klaren leicht anwendbaren System zusammenzustellen. Ich hatte schon im vorigen Winter, als ein früherer Besucher der Klosterneuburger Weinbauschule hier war, Herr Kontak aus Agram, durch diesen eine Zusammenstellung von Traubensorten nach einem von mir entworfenen künstlichen System machen lassen. Dieselbe wurde nun mit einigen Abänderungen angewendet und hat sich folgendes System als praktisch und leicht anwendbar erwiesen.

Ich bemerke hier ausdrücklich, dass die bekannteren Ampelographen die von mir angewendeten Unterscheidungsmerkmale meist auch schon gebrauchten, allein in anderer Anordnung und Gliederung. Auch gelang es mir nicht nach den andern Systemen die verschiedenen Sorten leicht und gut unterzubringen und einzuordnen.

Es liegt mir vollständig fern, diese 2 neuen Systeme für die allgemeine Ampelographie zur Anwendung zu empfehlen; möge immerhin das Babo'sche System festgehalten werden, allein für die Eintheilung der Tafeltrauben möchten doch unsere neuere Systeme einige Beachtung verdienen.

Als Eintheilungsmerkmale wurden festgehalten:

- A. **Die Form der Beeren:** rundbeerige, ovalbeerige, langbeerige.
- B. **Die Farbe der Beeren:** grüne, gelbe, graue, rothe, blaue Beeren.
- C. **Die Grösse der Beeren:** grosse, mittelgrosse, kleine Beeren.
- D. **Die Reifzeit:** frühreife, mittelreife, spätreife Trauben.

Aus diesen Merkmalen ergibt sich A. folgendes **künstliches Traubensystem:**

- Kl. I. Rundbeerige grüne Trauben z. B. Grüner Sylvaner, Vanilletraube.
- II. „ „ „ gelbe „ „ „ Pariser Gutedel, Calbreser.

III.	Rundbeerige	graue	Trauben	z. B.	Ruländer, Grauer Tokayer.
IV.	"	rothe	"	"	Candolle, Rother Gutedel.
V.	"	blaue	"	"	Blauer Elbling, Blauer Trollinger.
VI.	Ovalbeerige	grüne	"	"	Napoleons Gutedel. Grosse Perltraube.
VII.	"	gelbe	"	"	Gelber Malvasier, Gelber Trollinger.
VIII.	"	graue	"	"	Gewürz-Traminer.
IX.	"	rothe	"	"	Olivier de Serres.
X.	"	blaue	"	"	Muscat Trollinger, Halaper Muscattraube.
XI.	Langbeerige	grüne	"	"	Weisse Cornelkirschr. Weisser Cornichon.
XII.	"	gelbe	"	"	Gelbe Cornelkirschr., Bouchereau.
XIII.	"	graue	"	"	fehlen noch.
XIV.	"	rothe	"	"	Spanischer Morillon.
XV.	"	blaue	"	"	Blauer Burdelaer.

Jede dieser 15 Klassen zerfällt in 3 Ordnungen:

1. grossbeerige, 2. mittelbeerige, 3. kleinbeerige.

Jede Ordnung zerfällt in 3 Unterordnungen:

a. frühreife, b. mittelfrühe, c. spätreife.

Hienach erhält jede Sorte 3 Zeichen z. B.:

Grüner Sylvaner I, 2, b.	Früher Malinger VII, 2 a.
Muscat Trollinger X, 1, c.	Blauer Trollinger V, 1, b (c).
Halaper Muscattraube X, 1, b.	Pariser Gutedel II, 2, a.

Nach diesem sehr einfachen und übersichtlichen System kommen in den Unterordnungen die Trauben nach ihrer Reifzeit zusammen, innerhalb der Ordnungen nach der Grösse der Beeren und durch die Klassen sind die gleichfarbigen und gleichgestalteten Beeren vereinigt.

Ich kann versichern, dass die Einreihung der Sammlung von 125 Sorten ohne allen Zwang und sehr leicht zu bewerkstelligen

war und dass sich auch Anfänger sehr schnell in dieses System hineinarbeiteten.

Allein, wie wir bei allen Obstsorten jetzt 2 Systeme und zwar ein künstliches oder Formensystem und ein natürliches auf innere Merkmale basirtes, haben, welche einander ergänzen und unterstützen, so habe ich auch sogleich ein zweites Traubensystem nach inneren Merkmalen, also ein Natürliches System aufgestellt.

Für dieselbe gelten als Unterscheidungsmerkmale folgende:

- A. der Geschmack der Beeren: gewürzte, süsse, muskirte süsse, rein süsse, wenig süsse, gewürzt weinige, wässrig süsse.
- B. Die Consistenz des Fleisches: Safttrauben, Fleischtrauben.
- C. Die Zeit der Reife: frühe, mittelfrühe, späte Trauben.

Es bilden sich danach 6 Familien mit je 2 Ordnungen und mit je 3 Unterordnungen:

- I. Gewürztrauben, solche süsse Trauben, welche ein ausgesprochenes erhabenes Aroma oder Gewürz haben, welches aber nicht muskirt sein darf.
- II. Muscattrauben, solche süsse Trauben, welche ein ausgesprochenes Muscatgewürz (Muskatellergeschmack) haben.
- III. Süssedeltrauben, rein süsse, sehr gute Trauben ohne ausgesprochenes Gewürz.
- IV. Weinedeltrauben, süsse Trauben mit wenigem Beigeschmack.
- IV. Weinbergtrauben, gewürzte oder muskirte Trauben, deren Geschmack sie nicht eigentlich zu Tafeltrauben und zum Rohgenuss geeignet macht.
- VI. Markttrauben, gewöhnliche, nur durch Farbe oder Grösse ausgezeichnete Trauben von geringem Wohlgeschmack, wie sie nicht selten in Weingegenden auf den Markt kommen.

Jede dieser 6 Klassen zerfällt in 2 Ordnungen: 1. mit safftigen, 2. mit fleischigen Beeren. Die Unterordnungen sind wie bei dem andern Systeme, durch die Reifzeit bestimmt a. frühe, b. mittelfrühe, c. späte Trauben. — Beispiele:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Vanilletraube I, 1, b. | Gelber Krachgutedel III, 2 b. |
| Basilicum I, 1, b. | Weisser Riessling V 1, b (c). |
| Muskateller von Saumur II, 1 a, | Früher Leipziger VI 1, a. |

Eine unparteiische Prüfung dieser Systeme Seitens erfahrener Oenologen wäre mir sehr angenehm.

Dr. Ed. Lucas.

Das Erfrieren der Pflanzen.

Von Herrn Dr. Otto Ule.

(Aus der Zeitschrift die Natur von Ule und Müller 1874.)

Die allergewöhnlichsten Erscheinungen sind oft die allerräthselhaftesten. Von jeher hat man die Kälte als eine feindliche Macht betrachtet und dass sie Thiere und Pflanzen zu tödten vermag, erscheint den Laien so selbstverständlich, dass er gar nicht darüber nachdenkt. Dem Physiologen aber erscheint die Sache durchaus nicht so einfach, ihm genügt die blosse Thatsache nicht, er will sie auch erklären, will wissen, wie diese Tödtung geschieht, welche Organe etwa verändert, gelähmt oder zerstört werden, deren Thätigkeit das Leben bedingt. Bei einiger Aufmerksamkeit treten auch dem Laien Erscheinungen in den Wirkungen des Frostes entgegen, die ihn befremden und seinen Glauben an die Einfachheit dieser Wirkung stören müssen.

Zunächst ist beim Erfrieren der Pflanzen durchaus nicht immer an eine Temperatur zu denken, bei welcher das Wasser gefriert.

Es gibt zarte Pflanzen wie einige Begonia-Arten, deren Blätter fleckig werden und faulen, wenn sie eine Zeit lang einer Temperatur von $+ 5^{\circ}$ C. ausgesetzt sind. Bei andern Pflanzen tritt zwar bei solchen niedrigen Temperaturen nicht der Tod ein, aber sie hören auf zu wachsen, erholen sich jedoch bei eintretender grösserer Wärme wieder vollständig, um ungestört weiter zu wachsen. Das Befremdendste aber ist, was wir freilich in jedem Herbste zu beobachten Gelegenheit haben, dass Pflanzen steif gefroren und spröde wie Glas sein können und doch nach dem Aufthauen weiter zu wachsen im Stande sind. Das Gefrieren der Pflanzen oder das theilweise Erstarren ihres Wassers zu Eis ist also keineswegs gleichbedeutend mit dem Erfrieren derselben und eben so wenig eine Ursache des Erfrierens, sondern nur eine häufig dieses begleitende Erscheinung.

Das Erfrieren beruht in Wirklichkeit offenbar auf einer Störung der chemischen Thätigkeit im Innern der Pflanze. Ist die nöthige Wärme nicht mehr vorhanden, um gewisse Stoffverbindungen herzustellen, so tritt zunächst eine Ernährungsstörung an denjenigen Punkten des Gewebes ein, an welchen die Stoffbildung stattfinden soll und diese veranlasst nun wieder andere Störungen, die endlich den Tod der Pflanze herbeiführen. Ganz besonders kommt dabei das Protoplasma in Betracht, dessen Stillstand bei zu geringer Wärme

ein Zurückziehen des Primordialschlauches von der Zellenwandung zur Folge hat, womit dann die Vermittelung zwischen Zellinnerem und Zellwand aufgehoben ist und die Zelle zu Grunde gehen muss. Ist bei solchem Vorgange die Temperatur des Pflanzentheils zugleich soweit gesunken, dass Wasser zu Eis erstarrt, so schiessen auf der Aussenseite der Zellenhaut kleine Eiskrystalle an. Diese Krystalle werden immer grösser, indem sich an ihrer Basis immer mehr aus der Zellenwand heraustretendes Wasser in Eis verwandelt. Schliesslich sind sämmtliche feine Eisprismen zu einer Eiskruste vereinigt. Da die Zellenwand den erlittenen Wasserverlust zu decken suchte, indem sie aus dem Zellinhalt neue Wassermengen aufnahm, so ist der Protoplasmakörper der Zelle wasserärmer geworden, und diese Wasserarmuth in Verbindung mit der Zusammenziehung durch die Kälte kann einen solchen Grad erreichen, dass die einzelnen Molecüle der Zellwand und das Protoplasma dauernd in ihrer Gleichgewichtslage gestört, sich auf eine Weise umlagern, die keine Lebensthätigkeit mehr gestattet. Die Wandung der durch Frost getödteten Zelle leistet dann keinen Widerstand mehr gegen den Druck des Zellensaftes und lässt diesen allmählig ausfliessen. In Berührung mit der Luft geht derselbe in Zersetzung über, die Zelle selbst fällt zusammen und der erfrorene Pflanzentheil erscheint welk und vertrocknet oder verfault schnell. Blätter bräunen sich und werden endlich schwarz, in Folge einer Humification, wie Göppert sagt. Auch in den Markstrahlencellen der Stämme, wenn diese bei starker Kälte wegen ungleicher Zusammenziehung ihrer Holzlagen bis über den Markcylinder hinaus gespalten werden, tritt eine solche Veränderung ein. Bei der fächerförmigen Verbreitung der Markstrahlen entstehen dann anfangs oft eigenthümlich gestaltete Figuren im Innern der Stämme. Da aber Risse nie verwachsen, sondern nur äusserlich überwallt werden, so folgt später auch eine Zersetzung der Holzfasern und Gefässe und eine wirkliche Humusbildung. Dass noch andere chemische Veränderungen in Folge des Frostes eintreten können, beweist die Umwandlung des Stärkemehls in Zucker bei gefrorenen Kartoffeln. Der heraustretende Zellensaft aber, welcher die Fäulniss in der erfrorenen Pflanze einleitet, dringt nicht etwa durch Risse der Zellwand, die der Frost veranlasst hätte, sondern durch die bereits vorhandenen kleinen Zwischenräume, die sogenannten Molecularinterstitien hervor. Allerdings kann in einem erfrorenen Pflanzentheile das Gewebe durch das Eis in einzelnen

Gruppen zersprengt werden, so dass die Oberhautzellen förmlich von dem darunter liegenden Parenchym abgehoben erscheinen! aber ein wirkliches Zerreißen der Zellen durch das Gefrieren des Wassers findet nicht statt. Die noch immer häufig von Praktikern ausgesprochene Ansicht, dass der Frost die Pflanze durch Zerreißen der Zellen tödte, ist also eine durchaus irrig.

Nicht unter allen Umständen bewirkt die Temperaturniedrigung sofort den Tod der Pflanze. Der störende Einfluss muss erst einen gewissen Grad erreicht haben, bevor er eine bleibende Umlagerung der Molecule des Protoplasmas oder der Zellwand oder mit anderen Worten eine chemische oder physikalische Veränderung der organisirten Gebilde veranlasst. War dieser Grund nicht erreicht, so können bei allmählichem Steigen der Temperatur die gestörten Organe wieder zu ihren gewohnten Funktionen zurückkehren. Wenn die Zellwand sich allmählig wieder erwärmt, so kann das auf derselben entstandene Eis langsam schmelzen und das dadurch gebildete Wasser von der Zellwand wieder aufgenommen, dem Protoplasma wieder zugeführt und so die frühere physikalische Konstitution desselben wieder hergestellt werden, so dass es seine chemische Thätigkeit wieder beginnen kann. Thaut freilich die Eiskruste der Zelle schneller auf, als die Zellwand im Stande ist das entstehende Wasser aufzunehmen, so dringt der Wasserüberfluss in die Zwischenräume, und die Pflanzentheile erhalten dann jenes transparente Ansehen, das wir an erfrorenen Blättern kennen.

Derselbe Kältegrad kann also bei derselben Pflanze das eine Mal unschädlich, das andere Mal tödtlich wirken, je nachdem das Aufthauen allmählig oder plötzlich erfolgt. Schon wenn man gefrorene Blätter oder krautartige Stengel mit der warmen Hand anfasst, kann ein zu schnelles Aufthauen eintreten, und die Berührungstellen werden dann schwarz und sterben ab. Nach manchem schneearmen Winter findet man ganze Rübenfelder erfroren mit Ausnahme der an den Furchen befindlichen Pflanzen und diese blieben offenbar nur dadurch erhalten, dass ein feiner Schneestaub an sie angeweht wurde, der freilich die Temperatur-Erniedrigung nicht abhalten, wohl aber das plötzliche Aufthauen verhindern konnte. Darauf dürfte sich überhaupt die wohlthätige Wirkung der Schneedecke in vielen Fällen beschränken. Dicke Schneelagen indess können auch den Pflanzen einen unmittelbaren Schutz gewähren, indem sie als schlechte Wärmeleiter das Eindringen des Frostes in

den Boden verhindern. Göppert glaubt sogar die Erhaltung der Vegetation in den Polarländern und auf unsern Hochgebirgen vorzugsweise aus diesem Schutze erklären zu müssen. Die höchsten Kältegrade, die man bisher aus den Polarländern kennt, werden von Kane und Mc. Lure angegeben; jener erlebte $43\frac{1}{2}^{\circ}$, dieser 47° R. Dennoch fand man bis zum 82° noch eine üppige Vegetation, freilich nur krautartige Gewächse. Die Baumgränze liegt in viel niedrigeren Breiten. Der nördlichste Wald der Erde, der aus sibirischen Lärchen gebildet wird, findet sich im Taimyrlande unter $72\frac{1}{2}^{\circ}$ n. Breite; in Europa kommt der nördlichste Wald unter 70° , in Nordamerika zwischen 68 und 69° vor. Nur Kryptogamen, die auf den über dem Schnee hervorragenden Stämmen der Bäume vegetiren, einige Arten von Pilzen und Laub- und Lebermoosen und zahlreiche Arten von Flechten, sowie die Blätter der Koniferen haben die ganze Strenge jeder winterlichen Temperatur zu erfahren, nicht aber der untere Theil der Stämme mit ihren im Boden haftenden Wurzeln, die sich unter dem Schutze der Schneedecke befinden. Kane fand nun bei einer Temperatur von 27° R. im Schnee in einer Tiefe von 2 Fuss nur noch 17° , in einer Tiefe von 4 Fuss 13° und in einer Tiefe von 8 Fuss nur 2° , 6, so dass die Temperatur des Bodens wohl nur 1° betragen konnte. Göppert hat im Februar 1871 ähnliche Beobachtungen angestellt. Nach drei der kältesten Tage, an denen die Kälte bis 20° und 21° erreicht hatte, fand er unter der 4 Zoll hohen Schneedecke noch eine Temperatur von 5 bis 6° , im Boden bei 4 Zoll Tiefe sogar nur 2° und bei 12 Zoll Tiefe vollends 0° . Göppert schliesst aus diesen Beobachtungen, dass in jenen hohen Breiten und sicher auch auf unsern Hochalpen die gesammte auf das Wurzelleben beschränkte Vegetation nur einem sehr geringen Kältegrade ausgesetzt sei, da der bald nach Beendigung der Vegetation fallende Schnee den Boden durch Verhinderung der Strahlung vor zu grosser Erkältung, so wie vor dem Eindringen allzuniedriger und wechselnder Temperatur schütze.

Schnelle und starke Temperaturschwankungen sind ganz besonders schädlich für die Pflanzen. Selbst wenn sie sich über dem Gefrierpunkt halten, bleiben sie nicht wirkungslos. In dem schnell eintretenden Steigen oder Sinken der Temperatur folgt auch, wie Sachs in seinem Lehrbuch der Botanik nachweist, eine Steigerung oder Herabstimmung des Wachsthums. Schädlich aber werden diese Schwankungen erst, wenn sie sich in kurzer Zeit mehrmals wieder-

holen. Göppert brachte Wolfsmilchpflanzen (*Euphorbia Lathyris*) aus einer Temperatur von -4° in ein Zimmer von $+18^{\circ}$. Die durch den Frost mit ihrer Spitze nach abwärts gebogenen, an den Stengel angelegten Blätter erhoben sich alsbald und nahmen ihre normale wagrechte Stellung wieder an. Dieser Versuch wurde innerhalb 2 Tagen 5 mal wiederholt, und immer war der Erfolg derselbe. Erst am dritten Tage begann das Aufrichten der Blätter nachzulassen und nach 8 Tagen waren die Pflanzen todt. Hier wurde also in Folge wiederholter Einwirkung geringer Frostgrade eine Pflanze vernichtet, die im Freien unbedeckt -10 bis 12° längere Zeit hindurch ohne Nachtheil aushält. Aehnliche Resultate ergaben die Versuche mit andern Pflanzen. Wenig empfindliche Pflanzen, wie *Lamium purpureum*, *Senecio vulgaris* etc., ertrugen 5—6mal schnellen Wechsel von Gefrieren (bei 4°) und Aufthauen, aber nicht öfter. Daraus erklärt sich wohl auch die Wahrnehmung, dass geringere Kältegrade an manchen Orten Pflanzen tödten, die gleichzeitig an anderen Orten mit mehr gleichbleibender Temperatur viel grössere Kälte ertragen. Noch ein anderer Umstand, auf welchen Göppert aufmerksam macht, ist geeignet, den Widerspruch zu erklären, der darin zu liegen scheint, dass bisweilen geringe Frostgrade Pflanzen tödten, die gewöhnlich viel stärkerer Kälte trotzen. Es kommt nämlich darauf an, in welchen Verhältnissen sich die Pflanzen vor dem Eintritt des Frostes befunden haben. Unser gewöhnliches Kreuzkraut (*Senecio vulgaris*) und das Wegerispengras (*Poa annua*) sind sehr harte Pflanzen. Göppert brachte Töpfe mit diesen Pflanzen, die bereits eine Kälte von -9° überstanden hatten, 15 Tage lang in ein Gewächshaus von $+12$ bis 18° . Als sie dann einer Kälte von 7° ausgesetzt wurden, erfroren sie, während andere Exemplare dieser Pflanzen, die im Freien geblieben waren, sich bei schnellem Aufthauen unverletzt zeigten. Die getödteten Pflanzen waren also durch den Aufenthalt im Warmhause verzärtelt worden. Aehnliche Beobachtungen will man auch bereits in der Landwirthschaft gemacht haben. So sollen französische Getreidevarietäten durchschnittlich weit mehr dem Froste erliegen, als von Preussen oder Schlesien stammende Sorten; die längere Kultur in einem Lande mit milden Wintern hat also jene Varietäten weniger widerstandsfähig gemacht.

Ganz besonders einflussreich ist die Dauer der Frosteinwirkung. Pflanzen wärmerer Klimate ertragen bisweilen eine Kälte von 2 bis

3⁰, wenn diese nur kurze Zeit einwirkt, sterben aber plötzlich, wenn eine Kälte von nur 1⁰ 24 bis 48 Stunden anhält. Ebenso lehrt die Erfahrung, dass starke Winde den schädlichen Einfluss niedriger Temperaturen erhöhen. Wahrscheinlich beruht dies auf der stärkern Verdunstung des Eises in bewegter Luft. Dass das Eis in gefrorenen Pflanzentheilen verdunstet, hat Göppert durch Wägungen nachgewiesen. Durch die Verdunstung wird aber der Pflanze Wärme entzogen, und die stärkere Abkühlung tödtet sie, während geschützt stehende Pflanzen lebend bleiben. Auch das häufig vorkommende strichweise Erfrieren der Saaten dürfte aus dieser Wirkung des Windes zu erklären sein.

Am wenigsten leiden im Allgemeinen durch die Kälte solche Pflanzen und Pflanzentheile, die sich in einer Ruheperiode ihres Wachsthumns befinden. Trockne Samen können bedeutende Kältegrade ohne Gefahr überdauern, während angekeimte Samen bei geringem Frost zu Grund gehen.

Das grösste Räthsel bleibt aber jedenfalls die verschiedene Empfänglichkeit der Gewächse für den nachtheiligen Einfluss der Kälte je nach der Individualität. Jede Pflanze macht ihre speciellen Ansprüche an die Temperatur; bei jeder erreichen die einzelnen Lebensakte ihre grösste Energie bei einer andern Temperatur; für jede sind andere Frostgrade nöthig, um dem Leben ein Ziel zu setzen. Selbst verschiedene Theile derselben Pflanze zeigen oft ein solches individuelles Verhalten. Göppert hat beobachtet, dass bei manchen Pflanzen die jüngeren, bei anderen die älteren Blätter zuerst dem Frost erliegen. Eine Gewöhnung an höhere Kältegrade findet darum sicher nicht statt. Pflanzen, die in ihrem Vaterlande keinen Frost erfahren, können wir auch niemals bei uns an die Ertragung desselben gewöhnen, also wahrhaft acclimatisiren. Blätter und Stengel der Georginen erfrieren stets bei — 1⁰ bis 2⁰, obschon diese Pflanze seit fast 60 Jahren unsere Gärten ziert. Die aus Indien stammenden Bohnen erfrieren in Oberitalien noch stets, obgleich sie mindestens seit dem Anfange unserer Zeitrechnung dort kultivirt wurden. Selbst an den mit Ortswechsel veränderten Eintritt der Jahreszeiten gewöhnen sich die Pflanzen nicht. Süd-Pensylvanien, woher unsere Acazie (*Robinia Pseudacacia*) stammt, hat ein späteres Frühjahr und einen späteren Winter als wir. Desswegen schlägt die Acazie auch bei uns noch trotz der vorangegangenen Frühlingswärme später aus als unsere Laubbäume, vegetirt aber auch länger als

diese und verliert ihre Blätter meist erst durch Frost, bevor sie ihren Vegetationscyclus vollendet hat. Deshalb erfriert sie auch häufig bei uns, während sie in ihrem Vaterlande viel höhere Kältegrade ohne Nachtheil erträgt.

In neuester Zeit hat Dönhoff in Orsoy es versucht, eine Erklärung für dieses verschiedene Verhalten der Pflanzen gegen den Frost zu finden. Er macht darauf aufmerksam, dass die Säfte von Schmetterlingspuppen, die im Freien überwintern, bei der strengsten Kälte flüssig bleiben, dass aber, wenn man eine solche Puppe bei 10° R. durchschneidet, beide Hälften sofort zu einer steinharten Masse zusammenfrieren. Er erinnert ferner daran, dass auch die Säfte von Pflanzen, die nicht erfrieren, flüssig bleiben, dass ein Kohlblatt biegsam bleibt, während nass gefrorenes Leinen zerbricht, dass die Blätter des Braunkohls, wenn man sie in der Kälte zerstampft, sofort zu Eis gefrieren, dass, wenn man eine Kohlrippe zerschneidet, man aus derselben kein Wasser auspressen kann, weil sie schon durch das Zerschneiden gefriert. Um dieses Flüssigbleiben der wässerigen Flüssigkeiten in den Geweben von Thieren und Pflanzen zu erklären, zieht Dönhoff zwei fernstehende physikalische Thatsachen herbei. Die eine ist die, dass, wenn man auf eine Glasplatte Schwefelblumen dünn ausstreut und dieselben über einer Flamme zum Schmelzen bringt, beim Erkalten zuerst die grösseren Massen erstarren, während die kleineren Theilchen noch bei gewöhnlicher Temperatur flüssig bleiben, also um mehr als 100 Grad unter ihren Schmelzpunkt abgekühlt werden können, ohne zu erstarren. Die andere Erscheinung ist die, dass bei -13° R. man vollkommen ausgebildete Eiskrystalle an den Nadeln der Fichten findet, welche bewiesen, dass die Nebeltheilchen noch bei -13° flüssig gewesen sein müssen und erst bei der Berührung der Fichtennadeln erstarrt sein können. Aus diesen Thatsachen will Dönhof ableiten, dass die wässerigen Flüssigkeiten in Thier- und Pflanzenzellen darum nicht gefrieren, weil diese Zellen sehr klein sind und dass darum Pflanzen um so leichter erfrieren müssen, je grösser ihre Zellen sind. Danach müssten alle südlichen, unsern Winter nicht aushaltenden Pflanzen grosse Zellen haben, und da man doch von unzweckmässigen Einrichtungen in der Natur nicht mehr reden kann, wäre anzunehmen, dass niedere Temperaturen nothwendig auch die Bildung kleiner Zellen bedingen. Auch diese Erklärung, welche immerhin das Unerklärliche nur auf ein anderes Gebiet das Physikalische ver-

schieben würde, ist nicht richtig. Wir müssen also dabei bleiben, dass die uns so wohl bekannte Erscheinung des Erfrierens der Pflanzen wissenschaftlich noch immer die räthselhaftesten Vorgänge in sich schliesst.

Vertilgung der Spannraupe.

In Folge des allmählichen Ueberhandnehmens der Spannraupe, welche unsere Obstbäume so schwer schädigt, dass dieselben immer weniger Frucht tragen, ja selbst nach und nach absterben, und nachdem die Vertilgung dieses Spanners durch Fangen deren Schmetterlinge auf den sogenannten Theerringen am Wirksamsten geschehen kann, hat der Tessthaler landwirthschaftliche Fortbildungs-Verein die Kenntniss der geeignetsten Anwendung dieses Theerringes und die Verbreitung dessen angestrebt, und Herr Carl Pohl, Obergärtner in Blauda, einen diesbezüglichen Vortrag im Vereine abgehalten, dessen Inhalt in nachfolgender Kürze lautet:

„Zum Fangen und Vertilgen des Frostnachtschmetterlings legt man Mitte oder gegen Ende des Monats Oktober 4 Zoll breite Papierbänder, welche oben und unten mit Spagat oder Draht an einer glatten Stelle der Obstbaumstämme fest und gleichmässig angebunden werden, vorzugsweise an Apfelbäume an, denn diese werden von dem Frostspanner am Meisten heimgesucht; das Papier kann, zur Ersparung und damit das betreffende Klebemittel, Brumata-Leim, nicht zu stark in selbes eindringt, zuvor mit verdünntem Tischlerleim bestrichen werden. Um nun genau den Beginn des Aufkriechens am Stamme vom Frostnachtschmetterlinge zu beobachten, bestreicht man von den angelegten Papierbändern sogleich 2 oder 3 mit dem zur Verfügung habenden Klebemittel, halte selbe durch wiederholten Anstrich klebrig und sobald sich die ersten kleinen flügellosen den Spinnen ähnliche Weibchen dieses Spanners am Klebstoff gefangen vorfinden, was in unserer Gegend gewöhnlich Ende Oktober der Fall ist, trägt man sogleich das vorhandene Klebemittel auf alle anderen angelegten Bänder auf. Eine Hauptbedingung ist, dass die Bänder in der Fangzeit jederzeit gut klebrig sind. Geschieht der Anstrich mit Steinkohlentheer, so muss derselbe wegen seiner kurzen Klebrigkeitsdauer täglich erneuert werden. Andere Klebemittel sind zu kostspielig, denn man braucht auf 30 bis 35 mittelstarke Bäume zu einmaligem Anstrich 1 und ein halbes Seidl Klebstoff. Neuerer Zeit bereite ich einen Brumata-Leim, welcher

in einem kürzlich von Dr. Taschenberg herausgegebenen Buche über Obstschutz sich angegeben findet und welchen ich bereits versucht habe. Die Klebrigkeitsdauer dessen erhält sich gut 8 Tage und auch länger, die Bereitung dessen kommt auch verhältnissmässig billig zu stehen, jedoch ist die Selbsterzeugung desselben etwas umständlich und es empfiehlt sich desshalb gleich in grösserem Quantum anzufertigen. Der Anstrich muss so lange erhalten bleiben, so lange das Aufkriechen des Insektes aus der Erde am Stamme hinauf dauert, was sich je nach der Witterung durch 4—5 Wochen erstreckt. Angesichts der grossartigen Verheerungen seit einigen Jahren durch den Spanner und der gewissen Gleichgiltigkeit gegen deren Vertilgung, mit der man dem völligen Ruin der Obstkultur entgegen sieht, wäre anzustreben, dass die Vernichtung aller Obstschädiger, vorzüglich des Frostnachtspanners, zum Gesetze erhoben werde.“

Herr Pohl erklärt sich ferner bereit, sowohl das Rezept seines angewendeten Brumata-Leims mitzutheilen, als auch die Beschaffung des fertigen Leimes über Ersuchen und bestimmte Bestellung bis längstens Ende August gegen Kostenpreis oder billiges Entgelt zu besorgen.

Der Verein kann demnach die allgemeine und allseitige Anwendung dieses wirksamen Mittels, wodurch Tausende von Weibchen dieser Spanneraupe sammt deren Brut in einem Jahre vernichtet werden, zum Schutze unserer gedeihlichen und einträglichen Obstbaumzucht angelegentlichst empfehlen, weist zugleich aber auch darauf hin, den insektenfressenden Vögeln und eifrigen Vertilgern dieses Spanners steten, wirksamen Schutz angedeihen zu lassen.

Ullersdorf, am 30. Juni 1874.

Die Vereinsleitung des Thessthaler
landwirthschaftl. Fortbildungs-Vereines.

L i t e r a t u r .

Arnoldis Obstkabinet. Von diesem immer regelmässig fortschreitenden schönen und verdienstvollen Unternehmen erschien jüngst die 43. Lieferung.

Diese enthielt in sehr guten naturgetreuen Nachbildungen folgende Sorten: Wagener Apfel, Oberdiecks Reinette, beide sehr charakteristisch dargestellt, Pompheles Reinette, sehr schönes Exemplar; Kleiner Langstiel, Broom Park Birn und die Pfirsich Prinz Eugen von Savoyen.

Die Beschreibungen werden, da der sehr tüchtige thüringische Pomolog

Pfarrer Koch, welcher sie seither lieferte, sehr leidend ist, einstweilen von Oberdieck und dem Unterzeichneten in gleicher Weise wie sie Koch gab, angefertigt werden. Dr. Ed. L.

Der Obstbau als Unterrichtsgegenstand in der Volksschule. Für die Schulen des Herzogthums Gotha bearbeitet von J. A. Lenzer, Lehrer in Bittstädt. 38 S. 8. 50 Pfg.

Ein kleines recht practisches Büchlein, welches zwar keine vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht und Baumpflege enthält, aber doch alles Wichtigere bringt und es nach der Zeitfolge der Arbeiten klar und fasslich schildert. Möge das Büchlein in den Schulen recht vielfache Verbreitung finden, wozu der sehr billige Preis auch wesentlich mit beitragen wird. Dr. Ed. Lucas.

Jardin fruitier de Museum par J. Decaisne. 118 und 119 Lieferung. Dieselben enthalten folgende Erdbeersorten: Belle de Sceaux, eine sehr grosse, lebhaft rothe, stumpfkegelförmige, sehr schöne Erdbeere; Rubis, ebenfalls gross und sehr schön; Sämling von Nicaise; Sir Joseph Paxton, eine grosse und sehr schöne unregelmässig geformte sehr gute Frucht; Carolina superba, eine fast grosse schöne Beere mit eingezogenem Halse; Admiral Dundas, sehr grosse oft kegelförmige oft breitabgestumpfte und hahnenkammartige schöne Frucht; Downton, eine Scharlacherdbeere und als solche mittelgross und frühreif; Fragaria monophylla Duch., die einblättrige Erdbeere, nur eine botanische Rarität, Victoria Trollop sehr grosse rundherzförmige vorzügliche Beere. Die Abbildungen sind wieder unübertrefflich schön. Dr. Ed. L.

Bericht über die Thätigkeit des Land- und Forstwirtschaftlichen Bezirk-Vereins in Friedland 1874. Am 27. Sept. fand die erste Bezirksausstellung statt, welche von 500 Ausstellern mit über 2000 Obstnummern beschiedt war. Dieselbe wurde zahlreich besucht und es wurde von Kennern dem dort erzielten Obst alle Anerkennung gezollt. Die pomologische Section des Vereins hielt 5 Sitzungen, in welchen vorzüglich über die Anlage und den Betrieb einer grösseren Bezirksbaumschule und über die erwähnte Obstausstellung berathen wurde. Ein recht interessanter Aufsatz von K. Helbig über die Bedeutung einer einheitlichen Benennung der Obstsorten schliesst den Bericht. Der Friedländer Verein ist Mitglied des deutschen Pomologen-Vereins und sandte im Herbst 1874 eine Collection von 224 Obstsorten zur Bestimmung ein.

Guide arboricole aux cours publics de taille et aux ecoles normales et primaires par H. J. van Hulle, Hortulanus, Professeur etc. 2. Edit. avec nombreuses Figures. Gand, 1875, 276 p. 8.

Dieses vortreffliche Werk des nicht nur in Belgien, sondern auch bei uns hochgeachteten Verfassers verdient alle Beachtung und die wärmste Empfehlung. Klarheit der Gedanken und Präcision des Ausdrucks sind Eigenschaften dieser Schrift, die sie als Lehrbuch besonders geeignet machen.

Wir können hier auf das Werk nicht näher eingehen, zumal doch nur ein kleiner Leserkreis in Deutschland die französische und belgische Literatur zu halten und zu studiren pflegt, allein wir wollen gerne zugestehen, dass van Hulle's Werk in Hinsicht des Baumschnittes, da es besonders auf dem neuesten Standpunkt steht, auch für uns höchst lesenswerth ist. Dr. Ed. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Neu eingetretene Mitglieder: Herrn Joseph Brobecker, Kunstgärtner in Gyongyos, Ungarn. Hr. Freiherr von Staff-Reitzenstein in Conradsreuth bei Hof, Bayern. Landwirthschaftliches Kasino in Jüchen, Reg.-Bez. Düsseldorf. Geheime Ober-Regierungsrath Heyder in Berlin (war in Folge unrichtiger Anzeige als ausgetreten betrachtet worden und ist dem Verein von Neuem beigetreten).

Zu der Cölner Internationalen Ausstellung wird der deutsche Pomologen-Verein mehrere seiner Mitglieder zur Prüfung und Besichtigung der ausgestellten Obstsorten abordnen.

Todes-Anzeigen.

Der Geheime Hofrath Dr. von Balling ist am 21. Mai in Bad Kissingen gestorben. Er war ein kenntnissreicher und eifriger Pomolog und cultivirte grosse Sortimenten, die er aus den besten Quellen bezog, in seinen Gärten. Unser Pomologenverein hat an ihm eines seiner ältesten und treuesten Mitglieder verloren.

Der langjährige Vorstand des Gartenbauvereins in Cassel Herr Apotheker Johann Georg Glässner ist am 24. Mai 1875 von seinem langen Leiden durch den Tod erlöst worden. Der Pomologenverein verliert an ihm ein sehr eifriges Mitglied und der Gartenbau überhaupt einen seiner unermüdetsten Vorkämpfer für den Fortschritt und die wissenschaftliche Richtung dieser Cultur.

J. B. v. Fogolari. Am 8. d. M. erlitt der hiesige Verein einen schweren Verlust durch das plötzliche Hinscheiden des Herrn von Fogolari, welcher seit dem Bestande von landwirthschaftlichen oder Gartenbauverbindungen denselben während seines Aufenthaltes in Bozen als eifriges Mitglied angehörte.

Er widmete sich mit Vorliebe der Gartenkunst, der Cultur von Florens und Pomonens Kindern. Bei den in den Fünfziger Jahren abgehaltenen Blumen- und Früchteausstellungen war er sowie auch später im Jahre 1867 und 1872 eine ungemein thätige, unverdrossen arbeitende Kraft in den bestellten Comites. Aber auch bei der Zusammenstellung von Collektionen, wo es galt, dem Bozner Obste Ruf zu erwerben, am Weltmarkt, bei den Ausstellungen zu Paris, Namur, Berlin war er unermüdet thätig, wobei seine Lokalkenntnisse, mit denen er jede Birne, jeden Apfel aus seinem Verstecke hervorzulocken wusste, unschätzbar waren.

Ein grosser Theil der Erfolge von Hamburg (1869) und Wien (1873) ist Fogolari's Verdienst, der wochenlang Tag und Nacht arbeitete, Cataloge verfasste, sonderte, verpackte, kurz jeder Mühe, jeder Arbeit sich unterzog, um zum Gelingen des Unternehmens beizutragen. Die Weltausstellung brachte ihm denn auch die Medaille für Mitarbeiter ein, sowie noch letzthin seiner Betheiligung an der Frühjahrsausstellung der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, wobei er eine Suite von überwintertem Obst zur Schau stellte, die Gesellschaftsmedaille als Anerkennung erwarb, deren Zutheilung er leider nicht mehr erlebte.

Als Ausschuss im Verein arbeitete er für Seidenzucht mehrere Jahre, leitete in dem von ihm unentgeltlich zur Verfügung gestellten Lokale, die Aufzuchten, sowie er vorher, so lange die Handels- und Gewerbekammer im Abgange eines Vereins sich mit der Seidenzucht zur Gewinnung gesunder Grains befasste, auch dieser Aufgabe, sowie der Untersuchung des Seidensamens an der Samenprüfungsanstalt in Bozen unterzog und als Vertreter derselben Kammer im Jahre 1868 sich an der Seidenbauenquôte in Wien theiligte.

Es war ihm diese Thätigkeit erlaubt, nachdem er vorzüglich wegen körperlichen Leidens das Geschäft veräusserte, und somit seine Zeit den gemeinnützigen Zwecken widmen durfte.

Noch in den letzten Wochen mit der Uebersetzung des umfangreichen Programmes der Trientiner Regionalausstellung beschäftigt, für welche er sich äusserst lebhaft interessirte und seine Mitwirkung freudig zusagte, erfolgte Samstag Abends am 8. Mai im Garten nach einem plötzlich eintretenden Unwohlsein, kurz darauf das unerwartete Ende; er wurde 66 Jahre alt.

Dem treuen Mitgliede, dem thätigen Ausschusse, dem liebenswürdigen Manne widmet der Verein dankbar diese Zeilen als Nachruf!

Der Landwirthschafts- und Gartenbau-Verein in Bozen.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Internationale Gartenbau-Ausstellung zu Cöln im Jahre 1875.

Auf dem Ausstellungsfelde schreiten die Arbeiten rüstig voran. Die grosse Blumen- und Früchte-Halle ist fast vollendet und die Maschinenhalle wird gleichfalls in kurzer Zeit fertig gestellt sein. Die Fundamentirungen für die auszustellenden Warm- und Kalthäuser, deren bis jetzt 8 angemeldet sind, sind fast beendet, so dass der Aufbau demnächst erfolgen kann. Die Abtheilung des grossen neuen Feldes neben den Anlagen der Flora in Beete für Rosen und Blumen, überhaupt Freilandpflanzen ist bewirkt, der Boden bearbeitet und vorbereitet. Manche Felder sind bereits bepflanzt und mit Vergnügen konstatiren wir, dass die Anpflanzungen sich eines kräftigen Wachsthums erfreuen. Den Samen für die Rasenfelder hat uns das berühmte Haus Carter und Comp. in London geliefert.

Das landwirthschaftliche Ministerium in Preussen stellt uns 2 grosse goldene und 4 silberne Staatsmedaillen zur Verfügung.

Die Regierungen von Anhalt, Baden und Sachsen-Weimar wirken durch die resp. Organe für die Ausstellung und werden durch Kommissäre, die bereits ernannt sind, vertreten sein.

Auch die Dänische Regierung hat sich des Unternehmens lebhaft angenommen und steht eine starke Betheiligung der Interessenten Dänemarks in Aussicht.

Die Staatsbahnen bewilligen fast ohne Ausnahme eine Frachtermässigung von 50%, die meisten Privatbahnen und Dampfschiffsunternehmungen dergleichen.

Ein grosses Interesse zeigt sich auch für die Ausstellung fossiler Pflanzen. Bergbehörden, Vereine, Private und Regierungen haben ihre Betheiligung zugesagt. Der Ordnung dieser Abtheilung unterzieht sich Hr. Prof. Dr. Andrae in Bonn.

Architektur und Ornamentik werden von den berühmtesten Firmen des In- und Auslandes vertreten sein.

Ebenso reichhaltig erfolgen die Anmeldungen für Maschinen, und dem Fachmann wie dem Liebhaber wird die Ausstellung manche neue Erfindung bieten. Nähere Mittheilungen hierüber müssen wir uns selbstverständlich versagen.

Wir sind im Begriffe, die Preisrichter im Verein mit dem landwirthschaftlichen Ministerium für die Ausstellung zu ernennen und hoffen in kurzer Zeit dieselben bezeichnen und den Interessenten den Beweis liefern zu können, dass die Wahl auf bewährte Sachverständige gefallen ist.

Der illustrierte Führer durch die Ausstellung sowie Catalog, welche demnächst in 50,000 Exemplaren erscheinen werden, ist der Firma Rudolf Mosse hier übertragen, während das Haus Joh. Bellstedt in Bremen die kontraktliche Ausführung sämtlicher Baulichkeiten übernommen hat.

Die Nachrichten von Belgien und Frankreich, welche Kollektiv-Ausstellungen veranstalten, lauten überaus günstig und werden wir bereits in Kurzem in der Lage sein, einen ausführlichen Bericht über die in Paris durch das französische Commissariat geschehenen umfassenden Vorbereitungen zu erstatten.

Cöln Ende May 1875.

Das Executiv-Comite.

Unterzeichnetem ging jüngst folgende Zuschrift zu, die hier mitgetheilt wird.

Dr. Ed. Lucas.

Ihre geschätzte Zuschrift vom 27. v. M., an Herrn Direktor Niepraschk adressirt, brachte uns die erwünschte Mittheilung, dass der Vorstand des Deutschen Pomologischen Vereins unsern Antrag wegen der Ernennung einer Obstprüfungskommission genehmigt hat und dass Sie, sowie die Herren Superintendent Oberdieck oder Inspektor Palandt und Garteninspektor Lauche in Potsdam bestimmt sind, zu diesem Zwecke unsere Ausstellung zu besuchen.

Wir werden die Herrn, welche im Interesse des gemeinnützigen Unternehmens, sich einer so schwierigen Arbeit unterziehen wollen, sr. Zt. hier mit Freuden willkommen heissen.

Die Ausstellung von Früchten, namentlich von Frühobst beginnt gleich mit den Eröffnungstagen am 25. August und sind dafür, wie aus dem Programm erhellt, zwei Serien vorgesehen, vom 25. August bis 10. Sept. und 11. bis 25. Sept. respective dauernd. Es wird wohl angehen, frisches Obst zu jeder Zeit während der Ausstellung auszustellen, die Jury wird aber für jede Serie in den ersten Tagen zusammentreten müssen.

Das General-Comité.

Die 5. grosse **Ausstellung des Verbandes rheinischer Gartenbauvereine** findet am 4.—12. Sept. in der Geigerschen Halle in **Carlsruhe** statt. Die einzusendenden Gegenstände, wozu Jeder beitragen kann,

müssen den 2. Sept. in Carlsruhe eingetroffen sein und sind an die Ausstellungscommission in der Geigerschen Halle in Carlsruhe zu senden. Die Fracht der ausstellungswürdigen Gegenstände übernimmt die Ausstellungskasse, allein jeder Aussteller muss seine Pflanzen oder Früchte selbst ausstellen, eine Bestimmung, welche wohl Manche vom Ausstellen abhalten dürfte und welche bei Obstausstellungen sonst nicht üblich ist. Zugleich wird ein Congress deutscher Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker in Carlsruhe abgehalten werden. Anmeldungen von Fragen zur Berathung und von Theilnehmern überhaupt sind an Herrn Rechnungsrath Köllitz, Sophienstr. Nro. 31 in Carlsruhe zu richten.

In **Trient** wird vom 9.—23. September eine grosse **Landwirthschaftliche und Gewerbliche Regional-Ausstellung** stattfinden, über welche ein sehr ausführliches Programm erschienen ist. Alle Producte der gesammten Landwirthschafts- und Gartencultur sind zugelassen, dazu die Producte der Seidezucht u. s. w., Geräte. Sehr zahlreiche Preise sind ausgesetzt und es dürfte die Beschickung eine zahlreiche und sehr vielseitige werden, wesshalb der Besuch dieser grossen Ausstellung gewiss lohnend sein wird. Programme sind von Herrn G. Giongo, Präsident der Landwirthschaftsgesellschaft, sowie vom Comitato centrale per la Expositione Regionale d'Agricoltura e delle Industrie attinenti in Trient, zu erhalten.

Vom 25. September bis 3. October findet in **Colmar** die Ausstellung des Weinbaucongresses, worüber eine besondere Instruction erschienen ist, welche durch den 1. Präsidenten des deutschen Weinbauvereins, Herrn Dr. A. Blankenhorn in Carlsruhe, zu beziehen ist, statt.

Vom 9.—15. October 1875 wird in **Tettngang** (Württemberg) die Versammlung des deutschen Hopfenbauvereins und eine Ausstellung von Hopfen, Obst und div. landwirthschaftlichen Producten stattfinden. Anfragen sind zu richten an den Vorstand des dortigen Landw. Vereins Herrn Oberamtmann Hölldampf in Tettngang.

Am 19. September findet in **Gent** (Belgien) die Ausstellung des Pomologischen Congresses statt, welche gewiss höchst interessant werden dürfte.

Unterlenningen, OA. Kirchheim. Am 24. Mai, dem Geburtstag Linnés, fand die erste Prüfung der Zöglinge der hier neu gegründeten landwirthschaftlichen Gartenbauschule statt. Das pomologische Institut in Reutlingen hat ein dicht am Ort gelegenes kleines Landgut zu diesem Zwecke angekauft und betreibt nun darauf Obstkultur (die Baumschulen zählen bereits über 20,000 Bäume), Hopfenbau, Weincultur und Gemüsebau. Sechs Zöglinge sind hier und zwar 4 aus Württemberg, 1 aus Bayern und 1 aus der Schweiz. Mehr als diese Zahl sollen vorläufig nicht aufgenommen werden. Die Prüfung wurde theilweise von dem Verwalter und Lehrer der jungen Leute, Hrn. Biedermann, theils von Hrn. Dr. Lucas selbst, abgehalten und es war sehr erfreulich zu sehen, mit welchem Verständniss die Fragen über Obstbaumzucht und Obstbaumpflege beantwortet wurden. Der Prüfung wohnten Herr Pfarrer Moser, der Hr. Schulheiss und zwei Gemeinderäthe von hier bei. Ueber den Zweck der Anstalt ist zu bemerken, dass bei der starken Nachfrage nach im pomologischen Institut in Reutlingen gebildeten Zöglingen es sich zeigte, dass

besonders in einer Richtung den Anforderungen nicht oder nur selten genügt werden konnte. Es waren dies Gärtner, welche für grössere Oeconomien oder kleinere Landgüter gesucht wurden, welche dort neben Obstbau entweder blos den gewöhnlichen Gemüsebau oder dazu auch Hopfenbau und in manchen Fällen zugleich auch Weinbau gut verstehen sollten, um diese Kulturen sämmtlich, oder doch theilweise, bei mässigen Ansprüchen auszuführen oder als Vorarbeiter zu leiten. Diesem Mangel abzuhelpfen, ist die Aufgabe der als Filialanstalt des Instituts neu gegründeten landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen. (Schwäb. Merkur, 27. Mai 1875.)

Der Klosterneuburger Versuchsweingarten ausgerodet. Die ausgedehnten, mit Recht in den önologischen Fachkreisen als einzig dastehenden Versuchsweingärten (17 Joch = 30 Morgen gross) der k. k. önologischen Anstalt Klosterneuburg, welche auch vielen Lesern der Monatshefte noch von der Exursion des internationalen Pomologen-Congresses in Wien im Juli 1872, gewiss noch in freundlichem Andenken sein werden, sind theilweise schon ausgerodet, werden aber in Folge des starken Auftretens des *Phylloxera vastatrix* (Reblaus) vollständig ausgehauen werden müssen.

Es ist dies gewiss eine sehr traurige Nachricht, wenn man bedenkt, dass diese schönen Pflanzungen 14 Jahre rastlose, mit bedeutenden materiellen Mittel verbundene Arbeit kostete, und gerade dieses Jahr diese Anstalt zur Landesanstalt, mit erweitertem Lehrplan erhoben wurde.

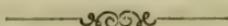
Es verursachte dem Schreiber dieser Zeilen ein eigenes beklemmendes Gefühl im Herbste v. J. die noch üppig dastehenden Rebpfanzungen zu sehen, bei welchen doch schon der verhängnisvolle mit Kalk angestrichene Stecken sichtbar war, als Zeichen, dass auch hier die *Phylloxera* schon eingestiget und ein kaum mit dem freien Auge sichtbares Thierchen hier sein verheerendes Wesen in einer Tiefe von oft mehreren Schuhen trieb.

Ob die *Phylloxera* wirklich durch amerikanische Rebsorten importirt, wie die jetzige allgemeine Annahme ist, oder aber vielleicht seit Jahren schon bei uns ihr verderbendes Wesen treibt, wie ein neuerdings in Reyny bei Genf constatirter Fall, wo in einem Weingarten die *Phylloxera* zum Ausbruche kam, wo keine fremden Rebsorten eingeführt wurden, bleibt den weiteren wissenschaftlichen Forschungen vorbehalten. Julius Jablaucy.

Druckfehler-Berichtigung.

Im vorigen Doppelhefte blieben in der Correctur folgende Druckfehler stehen: S. 154 Z. 8 von oben: „dass Meister Winzer“ statt „dass Meissner Winzer“. S. 156 Z. 12 von oben: „dass die Wintertriebe“ statt „Winkeltriebe.“ S. 159 Z. 20 von oben: „verfolgten“ statt „verholzten“ S. 159 Z. 8 von unten: „eine jede andere besiegende Methode“ statt „eine, jede andere besiegende, Methode.“

Das neu redigirte Programm mit Statuten des Pomologischen Instituts in Reutlingen (gültig vom 1. Juni 1875 an) ist eben erschienen und wird fr. und gratis versendet durch Dr. Ed. Lucas.





L. A. Gillemot.

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

G. L. Gillemot,

Obergärtner in Klein-Magendorf auf der Insel Schütt in Ungarn.

Mit Porträt.

Auf dem Pomologischen Congress in Wien trat ein sehr intelligent aussehender Herr zu mir, reichte mir die Hand und stellte sich mir als einen langjährigen Correspondenten und einen, von mir sehr geschätzten, Freund vor. Er war etwas spät gekommen und ich hatte daher noch nicht Gelegenheit gehabt, ihn kennen zu lernen. Es war der Obergärtner Herr Gillemot. Dem Leser dieser Bl. ist der Genannte durch mehrere umfassende Arbeiten als tüchtiger Praktiker bekannt; ich lernte ihn nun auch als erfahrenen Pomologen kennen. Als solcher wirkt er jetzt auf dem herrlichen Terrain der Insel Schütt mit grossem Eifer; er hat einen grossen Obstmuttergarten angelegt, cultivirt und studirt eine Menge Obstsorten, welche er aus der besten Quelle jährlich noch vervollständigt und wir dürfen seinem Wirken gewiss in jeder Hinsicht alle Anerkennung zollen.

Auf meine Bitte, die ich vor einem Jahre etwa an ihn richtete, mir doch über sein früheres Wirken Einiges mitzutheilen, schrieb er mir folgendes in seiner kurzen charakteristischen Redeweise:

Meine Biographie ist eine sehr kurze: den 18. Dezember 1813 erblickte ich in Hessen-Kassel das Licht der Welt. Durch die damaligen Kriegsverhältnisse und den Tod meines Vaters kam ich, 7 Jahre alt, mit meiner Mutter nach Dresden. Ich genoss dort auf Bürgerschulen und Gymnasium vortrefflichen Schulunterricht. — 1828 kam ich als Gärtnerlehrling in den sog. Prinz Maximilians-Garten. Nach vollendeter Lehrzeit machte ich eine grössere Streife durch ganz Deutschland und kam dann auf Elisensruhe jetzt „Liebig“ als Gehilfe. Zwei Jahre später conditionirte ich in Prag im Salm-Raifferscheit'schen Garten. Abermals 2 Jahre später im Baron Hügel'schen Garten und sonst einigen und abermals 2 Jahre später gelangte ich nach Ungarn, wo ich später als Obergärtner bedienstet wurde und zumeist Landschaftsgärtnerei und Blumenzucht betrieb. Erst spät fand ich besondern Wohlgefallen an der Obstbaumzucht und betreibe dieselbe fort nach aller Möglichkeit. Dass ich durch Einführungen von vielen Obstsorten, Bäumen und Sträuchern, Ungarn nur genutzt habe, können auch Sie bezeugen. Ich fand

mich in meinem Stande stets glücklich und zufrieden und mein selbstgeschaffener Wahlspruch war und bleibt: „Mit der Natur Hand in Hand Gutes für Gegenwart und Zukunft zu wirken, bringt uns der ewigen Seligkeit zum nächsten.“

Gewiss ein schöner Wahlspruch! Möge unserm geehrten Freund, welchem man seine 62 Jahre wahrlich nicht ansieht, noch recht lange vergönnt sein, getreu seinem Wahlspruch für die Pomologie und Obstcultur wie seither zu nützen und zu wirken.

Dr. Ed. Lucas.

Prinz Waldemar.

(Vergl. Pomol. Monatshefte, Mai—Juni Heft).

Die Birne Prinz Waldemar (nicht Woldemar) ist vor etwa 25 Jahren aus Kernaussaat entstanden, in dem Garten des jetzt verstorbenen Handelsgärtners Jensen in Helsingör am Sund, welche Gärtnerei von seinem Sohne Herrn A. E. Jensen fortgesetzt wird, und wo der Mutterbaum noch an der nämlichen Stelle steht.

Der verstorbene Jensen besass keine eigentliche Pflanzschule, hatte aber ungefähr 200 Birnenwildlinge gepflanzt, die er selbst aus auserlesenen Kernen erzogen hatte. Diese Wildlinge wurden nach dem damaligen Gebrauch erst zu hohen Stämmen herangezogen und dann im Gipfel veredelt, (oculirt). Die Bäume mussten also mehrere Jahre lang stehen, ehe sie die nöthige Grösse erreichten, und dieses hatte zur Folge, dass, als Jensen vor 20—25 Jahren die letzten dieser Bäume oculiren wollte, darunter sich einer fand, welcher diese Birne trug, die ausgezeichnet zu werden versprach, wie es sich denn auch später ergab, und dieser Baum wurde daher nicht veredelt.

Es sind seither viele Bäume mit dieser Birnsorte veredelt worden und in dem Garten des Herrn Jensen finden sich allein schon davon 12 tragbare Bäume.

Die Birn hat mit Marie Louise einige Aehnlichkeit, ist aber doch von dieser darin verschieden, dass die Frucht grösser wird und die Gestalt von der Marie Louise etwas abweicht, dass sie früher reift, sich in unserm Klima noch einmal so gut entwickelt und länger hält.

Charakter: Tafelfrucht ersten Rangs.

Frucht: gross, länglich, meistens auf der einen Seite am Stiele etwas uneben und beulig.

Stiel: Meistens ein wenig krumm, sitzt in einer kleinen Vertiefung.

Kelch: klein und etwas platt.

Schale: dünn, auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite gelblich.

Fleisch: fein, weiss, schmelzend, von süßem aromatischem Geschmack.

Kernhaus: unbedeutend, beinahe ohne Kern.

Reifzeit: ungefähr Mitte October, haltbar bis Mitte November.

Wachsthum: stark, die Aeste meistens herabhängend, doch hat Herr Jensen auch mehrere gerade wachsende Pyramidenbäume. Der Baum trägt gewöhnlich an verlängerten, wohl gar langen Fruchtruthen; die Blätter sind eiförmig mit schwachem wellenförmigem Rande.

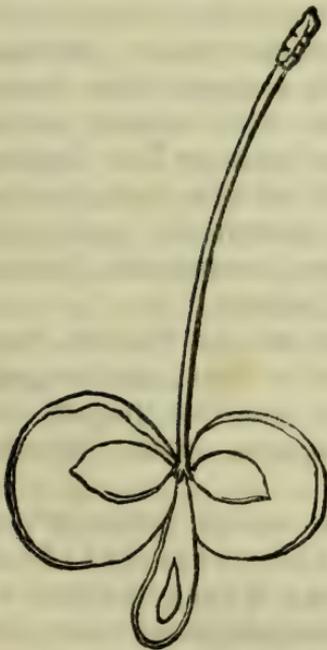
Prinz Waldemar war ohne Namen bis vor zwei Jahren, als Herr Jensen sie nach dem jüngsten Sohne unseres Königs zu nennen beschloss.

Aarhuus, den 3. Juli 1875.

Hdw. F. Rahr.

Wir sagen Herrn Rahr besten Dank, dass er unserer in Nr. 5 d. Bl. an ihn gerichtete Bitte so freundlich zu entsprechen die Güte hatte.

Die Red.



Missbildung einer Weichsel.

Eine sonderbare Missbildung einer gewöhnlichen Weichsel erhielt ich dieser Tage, wovon ich hier eine Zeichnung beifüge..

Zwei gut ausgebildete Früchte sassen an einem Stiele rechts und links; in der Mitte aber war eine dritte Frucht, welche länglich und beulenförmig,

wie ein kleiner Fleischklumpen dahing. Beim Durchschnitte fand ich, wie ich auch in der Zeichnung angebe, die beiden vollkommen ausgebildeten Steine am Stielende zu beiden Seiten sitzen,

in der 3. Frucht war ein kleiner un ausgebildeter länglicher Stein, welcher in gar keinem Zusammenhange mit dem wahren Stiele sass, sondern nur durch einen Fleischklumpen mit dem Stiele verbunden war. So sorgfältig ich auch den Querschnitt machte, ich konnte eben keinen Zusammenhang wahrnehmen.

Bei Steinfrüchten sah ich eine ähnliche Missbildung noch nicht.
Kesthely, 2. Juli 1875.

Th. Belke.

Die Früchte, welche zur Cultur vorgezogen werden sollten.

(Aus dem Bulletin d'Arboriculture Juni 1875 mitgetheilt von Herrn Ortgies in Bremen.)

In der festen Voraussetzung, dass ein gewiegter Sachkundiger die deutschen Pomologen und Obstfreunde auf die grossen Festtage aufmerksam macht, welche durch die Genter Gartenbau-Gesellschaft für nächsten September vorbereitet werden, Festtage, bei welchen die competentesten Männer, die ausgezeichnetsten Pomologen Europas sich dort versammeln, um ihre Kenntnisse auszutauschen und zu helfen, dass die so wichtige Obstcultur mehr Freunde, und grössere Ausbreitung finde und rationeller betrieben werde, begnüge ich mich auf einen der wichtigen Punkte hinzuweisen, welche das Programm für die dann zugleich projektirte internationale Obstausstellung als nachahmungswerthes Beispiel aufstellt.

Ich wähle gerade diesen um so lieber, weil der Hr. Prof. Van Hulle, Dirigent des botanischen Gartens in Gent, darüber ganz aus meinem Herzen und meiner Seele in demselben Juniheft des Bulletin, welche auch das interessante Programm enthält, folgendes mittheilt.

Unter den Preisaufgaben für die nächste Obstausstellung befindet sich eine, welche eine Auswahl einer beschränkten Anzahl der besten Birnen für jeden Monat des Jahres fordert. Derselbe Gegenstand wird wahrscheinlich auch dem Pomologischen Congress, der dann gleichzeitig stattfindet (die Pomologische Gesellschaft in Frankreich wird dort gemeinschaftlich mit den belgischen Vereinen ihre 17. Sitzung halten) unterbreitet werden.

Wir betrachten diese Frage als eine der nützlichsten. Jedermann ist damit einverstanden, dass die Zahl der Obstsorten für die Cultur zu gross sei, dass es im Interesse der Züchter wie der Consumenten ist, dieselbe zu reduciren. Dieses ist zumal bei den Birnen nöthig, denn wie ist bei dem Obstfreund eine Auswahl unter den 2000 Varietäten, welche unsere Cataloge führen, und die der Baumzüchter folglich haben muss, zu treffen? Wäre es nicht viel einfacher, wenn man von diesen 2000 Varietäten, wo vielleicht hunderte kaum bemerkenswerthe Unterschiede bieten, 50 oder höchstens 75 bezeichnen könnte, welche für die verschiedenen Jahreszeiten, wie für die verschiedenen Erziehungsformen die empfehlenswerthesten sind? In dieser Hinsicht kann wohl kein Zweifel herrschen.

Wir wissen zwar, dass Baltet und andere sich damit beschäftigt haben, die „guten Birnen“ zu bezeichnen und noch kürzlich sprach Buchetet in diesem Bulletin von den zu verwerfenden Früchten*). Ist man aber schon zu einer bemerkenswerthen Vereinfachung gekommen? Wir glauben es nicht. Dieses beweist, dass diese, obwohl sehr gewünschte, Reform schwer zu realisiren bleibt. Das kommt, wie Buchetet mit Recht bemerkt, daher, dass man sich fragt: Was wird aus dem Garten eines solchen Gartenfreundes, der nun diese auszurangirenden Früchte gerade cultivirt. Was wird man von der Liste, welche Hr. X. in seinem Werke empfohlen hat, von den Varietäten, welche Hr. Y. in seiner Vorlesung hervorhob, denken, und die Baumschulen des Hrn. Z., müssen sie nicht zu Wildbaumschulen werden, die nächstes Jahr nur Baum-pfähle liefern, wenn man so viele solcher Varietäten als „verwerfliche“ bezeichnet?“

Ja gewiss, wenn man diesen Titel zu verwerfende Früchte beibehält, so werden viele Leute unrechtmässiger Weise erschrecken, wenn sie glauben, dass es sich darum handelt, diese enorme Menge von Varietäten aus der Cultur zu verbannen und zwar mit Recht, wenn solches der Fall sein sollte.

Aber es kann so nicht sein, weil man niemals Unwissenheit, Vorurtheil und Partheilichkeit auszurotten vermag. Uebrigens ist

*) Ueber dasselbe Thema sprach Inspektor Palandt mit grosser Wärme auf dem 6. Pomologen-Congress zu Braunschweig und fand vielseitigen Anklang.

ja auch gar nicht gesagt, dass eine Frucht zu verwerfen ist, wenn sie nicht als eine vorzugsweise zu empfehlende bezeichnet werden kann. Es scheint uns, dass stets weit mehr Varietäten von Früchten kultivirt werden, als nöthig ist.

Da indess alle Männer, welche sich mit Obstbaumzucht und Pomologie beschäftigen, es als ihre fortwährende Pflicht ansehen müssen, die Listen der empfehlenswerthesten Früchte zu vereinfachen, so theilen wir hier ein Mittel mit, das uns praktisch erscheint, um ein günstiges Resultat zu erreichen.

Wir würden vorschlagen, dass man jährlich von jetzt bis 1880 in allen Ländern Europas, wo die Cultur der Birnen lohnend ist, und auf allen pomologischen Ausstellungen, welche dort gehalten werden, etwa die Lösung folgender Preisaufgaben forderte: Welches sind

Die 2 besten Varietäten für den Monat Juli						
"	3	"	"	"	"	Aug.
"	6	"	"	"	"	Sept.
"	9	"	"	"	"	Oct.
"	8	"	"	"	"	Nov.
"	8	"	"	"	"	Dec.
"	6	"	"	"	"	Jan.
"	3	"	"	"	"	Febr.
"	3	"	"	"	"	März.
"	2	"	"	"	"	April.

Alle Jahr müsste man die Namen der ausgewählten Varietäten veröffentlichen und nichts stände im Wege, dass jährlich auch ein Congress diese Varietäten zu prüfen begönne. Die Entscheidung würde indess erst 1880 oder 1881 gefällt. Dann machte man einen Generalauszug von allen den genannten Varietäten, welche während der 5 Jahre hintereinander empfohlen worden sind. Wir wissen zwar, dass man dann gewiss statt den von uns gewünschten 50—75 Varietäten, 300—400 haben wird. Aber das ist nicht schlimm, denn wenn wir auch annehmen, dass sich unter dieser Zahl manche befinden werden, welche durchaus keinen Werth haben und dass andere wirklich werthvolle nicht genügend repräsentirt waren, so bleibt es doch wahr, dass die Mehrzahl, dass selbst alle Varietäten, welche am meisten und auf den grössten Ausstellungen vertreten waren, diejenigen sein werden, welche das grösste Recht auf

Beachtung haben, sei es für jedes Land insbesondere, sei es für Europa im Allgemeinen.

Nehmen wir an, dass 300 Varietäten gleichsam mit Ehren aus diesem Wettstreit hervorgegangen sind, so ist's alsdann Sache des Congresses durch Prüfung und Discussion, diese Zahl 300 bis auf die von uns proponirte Zahl von 50—75, zurückzuführen. Diese Arbeit dauerte gewiss keine Ewigkeit und man gelangte dann zu einem Resultate, das, ohne vollkommen zu sein, doch Jedermann genügen würde. Dann könnten auch die Obstbaumzüchter, indem sie die ausgewählten Sorten in ihren Catalogen mit fetter Schrift auszeichneten, die Aufmerksamkeit des Publikums auf dieselben hinlenken. Dieses würde dann bald keine der andern Sorten mehr verlangen und so würden diese unzähligen Varietäten nach und nach durch die Macht der Umstände verschwinden und zwar ohne irgend Jemand's Empfindlichkeit zu verletzen.

Wir wissen nicht, ob unsere Idee Beifall findet. Im Bejahungsfalls müsste ein einzelner Mann bezeichnet werden, alle Listen zu empfangen, und daraus am Schlusse der 5 Jahre also 1880 ein Gesamtbild aufzustellen. Wir brauchten kaum beizufügen, dass wir uns dieser interessanten Arbeit bereitwilligst unterziehen würden.

H. J. Van Hulle.

Nachschrift. Es ist gewiss interessant, dass unsere sehr geehrten Freunde und Collegen in Belgien denselben Weg gehen, welchen die deutsche Pomologie seit dem Naumburger Pomologischen Congress 1853 verfolgte, nemlich die Zahl der überall cultivirten Obstsorten durch eine entsprechende Auswahl der besten und nutzbarsten, fast überall gut gedeihenden Sorten zu vermindern. Der hier vorgeschlagene Weg ist indess practischer und sicherer zu einem bestimmten Ziele führend, als der welcher auf unseren pomologischen Versammlungen eingeschlagen wurde. Eine Sorte, welche in 5 auf einander folgenden Jahren von verschiedenen Pomologen als besonders empfehlenswerth hingestellt wird, ist dies ganz sicher.

Mir scheint aber, dass eine Art Vorarbeit besonders noch angestrebt werden solle, nemlich die, dass durch 10 der bedeutendsten Pomologen, welche in verschiedenen Gegenden, wenigstens theilweise, wohnen, etwa 100 der bis jetzt anerkannt besten Sorten von Birnen genannt und zusammengestellt würden. Die 5 Congressse würden sich mehr an diese Primawahl halten können, wenn sie auch nicht

beschränkt wären, in der Zufügung noch anderer Sorten. Wir dürfen mit grossem Interesse auf diesen pomologischen Congress in Gent blicken.

Dr. E. L.

Harberts Reinette als Strassenbaum.

An der Kunststrasse von Moringen (wo ich 27 Jahre gewohnt) nach Hardeggen stehen etwa dreissig Bäume der gedachten Reinette.

Der überaus starke Baum dieser Sorte wächst nicht sowohl in die Höhe, als vielmehr nach allen Seiten hin in die Breite, so dass die abstehenden Zweige nothwendig über die Strasse hinaus hängen müssen. Bei der Mächtigkeit, welche diese Stämme haben, ist es mir sehr zweifelhaft, ob die Krone durch Ausputzen und Ausschneiden hochkugelig hätte gebildet werden können.

Die Früchte erreichen, wenigstens in der Provinz Göttingen, eine ausserordentliche Grösse; viele diejenige der grössten Pfundäpfel. Bei einer den Winden ausgesetzten Lage also werden die Äpfel von den Herbststürmen grösstentheils herabgeworfen.

Da nun auf der im v. J. zu Trier stattgefundenen Versammlung der Pomologen diese Sorte unbedingt und allgemein für Strassenpflanzungen empfohlen worden, habe ich geglaubt, die vorstehenden Bemerkungen beim Bepflanzen der Landstrassen mit dieser Sorte zur Berücksichtigung empfehlen zu müssen.

Hannover im Juni 1875.

von Hinüber,
Oberamtsrichter a. D.

Nachschrift der Red. Wir müssen dankbar sein für den hinsichtlich der Harberts Reinette gegebenen Wink. Aber so wenig wir in Württemberg den Luikenapfel mit seinen hängenden Aesten von den Landstrassen verbannen möchten, scheint mir auch die sehr wuchshafte, ungleich stärkeres Holz treibende und gar nicht empfindliche Harberts-Reinette als Strassenbaum nicht zu verachten zu sein. So grosse Früchte, wie sich in jener Gegend bilden, liefert die Harberts-Reinette nicht allenthalben und daher wird auch die Gefahr des Abwerfens nicht überall die gleiche sein. Uebrigens stelle ich, da mir grosse erwachsene Bäume dieses Apfels (ausser in die Krone gepfropften) nicht näher bekannt sind, an unsere verehrten pomologischen Freunde in Braunschweig und Hannover, wo diese Sorte

viel vorkommt, die Bitte, sich in d. Bl. über die hier berührten Fehler des Baumes der Harberts Reinette nach ihren Erfahrungen zu äussern; bei der Berathung über die Auswahl der besten Strassenbäume erhob sich gegen die Harberts Reinette nicht der geringste Einwurf und namentlich stimmten die anwesenden Pomologen aus Norddeutschland ganz entschieden für diesen Baum.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber den Obstbau Japans.

(Mitgetheilt von Hrn. Ortgies in Bremen.)

In dem neunten Report des Ministeriums des Ackerbaus der Vereinigten Staaten von Nordamerika giebt der frühere Minister einen Bericht über die Landwirthschaft Japans, welchem ich folgendes entnehme, hoffend, dass es für viele geschätzte Leser der Pomologischen Monatshefte von Interesse ist aus diesem Lande, das sich erst seit Kurzem dem allgemeinen Verkehre erschlossen hat, Näheres über die Betreibung der Obstbaumzucht zu erfahren.

Die frühere Abgeschlossenheit Japans verhinderte auch die Einführung besserer Früchte. Isolirt wie die Japanesen waren, begnügten sie sich mit einem halben Dutzend Arten von untergeordnetem Werthe. Orangen, Limonen, Weintrauben, Dattelpflaumen, (*Diospyrus Lotus*), Birnen und einige Brombeeren, alle, mit Ausnahme einer Orangenart und einer Traube nur von mittelmässiger Qualität, war alles was sie hatten. Die Japanesen besitzen eine wunderbare Geschicklichkeit in der Anzucht von Zwergobstbäumen. Alle Arten werden in Zwergformen ohne Beeinträchtigung der Grösse der Früchte erzogen. Ich denke unsere Obstzüchter könnten in dieser Hinsicht noch viel von den Japanesen lernen.

Ich habe ganze Acker von nur 4—6' hohen Obstbäumen gesehen. Die Bäume waren in Reihen gepflanzt und hatten gleichen Abstand. In der Höhe, bis zu welcher die Japaner die Bäume zu ziehen wünschen, ist von schmalen Bambusstäben über das ganze Feld ein Gitterwerk hergerichtet; sobald die Zweige des Birnbaums über das Lattenwerk hinausreichen, werden sie angebunden und genöthigt horizontal fortzuwachsen und werden mit hänfenen Bändern an die Stäbe angebunden und ihr Wuchs so begrenzt.

Beim ersten Blick gleicht solch ein Obstgarten einem Weingut. Der Wind kann die Bäume nicht erschüttern und weder den Blüten

noch den Erüchten schaden. Die vollkommenste Art und Weise, die neuen Triebe zu leiten und gegenseitig im Wuchs zu ordnen, ist dort so eingeführt, dass der Saft des Baumes anstatt durch überflüssige neue Zweige consumirt zu werden, zum Wachsen und zur Vervollkommnung der Früchte geleitet wird.

Wenn die durch das Kaitakushi Departement nun neu eingeführten Früchte überall in Japan verbreitet sein werden, wird Japan eines der besten Obstländer der Welt werden, denn alles was dazu erforderlich, ist dort vorhanden: Boden, Klima und eine Geschicklichkeit im Erziehen von Zwergbäumen, wie man sie in keinem anderen Lande trifft. —

Nachschrift. Weitere Nachrichten über die Massregeln, welche man in Japan anwendet, um diese Holzzweige im Wuchs so zu bändigen, dass sie bald und reichlich tragen, wäre gewiss von grossem Interesse. Es scheint doch, dass ausser dem horizontalen Anbinden an das über den Bäumen sich hinziehende Bambusgestell noch andere Verfahren in Anwendung kommen, um den Zustand, wie er oben geschildert ist, hervorzubringen.

Dr. Ed. L.

Ueber das neue Mittel gegen die Weinlaus.

In dem Augenblick, wo die von dem berühmten Chemiker Dumas gemachten Mittheilungen über die Mittel gegen die Phylloxera so lebhaft besprochen werden, dürfte es nicht minder wichtig sein, auch das von Professor Zöllner in Wien soeben empfohlene Mittel gegen den Feind so schnell wie möglich zur allgemeinen Kenntniss zu bringen. Nach Dumas soll dem Boden Kaliumsulfocarbonat einverleibt werden, welcher Schwefelwasserstoff und Schwefelkohlenstoff entwickelt. Die in Frankreich angestellten Versuche über die grosse Wirksamkeit der Kaliumsulfocarbonate, gegenüber dem fertigen Schwefelkohlenstoff sind natürlich nur auf die leichte Verbreitbarkeit dieses sehr löslichen Salzes im Boden zurückzuführen, da hiedurch um alle Bodentheile eine Atmosphäre von Schwefelkohlenstoff sich verbreitet.

Dem gleichzeitig auftretenden Schwefelwasserstoff misst Dumas keine schädliche Wirkung für die Weinstöcke bei, obgleich zahlreiche Versuche ergeben, dass dieses Gas häufig geradezu tödtlich auf die Pflanzenwurzeln wirkt.

Wahrscheinlich liegt der Grund, wesshalb Dumas eine schädliche Beeinflussung nicht beobachtete, darin, dass der Sauerstoff des Bodens den Schwefelwasserstoff ziemlich rasch zerstört.

Wir kommen nun zu den von Professor Zöller in Wien gemachten und der Academie mitgetheilten Versuchen, welche das von Dumas angegebene Verhalten des Kaliumsulfocarbonat bestätigen, allein sie führen zur Kenntniss einer anderen Verbindung, welche im Boden gleichfalls den Phylloxera tödtenden Schwefelkohlenstoff, ohne den für die Pflanze giftigen Schwefelwasserstoff entwickelt. Während ausserdem der Kaliumsulfocarbonat schwierig darstellbar ist, und in Folge dessen sein Preis sich sehr hoch stellt, ist die von Prof. Zöller in Anwendung gebrachte Verbindung mit Leichtigkeit vollkommen rein und sehr billig zu erhalten.

Die fragliche Verbindung ist das xanthogensaure Kalium. Kommt dieses Salz in wässrige Lösung mit dem Boden in Berührung, so tritt nach einiger Zeit feiner Schwefelkohlenstoff auf. Rascher und intensiver geschieht dies, wenn das Salz mit Boden gemischt und dann Superphosphat zugeführt wird.

Die nach der Anfeuchtung beginnende Schwefelkohlenstoffentwicklung dauert je nach der Menge der Salze tagelang. Am zweckmässigsten ist es daher, das Salz in Verbindung mit Superphosphat anzuwenden, und zwar kann die Mischung von xanthogensaurem Kalium, Erde und Superphosphat, im trocknen Zustande ausgestreut oder viel besser untergebracht werden.

Die atmosphärischen Niederschläge bewirken sodann die Umsetzung, wobei gleichzeitig die Weinstöcke zu ihrer Kräftigung eine Kali- und Phosphorsäure Quelle im Boden finden. —

Die zweckmässigste Verwendung des Salzes würde so geschehen, dass man es mit der gleichen bis doppelten Menge Superphosphat und mit einer beliebig grossen Quantität Erde gut verreibt, um eine grösstmögliche Vertheilung zu erzielen und dann im Umkreise um die betreffende Pflanze so viel der Mischung unmittelbar an die Wurzeln bringt, dass auf einen Quadratfuss $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Gramm kommen, je nach der Zartheit der Pflanzen. Hierauf wird die Pflanze mit der ausgegrabenen Erde bedeckt und gut begossen.

So weit die Angaben des Hrn. Prof. Zöller, bekanntlich einer der hervorragendsten Schüler Liebigs, welcher auch längere Zeit am pflanzenphysiologischen Institut des Münchener botanischen Gartens thätig war, und mit dem der Schreiber dieser

Zeilen vielfach bei Gelegenheit der im Garten gemachten Versuche, welche allgemeine Anerkennung gefunden haben, zu thun hatte. Vom praktischen Standpunkte aus betrachtet, tritt wohl die Schwierigkeit hervor, in gewissen Tiefen, die ja bei den Weinstöcken je nach den Bodenverhältnissen ausserordentlich variirt, die Schwefelkohlenstoffentwicklung zur Geltung zu bringen, und nachdem eine theilweise Verbreitung im Boden diese Feinde nicht zur Ausrottung bringen wird, sind die Bedenken für das Allgemeine sicherlich nicht ohne Grund.

Im Uebrigen ist nicht zu übersehen, dass der Boden auf diese Weise eine Kali-Düngung gewissermassen erhält, die für die Fruchtbarkeit des Bodens, der gerade in diesem Punkte sehr in Anspruch genommen wird, höchst wichtig ist.

Nachdem dies angedeutete Mittel zur Vertreibung des fraglichen Insektes verwendet wird, ist wohl kaum zu zweifeln, dass dasselbe auch für andere Insekten denselben Zweck erreicht, und da wir so glücklich sind, die Phylloxera nicht zu kennen, andererseits aber in unseren Pflanzen-Kulturen umringt sind von Feinden aller Art, habe ich mir das xanthogensaure Kali bereits verschafft, damit Versuche nach allen Richtungen gemacht werden sollen, in der Erwartung hierüber bald Ausführliches mittheilen zu können.

München, 16. Juli 1875.

Max Kolb.

Neues Verfahren zur Vertilgung der Blutläuse.

In vorigem Herbst machte der Lehrer Herr C. Becker in Jüterbog darauf aufmerksam, dass vielleicht durch seinen bekannten Brumataleim die Blutlaus zu vertilgen sei. Bisher hatte ich vergeblich verschiedene Mittel angewendet, um meine etwa 12jährigen hochstämmigen Aepfelbäume, die alle mit diesem Ungeziefer behaftet waren, sowie mehrere Apfelcordons von denselben zu befreien.

Nachdem ich in vorigem Herbst beobachtet hatte, dass die in grosser Masse an einem Apfelcordon befindlichen Blutläuse nach einigen Frostnächten verschwunden waren und ich auch an den Hochstämmen nichts mehr davon entdecken konnte, glaubte ich es bestätigt zu finden, dass diese Thiere im Winter an die Wurzel des Baumes gehen, um im Frühjahr ihre Wanderung nach dem oberen Theil desselben wieder zu beginnen. Um dies zu verhindern, machte ich im Frühjahr oder

vielmehr noch vor Schluss des Winters Papierringe um die Bäume und bestrich dieselben mit Brumataleim. Bei nochmaliger Untersuchung der Bäume fand ich scheinbar vertrocknete Blutläuse unter der Rinde an der Südseite der Bäume, welche ich leider bei mikroskopischer Untersuchung als noch lebend erkennen musste und die Hoffnung verlor, dieses Insekt durch die Brumataleimringe von den Bäumen abzuhalten. Es zeigte sich dann auch nach Eintritt der warmen Witterung am Stamm in den von Rinde blossgelegten Ritzen und an den Stellen, wo Aeste abgeschnitten waren, der weisse Flaum, aber doch nur in beschränktem Masse. Ich nahm nun einen kleinen Pinsel und überstrich alle Stellen, wo ich den weissen Flaum entdecken konnte, sowie überhaupt alle Stellen, wo Aeste entfernt worden waren, mit genanntem Brumataleim. Jede Woche revidirte ich sämtliche Bäume und wo ich noch eine Stelle mit Blutläusen entdeckte, wurde sie mit Leim überstrichen; hierbei machte ich die Beobachtung, dass an eine mit Leim überstrichene Stelle sich keine Blutlaus mehr festgesetzt hatte, auch habe ich bemerkt, dass die Wanderung der Blutläuse in die oberen Zweige erst im späten Frühjahr geschieht und man dieselbe verhindern kann, wenn man zeitig und sorgfältig mit dem Bestreichen des Brumataleims beginnt.

Das Endresultat meiner Bemühungen in vorgedachter Weise ist die vollständige Vertilgung dieser so höchst schädlichen Thiere. An meinen Obstbäumen, die noch voriges Jahr in sehr starkem Masse damit behaftet waren, ist jetzt nicht mehr eine Spur zu sehen. Ein Apfelfordon, der in Folge der Blutlaus dem Eingehen nahe war, ist heute vollständig davon befreit und treibt sehr üppig.

Cementfabrik bei Obercassel, den 20. Juli 1875.

A. Hennicke.

Mittel gegen die Blutlaus.

Herr Obstbau-Wanderlehrer Mader in Bozen hat in den jetzt von ihm redigirten sehr viel interessante Abhandlungen enthaltenden Mittheilungen des Landwirthschafts- und Gartenbauvereins in Bozen als ein sehr erprobtes und leicht anwendbares Mittel gegen die Blutlaus die Carbolsäure in 70—80facher Verdünnung mit Wasser gefunden. Wir geben in Folgendem den auch sonst sehr interessanten Artikel mit besonderer Genehmigung des Herrn Autor hier wieder.

Die Blutlaus und ihr Auftreten im Vereinsgebiet des Landwirthschafts- und Gartenbau-Vereines.

(Auszug eines Vortrags des Obstbau-Wanderlehrers Mader.)

So gross auch die Zahl der Obstbaumfeinde schien, so blieb es doch der jetzigen Generation vorbehalten, einen weitem kennen zu lernen, nämlich die Blutlaus.

Uebereinstimmenden Aussagen zur Folge stammt das Insect aus Nordamerika, von wo es vor circa 100 Jahren auch nach Europa, besonders nach England verschleppt wurde. Die Verbreitung blieb nicht beschränkt auf England, sondern das Insect war auch bald in Frankreich und Deutschland bekannt, auch wir in Oesterreich, speziell hier in Südtirol sind endlich auch so unglückliche Besitzer dieser Thiere geworden.

Wie lange die Blutlaus schon in hiesiger Gegend ansässig ist, ist wohl schwer nachzuweisen, doch dürfte die Einführung und Verbreitung hauptsächlich in jene Zeit fallen, wo die Obstcultur überhaupt erst ihre volle Wichtigkeit erhielt, also in jene Zeit, wo die Traubenkrankheit die Rebcultur so sehr beeinträchtigte und sich vermehrte Aufmerksamkeit dem Obstbau zuwandte. Wahrscheinlich wurde die Blutlaus durch Bäume oder Edelreiser aus dem Auslande mit denselben verschleppt und hat sich seither an vielen Orten festgesetzt.

Ueber das Thier liegen verschiedene Beschreibungen vor, doch hat es vielfach den Anschein, als ob dieselben doch mehr oder weniger zu sehr von der Lebensart der übrigen Pflanzenlausarten abgeleitet sind und bei der Blutlaus doch Ausnahmen stattfinden könnten.

Der bekannte Entomologe Hochwürden P. Vinzenz Gredler war so freundlich die Laus zu untersuchen und deren Beschreibung zu übernehmen, die zwar in den meisten Punkten mit der vom Ackerbauministerium veröffentlichten Instruktion übereinstimmt, jedoch ausserdem ganz schätzenswerthe Bemerkungen enthält. Ich lasse dieselbe wörtlich folgen:

„Gestalt: Breit spindelförmig, indem die 3 Brustringe und ebenso die 3 ersten Hinterleibsringe (der 3. am breitesten) allmählig und gleichmässig sich erweiternd unmittelbar an einander anschliessen. Die Seitenränder der Hinterleibsringe sind unmerklich abgesetzt; der Rücken ist ohne Honigröhren und ohne Höcker. Die Haut ringsum chagrinartig. Die Augen weit zurück, schwarz, fast gestielt

hervorgequollen, jedoch klein. Die Fühler 6gliedrig, die ersten 2 Glieder verdickt, das 3. am längsten.

Farbe: Veränderlich; junge Thiere aber viel heller, lebhaft orange, ältere berusst, röthlich braun, mehr weniger silberfarben bepudert. Fühler, Rüssel und Beine blasser, schmutzig wachsgelb. An den Fühlern sind die beiden ersten Glieder, am Rüssel die Spitze*), an den Beinen Hüfte, Knie (geringelt) und Fusstarsen meist dunkler.

Grösse: Nahezu eine Linie (2 Millimeter). Bisher (20. April) nur ungeflügelte Exemplare.“**)

Die Vermehrung der Blutläuse ist eine ganz ungeheure, wie die der meisten Blattläuse, indem sowohl die aus den im Herbste gelegten Eiern ausgekrochenen als auch die überwinterten Blutläuse parthenogenetisch lebendige Junge zur Welt bringen.

Während des Sommers tritt die Laus geflügelt auf, begattet sich und es erfolgt im Herbste, nachdem die Geburten immer seltener werden, die Ablage von 30—40 rothen kleinen Eiern.

Das Vorhandensein solcher rother Eier an Apfelbäumen ist übrigens durchaus kein Beweis für das Vorhandensein der Blutlaus, wenn nicht auch andere Spuren z. B. Wucherungen etc. zu bemerken sind. Es hat dies vielfach Missgriffe veranlasst, und die spätere Entwicklung vieler solcher rother Eier hat dies bestätigt, denn statt der Blutlaus entpuppte sich die rothe Erdmilbe als Inhalt, was auch von P. Gredler gefunden wurde. Vielleicht haben wir mit der rothen Erdmilbe einen Gegner der Laus gefunden

(Schluss folgt.)

*) Bei einigen Individuen (nicht bei allen wahrzunehmen) läuft dieser in eine haarfeine Borste aus.

P. Gredler.

***) Wie bei andern Rindenläusen mag auch bei der Blutlaus Entstehungswechsel (Heterogenie) walten, d. h. eine schlanke und geflügelte Sommergeneration und eine flügellose Herbst- und Frühlingsgeneration abwechseln. In diesem Falle wären auch vorliegende Individuen überwinterte, nicht schon aus Eiern entwickelte. Dagegen waren bereits parthenogenetisch (lebendig geborene) Junge um diese Zeit schon zahlreich und sah ich alte Thiere solche gebären, während sie unter dem Microscope lagen.

P. Gredler.

Herr Landwirthschaftslehrer Arnold in Bitburg empfiehlt als sehr probat gegen die Blutlaus wiederholt hochgradigen Weingeist, mit dem die betreffenden Stellen bestrichen werden.

Bedeutender Obstertrag eines Kirschbaumes.

Tischardt bei Nürtingen (Württemberg). Ein Kirschenbaum des Philipp Lutz dahier lieferte beim Ablesen seiner Frucht 900 Pfund Kirschen. Es dürfte dies den Beweis liefern, wie reich der Kirschensegen immerhin noch im Neuffener Thale trotz des theilweisen Ausfalls gewesen ist. (N. W.)

Nimmt man an, dass das Pfund Kirschen überall in der ganzen Gegend mit 5—7 kr. verkauft wurde und nehmen wir nur rein (nach Abzug der Erntekosten) 10 Pfg. per Pfund, so ergibt sich ein Erlös von 90 Mark, ein Ertrag, wie er gewiss selten genug ist.

Dr. Ed. Lucas.

Beschreibung eines einfachen Obstpflückers.

Derselbe besteht aus einer je nach Bedürfniss kürzern oder längern Stange aus Weiden- oder irgend einer Holzart, welche sich leicht spalten lässt, ohne zu splintern. Dieselbe wird an ihrem obern Ende $\frac{1}{2}$ Fuss tief kreuzweise gespalten, und die vier auf diese Weise entstehenden Enden werden durch Keilchen, welche am untern Ende des Spaltrisses dazwischen geklemmt werden, soweit auseinander gespreizt, dass ein Apfel oder Birn bequem Platz darin findet. Um ein weiteres Reissen der Spaltrisse zu verhindern, wird kurz unterhalb des letzten Keilchens ein starker Bindfaden, ein Blech- oder Drahring um die Stange befestigt.



Es kann mit diesem Obstpflücker zwar immer nur eine Frucht abgenommen werden; indessen wird dieser Uebelstand einigermassen dadurch wieder ausgeglichen, dass er (der Obstbrecher) sich rasch, leicht und bequem selbst zwischen dicht belaubtem Geäst handhaben lässt, ohne Zweige abzubrechen oder sich selbst darin zu verwickeln. Ausserdem giebt die Frucht, welche, wenn sie gehörig baureif ist, der geringsten Drehung der Stange nach und gelangt so unbeschädigt in unsere Hände. Auch ist dieses Instrument seiner leichten und billigen Herstellung wegen jedem Gartenbesitzer, der nicht sehr viel Obstbäume hat, zu empfehlen. Meinem Vater, welcher dasselbe einst bei einem Spaziergang anwenden sah, gefiel

dasselbe so, dass er es seit dieser Zeit selbst jährlich zur Abnahme seiner kleinen Obsterndte verwendete.

Halle a. S.

L. Richter, Kunstgärtner.

Uebersicht der im Jahre 1875 im Vereinsgebiet zu erwartenden Obsternte.

Der Landwirtschafts- und Gartenbau-Verein hat im Laufe des Frühjahres in die verschiedenen Hauptobstggenden Circulare entsendet, um eine Uebersicht der in diesem Jahre zu erwartenden Obsterndte zu erhalten.

Das Ergebniss der Antworten ist in Folgendem zusammengestellt:

1. Erträge des Apfelbaumes:

Gute: 3, in Klausen, Schlanders und Latsch.

Mittelgute: 3, in Gufidaun, Latzfons, Neumarkt.

Geringe: 7, in Bozen, Auer, Montan, Ueberetsch, Lana, Mais, Meran.

2. Erträge des Birnbaumes:

Sehr gute: 3, Lana, Schlanders und Eirs.

Gute: 6, Bozen, Auer, Ueberetsch, Montan, Meran, Latzfons.

Mittelgute: 2, Neumarkt, Klausen.

Geringe: 3, Gufidaun, Mais, Latsch.

3. Erträge des Zwetschenbaumes:

Gute: 3, Schlanders, Meran, Klausen.

Mittelgute: 4, Mais, Auer, Montan, Bozen.

Geringe: 6, Gufidaun, Ueberetsch, Lana, Neumarkt, Latzfons, Latsch.

4. Erträge des Aprikosenbaumes:

Sehr gute: 2, Schlanders, Latsch.

Gute: 4, Eirs, Mais, Ueberetsch, Lana.

Mittelgute: 3, Bozen, Klausen, Montan.

Geringe: 2, Neumarkt, Latzfons.

Fehlt ganz: 1, Meran.

5. Erträge des Pfirsichbaumes:

Sehr gute: 2, Bozen, Lana.

Gute: 5, Gufidaun, Mais, Montan, Latzfons, Klausen.

Mittelgut: 4, Schlanders, Ueberetsch, Meran, Neumarkt.

Geringe: 1, Auer.

6. Erträge des Kirschbaumes:

Sehr gut: 1, Eirs.

Gute: 9, Bozen, Klausen, Latzfons, Neumarkt, Montan, Lana,
Meran, Mais, Schlanders.

Mittelgute: 1, Ueberetsch.

Geringe: 2, Gufidaun, Auer.

7. Erträge des Nussbaumes.

Sehr gute: 1, Lana.

Gute: 4, Meran, Montan, Neumarkt, Klausen.

Mittelgute: 1 Mais.

Geringe: 4, Schlanders, Ueberetsch, Gufidaun, Latzfons.

Fehlt ganz: 3, Bozen, Auer, Eirs, (wegen Maikäferfrass).

8. Erträge des Kastanienbaumes:

(Insoweit als es sich bis jetzt feststellen liess.)

Sehr gute: 2, Meran, Neumarkt.

Gute: 3, Lana, Montan, Klausen.

Mittelgute: 2, Schlanders, Mais.

Geringe: 1, Gufidaun.

Nach diesen Erhebungen stellt sich die diesjährige Obsternte für die einzelnen Obstarten im deutschen Südtirol im Allgemeinen wie folgt:

Aepfel, gering bis mittelgut,
Birnen, mittelgut bis gut,
Zwetschen, gering bis mittelgut,
Aprikosen (Marillen), mittelgut bis gut,
Pfirsiche, mittelgut bis gut,
Kirschen, mittelgut bis gut,
Nüsse, mittelgut,
Kastanien, mittelgut bis gut.

Das Jahr 1875 wird nach diesen Zusammenstellungen als ein mittelgutes Obstjahr zu bezeichnen sein.

Wir theilen diesen Separat-Abdruck aus der Mittheilung Nr. 12 des Landw. und Gartenbauvereins in Bozen mit, da er als Muster

für andere Vereine, welche sich über den zu hoffenden Obstertrag in allen Orten des Bezirkes genaue Nachricht verschaffen wollen, dienen kann. Dr. E. L.

Die Gründung eines Landes-Obstbauvereins im Königreich Sachsen.

Nach gefälligen brieflichen Mittheilungen des Herrn Otto Lämmerhirt in Obergorbitz bei Dresden.

Im Laufe des Winters hat sich für das Königreich Sachsen ein Landesobstbau-Verein constituirt. Von dem Gesichtspunkt ausgehend, dass nur durch straffe Centralisation zur Hebung unseres sehr darniederliegenden Obstbaus etwas geschehen kann, wurde mit der Bildung eines solchen Vereins vorgegangen, wobei uns die Erfahrungen, die unser jetziger Herr Generalsecretär und Landescultur-rath, der so überaus rührige Herr von Langsdorff in Süddeutschland und der Schweiz gemacht hatte, trefflich zu statten kamen. Dadurch, dass ein sehr einflussreicher Mann, Herr Kammerherr von Friesen auf Rotha mit eben so grosser Liebe zur Sache, als Opferwilligkeit an die Spitze getreten, lässt sich hoffen, dass etwas Tüchtiges erreicht werden kann. Vorläufig habe ich das Amt eines Geschäftsführers und Redacteurs der vom Verein herauszugebenden Zeitschrift übernommen, hoffend, es wird sich, wenn die Organisation wird durchgeführt sein, eine tüchtige Kraft dazu finden, welche der guten Sache mehr Zeit widmen kann, als mir dies bei meinem Geschäfte möglich ist.

Die Bildung der Bezirksvereine geschieht nach Abgrenzung der Amtshauptmannschaftlichen Verwaltungsbezirke, deren Sachsen 25 besitzt, von denen schon 5 bestehen, und 5 andere augenblicklich vorbereitet werden.

Welch Bedürfniss in Sachsen ein solcher Verein gewesen, geht aus der schon vorhandenen Mitgliederzahl hervor, denn die schon bestehenden 5 Bezirksvereine Dresden, Leipzig, Borna, Chemnitz und Zwickau haben zusammen 209 persönliche Mitglieder und 63 Corporationen; zu letzteren zählen Communen, landw. Vereine, sowie die schon bestandenen Gartenbau-Vereine.

Ein Hauptaugenmerk richtet der Verein auf Ausbildung von Baumwärlern, und es wurden in diesem Frühjahr in Obergorbitz 10 junge Leute ausgebildet. Leider besitzt der Verein noch kein

eigenes Besitzthum, hofft aber durch Zuschuss der hohen Staatsregierung bald in den Stand gesetzt zu sein, eine grössere Anstalt zu errichten, um auch die Chausseenwärter weiter in der Baumpflege unterweisen zu können.

Was nun unsere Zeitschrift, welche jedes Mitglied für seinen Beitrag (6 Mark) frei erhält, anbetrifft, so hoffe ich, wird es mit der Zeit möglich werden, auch tüchtige Mitarbeiter heranzuziehen, so bald der Verein über mehr Mittel verfügen kann, es hält auch sehr schwer, gerade für einen so verschiedenen Leserkreis, in welchem der grösste Grundbesitz Sachsens, aber auch der kleine Landwirth vertreten ist, das Richtige zu treffen.

Obergorbitz bei Dresden.

O. Lämmerhirt.

Nachschrift. Durch die Güte des Herrn Kammerherrn Major von Friesen erhielt ich die ersten Nummern der Sächsischen Obstbauzeitung in 3 Zweimonatheften. Dieselben enthalten viel Interessantes und Lehrreiches; wir werden später darüber berichten. Zugleich erhielt der Unterzeichnete auch die Satzungen des Landes-Obstbauvereins und Muster-Satzungen für Bezirksvereine des Landes-Obstbauvereins für das Königreich Sachsen.

Der Jahresbeitrag ist 6 Mark. Die Bezirksvereine zahlen für jedes Mitglied 3 Mark an den Landesverein und hierdurch erhält jedes Mitglied ein kostenfreies Exemplar des Vereinsblattes. Dasselbe enthält jährlich (nach dem 1. Semester zu beurtheilen) 7—8 Bogen gr. 8. Es wird nun zur Bildung von Bezirksvereinen, welche in ihrer freien Wirksamkeit unbeschränkt sind, aufgefordert, und es können mehrere derselben, wenn es erforderlich zu Kreisverbänden zusammentreten. Ein Landesauschuss durch die Bezirksvereine gewählt, leitet nebst einem Directorium den Verein und es ist §. 11 die Wirksamkeit dieser Stelle als eine ziemlich umfassende und weitgehende festgestellt; sie soll z. B. gemeinnützige Anstalten gründen wie Bibliotheken, Obstmuttergärten, Obstbaumschulen, Obstbauschulen, Baumwärterkurse u. s. w., Gutachten abgeben an den Landesculturrath und die Königl. Staatsregierung u. s. w. Das Bureau besteht aus einem Präsidenten und dessen Stellvertreter, einem Geschäftsführer und dies ist zugleich das Directorium, der erstere wird honorirt. §. 14 enthält nur noch insbesondere die Wirksamkeit des Directoriums. §. 19 handelt von Abänderung der Statuten. Wenn $\frac{1}{5}$ der Bezirksvereine

einen Antrag hierauf stellen, so muss dieser der Generalversammlung zum Beschluss vorgelegt werden. Tritt die Mehrheit der Bezirksvereine in der Generalversammlung dem Antrag bei, so hat der Landesausschuss die Abänderung vorzunehmen.

Wir müssen zugestehen, dass diese Statuten uns in jeder Hinsicht sehr practisch und das Vereinsleben fördernd erscheinen; auch die Mustersatzungen für die Bezirksvereine verdienen alle Anerkennung. Enthalten sie doch auch unter §. 18 Wirkungskreis des Vorstandes sub Nro. 6: Verbreitung der richtigen durch den Deutschen Pomologenverein festgestellten Obstnamen und sub Nro. 8: Regelmässige Berichte über den Stand des Obstbaus im Bezirk u. s. w.

Wünschen wir dem neugegründeten Vereine, unter seinem vortheilhaftigen Präsidenten und tüchtigen Geschäftsführer ein rechtes erspriessliches Wirken für Hebung und Förderung der Pomologie und Obstcultur in dem schönen Sachsen.

Dr. Ed. Lucas.

Die Waldbäume und Sträucher Louisianas,

für die pomologischen Monatshefte geschrieben von Dr. Schaffranek,
Pfarrer in Carrolton, La.

Die Natur ist die lebendige Gottesoffenbarung; ihre Gesetze zu studiren sollte nicht nur die Aufgabe der Gebildeten, sondern Aller sein, es stände dann bei weitem besser mit dem Wohle der gesammten Menschheit. Wer nur andächtig ihre geheime Werkstatt betritt, wer ihres Herzens Pulsschlage aufmerksam lauscht, wird gar bald ihre geheime Sprache verstehen. Jedes Pflänzchen steigert unser Interesse und der Wald erscheint uns gar bald wie ein grosses Volk deutsamer Charaktere. Jeder einzelne Baum zeigt sich uns in seiner Wurzel-, Stamm-, Ast-, Zweig- und Laubbildung wie er ist, ohne Falsch und Schminke.

Da es mir nun in meiner früheren Stellung als Sekretär und Curator der Akademie der Wissenschaften in New-Orleans vergönnt war, Louisiana nach allen Dimensionen hin kennen zu lernen, so werde ich, um mein gegebenes Versprechen zu erfüllen, das in kurzer Uebersicht wiedergeben, was ich zu beobachten Gelegenheit hatte.

Ich beginne mit jener Pflanzenfamilie, welche unter den Waldbäumen am wenigsten vollkommenen Blütenbau aufweisen kann und

gleichzeitig die wenigsten Genera in unserem Staate besitzt, ich meine eben die Nadelhölzer, Coniferae.

Der Boden Louisianas, meistentheils aus Niederungen, angeschwemmtem Lande, Sümpfen und Morästen bestehend, erhebt sich in den seltensten Fällen bis zu einer Höhe von 150 Fuss über dem Wasserspiegel. Wir werden es daher mit vielen durstigen Seelen des Pflanzenreichs zu thun haben.

Kein Wald vermag unsere Stimmung mehr zu motiviren, als der bald düstere, bald hoffnungsreiche Nadelwald. Der gewöhnlichste über ganz Louisiana zwischen dem 30. und 32. Breitengrade verbreitete Nadelbaum, ist unstreitig *Taxodium distichum* Richard, die zweizeilige Ceder, hier Cypressse genannt. Tritt man aber in die grossen von *Taxodium* gebildeten Waldungen ein, so überfällt einen ein unwillkürliches Beben. Unheimlich erscheint sein Dunkel — wir erinnern uns, dass hier der ungesundeste Platz ist, — dass hier Fieberluft uns umgibt, Sumpf- und gelbes Fieber von hier aus oft genug ihre verderblichen Kriegszüge gegen die Menschheit unternahmen. Der Boden selbst ist trügerisch, eine üppig grünende Moosdecke, eine herrliche Grasfläche verbirgt bisweilen ein jähes Grab dem Wanderer. Und dennoch ziehen die Jünger der Natur auch nach diesen Regionen hin — der Wissenschaft muss manches Opfer gebracht werden, denn:

Was da gnädig bedeckt wird mit Nacht und Grauen
Das wollen die Jünger der Isis erschauen!

Man fürchtet sich nicht vor den Millionen Musquitos, die ihre Kriegsgesänge ertönen lassen, vor diesen Proletariern der Insektenwelt, die dem Menschen in der That das Blut aussaugen; nicht vor den zu unsern Füßen sich windenden oder auf niedrigem Gebüsch lauenden heimtückischen Schlangen, nicht vor den Aligators, selbst wenn sie als schlanke hoffnungsvolle Jünglinge von 12—16 Fuss Körperlänge sich zeigen und vor Verwunderung Auge und Rachen öffnen; an derartige Kleinigkeiten muss man sich eben gewöhnen, wenn man praktische Naturstudien machen will.

Die Cypressensümpfe haben gewöhnlich das niedere Land zwischen dem Fusse des wellenförmigen Landes und der Flüsse in Besitz. Sie standen und stehen wohl heute noch in üblem Rufe. Je mehr aber die Urbarmachung des Landes um sich greift, desto mehr verschwinden die Sümpfe und desto günstiger wird sich der Gesundheitszustand in Louisiana gestalten.

Taxodium distichum erreicht in Louisiana eine Höhe von 70 bis 100 Fuss, während in Mexico Stämme von 120—130 Fuss Länge gefunden werden, die einen Durchmesser von 25—30 Fuss nachweisen. Bei Trockenlegung verschiedener Sumpfländereien, bei Anlage und Ausgrabungen neuer Kanäle fand man öfters Cypressenstumpfen 14—16 Fuss unterhalb des Erdbodens vor, die dem forschenden Auge zwischen 5—6000 Jahresringe nachwiesen und somit manch alte wurmstichige Theorie vollständig über den Haufen warfen. Betrachten wir den Baum genauer. so finden wir, dass sich aus schwulstiger Fusswurzel der walzenförmige mit dunkelrothbrauner tiefrissiger Rinde bekleidete Stamm erhebt. Seine Aeste streben fast rechtwinkelig vom Stamme ab und die einzelnen Zweige sind mit zweireihigen, abstehenden, sehr kleinen, linienförmigen Blättern umgeben. Bei genauerer Beobachtung ergibt es sich, dass die äussersten Zweigspitzen gerade wie bei *Pinus canadensis* Mich sich nach Osten neigen. Die glatten, einem Zuckerhut ähnlichen Auswüchse an den weit verzweigten Wurzeln, bilden eine eigenthümliche Erscheinung. Am interessantesten fand ich diese Auswüchse in einigen kleineren Seen, wenige Meilen landeinwärts von Red River in Bossier, Caddo und De Soto Parish, also fast an der äussersten nordwestlichen Grenze des Staates Louisiana. Diese Seen sind fast nicht tiefer als 5 Fuss und dabei wasserklar. In denselben haben nur die zuckerhutähnlichen Auswüchse sich ringförmig vereinigt und aus ihrer Mitte strebt ein verhältnissmässig schwächerer Stamm empor. Besonders ausgezeichnet fand ich dieses bizarre Spiel der Natur am Bodeausee und Bistineausee; hier waren die Bäume wahre Niederlassungen der Sommerenten *Anas sponsa* geworden, während sich auf dem Boden eine ganze Schaar wohlgepanzelter Aligators süssen Träumereien überliess.

Die Rinde des Baumes, obwohl Tannin enthaltend, wird nicht benutzt; dagegen liefert der Stamm ein sehr geschätztes Bauholz. Unter der Rinde fand ich nicht selten folgende Insekten: *Aulonium parabellipedum* Say, sowie *Hypophlaeus paralellus* Lac, während unter dem verfaulten Holze und unter der verfaulten Rinde hier und da *Valgus squamiger* Lec sich häuslich niedergelassen hatte.

Seines herrlichen Wuchses wegen findet man diesen prachtvollen Baum mit *Thuja occidentalis* Linn, *Juniperus virginiana* L., *Acaucaria excelsa* Ait. hin und wieder in den Gärten in und um New-Orleans.

Obwohl *Taxodium*, wie bereits gesagt in ganz Louisiana sich niedergelassen hat, haben *Pinus taeda* L., sowie *Pinus rigida* Miller sich nur in einzelnen Parishes (Grafschaften) angesiedelt. Ihre Ansiedelungen erstrecken sich von dem Gestade des Lake Maurepas in nordwestlicher Richtung bis zum Amita Flusse, verfolgt denselben in seiner westlichen und nördlichen Richtung, zieht sich östlich von East Baton Rouge Parish durch St. Helena Parish, Rangipabo und Washington Parish, wendet sich von hier südlich und vollendet ihre fast kreisförmige Ausdehnung in St. Thammang Parish. Beide sind stattliche Nadelbäume, ihr pyramidalen Wuchs verleiht der Gegend manchen Reiz.

Pinus rigida Miller hier Pitch Pine genannt, erreicht eine Höhe von 50—70 Fuss, hat eine sehr rauhe rissige Borke, zu drei stehende lange dünne Nadeln, eiförmige beisammenstehende 2—3 $\frac{1}{2}$ Zoll lange Zapfen, deren Schuppen mit zurückgebogenen Stacheln versehen sind. Die Blattscheide ist abgekürzt.

Pinus Taeda L. die dreinadliche Fichte, hier Loblolly Pine genannt, erreicht 70—100 Fuss Höhe, hat 6—10 Zoll lange zu drei stehende Nadeln, abwärts gebogene längliche Zapfen mit kurzen eingebogenen Dornen. Die Blattscheide ist verlängert. Ihr dunkelrothbrauner Stamm zeigt sich in vorgerückterem Alter schuppig aufgerissen, die zähen Aeste neigen sich fast stumpfwinklich vom Stamme ab, dem Boden zu, oft genug sich unter und mit einander verschlingend. Schädlich sind diesen Bäumen die Larven von *Calophora liberta* Harris und *Dierca punctulata* Titch, indem sie das Holz stark angreifen. In dem abgestorbenen Holze verschiedener Stumpfen fand ich die Larve von *Ancylochira striata*, während in den stärkeren Wurzelausläufern *Passalus cornutus* Fabr., ein fleissig arbeitendes und furchtbar zerstörungssüchtiges Glied aus der Familie *Lucanidae* meine ganze Aufmerksamkeit auf sich zog.

Indem wir die Nadelhölzer Lousianas kennen gelernt haben, wenden wir uns nun zu den Laubhölzern.

(Schluss folgt.)

Literatur.

Festschrift für den Trierschen Pomologen- und Oenologencongress über die Förderung des Obstbaus und der Alleenpflanzungen im Regierungsbezirk Trier, von Otto Beck, königlicher Regierungs- und Departementsrath für die Landescultur. Zugleich VI. Jahrgang der land- und volkswirtschaftlichen Tagesfragen. Trier 1874, Lintz'scher Verlag, 1 Thlr.

Diese den Mitgliedern des Congresses gewidmete Festschrift wurde vom Verfasser an einzelne Congressmitglieder als Geschenk vertheilt, unter denen auch der Schreiber dieses war; sie an alle Mitglieder, wenigstens alle auswärtige zu vertheilen scheint es, haben die Mittel nicht zugereicht, obschon es natürlich Manchem leid gethan haben mag, diese in der That werthvolle und interessante Schrift nicht erhalten zu haben.

Das sehr lesenswerthe Buch ist eigentlich eine Sammlung von Berichten, Anordnungen und Aufsätzen in Bezug auf Obstcultur und Anpflanzung der Landstrassen im Allgemeinen und enthält ausserdem in seinem VIII. Abschnitt Schilderungen über den Stand der Obstcultur in den verschiedenen Kreisen des Regierungsbezirks Trier. Wir werden noch Gelegenheit haben speciell auf Einzelnes aus dieser Schrift einzugehen.

Dr. Ed. L.

The Fruit Manual, containing the descriptions, synonymes and classification of the fruits and fruit trees of Great Britain, with 101 engravings of the best varieties, by Robert Hogg, Pomological Director of the Royal Horticultural Society. IV. edition, London, Journal of Horticulture Office, 1875.

Das hier bezeichnete Werk ist bereits, bei seinen ersteren Ausgaben noch in klein Octav, in unserer pomologischen Zeitschrift, mit Empfehlung, es sich anzuschaffen, angezeigt worden, zumal der Herr Verfasser schon durch sein werthvolles Werk, *The British Pomology*, Tom I, the apple und andere Werke, sich um die Obstkunde und den Obstbau sehr verdient gemacht hatte. So eben ist nun eine vierte, sehr vermehrte und bereicherte Ausgabe des gedachten Werkes in Octav, 600 Seiten stark erschienen, auf die, die deutschen Pomologen bestens aufmerksam zu machen, ich nicht unterlassen will. Sich das Werk anzuschaffen ist um so rätlicher, da in letzterer Zeit in England, meines Wissens, eigentlich beschreibende, pomologische Werke, ausser dem schon gedachten Hogg'schen Werke über Aepfel, nicht erschienen sind und man über die in England gebauten Sorten aus den anderen Obstklassen, durch diess Werk die besten, neueren Nachrichten erhält. Jeder aufgeführten Obstsorte ist eine kurze Charakteristik, (oft noch etwas ausführlicher, als in den früheren Ausgaben), beigegeben, nebst den vorzüglichsten in England, Frankreich, Belgien und Amerika vorkommenden Synonymen, denen öfter auch in Deutschland vorkommende Synonyme beigegeben sind. Auch die den besten Sorten von Aepfeln und Birnen beigegebenen Figuren sind gut und zutreffend; einen sehr erhöhten Werth erhält aber auch die neue Ausgabe durch die, sehr vielen aufgeführten Sorten beigegebenen Bemerkungen und Notizen, theils geschichtlicher Art, (z. B. über den Erzieher, Zeit und Ort der Erziehung einer Sorte, Datum der Einführung einer Sorte in England etc.), theils kritischer Art, in welcher letzten Hinsicht ich nur specieller hinweisen will auf die guten und bündigen Expositionen, die er bei dem englischen Goldpepping, (pag. 60 des Manuals), dem Rothen Kentischen Pepping, (pag. 78) und die Winter Parmäne, (pag. 159; nach Reisern, die ich von Urbanek, Dittrich und direct von der Londoner Societät erhielt, in Wuchs der Sorte und Frucht völlig identisch mit unserer Carmeliterreinette) und an anderen Orten über die Frage gegeben hat, ob die Behauptung neuerer Pomologen, namentlich eines Esq. Knight in England und v. Mons in Belgien gegründet seien, dass

die älteren Sorten sich bereits überlebt hätten, altersschwach und dadurch mit vielen Fehlern behaftet geworden seien und bald ganz eingehen würden, indem wenige Sorten ein Alter von 200 Jahren überdauern könnten und wobei jedes auf einen jungen Stamm aufgesetzte Reis doch nur eine Fortsetzung und Verlängerung der ursprünglich aus einem Kerne erzogenen Sorte sei und die sich schon zeigenden Altersschwächen auf den neu erzogenen Stamm nur fortpflanze, wesshalb die älteren Sorten durch Kernaasaten zu regeneriren seien, die dann wieder eine geraume Zeit gesund und ohne Fehler fortwachsen würden. Wir verdanken dem, wohl hauptsächlich aus Anlass dieser irrigen Theorie entstandenen Eifer in Erziehung neuer Sorten, recht viele unserer jetzt vorhandenen, besten und delicatesten Sorten; das Ungegründete der gedachten Theorie erweist sich aber schon durch jetzt bereits sehr zahlreiche Erfahrungen, dass auch ganz neuerlichst erst erzogene Sorten in einem Boden, der für sie nicht recht passt, an denselben Fehlern leiden, die Knight und v. Mons als Altersschwächen betrachteten. Maria von Nantes, Hardenponte Winterbutterbirn und gar manche andere Sorten neueren Ursprunges leiden in meinem jetzigen Boden eben so stark an Grind, als die älteren Sorten Wildling von Motte, Römische Schmalzbirn, und Beurré blanc, während andere, ohne Zweifel schon sehr alte Sorten, (z. B. Kuhfuss, Rainbirn), in meinem Boden kerngesund und jugendlich kräftig wachsen, auch sehr reich tragen. Ribston-Pepping leidet in meinem jetzigen Boden viel an Krebs und trägt alljährlich sehr wenig; Capiaumont, Susanne und Liegels Winterbutterbirn lassen die Früchte bei mir jährlich vor der eingetretenen Baumreife schon fallen, woran sie in feuchterem, ihnen zusagendem Boden gar nicht denken und wie viele, in passenderem Boden delicate, neuere Birnen, z. B. Regentin, Köstliche von Charneu etc., leiden in meinem Boden an dem Fehler, dass sie nicht schmelzend werden, zu steinig sind etc., was Knight und v. Mons bei der St. Germain und anderen alten Sorten lediglich als Folge des Alters betrachteten. Hogg bemerkt, dass Knight in seinem Boden in Herefordshire allerdings viel Mängel an dem Engl. Goldpepping mit Grund bemerklich gemacht habe, dass aber nicht wenige Stämme dieser alten Sorte in England existirten, die in einem ihr zusagenden Boden an den von Knight gerügten Fehlern nicht litten, vielmehr noch immer mit jugendlicher Kraft und Gesundheit wüchsen und recht reich tragbar seien. Ueber den Kentish Pippin habe schon Mortimer, fast hundert Jahre vor Knights Theorie, ganz ähnlich als Knight geklagt; die Sorte werde aber noch jetzt in England als recht gesund und sehr tragbar, sehr viel gebaut. Die Winter Pearmain sei wohl die älteste englische Apfelsorte und komme schon um 1200 in Schriften vor, entwickele aber noch gar keine Altersschwäche und unsere Carmeliter Reinette ist ja auch in Gotha zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen worden, während ich ihr in meinem jetzigen Boden den Fehler nachsagen muss, dass sie nicht genügend tragbar sei. Der Weisse Kentische Pepping war in meinem Garten in Nienburg eine recht schätzbare Frucht und noch mehr pries ihre Güte mit Recht Herr Rentmeister Woltmann in Zeven, der mir Früchte sandte, während dieselbe Sorte in Jeinsen sehr stark an Krebs leidet und kleine, weit weniger gute Früchte bringt, dagegen in Schulenburg, (1/2 Stunde von hier), in demselben, aber mehr feuchten Lehmboden wieder

sehr schätzbar ist. Es kommt also nur darauf an, bei jeder Sorte den Boden zu erforschen, der ihr besonders zusagt, so leidet sie sogleich nicht mehr an Altersschwäche. Das Unbegründete der von Knight und v. Mons angenommenen Hypothese erweist sich aber auch schon dadurch, dass nicht wenige Baumarten, die seit Jahrtausenden hauptsächlich, ja selbst ausschliesslich aus Stecklingen erzogen wurden, also nur Verlängerungen des ursprünglichen Stammes der Sorte sind, (z. B. unsere Korbweiden, gewöhnliche Weide, deutsche und Italienische Pappeln, Linden, Weinstöcke), noch immer jugendlich kräftig wachsen. Eine neuere Preisschrift über die Lebensdauer der Gewächse lässt freilich die Italienischen Pappeln in England, durch Altersschwäche, schon ganz ausgestorben sein, wo indess wohl noch genug Stämme davon leben werden, wie man auch gleich in meiner Nähe, z. B. bei Calenberg viele, gewaltig grosse, alte, kerngesunde Italienische Pappeln sehen kann, die noch lange nicht daran denken, nur in den individuellen Stämmen, in denen sie hier existiren, die Welt bald zu verlassen. Am gründlichsten wird die gedachte Theorie wohl durch die Erwägung widerlegt, dass bei Gewächsen, jedes Auge ebenso gut ein Junges ist, als der Kern aus einer Frucht und jeder Stamm einer Obstsorte, den wir durch Aufsetzen eines Auges oder einiger Augen von einem Sommertriebe auf einen, aus Kernen erzeugenen Wildling erziehen, völlig ebenso als ein Junges zu betrachten ist, als ein, ohne Veredlung, aus einem Kerne erzeugener Stamm.

Um noch ein paar einzelne Bemerkungen aus dem hier besprochenen Werke zu geben, so möchte man daraus, dass Hogg neben der Autumn Bergamote, (pag. 368), in der ich nach Beschreibung der Sorte, die Diel'sche Rothe Bergamotte gesucht habe, (die im Hannoverschen, wohin sie wohl aus England kam, recht häufig als Herbstbergamotte vorkommt), noch eine Bergamotte rouge, (pag. 383), aufführt, bei der er sich auf Diels Rothe Bergamotte bezieht, schliessen, dass beide Sorten doch etwa nicht identisch seien. Indess kommt es doch häufig vor, dass auch sorgfältige Autoren 2 identische Sorten, deren Identität sie noch nicht erkannt haben, noch neben einander aufführen. — Unter den Kirschen bleibt Hogg bei der Behauptung, dass die Flemish, (nach dem Londoner Cataloge nach Synonymen, Reifzeit etc., wohl offenbar unser Grosser Gobet), wie sie in Kent neben der Kentish, (unserer Königlichen Amarelle), viel gebaut werde, vom Grossen Gobet ganz verschieden sei. Die Kentish und Flemish seien sehr ähnlich, unterscheiden sich aber dadurch, dass die Flemish sich weniger mit den Zweigen hänge, etwas kleiner sei und um 8 Tage später reife. Ich erhielt beide Sorten von der Societät in London und waren beide allerdings in Frucht sehr ähnlich, (so dass ich schon glaubte, statt der Flemish, nochmals die Kentish erhalten zu haben). Den Unterschied beider Sorten in Grösse und Reifzeit konnte ich aber bei öfterem Tragen nicht finden. Es ist daher wohl wahrscheinlich, dass Hogg die rechte Flemish, wie sie der Verfasser des Londoner Catalogs hatte, nicht kennt und nur die Kentish in Kent irrig auch als Flemish vorkommt.

Sollte ich bei dem Werke noch auf einen kleinen Mangel hinweisen, der aber bei englischen Werken überhaupt oft vorkommt, so wäre es der, dass man mehr suchen möchte, wenn mehrere Sorten unter demselben oder zu ähnlichem Namen vorkommen, um Verwechslungen zu verhüten, sie durch ein

beigefügtes Beiwort zu unterscheiden. So kommen als Autumn Bergamote und Bergamote d'automne, welches ganz derselbe Name, nur in 2 verschiedenen Sprachen ist, zwei ganz verschiedene Sorten vor, die ich als Englische Herbstbergamotte und Französische Herbstbergamotte unterscheide. Unter den Pflaumen kommt als Jerusalem offenbar unsere Violette Jerusalemspflaume vor, der man aber das Beiwort violet beisetzen möchte, da es noch eine Gelbe Jerusalemspflaume gibt, die auch gut ist. Aehnlich in mehreren andern Fällen.

Schliesslich will ich hier dem, von mir sehr geschätzten Herrn Verfasser noch meinen herzlichsten Dank auch hier dafür sagen, dass er die Freundlichkeit gehabt hat, die neue Ausgabe seines Werkes, neben den bekannten Pomologen Decaisne und Mas, (Verfasser des Verger), auch mir mit zu dediciren.

Jeinsen im Juni 1875.

Oberdieck.

Rechenschaftsbericht des Vereines für Pomologen und Gartenbau in Meiningen vom 1. April 1873—74 XVIII. Heft 1874.

Vorstand ist Herr Steuerrath Abesser, ein eifriger Beförderer der Pomologie. Das Heft enthält ausser speciellen Vereinsnachrichten einen sehr lesenswerthen und interessanten Aufsatz von W. Sell in Sinnerhausen über den Gartenbau in Böhmen. Dieser Bericht enthält sehr lehrreiche Notizen über die Hubersche Erdbeerkultur in Karolinenthal bei Prag. Wir erlauben uns folgendes von pag. 19 mitzutheilen:

Die Huber'she Erdbeerkultur zeichnet sich theils durch die Grösse, theils und hauptsächlich durch das reiche Aroma der erzielten Früchte aus.

Grosse Früchte, darunter Beeren von 3—3½ Loth Gewicht, sind ja bei uns keine Seltenheiten, doch ist namentlich bei dieser Grösse das Aroma nicht allzu vorherrschend.

Herr Huber hat dasselbe bei seiner Cultur erreicht und gekräftigt durch ausschliessliche Anwendung rein vegetabilischen Düngers in Form von Holzerde und Sägemehl, namentlich aber morscher Rindentheile von Holzlagern (besonders von *Pinus sylvestris*).

Ich überzeuete mich, dass die Wurzeln der Erdbeeren sich an solche Rindentheile nicht nur gerne ansauchten, sondern auch hindurchgewachsen waren.

Herr Huber beschreibt seine Erdbeerkultur wie folgt:

„Ich lasse ein Stück Grund 1½ Fuss tief rigolen und theile es in 5 Fuss breite, beliebig lange Tafeln oder Beete ein und lasse auf je 1 Quadratfuss Entfernung kleine Grübchen graben. Die Grübchen werden mit gesiebter Laub- oder Holzerde gefüllt und dann die jungen Pflanzen etwas tief, ohne sie stark einzudrücken, hineingesetzt und darauf gut angegossen. Bei trockner Witterung muss so lange öfters gegossen werden, bis die jungen Pflanzen sich angewurzelt haben. Sobald die Kälte eintritt, lasse ich die Beete und hauptsächlich die Grübchen, wo die Pflanzen eingesetzt sind, über deren Wurzeln mit Lohe oder Sägespänen einen Zoll stark decken; hat man deren zur Genüge, so belege man das ganze Beet und lasse nur die Blätter herauschauen, vorausgesetzt, dass das ganze Beet von Unkraut rein ist. So bleiben die Pflanzen bis nach der zweiten Ernte stehen.

Den zwei und dreijährigen Pflanzen, die ebenfalls die erwähnte Deckung erhalten haben, werden sogleich nach der Ernte die Blätter abgeschnitten. Die vorangegangenen Deckungen werden eingehackt und die Ausläufer, wenn dies nicht schon vorher geschehen, zur Vermehrung in ein Mistbeet gegeben, um schneller stärkere Setzlinge für die neu rigolten Beete zu erzielen.

Nach dem Hacken werden die abgeschnittenen zwei- und dreijährigen Pflanzen reichlich gegossen, damit sie sich neu bestocken und auf diese Art bis zum Eintritt des Frostes gepflegt, zu welchem Zeitpunkte die vorangegangene Düngung wieder neu vorgenommen wird. Die vorher erwähnte Decke bietet im nächsten Jahre den Früchten Schutz gegen Schnecken, und gegen Verunreinigung bei Regenwetter und gewährt den weiteren Vortheil, dass sie bei trockener Witterung die Feuchtigkeit in der Erde erhält.

Ist ein Beet 4 Jahre alt, so wird dasselbe sogleich nach der Ernte rigolt. Die Pflanzen sammt den Sägespänen werden dabei mit unterrigit und dienen als Dünger für die zukünftige Rückrigolung, welche diese Erde wieder an die Oberfläche bringt.

Ist das Beet geregelt, so sind auch die Pflanzen, die im Mistbeet vorbereitet waren, stark genug und werden daher so schnell als möglich in das Beet nach angegebener erster Art ausgepflanzt. Bei fleissigem Vorgehen kann man schon für das nächste Jahr auf eine reichliche Ernte der einjährigen Pflanzen rechnen.

Da ich einen sehr schweren trockenen Mergelboden habe und grossen Mangel an Wasser leide, auf meinen Erdbeerbeeten aber trotzdem Früchte in grossen Massen und in einer Qualität und Grösse ziehe, welche alle Beschreibungen und Zeichnungen übertreffen, so glaube ich diesen Erfolg hauptsächlich der Düngung mit Holzspänen oder Lohe zuschreiben zu müssen.

Mein Garten liegt ganz nach Süden, somit scheint die Sonne den ganzen Tag auf die Erdbeeren, daher habe ich die Sonnenseite der Erdbeerbeete mit Spalierbäumen ausgesetzt, um den Erdbeerpflanzen etwas Schatten in der Mittagszeit zu gewähren.

An einer anderen Stelle des Berichts ist von der Cultur der hochstämmig veredelten Stachelbeeren die Rede, welche bei Herrn Gartendirektor Blecha eingesehen wurde. Der Bericht sagt pag. 25:

Ein besonderes Verdienst hat sich Herr Director Blecha noch nm die neuerlich so beliebt gewordenen hochstämmigen Johannis- und Stachelbeeren erworben.

Nach seinen Mittheilungen ging die Veredlung derselben auf Ribes aureum zuerst von ihm aus; sie wurden darauf in den Prager Gärten zu Tausenden gezogen und in den Handel gebracht.

Auf 5—6' hohen glatten Stämmen wachsen die reich beasteten Kronen und bringen viele und ausgezeichnete Früchte. Besonders schön sind Johannisbeeren mit ihren rothen Beerenträubchen bis in den Herbst hinein geschmückt. In keinem Garten sollten diese Beerenhochstämme fehlen. Auch selbst im verzierten Hausgarten können sie zur Decoration Verwendung finden. Benutzt man die grossfrüchtigen, rankenden Brombeeren als Schlingpflanzen und verbindet die Bäumchen mit Festons von ersteren und hält sie gut im Schnitt, so lassen sich die schönsten Effekte erzielen.

Die Unterlagen der Beerenhochstämme werden vorerst in der Baumschule mittelst Steckholz der *Ribes aureum* zu 6—8' hohen Stämmen herangezogen. Im Herbste werden diese in Töpfe gepflanzt und zur Bewurzelung in ein Warmhaus gebracht. Nach kurzer Zeit entwickeln sich die jungen Triebe und geben zur Veredlung Veranlassung. Copuliren, Anplatten und Pfropfen sind die gebräuchlichsten. Sie wachsen freilich nur im Gewächshaus, aber gut. Jeder Gartenfreund kann sie sich aber auch im Zimmer ziehen, im Doppelfenster oder mit Aufsetzen eines Stückes Glaszylinders, um das Edelreiss in der ersten Zeit zu schützen.

Hinsichtlich der in Böhmen verbreitet angepflanzten Obstsorten nennt der Bericht folgende: Böhmischer Borsdorfer (Maschanzker) (unser Edler Winterborsdorfer), Rother Jungfernapfel, Rother Stettiner, Rother und Weisser Wintercalvill, Graue französische Reinette, Reinette von Canada, Reinette von Orleans, Wintergoldparmäne, Böhmischer Rosenapfel, Weisser Wintertaffelapfel. Von Birnen: Graue Herbstbutterbirne, Kronprinz Ferdinand, Liegels Butterbirne, Diels Butterbirne, Napoleons Butterbirne, Weisse Herbstbutterbirne.

An Pflaumen: die Böhmisches Zwetsche, Wünscher's Zwetsche (auf einer der fürstlichen Baumschulen aus Samen entsprungene grosse, fruchtbare, süsse Zwetsche), Althans Reineclaude.

Wenige, aber Klima und Boden angemessene Sorten.

Auch die vordern Theile des Berichtes sind sehr interessant.

Dr. Ed. Lucas.

Des Landmann's Winterabende. Unter diesem Titel gibt die allgemein rühmlich bekannte Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer in Stuttgart eine Collectivsammlung belehrender Unterhaltungen, besonders für den Landmann berechnet, heraus. Das 2. Bändchen dieser Sammlung enthält

Unterhaltungen über Obstbau, für den Landmann bearbeitet von Dr. Ed. Lucas, Direktor des Pomolog. Institutes in Reutlingen, Ritter des Friedrich-Ordens etc. etc. Kl. 8, 122 Seiten. Mit 18 Abbildungen; Preis 1 Mark.

Der sehr geehrte Verfasser dieser Brochüre, der in den weitesten Kreisen als Schriftsteller im Gartenbaufache, besonders im Obstbau schon längst bekannt ist, dessen Werke überall die strengste Kritik aushielten, hat sich hier in dieser Brochüre auf ein ganz besonderes Feld begeben.

Anfänglich erinnert die Schreibart etwas an die, seit Jahren herausgegebenen Katechismen, aber es ist die Art der Fragen und Antworten hier nicht trocken gegeben, so dass das Buch für den Leserkreis eine wirkliche Unterhaltung wird.

Dass Dr. Lucas den Stoff über Obstbau zu behandeln versteht, wird Jeder zugeben müssen, der seine früheren Arbeiten gelesen hat. Aber es wird auch Jeder mit mir gerne zugeben müssen, dass die Schreibart dieses neuen Buches so anziehend wirkt, dass man das Buch nicht leicht aus der Hand giebt, ohne es bis zu Ende gelesen zu haben. Mir wenigstens ist es so ergangen, wenngleich ich als Fachmann wenig Neues, sondern nur mehr Bewährtes in dem Buche fand.

In dieser Kürze eine Anleitung zur Baumzucht vom Samenkorn bis zum

tragbaren Obstbaum im spätesten Alter zu geben, ist dem geehrten Verfasser prächtig gelungen.

Sehen wir den Inhalt ein wenig durch:

Die Erziehung der Obstbäume in der Samenschule, Pikirland und in der Baumschule mit der nöthigen Erklärung über Anlage derselben ist auf den ersten 38 Seiten gegeben. Der Verfasser hat wohl gewusst, dass er nicht ein Handbuch über Obstbaumzucht schreiben will, er hat ja nur den Landleuten einen Begriff über rationelle Baumzucht geben wollen, ganz so wie es im Text der alte Gärtner Baumann dem Herrn Pfarrer, Schullehrer, Schultheiss und den Gemeinde-Mitgliedern giebt.

Hierauf folgt, und das ist für die Landbevölkerung der entschieden wichtigste Theil des Buches: die Pflanzung und Pflege der Obstbäume bis im spätesten Alter S. 38—91. In diesen Abschnitten ist so ziemlich Alles gesagt, was auf Obstbaumpflege Bezug hat.

Hierauf folgt ein Abschnitt über Obstbenutzung, sowie eine Auswahl der zu den verschiedenen Zwecken werthvollsten Apfel- und Birnsorten.

Wir haben viele Beispiele, dass Leute, welche früher nie an Obstbaumzucht dachten, durch einen Freund hiezu aufgemuntert mit grosser Liebe und Freude sich der Baumzucht hingaben. Ueberall giebt es aber nicht so uneigennützig Freunde!

Wohlan! Hier in diesen Unterhaltungen über Obstbau ist der wahre Freund gefunden und besonders dem Landmanne geboten, welcher ihm in den wichtigsten Arbeiten bei Erziehung und Pflege des Obstbaumes Belehrung geben wird.

Sollte dieses Buch auch für einen Gärtner geschrieben sein, werden Viele fragen?

Wie oft kommt es doch vor, dass junge Gärtner über Dieses oder Jenes aus der Baumzucht um Rath gefragt werden; sehr häufig fehlt den jungen Leuten dann die Art und Weise den nöthigen Rath zu ertheilen. In diesem Buche lernt Ihr jungen Gärtner den Umgangston kennen, wie man dem Laien gegenüber nicht nur sein Wissen an den Tag legen soll, sondern wie man Jemanden mehr und mehr Lust zur Obstbaumzucht beibringen kann und solche Werke sind die wahren Beförderer zur Obstbaumzucht und des Obstbaues.

Wir sind überzeugt, dass dieses Büchlein in den weitesten Kreisen seine Verbreitung finden wird und gratuliren dem geehrten Verfasser von Herzen zu dieser seiner neuen Arbeit.

Keszthely Juli 1875.

Theodor Belke.

Dreihunddreissigster Bericht des Thüringer Gartenbauvereins zu Gotha für 1873 und 74; Gotha 1875. Director ist der als sehr tüchtig und wissenschaftlich gebildet bekannte Oberhofgärtner Eulefeld. Interessante Vorträge hielten u. A. Oberlehrer Burbach, Obstbaulehrer Bismann, Eulefeld, Menz, Nattermüller, Oehler, Ritz, Dr. Wenz und es waren namentlich Gegenstände aus dem Bereich der Pomologie und Obstcultur, welche zur Verhandlung kamen. Aber auch eine rein praktische Richtung wurde verfolgt in Probe-

kosten von Obst und Kartoffeln. Der Aufsatz von Bissmann über Topfobstzucht ist zwar interessant, aber empfiehlt Manches, was viel zu umständlich ist, auch ist doch nicht alles richtig. So z. B. soll von Anfang bis Ende Juli nur spärlich begossen werden; wer dies befolgt, wird sehen, dass eine Menge Früchte abfallen. Dass pomologische Irrthümer vorkamen, ist zu beklagen, können aber auch Druckfehler sein, z. B. Reine de Claude (p. 28). Sorglivet st. Sorgvliet, aber dass die 3 Namen für dieselbe Sorte Frankenthaler, Schwarzer Hamburger, Blak Hamburg, sowie Pariser Gutedel und Chasselas de Fontainebleau als verschiedene Sorten aufgeführt werden, ist doch gewiss zu rügen.

Dr. Ed. Lucas.

Deutscher Pomologen-Verein.

Bei der vom 25. August bis 26. September d. J. zu Cöln stattfindenden Internationalen Gartenbau-Ausstellung wird es gewiss vielen Mitgliedern unseres Pomologen-Vereins, welche die Ausstellung besuchen, erwünscht sein, sich Abends in einem dortigen Lokale zusammenzufinden. Ich beantrage deshalb, zu einer solchen Versammlung an einem noch näher zu bestimmenden Tage die Mitglieder unseres Vereins gefälligst einladen zu wollen. Hochachtungsvoll
Witzfelden, Kreis Solingen (Rheinpreussen), den 19. Juli 1875.

C. Hesselmann.

Obiger, schon von einigen Seiten geäußelter Wunsch ist sehr erfreulich und es soll demselben jedenfalls Rechnung getragen werden. Allein diess wird kaum anders gehen, als dass in Cöln selbst, in dem Bureau der Internationalen Ausstellung desshalb ein Anschlag gemacht wird, wodurch jedes ankommende Mitglied leicht erfahren kann, wann und wo diese Zusammenkunft stattfindet.

Dr. Ed. Lucas.

Ausstellungen und Versammlungen im Herbst 1875.

25. September bis 3. Oktober Weinbau-Congress und Ausstellung in **Colmar**.

1. bis 6. September V. Congress deutscher Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker in **Karlsruhe**.

4. bis 12. September V. grosse Gartenbau-Ausstellung daselbst.

16. bis 22. September Pflanzen, Blumen-, Frucht- und Gemüse-Ausstellung in **Danzig**.

20. bis 25. September XVII. Sitzung des französischen Pomologen-Vereins zu **Gent**, nebst grosser Früchte-Ausstellung.

25. August bis 25. September Internationale Gartenbau-Ausstellung in **Cöln**, und zwar:

25. August bis 10. Sept. I. temporäre Ausstellung für Frühobst u. s. w.

11. bis 25. September II. temporäre Ausstellung für spätes Sommer-, Herbst- und Winterobst. Trauben sind nicht zugelassen.

9. bis 23. September Ausstellung in **Trient**.

9. bis 15. Oktober Hopfenbau-Ausstellung in **Tettnang**.



Hilfmann

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Johann Nep. Siebenfreud.

Mit Porträt.

Ein bleibendes ehrendes Andenken sichern sich jene Männer, welche einen Zweig der Agricultur in einem Lande einführen und verbreiten, welchem man früher weniger Beachtung schenkte; sie legen sozusagen den Grundstein, auf welchem dann weitergebaut wird, zum Wohle des Einzelnen und des ganzen Landes.

Ich will hier in kurzer biographischer Weise das Andenken eines Mannes ehren, welcher es sich zur Aufgabe machte, den Obstbau und die Pomologie in seiner Heimath Ungarn zu verbreiten und welcher weder Kosten noch Mühe scheute, diesen schönen und nützlichen Zweig der Landwirthschaft in seiner Heimath in jeder Richtung zu fördern und zu heben.

Johann Nep. Siebenfreud wurde zu Biebersburg in Ungarn im Jahre 1808 geboren. Sein Vater Forstrath Adalbert Siebenfreud war in dem Forstfache eine anerkannte Autorität und besonders in der Forstcultur durch seine ausgedehnten forstlichen Culturen zu Biebersburg bekannt, Johann Siebenfreud hatte dabei schon in seiner frühesten Jugend Gelegenheit sich mit der Natur innig zu befreunden und machte damals sehr ausgedehnte botanische Studien in den väterlichen Anlagen.

Zur Pharmacie bestimmt, machte er nach Beendigung der practischen Lehrjahre den dreijährigen Cursus an der Hochschule zu Wien durch und beendigte denselben mit Erlangung des Magister-Diplomes.

Der Wunsch seine Kenntnisse zu vermehren und sich einen grösseren Wirkungskreis zu eröffnen, führte ihn im Jahre 1832 nach London, wo er die Pharmacie practisch durch ein Jahr ausübte, im Jahre 1833 ging er nach Paris und gründete hier in Gemeinschaft mit S. Johnson eine Apotheke.

Im Jahre 1836 zum Besuche seiner Eltern in die Heimath zurückkehrend, war der Wunsch seiner Eltern Veranlassung seine Geschäfts-Association in Paris zu lösen und sich in der K. Freistadt Tyrnau (Ungarn) als Apotheker zu etabliren.

Hier war es, wo seine schon in der frühesten Jugend ausgesprochene Neigung zur Botanik und Baumzucht sich in ihm wieder regte und er sich nun fast ausschliesslich der Obstbaumzucht widmete.

Besondere Anregung fand er durch den damaligen Pfarrer und Pomologen Urbanek, welcher letzterer (jetzt Domherr zu Pressburg) ausgedehnte Obst- und Reb-Anlagen besitzt; Johann Siebenfreud gründete nun in Tyrnau, theils auf eigenem Grunde theils auf gepachtetem städtischem Grunde grossartige Baum-Anlagen und Baumschulen, welcher Cultur er seine ganze Kraft widmete. Die ersten bekannten Sorten wurden bezogen, vermehrt, und verbreiteten sich durch Verkauf der Bäumchen und Abgabe von Edelreisern bald in die entferntesten Gegenden Ungarns, überall Liebe zum Obstbau verbreitend.

Grosse Verdienste erwarb sich Siebenfreud ferner durch die Einführung der Seidenzucht, zu welchem Zwecke er selbst sowohl grossartige Maulbeerbaumpflanzungen ausführte als auch die Anregung gab, dass dieselben von Privaten und Gemeinden ausgeführt wurden. Er selbst errichtete in Verbindung seiner Baumschule eine grössere Seidenzucht-Anstalt.

Siebenfreuds Obst-Sortiment umfasste: Apfel 963 Sorten, Birnen 1076 Sorten, Pflaumen 284 Sorten, Kirschen 132 Sorten, Apricosen 38 Sorten, Pfirsiche 72 Sorten, Trauben 210 Sorten. Ausserdem besass er eine grosse Anzahl Beeren-Obst-Sorten.

Siebenfreud war ferner auch bestrebt auf Verbreitung besserer Geräthe, sowohl zur Bodenbearbeitung als Veredlung und Schnitt der Bäume, theils durch Einführung bewährter ausländischer Werkzeuge, theils durch Construction nach eigener Angabe. Ich erwähne hier nur das Siebenfreud'sche Veredlungsmesser, welches als sehr practisch sowohl zur Oculation als auch zum Schnitt der Edelreiser, auch in weiten Fachkreisen Verbreitung fand.

Siebenfreud machte viele Versuche mit Kern-Aussaten, unter denen als anerkannt gute Sorte ich hier nenne: Tyrnauer Früh-Apricose, Siebenfreud's Königs-Pflaume. Viele andere neue Sorten blieben ungeprüft und unbenannt durch das eingetretene Ableben Siebenfreud's.

Aber nicht nur auf practischem Gebiete war Siebenfreud thätig, auch im Vereinswesen wirkte er in jeder Richtung fördernd und anregend, so war er einer der Mitbegründer des Deutschen Pomologen-Vereines, Mitglied des 1. ungar. Naturforscher-Vereins,

Sectionsmittglied des pomologischen Vereins zu Brünn, der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft für Landwirthschaft, Mitglied der pract. Gartenbaugesellschaft in Bayern, correspond. Mitglied der k. k. Gesellschaft für Steiermark und Kärnten, der k. k. Landwirth. Gesellschaft in Wien, Ehrenmitglied des Erfurter Gartenbau-Vereins sowie correspond. Mitglied des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den k. preuss. Staaten, Ehrenmitglied des Landw. Vereins in St. Petersburg und mehrerer anderer in- und ausländischer Vereine.

Für seine ausgestellten Gartenproducte und Obstcollectionen erhielt Siebenfreud zahlreiche ehrenvolle Anerkennungen und Preismedaillen, welche ein ehrendes Zeugniß ablegen für Siebenfreud's Wirken in dem Obstbau und der Pomologie und welche ihm die volle Anerkennung der Fachkreise des In- und Auslandes erwarb.

Siebenfreud wirkte unermüdlich auf dem Gebiete der Obstbaumzucht und Pomologie durch fast volle 20 Jahre bis zu seinem im Jahre 1866 am 9. November im 58. Lebensjahre erfolgten Ableben.

Seine grossartigen Baumschulen und Obstanlagen wurden durch mehrere Jahre von seiner Familie cultivirt und gingen seit kurzem in Pacht an Herrn Paulovits einen geschätzten Baumzüchter über mit der ausdrücklichen Contract-Verbindung die Erhaltung der vorhandenen Sortimente und Culturen.

Es ist zu wünschen, dass dieses Baumzucht-Etablissement wieder emporblühe, sowohl um lebensfördernd wieder im Lande zu wirken als auch als bleibendes ehrendes Andenken Siebenfreud's, eines der verdienstvollsten Pomologen Ungarns.

St. Georgen (Pressburger Comitát) Ungarn.

Julius Jablancy.

Ueber die im Jahre 1875 zu erwartende Obsternte.

Mitte Juli d. J. wurden in gleicher Weise, wie in den früheren Jahren, an die Mitglieder des Ausschusses des Deutschen Pomologenvereins, welche auf die vorjährige gleiche Bitte um Nachrichten über die damals zu erwartende Obsternte in freundlicher Weise geantwortet und auch an eine grössere Zahl von andern Mitgliedern des Vereins in den verschiedenen Obstbau-Bezirken Deutschlands, Oesterreich-Ungarns und der Schweiz gedruckte

Circularre gesendet mit dem Ansuchen, die gedruckten Prädicate sehr gut, gut, mittelgut, gering, fehlt ganz, welche als Ernteaussichten für Aepfel, Birnen, Pflaumen und Zwetschen und Wallnüsse zu geben seien, zu unterstreichen, so weit sie für die betreffende Gegend zutreffend wären.

Von 225 ausgeschickten Anfragen wurden 168 beantwortet, theils mit besonderen Bemerkungen begleitet, welche, soweit sie von Interesse waren und zur Sache gehörten, hier angehängt sind, aber meist ohne weitere Bemerkungen.

Indem ich Namens des Deutschen Pomologenvereins allen den geehrten Herren, welche diese vorläufigen Berichte einzusenden die Güte hatten, verbindlichst danke, bitte ich zugleich auch, die 2. Frage des Circulars, welche Sorten sich besonders 1875 durch Fruchtbarkeit auszeichneten, nicht vergessen zu wollen und nach der Obsternte gefälligst zu beantworten.

Die höchst interessante Zusammenstellung dieser Notizen über die Ergebnisse der Ernte des vorigen Jahres aus der Feder unseres Vorstandsmitglieds Professor Dr. Karl Koch wird wohl alle die geehrten Herren, welche Beiträge lieferten, überzeugt haben, dass ihre Mühe nicht vergeblich gewesen ist; für die Feststellung des Werths der in Deutschland angebauten Obstsorten sind diese Arbeiten von der grössten Wichtigkeit.

Uebersicht über die 1875 zu hoffende Obsternte.

Abkürzungen: s. gut = sehr gut, mitt.g. und m.gut = mittelgut, mit. = mittelmässig, ger. = gering, fehl. = fehlend.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Anhalt.					
1) Cöthen	Pfarrer Stenzel in Dohndorf	s. gut.	s. gut	s.gut.	s. gut.
Baden.					
2) Achern	Pfarrer Pfeiffer	ger. u. mg.	g. u. mgut.	s.gut.	gut.
3) Carlsruhe	W. Schüle, Gartenbau- lehrer.	ger.	gut.	s.gut.	s. gut.
4) Sinsheim	Bezirksförster Laurop	mitt.g.	gut.	s.gut.	s. gut.
5a) Binningen	Baron v. Hornstein	ger.	mit.gut.	s.gut.	s. gut.
5a) Donaueschingen	Hofg. Kirchof	gut b. s. g.	mg. b.gut.	s.gut.	gut bis s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Aepfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Walnüsse
Bayern.					
6) Weißenstephan (Oberb.)	Hofgärtner Schuster	mitt.g.	gut.	s. gut.	ger.
7) Landshut (Niederb.)	Städt. Hofgärtner Grill	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
8) Regensburg (Oberpfalz)	Professor Taffrathshofer	gut bis s. gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	s. gut.
9) Lappersdorf	Pfarrer Schottenloher	gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
10) Babenhausen (Schwaben)	Schlossgärtner Dietl	mitt.g.	gut.	s. gut.	s. gut.
11) Bayreuth	Landw. Bezirks-Comité	gut.	gut.	s. gut.	gut.
12) Thurnau (Oberfranken)	Kammerherr Graf von Bismark	s. gut.	g. u. s. gut.	s. gut.	s. gut.
13) Cadolzburg (Mittelfranken)	Kauffmann H. Haffner	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
14) Rathsberg b. Erlangen (M.Fr.)	Dr. Hermann Beckh	ger.	gering.	s. gut.	s. gut.
15) Weiherbuch b. Nürnberg. (M.Fr.)	Obergärtner Kaller	s. gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
16) Weiskirchen (Mittelfranken)	Gutsbesitzer Friedrich Lange	gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
17) Carlstadt a. M. (Unterfrank.)	Baumschulenbesitzer Müllerklein	mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
17a) Kleinheubach	Bergwerksdirector Raht	mitt.g. bis s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
17b) Randeracker b. Würzb.	Gutsbesitzer Englerth	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
18) Würzburg (Unterfranken)	Kreiswandergärtner Schmitt	mitt.g.	gut.	s. gut.	mit.g.
19) Harxheim (Pf.)	Zellerthaler Obst- und Weinbauverein	gut bis s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
20) Kirchheim-Boland (Pfz.)	Pfarrer Stähler	ger.	gut.	s. gut.	s. gut.
21) Speyer	Kunst- und Handels-Gärtner Velten	mitt.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
Braunschweig.					
21a) Braunschweig	Garteninspector Koch	gut.	gut bis s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
Bremen.					
22) Bremen (Stadt)	H. Origies, Vorstand d. Taubstummenanstalt	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
23) Otterndorf bei Bremen	H. v. Seht, Baumschulbesitzer	gut.	gut.	gut.	s. gut.
Elsass-Lothringen.					
24. Hegenheim	Baron v. Leoprechting	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Äpfel	Birnen	Zweischeln (Pflaumen)	Walnüsse
Hamburg.					
25) Flottbeck bei Hamburg	F. B. Kramer, Obergärtner	mitt.g.	s. gut.	s. gut.	fehl.
Hessen.					
26) Bessungen	Hofgärtner R. Noack	mitt.g.	gut.	s. gut.	s. gut.
27) Bensheim	Oekonom Theod. Jäger	ger.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
28) Hohenau (Rheinessen)	Gutsbesitzer M. Touchon	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
29) Westhofen „	Theodor Orb	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
30) Lich (Oberh.)	Fürstl. Hofgärtner Junker	ger. bis mitt.g.	gut.	s. gut.	gut.
Mecklenburg.					
31) Belitz b. Neukrug	Organist Müschen	ger. bis mitt.g.	s. gut.	mitt.g. b. gut.	s. gut.
32) Parum bei Güstrow	Pfarrer Buschmann	mitt.g.	mit.gut.	ger.	fehl.
33) Rostock	Kunst- und Handelsgärtner Hädge	gut.	gut.	s. gut.	mit.g.
Oldenburg.					
34) Eutin	Hofgärtner H. Röse	gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
35) Oldenburg	Zahlmeister H. Möhle	mitt.g.	mit.gut.	g.b.s.g.	ger.
36) Langwarden	Pastor Kolbe	s. gut.	gut.	gut.	gut.
Preussen.					
Prov. Preussen.					
37) Bellschwitz	Obergärtner Götze	mitt.g.	mit.gut.	ger.	—
38) Olivab. Danzig	K. Garteninspector Schondorff	gut bis s. gut.	gut bis s. gut.	mitt.g. b. gut.	gut.
Pommern.					
39) Blumberg bei Stettin	Oberförster Schmidt	ger.	mit.gut	ger.	ger.
40) Eldena bei Greifswald	Garteninspector Fintelman	mitt.g.	gut.	mitt.g.	s. gut.
Brandenburg.					
41) Arnswalde	Handelsgärtner Julius Scharlock	gut.	s. gut.	s. gut.	mit.g.
42) Potsdam	Inspector Jos. Wrede in Altgeltow bei Potsdam.	mitt.g.	gut.	m.gut.	s. gut.
43) Frankfurta. O.	Louis Lienau	ger.	mit.gut.	mitt.g.	gut.
44) Tamsel	Garteninspector Silex	mitt.g.	gut.	s. gut.	gut.
45) Guben	Gartenbauverein	ger. b. mg.	ger. b. mg.	s. gut.	gut.
46) Seelow	Kaufmann Karstedt sen.	ger.	gut.	s. gut.	gut.
Prov. Schlesien.					
47) Breslau	Director Dr. Fickert	s. gut.	s. gut.	s. gut.	gut.
48) Grüneberg	Kunst- und Handelsgärtner Eichler	ger. bis mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Apfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Walnüsse
49) Hertwigshalde	Kunstgärtner C. R. Peicker	mitt.g.	mit.gut.	s.gut.	gut.
50) Lampersdorf	Rittergutsbesitzer Fr. von Thielau	ger.	gering.	gut	gut.
51) Lossenb. Brieg	K. Landrath H. v. Reuss	gut.	mit.gut.	mitt.g.	mit.g.
52) Proskau	Director Stoll	ger.	gering.	gut.	ger.
53) Spahlitz bei Oels	Baumschulbesitzer F. Klose	gut.	mit.gut.	gut.	gut.
Sachsen.					
54) Schwanebeck b. Halberstadt	Organist C. Beucke	mitt.g. bis gut.	g. b. s.gut.	s.gut.	gut.
55) Schönebeck bei Magdeburg	Dr. Trüstedt	gut.	gut.	s.gut.	—
56) Erfurt	F. C. Siegling, Baumschulbesitzer	mitt.g.	mit.gut.	s.gut.	ger.
57) Magdeburg	Hofbuchdrucker Alb. Hänel	gut.	mg. b. gut.	mitt.g. b. gut.	gut.
58) Mahndorf	Herm. von Löbbecke	s.g. u. mg.	s.gut.	s.gut.	gut.
59) Naumburg a. d. S.	Stadtrath Thränhardt	mitt.g.	mit.gut.	gut.	mit.g.
Westphalen.					
60) Haus Borghausen b. Soest	Freiherr J. von Eller	gut.	gut.	s.gut.	s.gut.
61) Haus Mark bei Hamm	Gutsbesitzer W. Forster	ger.	gut.	s.gut.	—
62) Lippstadt	K. Pr. Oekonomie-Rath Sterneborg	gut.	gut.	s.gut.	mit.g.
63) Lünen	Baumschulbesitzer C. Coers	mitt.g.	s.gut.	mitt.g.	mit.g.
64) Peckelsheim bei Warburg	Apotheker Reiss	mitt.g. bis gut.	g. b. s.gut.	s.gut.	—
Rheinpreussen.					
65) Bitburg	A. Arnold, Lehrer a. d. landw. Lehranstalt	mitt.g. bis gut.	mit.gut.	s.gut.	s.gut.
66) Cöln a. Rh.	Gartendirector Niepraschk	gut.	s.gut.	s.gut.	s.gut.
67) Kreuznach	Sanitätsrath Dr. Lossen	mitt.g.	gut.	s.gut.	mit.g.
68) Dahlen bei München-Gladbach	Herm. Prenten	gut.	s.gut.	s.gut.	mit.g.
69) Düren	Dr. med. Günther	ger.	mit.gut.	s.gut.	s.gut.
70) Dürwiss bei Aachen	Baumschulbesitzer Heinr. Willms	mitt.g.	s.gut.	gut.	gut.
71) Dusemond bei Mühlheim	Communal-Oberförster Ph. Ludwig	ger.	mit.gut.	s.gut.	mit.g. b. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Apfel	Birnen	Zweischen (Pflaumen)	Wallnüsse
72) Elsen b. Fürth	Oberpfarrer Henzen	ger.	mit.gut.	gut.	g.b.s.g.
73) Grevenbroich	Heinrich Uhlhorn	mitt.g.	g. b. s. gut.	gut bis s. gut.	gut.
74) Subbelrather Hof b. Cöln a. Rh.	Gutsbesitzer J. Schloesser	gut.	mit.gut.	s.gut.	mit.g.
Rheinpreussen.					
75) Traben bei Trarbach a. d. M.	Gutsbesitzer Korn	ger.	mit.gut.	gut u. s.gut.	mitt.g. u. gut.
76) Trier und Moselgegend	Oberförster Koch	ger.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
77) Witzhelden bei Solingen	Lehrer C. Hesselmann	gut.	mit.gut.	s.gut.	s. gut.
Hohenzollern.					
78) Benzingen bei Sigmaringen	Musterlehrer Neuburger	ger.	gering.	gut.	gut.
79) Trilfingen bei Haigerloch	Pfarrer Blumenstetter	ger. bis mitt.g.	gering bis mit.gut.	gut bis s.gut.	gut bis s. gut.
Hannover.					
80) Adolphshof bei Peine	Gutsbesitzer H. H. Siemering	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	mit.g.
81) Celle	Gartenmeister Schiebeler	kaum mg.	gut.	s.gut.	s. gut.
81a) Nörten, Schloss Hardenbg.	Gartenmeister Runzler	gut.	gut.	gut.	mitt.g.
82) Herrenhausen	Hofgärtner A. Metz	gut.	s. gut.	gut.	s. gut.
83) Jeinsen	Superintendent Oberdieck	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
84) Norden	Commerzienrath Dornkaat-Koolmann	mitt.g.	gut bis s. gut.	ger.	—
85) Hildesheim	Inspector Palandt	mitt.g.	gut.	s.gut.	s. gut.
Hessen-Nassau.					
86) Wiesbaden	Dr. Medicus, Director d. k. preuss. Landw.-Instituts	gut.	gut.	s.gut.	s. gut.
86a) Cassel	Gartenbauverein	ger.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
87) Schmalkalden	Rentamtman Braun	fehl.	gering.	s.gut.	fehl.
88) Gonzenheim bei Homburg	Julius Fischer, Garteninspector	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
89) Günthersburg b. Frankf.	Obergärtner Pfister	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
Schleswig-Holstein.					
90) Schönberg bei Kiel	Klostervoigt Henning	gut.	gut.	gut.	gut.
91) Wedel	Kunstgärtner Peter Heinsohn	mitt.g. bis gut.	gut bis s. gut.	s.gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Apfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
91a) Lübeck	Th. Hartwig	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	—
91b) Kiel	Prof. Dr. Seelig	gut.	gut.	mitt.g. b. gut.	mitt.g.
Sachsen.					
92) Abtnaundorf bei Leipzig	Obergärtner R. Lauche	gut.	gut.	s.gut.	ger.
92a) Chemnitz	Gust. Eben, Fabrikbes.	mitt.g.	mitt.g.	s.gut.	fehl.
92b) Niederlöss- nitz b. Dresden	Postsekretär Hartmann	gut.	gut.	s.gut.	s. gut.
93) Frohburg	Mag. u. emerit. Pfarrer Thieme	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
94) Obergorbitz	Obstbauverein, Läm- merhirt	ger.	gut.	s.gut.	mitt.g.
95) Schweins- burg	Kunstgärtner Oscar Mehlhorn	gut bis s. gut.	s. gut.	s.gut.	gut.
96) Zittau	Particulier Sthamer.	ger.	mit.gut.	s.gut.	mitt.g.
Sachsen-Altenburg.					
97) Wintersdorf	Gutsbesitzer F. A. Pinckert	mitt.g.	gut.	s.gut.	mitt.g.
97a) Schloss Fried- richs-Tanneck bei Eisenberg	Rittergutsbes. Beerend	ger.	gut.	s.gut.	mitt.g.
98) Bittstedt	Lehrer Julius Lencer	ger.	mit.gut.	s. gut.	mitt.g.
99) Gotha	Dr. C. Rohrbach	ger.	mg. b.gut.	s.gut.	s. gut.
100) Körner b. Mühlhausen	Superintendent Härter	mitt.g.	gut.	gut.	gut.
Sachsen-Meiningen.					
101) Meiningen	Hugo Feistkorn, Baum- schulbesitzer	mitt.g.	mit.gut.	s.gut.	s. gut.
Sachsen-Weimar.					
102) Jena	Hofgärtner H. Maurer.	mitt.g.	gut.	s.gut.	mitt.g.
103) Marienhöhe bei Weimar	Obergärtner C. F. Kleinert	mitt.g.	s. gut.	s.gut.	gut.
Schwarzburg-Sondershausen.					
104) Branche- winda bei Arn- stadt	Kantor Eberhardt	ger.	mit.gut.	s.gut.	ger.
105) Sondershau- sen	Oberlehrer Aug. Löser	gut.	s. gut.	s.gut.	s. gut.
Württemberg.					
Neckarkreis					
106) Berkheimer- hof bei Stuttgart	Kunst- und Handels- gärtner Brecht	gut.	gut.	s.gut.	gut.
107) Heilbronn	Apotheker Hoser	mg. b.gut.	g. b. s.gut.	s.gut.	s. gut.

Land und Gegend	Berichterstatter	Apfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Walnüsse
109) Esslingen	Pomol. Wanderlehrer Fritzgärtner	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	gut.
110) Marbach aN.	Apotheker Dr. Rieker	ger. b. mg.	mg. b. gut.	mitt. g. bis gut.	mitt. g. bis gut.
111) Stuttgart	Baumschulbes. Eblen	mitt. g.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
112) Uhlbach b. Cannstatt	Gutsbesitzer Currie	ger.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.

Schwarzwald- kreis.

113) Nürtingen	Pomol. Wanderlehrer Fritzgärtner	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	gut.
114) Rottenburg	derselbe	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	gut.
115) Horb	derselbe	mitt. g.	mg. b. gut.	s. gut.	gut.
116) Reutlingen (Amt)	derselbe	ger. b. mg.	mit. gut.	s. gut.	gut.
116a) „ (Stadt)	Inspector Fr. Lucas	ger. b. mg.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.
117) Tübingen (Oberamt)	Pomol. Fritzgärtner	ger. b. mg.	mit. gut.	s. gut.	gut.
118) Tübingen (Stadt)	Oberbibliothekar Dr. Roth	ger.	mit. gut.	gut.	mitt. g.
119) Dottern- hausen	Rentamtman Jettinger	ger.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
120) Schramberg	Lehrer Feuchtinger	gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.

Jagstkreis.

121) Schw. Hall	Oberlehrer Hausser	gut.	mit. gut.	s. gut.	mitt. g.
121a) Amlis- hagen	Schultheiss Ernst Roll	mg. b. gut.	mitt. g.	s. gut.	s. gut.
121b) Im ganzen Kreis durchschn.	Schultheiss Roll, Am- lishagen	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
121c) Langen- burg	Hofgärtner Lebl	mg. b. gut.	gut.	s. gut.	s. gut.

Donaukreis.

122) Jebenhausen	Freiherr v. Liebenstein	mg. b. gut.	mit. gut.	s. gut.	mitt. g.
123) Rahlen bei Ravensburg	Domänenpächter Brugger	mg. b. gut.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.
124) Ulm	Oberamtsbaumwart Bokstaller	mitt. g.	g. b. s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
125) Kirchheim u. T.	Landw. Verein	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.

Lichtenstein

126) Vaduz	Oberlehrer Hinger	mitt. g.	mit. gut.	s. gut.	s. gut.
------------	-------------------	----------	-----------	---------	---------

Luxemburg.

127) Clausen b. Luxemburg	Aug. Wilhelm Baum- schulbesitzer	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
------------------------------	-------------------------------------	------	---------	---------	---------

Land und Gegend	Berichterstatter	Äpfel	Birnen	Zweitschen (Färrnen)	Walnüsse
Oesterreich.					
Unter-Oesterreich.					
128) Wien	Major Ph. Ludwig	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
Ober-Oesterreich					
129) St. Florian bei Linz	Gartenmeister Lind- pointner	s. gut.	gut.	s. gut.	gut.
130) Kremsmün- ster	Stiftshofgärtner Runkel	gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
131) Stadt Steyer	Privatier J. Gschaidner	gut b. s. gut.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
Steiermark.					
132) Graz	Steierm. Gartenbauv.	mitt.g.	mg. b. gut.	gut.	gut bis s. gut.
132a) Eggenberg bei Graz	Gräfl. Schlossgärtner Ziwansky	gut.	gut.	s. gut.	gut.
133) Salzburg	Heinrich Endres, Rea- litätenbesitzer	s. gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
Kärnthen.					
134) Unterdraun- burg	Abt Augustin Duda	gut.	mit.gut.	s. gut.	gut.
Tirol.					
135) Ala	Rittergutsbesitzer von Pizzini	ger.	gering bis mit.gut.	ger.	—
136) Bozen	Pomol. Wanderlehrer Carl Mader	mitt.g.	gut.	mitt.g.	gut.
137) St. Michele	Garteninspector Chr. Frank	mitt.g.	gut.	gut bis s. gut.	gut.
Böhmen.					
138) Dobravitz bei Jung Bunzlau	Obergärtner J. Schorsch	mitt.g.	gering.	gut bis s. gut.	gut bis s. gut.
139) Prag	Freiherr Emanuel von Trauttenberg	gut.	gut.	s. gut.	s. gut.
140) Warnsdorf	Anpflanzungs-Verein	gut.	gut.	s. gut.	—
141) Zittolieb bei Laun	Obergärtner Maliwa	ger.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
141a) Kaaden, Saazer Kreis	Pfarrer Fischer	mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	gut.
Mähren.					
142) Blauda b. Hohenstadt	Pohl, Gräfl. Schloss- gärtner	ger.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
143) Brünn	Realitätenbes. Kroczack	s. gut.	gut.	gut.	s. gut.
144) Ullersdorf	Fr. Slaby, Fürstlicher Schlossgärtner	mitt.g.	mit.gut.	s. gut.	s. gut.
145) Weidenau	Land- und Forstwirth- schaftl. Bezirksverein	gut.	mit.gut.	s. gut.	mitt.g.

Land und Gegend	Berichterstatter	Äpfel	Birnen	Zwetschen (Pflaumen)	Wallnüsse
Ungarn.					
146) Enying b. Lepseny	Hofgärtner Glocker	mitt.g.	mit.gut.	ger. s.	gut.
147) Keszthély am Plattensee	Professor Theod. Belke	gut.	mg. b. gut.	s. gut.	gut.
148) Klein-Magendorf, Pressburger Comitat	G. L. Gillemot, Obergärtner	ger.	gering.	s. gut.	s. gut.
148a) Klein-Magendorf, Neutráer Comitat	derselbe	gut.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
149) Mezo-Kovachaza	Privatlehrer Maté Bereczki	mitt.g.	mit.gut.	gut.	fehl.
150) Nagyhaly Zempliner Comit.	Joseph Kinast, Pomolog und Kunstgärtner	mitt.g.	s. gut.	s. gut.	s. gut.
151) Parno Zempliner Comit.	V. Goeser, Gräfl. Andrassy'scher Pomolog	ger.	mit.gut.	s. gut.	gut.
152) Sassin	Friedr. Freiherr v. Batz	gut.	gering.	gut.	s. gut.
152a) Pest	Kunstgärtner Pecz	mitt.g.	ger.	mitt.g.	gut.
Siebenbürgen.					
153) Weisskirch bei Schässburg	Graf Ferenez Haller	mitt.g.	gering.	ger.	fehl.
153a) Csán bei Klausenburg	Gutsbesitzer v. Tisza	gut.	ger.	mitt.g.	ger.
Schweiz.					
154) Birsfelden bei Basel	Pfarrer G. Linder	mitt.g. bis gut.	g. b. s. gut.	s. gut.	gut bis s. gut.
155) Küssnacht b. Zürich	Professor J. Kohler	gut, mg.	mg. b. gut.	s. gut.	s. gut.

Anmerkungen der Herrn Berichterstatter.

Nr. 8. Ich glaube, ganz in der Intention des Pomologen-Vereins zu handeln, wenn ich zu dem kurzen ihnen eingesandten Verzeichniss der heurigen Obsternte einige Bemerkungen mache.

1. Wallnüsse. Der Ertrag der Bäume wird mit Recht als ein ausserordentlich grosser bezeichnet. Dazu sind die Nüsse jeder Art bedeutend grösser als in andern Jahren.

2. Zwetschgen. Ihre Ernte kann als ganz ausserordentlich angegeben werden, ebenso Pflaumen und Reineclauden. Die Aeste brechen unter den Stützen. Es dürfte sehr zu empfehlen sein, im nächsten Monatshefte anzugeben, wie die Bäume gedüngt werden sollten, dass sie nachher nicht zu Tau-

senden zu Grunde gehen. Aprikosen sah ich in meinem Leben nie so reich behangen. Besonders bemerke ich noch, dass ich fast nirgends den Pflaumenstecher an Früchten wahrnehme.

3. Die Birnbäume tragen sehr reichlich und zwar fast ohne Ausnahme der Sorte. Die Magdalenenbirn, welche schon gepflückt sind, waren etwas grösser als in andern Jahrgängen; der Punktirte Sommerdorn ist auch heuer wieder, wie fast alle Jahre, von Würmern vielfach durchfressen.

4. Die Apfelernte ist grossentheils sehr reichlich wie die Birnernte, das Obst bisher gesund und scheint besonders schön werden zu wollen.

5. Auffallend war mir, dass ich heuer bisher keinen Honig- oder Mehlthau beobachtete, nicht einmal an Pflirsichen. Unter 9 Grad Wärme ist der Thermometer nie herabgekommen im Sommer.

5. Von den Weichseln (Kirschen gibt es bei uns nicht) hat die Ostheimerweichsel theilweise sehr reich getragen; ich fand aber auch in manchen Gärten keine Früchte und die Zweige wie von der Kälte etwas verbrannt.

Regensburg.

Taffratshofer.

Nr. 17a. Den gegebenen Notizen schliesse ich hier noch einige Bemerkungen an.

ad 1) Aepfel gibt es strichweise und auch in grösseren Bezirken bis nach Aschaffenburg mainabwärts und bis Wertheim mainaufwärts sehr reichlich, andern Orts ist der Ertrag je nach den Sorten viel geringer, doch kaum ganz mangelnd, so dass der Durchschnittsertrag auch in hiesiger Gemeinde als gut bezeichnet werden darf.

ad 2) Birnen, ist der Ertrag meist überreich, auch in meinem Garten an feineren Sorten. Manche haben durch die Nässe gelitten, durch Aufspringen und Faulen.

ad 3) Zwetschen überreich, so dass die Bäume bei aller Vorsicht zusammenreissen und auch zu fürchten ist, dass die Qualität gering ausfallen wird. Dasselbe ist mit allem Steinobst der Fall, so dass die Bäume vielfach leiden. Kirschen, Aprikosen etc. sind vielfach geplatzt und gefault.

ad 4) Wallnüsse gut, haben auch durch die Nässe wenigstens in meinem Hofe gelitten, so dass sie stark abfallen.

Kleinheubach in Bayern.

Raht.

Nr. 21. Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen jeder Art, Haselnüsse, Maulbeeren, Beerenfrüchte gibt es in Masse.

Speyer.

G. Velten.

Nr. 35. Es walten hier in diesem Jahre ganz absonderliche und verschiedene Verhältnisse ob, welche das Obsternte-Resultat ganz ausserordentlich beeinflussen.

Die Blütenfülle war in diesem Frühjahr ganz ausserordentlich schön, aber an verschiedenen Orten wurden die schönen Aussichten schon während der Blüthe und gleich nach derselben von Raupen etc. vernichtet.

Obstfeindliche Insecten waren in diesem Frühjahr in so grosser Menge vorhanden, wie ich es noch nie erlebt, wahrscheinlich eine Folge des vorjährigen warmen Nachsommers und Herbstes.

An einigen Orten ist fast alles durch Raupen vernichtet. In meinem Garten hat der Apfelfrüßelkäfer viel Blüten an einigen Zwergbäumen alle zerstört.

Im allgemeinen war aber der Fruchtansatz so vielversprechend wie seit vielen Jahren nicht in Folge der späten Blüthezeit und sehr günstigen Witterung während der Blüthe, auf einigen Bäumen, namentlich Birnen, welche seit mehreren Jahren in Folge Blütenzerstörung durch Frost, fast nichts getragen hatten, waren einige Zeit nach der Blüthe fast mehr Früchte wie Blätter zu sehen, so dass ich ernstlich daran dachte, auch bei Hochstämmen ein Ausbrechen vorzunehmen. Dieser Mühe wurde ich indess sehr bald überhoben. Am 11. Juni hatten wir hier ein sehr starkes Gewitter mit einem rasenden, stossweisen Sturm, dieser begnügte sich aber nicht einzelne Früchte auszubrechen, nein, Zweige und grosse Aeste riss er ab und warf sie weit vom Stamme zu Boden.

Wäre der Sturm nun mit dem Gewitter vorüber gewesen, dann wären wir noch mit blauen Augen davon gekommen, aber nein mehrere Tage, beinahe eine ganze Woche hielt er, allerdings etwas mässiger, als er einsetzte, an, aber doch mit einer solchen Kraft, dass er die kleinen Birnchen Tag und Nacht unausgesetzt hin und her schleuderte und dieselben fortwährend gegen Zweige und Blätter peitschte. Die kleinen Stielchen zeigten nachher in Folge dessen schwarze und geknickte Stellen, konnten

nicht funktioniren und lösten sich vom Baume los. An einem Spalier, Winter Nelis, welches bisher voll angesetzt hatte, wurden in der Sturmzeit die kleinen Früchte dermassen an die Wand und Zweige gehämmert, dass der Bauch derselben sehr bald schwarz erschien, natürlich fielen diese, so grausam bearbeiteten Früchte ab, und sind jetzt nur noch einzelne, zum Theil auch noch schwarze Flecken tragende Früchte an dem Baume. Die Apfel litten in Folge ihres kurzen und dicken Stieles nicht so sehr, aber abgefallen sind nachträglich noch davon so viel Früchte, dass ich ein Ausbrechen nicht mehr nöthig habe.

Zwetschen haben nur insofern gelitten, dass wohl einzelne Zweige, aber keine einzelne Früchte, abgeworfen sind, es lassen daher auch viele Bäume eine sehr gute Ernte erwarten, andere dagegen sind nicht so sehr voll, indem davon viele Früchte angestochen abfallen, diese kann man daher nur mit gut bezeichnen. Wallnüsse werden hier nur ganz vereinzelt angepflanzt.

Das Resultat ist daher wie angegeben und zwar aus den folgenden Ursachen:

1. Aepfel haben zum grössten Theile in vorigem Jahre gut getragen, daher in diesem Jahre viel ruhende Bäume und kann man daher nur mittelgut sagen, d. h. im Durchschnitt.

2. Birnen liessen wie angegeben eine sehr gute Ernte erwarten, sind aber im Durchschnitt durch meteorologische Einflüsse bis auf mittelgut herabgedrückt.

3. Zwetschen haben seit 1870 hier keine gute Ernte geliefert, nach dieser Ruhe konnten sie wohl alle eine sehr gute Ernte geben, wenn ein Theil der Bäume nicht durch äussere Einwirkung daran wäre gehindert worden. Noch muss ich anfügen, dass jetzt die Blattläuse in grosser Menge erscheinen, vielleicht schwächen auch diese den Ertrag noch ab.

Oldenburg.

Möhle.

Nr. 36. Bemerkung: Vorstehende Bezeichnungen wollen nur für den Küstenstrich des oldenburgischen Butjedingens gelten. Wegen der bis tief in den Mai sich hineinziehenden rauhen und kalten Witterung trat in dem letzten Frühjahr die Blüthezeit der Obstbäume bei uns fast 14 Tage später ein, wie gewöhnlich, so dass die Blüten hier kaum vom Nachtfrost gelitten haben. Die Bäume, insbesondere die Aepfelbäume,

waren mit Blüthen übersät und setzten meist übervoll an; und obgleich verschiedene Stürme im Juni viel junges Obst abwarfen, können wir in unserer Gegend doch eine reichliche Obsternte erwarten. In der Entfernung von einigen Meilen von der Küste soll es schon viel weniger gut aussehen.

Langwerden.

Kolbe, P.

Nr. 37. Sie erhalten hiermit den Bericht über die zu hoffenden Obsterträge der Kreise Rosenberg, Löbau, Graudenz, Marienwerder, Stuhm und Elbing.

Es ist dieses Jahr sehr schwierig, ein richtiges Urtheil der Erträge genannter Kreise zu erhalten, ich habe von den Obstzüchtern überall Erkundigungen eingezogen, aber alle stimmen überein, dass es nicht viel Obst giebt, stellenweise wieder Obstgärten, wo es wieder sehr viel geben soll. Die Weichsel- und Nogat-Niederungen unserer obstreichen Gegend sollen sehr verschieden sein, während dort Ernten vorkommen, welche sehr gering sind, kommen wieder welche vor, welche sehr gut sind. Zwetschen sind aber überall gering in Folge der voriges Jahr sehr reichen Ernten.

In Ostpreussen soll es nach zuverlässigen Nachrichten gar kein Obst geben, indem in die Blüthe, welche sehr schön gewachsen sein soll, wie bei uns, eine Made hineingekommen ist.

Unsere Obstbäume blühten sämmtlich prachtvoll, es war auch ganz normales Wetter, nur kam ein kleiner Frost und ein Gewitter in die Baumblüthe, besonders der Kirschen und Birnen.

Wir haben jetzt sehr trauriges Wetter und der Roggen liegt aller gehauen, seit 8 Tagen fortwährend Regenguss und Gewitter und befürchten aber grossen Auswuchs, wenn es noch einige Tage so anhält.

Bellschwitz.

Götz.

Nr. 40. Ich habe zur Vervollständigung der obigen Angaben noch hinzuzufügen, dass in diesem Jahre besonders die gewöhnlicheren Aepfel- und Birnensorten, die im vorigen Jahre ziemlich gut trugen, fast gar keine Früchte tragen.

Eldena in Pommern, 21. August 1875.

Fintelmann.

Nr. 53. Zur Rektifizierung obiger Angaben habe ich noch Folgendes hinzuzufügen.

1. Auf der Scholle, die ich cultivire, ist wie immer, selbst in den besten Jahren, wenig Obst zu erwarten. Der Boden meist zu leicht, und wo auch das nicht der Fall, der Untergrund undurchlässig. Trotzdem alles rigolt ist und zwar 3 Stich, tragen im Allgemeinen von Hochstämmen nur wenig Sorten: Napoleon, Gute Graue, Zwiebelbergamotte, Gold-Parmäne, sogenannte Rothe Reinette. In diesem Jahre hat die furchtbare Dürre — nur ein Gewitterregen vom Anfang Juni bis Mitte Juli — bei mir gar nichts aufkommen lassen. Von 3—400 tragbaren Obstbäumen werde ich vielleicht 10 Scheffel Birnen und Aepfel (von letzteren vielleicht 2 Scheffel = 1 Hektoliter) erndten und das Meiste davon steht auf alten Zwergbäumen in den Sorten: Herbst-Sylvester, Kronprinz Ferdinand, Diel, Duch. d'Angoul. panachée, hochstämmig nur Gold-Parmäne und Erzbischof Hons.

2. In besseren Böden der Umgegend, besonders dort, wo öfters Gewitter-Strichregen getroffen haben, ist die Aepfel- und Birn-Ernte mittelgut, Pflaumen-Ernte gut. Einige Gutsbesitzer, Gärtner, Obstalleezüchter haben auf mein Nachfragen Notizen geliefert, die mich in Stand setzen, wenigstens annähernd obige Kennzeichnungen zu geben.

Spahliz bei Oels.

Ferd. Klose.

Nr. 55. In Erwiderung Ihrer Anfrage in Betreff der diesjährigen Obst-Aussicht theile ich Ihnen Folgendes mit. Die Kirschen, Pflaumen, Birnen haben sehr reichlich geblüht und da die Witterung während der Blüthezeit (Anfang bis Mitte Mai) günstig war, auch reich angesetzt. Die Kirschenernte ist als sehr gut zu bezeichnen, nur waren die ersten reifen Kirschen nicht so süß, wie gewöhnlich, weil sie bei der trocknen Hitze früher reif waren, ehe sie durch reichliche Saftaufnahme die Säure in Zucker umwandeln konnten. Die letzten Kirschen sind besser, halten sich aber schlecht und müssen rasch verbraucht werden. Pflaumen hängen voll und sind bis jetzt gesund, die Aussicht ist als sehr gut zu bezeichnen, ebenso die Aprikosen. Die Birnen hatten schön angesetzt, liessen aber bei der trocknen Hitze viele Früchte fallen und von den sitzen gebliebenen Früchten ist leider ein sehr grosser Theil madig, so dass ich die Aussicht höchstens als

gut bezeichnen kann. Die Aepfel wurden in der Blüthe mehrfach durch Regen gestört, ebenso hinderte die massenhaft auftretende *Geometra brumata* die Entwicklung der Blüthe, und da auch bei ihnen wohl ein Drittheil madig ist, kann ich auch hier die Aussicht nur als gut bezeichnen. Wir hatten in diesem Jahre sehr viele Raupen, wie ich noch nie solche Menge erlebt habe, namentlich die Ringelraupe. Bei nachlässigen Baumbesitzern habe ich die Bäume ganz abgefressen gesehen, namentlich Birnbäume.

Der Weinstock hat sich an Spalier und Pyramide sehr schön entwickelt und hängt recht voll. Am Spalier werden einzelne Trauben jetzt schon klar. Nur hat der Weinstock in diesem Jahr früh mit dem Triebe aufgehört und einzelne Reben, welche ich alle Mitte Juli gekappt habe, haben fast gar keine Winkeltriebe gemacht. Jedenfalls ist dies ein Vortheil für die Trauben und für das Ausreifen des Holzes für das nächste Jahr. Merkwürdigerweise habe ich in diesem Jahre eine Menge Weinsämlinge gefunden, welche später aufgegangen sind, ohne speciell gesäet zu sein; ich habe noch nie so viele gehabt. Dagegen muss ich die vielgerühmte Madeleine Angevine ausrotten, weil sie seit mehreren Jahren die Unart zeigt, dass an den Trauben viele kleine unentwickelte Beeren sind neben einigen grossen guten, welche allerdings sehr schön sind. Ich bemerke dabei dass sie an einer südöstlichen Wand und vor Regen sehr geschützt steht, auch ein sehr kräftiges Wachsthum zeigt. Es würde mich sehr freuen, darüber Aufschluss zu erhalten.*) Wallnüsse werden hier fast gar nicht gezogen und kann ich deshalb darüber nichts mittheilen. Aber Haselnüsse sitzen voll und sind schön entwickelt, ebenso Maulbeeren; Erdbeeren sind schlecht gerathen, Johannisbeeren sehr gut und reichlich. Sehr empfehlen kann ich die rothe Kirschjohannisbeere und die edle Weisse — letztere von sehr feinem Geschmack, ebenso die weisse holländische.

Schönbeck.

Dr. Trüstedt.

*) Die Madeleine Angevine ist hier an einer östlichen Spalierwand 8 Tage früher als die Malingretraube und zwar schon Mitte August völlig reif; sie bildet eine lockere eigentlich zottige Traube, allein dass sie die angedeuteten Fehler hätte, ist noch nicht bemerkt worden. Dieselbe ist sogar im Freien, im Weinberg seit 16. August sehr weich.

Dr. L.

Nr. 67. Das Obst, besonders Aepfel, hat am meisten gelitten durch Insecten in der Blüthezeit, durch den kleinen Frostspanner und durch die Larven des Blütenstechers. Vieles Obst ist auch wurmstichig. Theerringe findet man hier noch selten angewendet. Manche Aepfelbäume, rauher Sorten, hängen recht voll, andre haben fast keine Früchte.

Kreuznach, den 24. Juli 1875.

Dr. Lossen.

Nr. 68. Die unterstrichenen Prädikate sind in so weit zutreffend, als diejenigen Aepfel- und Zwetschenbäume, welche im vorigen Jahre gut getragen haben, in diesem Jahre hier meistens geringen oder keinen Ertrag liefern.

Unsere Wallnüsse haben sich von den Frösten der verflossenen Jahre noch nicht erholt und nur daher ihr Ertrag ein mittelguter ist.

Dahlen.

Prenten.

Nr. 69. Frühe Birnen tragen gut, die späten Sorten gering.

Gotha.

Dr. C. Rohrbeck.

Nr. 77. Obgleich die vorjährige warme trockene Sommerwitterung für die Bildung von Blütenknospen eine günstige war und auch in diesem Frühjahr das Wetter die Obstbaumblüthe begünstigte, so ist die Hoffnung auf eine reiche Obsternte doch gänzlich vereitelt, wenigstens für Kernobst. Die Gründe dafür sind darin zu suchen, dass durch die reiche Obsternte im vorigen Jahre die Bäume sich sehr erschöpft hatten und wegen der anhaltenden Dürre nicht in Stande waren viel Nahrungsstoffe aufzunehmen und als Reservestoffe abzulagern. Es fehlte demnach den Bäumen die Kraft die Blüthen hinreichend zu ernähren und zur gedeihlichen Weiterentwicklung zu bringen, daher fielen viele Blüthen unbefruchtet ab oder verkümmerten. Anderntheils machten auch die Insecten grossen Schaden, besonders der Apfelblütenbohrer, dessen Larve das Innere der von ihr bewohnten Blüthe ausfrisst und dadurch zur Weiterbildung unfähig macht. Auch später, als die Früchte schon die Grösse kleiner Haselnüsse erreicht hatten, wurden viele schwarzfleckig, bei näherer Besichtigung ergab sich, dass auch sie im Innern von Maden bewohnt und ausgefressen waren.

Lampersdorf.

v. Thielau.

Nr. 83. Hauszwetschen tragen auf trockener Stelle mittelgut, auf feuchter sehr gut, besonders jüngere Bäume. Andere Pflaumen sind theils zu volltragend, so dass ausgepflückt werden mussten.

Wo in hiesiger Gegend zur Zeit der Apfelblüthe reichlicher Regen gefallen ist, wird auch die Ernte an Aepfeln sehr gut sein; wo Dürre blieb, fielen in 6 recht warmen Tagen mit trockenen Ostwinden, die gleich nach dem Abblühen der Aepfel eintraten, zu viel Blüthen ohne Ansatz ab.

Jeinsen.

Sup. Oberdieck.

Nr. 90. Die Aussichten auf die Obsternte sind zur Zeit so wie angegeben, ob sie sich aber realisiren werden, hängt von den Witterungsverhältnissen im Herbst ab. Es herrschen hier um die Zeit der Tag- und Nachtgleiche in der Regel heftige Stürme, im vorigen Jahre schon Anfang September, welche nicht selten die Hoffnung auf die Obsternte vereiteln. Die Zwetschen erlangen hier nur unter besonders günstigen Umständen in Beziehung auf Lage und Witterung ihre völlige Reife, es wäre daher eine frühe Zwetsche, welche als Ersatz dienen könnte, sehr erwünscht. Ich habe zu dem Zweck die Wangenheims, die Esslinger Zwetsche und die Anna Späth angepflanzt, kann aber über den Erfolg nicht urtheilen. Am besten hat sich noch eine grosse blaue Pflaume, welche sich vor 20 Jahren unter dem Namen Katharinenpflaume hier befand, bewährt. Zum Gebrauch in der Haushaltung beschränkt sich die Obstnutzung hier hauptsächlich auf gedörrte Früchte, am wichtigsten ist das Obst als Handelsartikel. Vieles geht nach Russland, der Gravensteiner Apfel, die Weisse Wintercalville und einige andere Aepfel gehen durch ganz Europa, der erstere auch nach Amerika, hauptsächlich aber von Gravenstein und der benachbarten Landschaft Sundewike, so wie der Insel Alsen aus. Der $\frac{1}{4}$ Hektoliter ausgesuchter Gravensteiner wurde vor 2 Jahren mit 6 Mark bezahlt.

Schönberg.

Hennings.

Nr. 92b. Ueber Kirschen kann ich Ihnen noch mittheilen, dass dieselben hier reich getragen haben, nur war die allgemeine Klage über Maden, welche sich nach einem Regen überall zeigten, namentlich aber war der Wurm auf Lehmboden mehr vorherrschend als auf Sandboden. Ich glaube als Ursache, dass die Früchte auf Lehmboden mehr wässerige Theile haben, daher weicher

sind als auf Sandboden, wo nach einigen Stunden vom Regen nichts mehr wahrgenommen wird. In Dresden ist es vorgekommen, dass einmal der Verkauf von Süßkirschen, welche grösstentheils madig waren, polizeilich untersagt und Körbe in die Elbe geschüttet wurden. Der Boden in der Niederlössnitz, von welcher ich hauptsächlich spreche, ist stellenweise der reine Sand, bis 40 zu 70 Ellen Tiefe ist der reine Wassersand zu finden, nur die Oberfläche hat etwas lehmige Theile. Bei guter Düngung gedeihen Pfirsich sehr gut, nur dass die Früchte nicht zu gross werden, ebenso Aprikosen bringen reiches Holz. Ertrag habe ich noch nicht gehabt, nur einige kleine Früchte; ferner Pflaumen, denn Birnen und Aepfel ist die letzte Frucht. Der Lehmboden hat theils felsigen Grund, theils wechseln die Schichten nach 5 bis 6 Ellen mit Sand ab; dort ist allerdings das Wachsthum ein ausgezeichnetes. Die Lage ist im Ganzen warm, da die rauhen Nordwinde von der Gebirgskette, die sich im Elbthal hinzieht, gebrochen werden. Der schlechteste Wind ist der Ostwind wie überall, aber hier auf trockenen Lagen leiden die Bäume und Sträucher leicht durch Ungeziefer, welches sich dann schnell einstellt. Im Frühjahr findet sich dann der Apfelwickler oder die sogenannte Spanne ein, welcher Aepfel und Birnen, sowie Pflaumen dermassen heimsucht, dass die Triebe oftmals wie zusammengebacken an den Spitzen aussehen. Eine andere Klage ist hier die Apfellaus, die sich am Stamme der Aepfelbäume zeigt. Blutlaus gibt es auch schon, eingeschleppt von anderen Gegenden, verschwinden aber oftmals schnell bei eintretendem trockenen Wetter und zeigt sich das andere Jahr oftmals mehr oder weniger wieder, wenn sie nicht vertilgt wird.

Niederlössnitz bei Dresden.

Hartmann, Postsecretär.

Nr. 103. Auch veredelte Kirschen, welche in hiesiger Gegend sehr viel gebaut werden, sind sehr gut gerathen.

Marienhöhe bei Weimar. C. F. Kleinert, Obergärtner.

Nr. 105. Die abgegebenen Urtheile beziehen sich mehr oder weniger auf die gesammte Unterherrschaft des Fürstenthums Schwarzburg-Sondershausen (also auf einen grösseren Theil vom nördlichen Thüringen); auf Grund eigener und zum Theil wiederholter Beobachtungen gilt Obiges aber auch von der

höchst fruchtbaren mittleren Unstrutebene und von dem mittleren und unteren Theile der „Goldenen Aue.“

Sondershausen.

A. Löser, Seminaroberlehrer.

Nr. 111. Die Notizen gelten für die Bezirke Cannstatt und Stuttgart. Ein Theil des Bezirks Cannstatt ist stark vom Hagel betroffen und desshalb obiges Prädikat nicht mehr zutreffend. Es sind diess speciell die Orte Cannstatt und Fellbach. Besonders tragbar erweisen sich von Aepfeln: Luikenapfel, Parkers Pepping, Downtons Pepping, Baumanns Reinette, Casseler Reinette und Goldparmaine. Von Birnen: Knausbirn, Palmischbirn, Wildling von Einsiedel, Langstielerbirn, Hariegelsbirn, Wadelbirn Gelbe (seit vielen Jahren zum ersten male) — dann Stuttgarter Gaishirtle, Muscatellerbirn u. a. m. Die in den Weinbergen des Bezirks vielfach vorhandenen Pfirsiche und Aprikosen tragen massenhaft.

Die Vegetationsverhältnisse der Bäume sind durchweg sehr günstige.

Stuttgart.

Eblen, Baumschulbesitzer.

Nr. 121a. Die zu hoffenden Obsterträge für 1875 sind im Jaxtkreis zu verschieden, als dass man die Prädikate ohne Unterschied allen Oberamtsbezirken in gleicher Weise ertheilen könnte.

Der Ertrag an Aepfeln ist im Oberamt Mergentheim ein sehr guter, in einem grossen Theil des Oberamts Hall ein guter, in einem Theil des Oberamts Gerabronn ein mittelguter, in einem andern Theil ein geringer, in der Gegend von Giengen a. d. Brenz OA. Heidenheim gibt es sehr viel Aepfel, in Crailsheim, Ellwangen, Aalen, Gmünd, Schorndorf ist der Ertrag an Aepfeln, so viel ich während einer Reise bemerkte, mittelgut, zum Theil gering, in einem Theil des Oberamts Künzelsau ist der Ertrag gut, in einem Theil gering zu nennen, ähnlich berichtet man von Oehringen.

Der zu hoffende Ertrag an Birnen kann als mittelgut bezeichnet werden, in einzelnen Oberämtern gering.

Zwetschen, Pflaumen und Wallnüsse gibt es überall so viel, wie ich es seit 1860 nicht wieder sah, fast alle Pflaumen und Zwetschenbäume mussten gestützt werden, manche werden unter ihrer Last zusammenbrechen.

Amlishagen.

Schultheiss Roll.

Nr. 128. Die Aepfel-Ernte würde sogar eine sehr gute zu nennen sein, wenn nicht sehr viele Früchte durch Insecten Schaden gelitten hätten.

Neben Zwetschen sind es Pflaumen und von diesen insbesondere Reineclauden, welche sehr grosse Ernten liefern werden.

Wien.

F. Ludwig.

Nr. 132. Wir hatten in diesem Jahre in Steiermark ganz ungewöhnlichen Niederschlag, viele Hagelschläge und eine sehr ungünstige Blüthe in Folge vielen Regens.

Graz.

Graf Attems.

Die unterstrichenen Prädikate resultiren aus vielen aus den wichtigsten Obstgegenden Steyermarks eingelangten Berichten über die diesjährige Obsternte.

Graz.

F. Kubin, Sekretär.

Nr. 137. Trotzdem das Frühjahr keine Spätfröste zu verzeichnen, so war jedoch die Blüthezeit für Aepfel eine sehr ungünstige, wir hatten stets einen trockenen Nordostwind, welcher die ganzen Blüthen zerstörte.

Ein anderer Grund mag noch in der Erschöpfung des Baumes liegen, da voriges Jahr eine sehr reiche Ernte war und somit das folgende Jahr immer Unfruchtbarkeit zu beklagen.

St. Michele.

C. Frank, Garteninspector.

Nr. 139. Das Obsterträgniss in Böhmen ist dort, wo keine Elementar- und Witterungsbeschädigungen stattfanden, sehr gut, besonders reichlich an Zwetschen, die nach Aussig an der Elbe zum Wasser-Transport sowohl in frischem als gedörtem (gebacken) Zustand massenhaft im verflossenen Jahre sich konzentrirten. — Ich beobachtete im verflossenen Jahre ganze Eisenbahnzüge, die auf der Eisenbahnstation Hostomierz oder Ostomiez mit frischen Zwetschen, die nach Aussig abgingen, um dort getrocknet zu werden, weil die Dörreofen der Domainen-Besitzer nicht genügten, wobei ich die üble Behandlung der frischen Früchte sehr bedauere. — Sie wurden in gewöhnlichen Schottertruhen oder Schotterwägen bis zur Eisenbahn verführt und dort in die Eisenbahn blos mit eisernen Schaufeln in die Waggons hineingeworfen. Ostromierz liegt in der Nähe der Stadt Horic, Königgrätzer Kreises.

Auf der Domaine Kolovou, welche meinem Freunde Baron Wikanowa gehört, müssen die Zwetschen längstens bis 15. October vom Baume kommen, weil man dort beobachtete, dass wenn diese Früchte viel länger als bis 15. October am Baum bleiben, das Ergebniss des nächsten Jahres geringer ausfällt. Auf der genannten Domaine, die nicht zu dem grössern Grossgrundbesitz Böhmens gehört, wurde das Stein- und Kernobst der Alleen und der grossen Obstgärten an Birnen, Aepfeln und Zwetschen zwischen 4—5000 Gulden an Spekulanten verpachtet, darunter auch die Kirschen mitbegriffen, die um 1—2000 Gulden verpachtet wurden. In dieser Gegend gedeiht der Kirschbaum vorzüglich.

Wegen des Exportes von Kirschen ist die Gegend von Neustadt an der Meta bekannt. Ich habe vor mehreren Jahren an Superintendent Oberdieck Pfropfreiser einiger Sorten von Neustadt an der Meta gesendet, die bei ihm Früchte trugen und von ihm auch beschrieben wurden. Sie gehören zwar nicht zu den grössten und besten, aber diese autochtonen Sorten empfehlen sich durch Dauerhaftigkeit und Tragbarkeit der Bäume und Transportfähigkeit und bilden ein bedeutendes Einkommen der dortigen Bewohner.

Prag.

v. Trauttenberg.

Nr. 141. Die Abschätzung des Obstes allein auf der Domaine Zittolieb ergab nachstehende Ziffer:

Aepfel	190	Oest.	Metzen,
Birnen	295	"	"
Zwetschen	5280	"	"
Nüsse	630	"	"

hiefür Erlös 7300 fl. Ö. W.

Maliwa.

Nr. 142. Die Aussichten waren vorher günstiger, sind aber leider durch ein starkes Hagelwetter bedeutend geschmälert worden. Von Zwetschen gibt es dennoch einen sehr guten Ertrag. Kirschen, welche aus mir unbekanntten Gründen nicht erwähnt sind, lieferten heuer durchwegs einen recht guten Ertrag.

Blauda in Mähren.

Pohl.

Nr. 141a. Alle Obstbäume blühten im Mai fast zugleich sehr reich. Von Aepfeln und Birnen fielen die Blüthen sehr ab, hier und da gänzlich. Manche sagten, die zu grosse Hitze habe sie

verbrannt. Die wahre Ursache mochte aber diese sein, dass die tiefgehenden Wurzeln dieser Bäume ganz im Trocknen standen und zwar schon vom Jahre 1874 an, also keine Kraft hatten zum Ansetzen der Früchte. Nur wenige einzelne Bäume zeigen Früchte. Die Früchte bleiben klein und $\frac{3}{4}$ Theile wurmig. Dagegen sind in ganz Böhmen die Zwetschen so reichlich angesetzt worden, dass die Bäume schon jetzt gestützt werden mussten. Wahrscheinlich haben die seichtgehenden Wurzeln dieser Bäume von der geringen Feuchte doch etwas profitirt.

Die Wallnüsse haben zwar nicht reichliche aber schöne Früchte angesetzt, welche jetzt schon ziemlich gross und sehr rein sind.

Kaaden in Böhmen. Pfarrer Fischer.

Nr. 145. Diese Notizen gelten für den nordwestlichen Theil von Oester. Schlesien.

Land- und forstwirthschaftl. Verein Weidenau.

Nr. 147. Kirschen und Weichseln waren mittelgut.

Aprikosen sind gut bis sehr gut.

Pfirsiche gering.

In Folge grosser Trockenheit fällt das Obst sehr stark, auch ist durch Obstmaden grosser Schaden, sonst würde heuer eine gute Obsternte sein.

Keszthély. Th. Belke.

Nr. 153. Wiewohl die Frühjahrswitterung günstig war, haben die Winterobstsorten schwach geblüht und wenig angesetzt. Die Ursache dürfte in dem strengen Winter der früheren Jahre zu suchen sein.

Sommerobst hat reichlich angesetzt, allein der grosse Theil fällt als wurmstichig ab, der Rest reift jetzt schon, mithin um 14 Tagen früher, als zur gewöhnlichen Zeit. Die Ursache dürfte in der aussergewöhnlichen Hitze liegen, welche hier fast ohne Regen geherrscht hat. Der Barometer erreichte 28⁰ Reaumur im Schatten östlich gelegen.

Von Wallnüssen ist darum nichts zu erhoffen, da die Bäume im Vorjahre durch den Frost sehr stark gelitten haben. In den andern Thälern Siebenbürgens dürfte dem Vernehmen nach das Resultat der Obsternte günstiger sich gestalten.

Die Weintraubenlese bietet eine grosse Aussicht. Die Stöcke sind belastet von grossen und gut ausgebildeten Trauben.

Weisskirch in Siebenbürgen, den 25. Juli 1875.

Graf Haller.

Weichselkirschen als Hecken.

In dem alten Schlossgarten von Philippsthal an der Grenze von Hessen und Thüringen haben frühere Gärtner die eingegangenen Buchenhecken des altfranzösischen landgräflichen Gartens durch Pflanzungen von Ostheimer Zwergkirschen ersetzt, um die Gemüesfelder, welche sie umgeben, zu verdecken. Da aber die Anlagen immer noch als Ziergarten betrachtet und benützt werden, so mussten sich die Kirschenreihen der Heckenform fügen, und werden jedes Jahr unmittelbar nach dem Abernten, also Ende Juli, mit der Heckenscheere beschnitten. Diese Kirschenhecken tragen zwar nicht gleichmässig voll, aber immerhin reichlich. Sie würden noch mehr Ertrag geben und schönere Früchte, wenn man sich die Mühe geben wollte, die zu dicht stehenden schwachen unfruchtbaren Zweige auszuschneiden.

Wenn ich nun auch die Ostheimer Weichsel nicht eigentlich als Hecke empfehlen will, da dieselben immer lückenhaft und unten nicht dicht bleiben, so wäre doch diese Form bei beschränktem Raum in regelmässigen Obstgärten nachzuahmen. Ich erinnere daran, dass man diese Weichselart mittelst des Sommerschnittes zu hübschen Pyramiden- und Kugelbäume erziehen kann. Werden dieselben nach Jahren zu breit, so schneidet man alle Aeste bis auf 4 bis 6 Zoll zurück. Aus diesen Stümpfen treiben viele kräftige Triebe, von denen man im folgenden Jahre die zu dicht stehenden auslichtet.

Jäger.

Ein praktisches Verfahren

um bei der Oculation das Holz von der Rinde zu trennen, ohne die Gefässbündel und Zellen des Auges mitzunehmen.

Bekanntlich hat man es früher bei der Oculation für nothwendig angesehen, das Holz von der Rinde zu trennen. Weil dieses aber oft mit sich führte, dass die Wurzel des Auges mitfolgte, ohne dass dies immer bemerkt werden konnte und wodurch

die Oculation misslang, so hat man in der späteren Zeit ein anderes Verfahren eingeschlagen, indem man denjenigen Theil des Holzes, welcher über der Wurzel des Auges sitzt, sitzen lässt, weil das Auge dessen ungeachtet, sehr gut festwächst. —

Es ist aber dabei doch der Uebelstand, dass, wenn zu viel Holz mitfolgt, der hervorgesprossene Zweig der Gefahr sehr ausgesetzt wird, in stürmischem Wetter von dem Grundstamme bei der Oculationsstelle abzubrechen, weil die Oeffnung, die dadurch entstanden, dass das übrig gebliebene Holz sich an Holz anschliesst, erst später zuwächst, oder vielleicht richtiger ausgedrückt: überwächst.

In dieser Beziehung wird die alte Oculirungsart vorzuziehen sein, und erlaube ich mir hiermit eine einfache, aber meiner Meinung nach praktische Art und Weise mitzutheilen, wie das Holz von der Rinde abgelöst werden kann, ohne die Wurzel des Auges mitzunehmen.

Man nimmt eine Stahlfeder, bricht die Spitze ab und setzt sie umgekehrt in einen Federstiel, so dass sich das runde Ende nach aussen kehrt, dieses schleift man an der äussersten Seite scharf und glatt und wenn man diese zwischen das Holz und die Rinde des abgeschnittenen Auges hineinschiebt, wird das Holz sehr leicht davon weggeschoben werden, ohne die Wurzel des Auges mitzunehmen.

Je glatter und feiner die Schleifung gewesen ist, um so viel besser gelingt die Operation.

Aarhuus, 6. August 1875.

Edw. F. Rahr.

Ist der sogenannte Brumataleim des Herrn Lehrer Becker ein Universalmittel gegen Ungeziefer der Obstgärten?

Seit Jahren begegnen wir in den gärtnerischen und andern Zeitschriften Anweisungen über die Nützlichkeit und die Erfolge des obengenannten Brumataleims, welche meistens von dem Erfinder, Verfertiger und Verkäufer, Herrn Lehrer Becker in Jüterbog und dessen Gönnern herrühren, zum Theil allerdings aber von Unbetheiligten, daher ein wohl zu beachtendes Lob sind. So lange sich die Empfehlung auf den Gebrauch von Klebringen zur Abhaltung der Weibchen der *Geometra brumata*, (daher

der Name) und anderer Spannraupen = Schmetterlinge handelte, konnte und durfte es dem Erfinder und Verkäufer Niemand verdenken, wenn er seinen, von vielen Seiten als gut erklärten sog. Brumata-Leim zu einem allerdings ziemlich hohen Preise abzusetzen suchte. Ja wir und gewiss viele andere Obstbaumfreunde fanden es nicht befremdend und freuten uns, als Herr B. vor einigen Jahren die Mittheilung machte, dass Klebringe zur geeigneten Zeit angelegt, auch Rüsselkäfer etc. von den Bäumen abzuhalten im Stande sind. Es befremdete uns nur, dass die Reclame für den Brumata-Leim in Form von belehrenden Artikeln in allen Fachzeitungen ganz gleichlautend abgedruckt wurden ohne Zusätze oder Bemerkungen der Redaktion. Seit einigen Jahren ist nun Herr Becker noch einen Schritt weiter gegangen: er erklärt seinen Leim als Universalmittel gegen die Verbreitung der Reblaus, wahrscheinlich ohne je einen durch die Reb-Wurzellaus kranken Weinstock oder das Insekt selbst gesehen zu haben. Und auch diese Reclame haben Redaktionen als wissenschaftliche Artikel in ihre Blätter aufgenommen. Was wir noch ferner von der Wunderkraft des Brumata-Leims hören werden, liegt ausser aller Berechnung. Vielleicht erfahren wir nächstens, dass er auch Nachtfröste abhält.

Es ist nun endlich Zeit, in diesen Blättern festzustellen, ob diese weitgehende Wirkung des oft genannten märkischen Klebstoffes in Wirklichkeit besteht, oder ob es bloß Reclame für das Geschäft ist. Ist ersteres der Fall, dann kann und muss der Becker'sche Leim dringend empfohlen werden. Dass es Herr B. auf Geld abgesehen hat, ist ganz einerlei und schadet der Sache nicht, denn jedem Erfinder gehört sein Lohn, obschon ihn nur Wenige bekommen. Ist aber die angebliche Nützlichkeit des Brumata-Leims, welche über die Abhaltung der Spannraupen = Schmetterlinge hinausgeht, Schwindel, so muss derselbeschonungslos aufgedeckt werden, damit nicht leichtgläubige Obstzüchter getäuscht werden. Es gilt also, Herrn Becker entweder vollkommen gerecht zu nennen und seine Sache zu fördern, oder ihn in die Gesellschaft der Geheimmittelhändler zu verweisen.

Referent selbst ist nicht in der Lage ein entscheidendes Urtheil abzugeben, da er die Lebensart der Reblaus nur aus Beschreibungen kennt. Er fordert daher kompetentere Personen

auf, zu versuchen und zu entscheiden, ob Herr B. mit seinem Leim Lob und Ehre und allgemeinste Empfehlung verdient, oder ob Schwindel dabei ist.

A. T.

Literatur.

Die Ausbrüche, Secte und Südweine. Vollständige Anleitung zur Herstellung aller Gattungen Ausbrüche, Secte, spanischer, französischer, italienischer, griechischer, ungarischer, afrikanischer und asiatischer Weine und Ausbruchweine, nebst einem Anhang, enthaltend die Bereitung der Strohweine, Rosinen-, Hefe-, Kunst- und Obstweine. Auf Grundlage langjähriger Erfahrungen ausführlich und leichtfasslich geschildert von Karl Maier. Mit erläuternden Abbildungen. Wien. Pest. Leipzig. A. Hartleben's Verlag. 156 S. 8. 1 fl. 20 kr. ö. W.

Eine recht zeitgemässe und interessante Schrift, die deutlich beweist, dass gar viele Weine, die sogar der Arzt verordnet, nicht im eigentlichen Sinne Naturweine sind, sondern künstlich dargestellte. Die Anweisungen zur Bereitung dieser Weine sind klar und verständlich und ein Chemiker, dem ich das Buch zur Durchsicht gab, versicherte mir, dass er überzeugt sei, dass man bei genauer Befolgung dieser Rathschläge, nur sehr gute und durchaus die Gesundheit in keiner Weise beeinträchtigende Weine erzielen werde. Im V. Abschnitt sind alle die Stoffe und Materialien näher angegeben und erläutert, welche bei der Bereitung der Ausbruchweine zur Verwendung kommen, als Weingeist, Zucker, Honig, Glycerin, Chinarinde, Gewürznelken, Mandeln, Muskatblüthe u. s. w. und Aetherarten. In VII ist von den Essenzen und deren Bereitung die Rede. Von weniger Interesse ist am Schlusse des Buches die Bereitung der Obst- und Beerenobstweine. Das Buch verdient jedenfalls unsere Beachtung und Empfehlung. Dr. E. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Der engere Ausschuss des Pomologen-Vereins hat beschlossen, die Herren Inspektor L a u c h e aus Potsdam und Inspektor K o c h aus Braunschweig nebst Unterzeichnetem nach Cöln entsprechend dem Gesuch des dortigen Comité's zur Begutachtung, Prüfung und Berichtigung der aufgestellten Obstsorten abzuordnen und dieselben werden sich bei Beginn der 2. temporären Obstaustellung also den 11. September, dort einfinden. Wollen sich auch andere Pomologen der Durchsicht und Bestimmung der aufgestellten Obstsorten anschliessen, so sind sie freundlich eingeladen, sich am 11. Septbr. Vormittags in der Halle für das Obst einzufinden. Dr. Ed. Lucas.

Als Preisrichter werden bei der Eröffnung der Ausstellung mitfunctioniren Professor Dr. Karl Koch, Dr. Ed. Lucas und Inspector Palandt von Hildesheim.

Neue Mitglieder des Vereins.

Seit der letzten Anzeige sind folgende Herren dem Vereine als Mitglieder beigetreten: Lokalabtheilung des landwirthschaftlichen Vereins Montjoie,

Reg.-Bezirk Aachen; Pastor Haun in Wallhausen, Reg.-Bezirk Merseburg; Dr. med. Ludwig Simonis, Stadt- und Kreis-Physikus in Mühlbach, Siebenbürgen; L. Beissner, königlicher Hofgärtner in Garatshausen, Oberbayern; Robert Fühlrott, Obst- und Producten-Geschäft in Leinfelde, Reg.-Bezirk Erfurt; Gutsbesitzer Otto Fellingner in Rath bei Düsseldorf; Gärtner C. Hansen in Aarhus, Dänemark; Dr. Ritter V. von Malinkowski, Secretair der land- und forstwirtschaftlichen Gesellschaft in Troppau, Oester. Schlesien; Obergärtner Joh. Brzestian in Namiescht bei Olmütz, Mähren; Richter Dr. C. Heineken in Bremen; Bernkopf, Königl. Cataster-Controleur in Neumarkt, Reg.-Bezirk Breslau.

Antrag an den Pomologen-Verein.

Der Unterzeichnete beantragt beim Vorstand des Pomologen-Vereins, dass Ende Juli 1876 eine Beeren- und Frühobst-Ausstellung von Kirschen, allen Arten von Beerenfrüchten etc. in Leipzig, Naumburg, Erfurt, Gotha oder Coburg abgehalten werde und zwar so einfach wie möglich und ohne Verhandlungen.

Die Kosten, soweit sie nicht durch Eintrittsgelder zu decken sind, übernimmt die Vereinskasse, das Arrangement, wenn es gewünscht wird, der Unterzeichnete.

Jena, den 15. August 1875.

H. Maurer.

Unterzeichneter bringt diesen eben eingelaufenen Antrag zur Kenntniss der Mitglieder des Vereins, um möglichst bestätigende oder motivirende Ansichten darüber in d. Bl. zu vernehmen und bemerkt, dass der Plan einer Sommerobst-Ausstellung, namentlich zur Zeit der Stachelbeerreife, schon mehrfach aufgetaucht ist und schon längstens auch von anderer Seite angeregt wurde. Es wird sich auch fragen, ob nicht ein thätiger Gartenbau-Verein in einer der vorgeschlagenen Städte die Sache soweit in die Hand nehmen würde, dass das Lokal und die nöthige Decoration von demselben beschafft würde und der Pomologen-Verein dann nur die Kosten der Sendungen und des speciellen Arrangements zu tragen haben würde. Ansichten hierüber wollen gütigst dem Unterzeichneten mitgetheilt werden. Es liesse sich vielleicht auch eine solche Ausstellung mit einem anderen gerade zu der Zeit stattfindenden, als integrierender Theil vereinigen, wodurch die Kosten erheblich vermindert werden würden.

Selbstverständlich ist, dass das Arrangement dieser Früh- und Beerenobst-Ausstellung wohl in keine Hände besser gelegt werden könnte, als in die des Hofgärtners Maurer in Jena.

Dr. Ed. Lucas.

Bitte an die Mitglieder des Pomologen-Vereins, sowie alle Pomologen Deutschlands.

Eines der ältesten Mitglieder des Vereins, der Obergärtner Beck in Gonsk, ein äusserst tüchtiger und allseitig gebildeter Gärtner, welcher s. Z. mit mir im königl. botanischen Garten in München als Gehülfe war, schreibt mir folgenden Brief, den ich mit seiner Genehmigung wortgetreu hier zur Kenntniss der deutschen Pomologen und Gartenfreunde bringe mit der Bitte, das ganz unverschuldet über Beck hereingebrochene Elend durch kleinere oder grössere Beisteuern, die ich für Beck in Empfang nehmen und s. Z. dafür quittiren

würde, zu mildern. Ich darf wohl nicht erst bemerken, dass Beck ein durchaus ehrenhafter Charakter ist.

Um meinestheils etwas zu thun, habe ich meinem alten Freunde die völlig kostenfreie Aufnahme eines Sohnes in unser Institut angeboten, was er auch dankbar angenommen hat.

Der Brief lautet:

Sehr geehrter Freund! Sie sind der einzige Freund, dem ich mein Leid und Noth klagen kann, welcher harter Schlag mich im Alter von 66 Jahren getroffen hat. Gonsk ist von Johannis an auf 18 Jahre unverhofft verpachtet worden, wozu auch der Garten gehört und durch diese Verpachtung mein Dienstverhältniss zur Herrschaft aufhört.

Seit dem 1. October 1861 bin ich hier, die Anlage und Leitung des Gartens zu führen, auch in der festen Ueberzeugung, nach 14jährigem Hiersein meine alten Tage hier beschliessen zu können; — nun muss ich vom October d. J. meine Stellung verlassen.

Der Pächter will keinen Gärtner halten, sondern verpachten, zu dieser Pachtung gehört Geld und ein junger, kräftiger Mann, der Tag und Nacht auf der Hut sein muss, wegen stehlen, denn in hiesiger Gegend ist nichts sicher in den Gärten.

Ich habe noch 3 unerzogene Kinder; in ein Dienstverhältniss in meinem Alter zu treten, hält schwer, wer nimmt alte Leute in Dienst, da es junge genug gibt.

Nur durch Ihre Güte und Vermittlung könnte mir geholfen werden, und zwar durch einen Aufruf an die Herren Pomologen Deutschlands, die gewiss meine traurige Lage in der hiesigen Provinz Posen begreifen, und ihr altes Mitglied nicht der Verzweiflung preis geben werden. Viele können einem helfen, mir durch die gütige Unterstützung ein kleines Eigenthum kaufen oder pachten zu können, um eine eigene Existenz gründen zu können.

Dass Sie alles aufbieten werden, Ihrem alten Freund zu helfen, wo Sie nur können, davon bin ich überzeugt.

Freundlichen Gruss von Ihrem alten Freund

Gonsk, den 12. August 1875.

Carl Beck.

Ich empfehle diese Bitte meines alten Freundes dem Wohlwollen aller Freunde und Förderer des Obst- und Gartenbaues, speciell den verehrlichen Mitgliedern unseres deutschen Pomologen-Vereins auf's Wärmste.

Dr. Ed. Lucas.

Todes-Anzeigen.

Zwei grosse Verluste haben die Pomologen zu registriren, gross und fühlbar in vielen Kreisen, André Leroy in Angers, einer der kenntnisreichsten und eifrigsten Pomologen Frankreichs, dem wir den vortrefflichen Dictionnaire de Pomologie verdanken, dessen 1. und 2. Band 915 Birnsorten und der 3. und 4. Band 527 Apfelsorten enthält. Die Beschreibungen, durch Durchschnittzeichnungen vereinfacht, sind sehr präcis und gut und geben sowohl die Beschreibung des Baumes, wie die der Frucht, die Synonymen und die Geschichte jeder Sorte an. Wir haben bereits früher Leroy's Leben und segensreiches Wirken und seine Bedeutung als Pomolog in d. Bl. geschildert. Er wurde 74 Jahre alt und starb am 23. Juli.

Der zweite, unsern Pomologenverein und uns selbst sehr nahe und besonders schmerzlich berührende Todesfall ist der unseres vortrefflichen Freiherrn von Hoverbeck aus Nickelsdorf in Ostpreussen, der in Gersau in der Schweiz an einem Herzschlag sein thatenreiches Leben am 12. August endete. War er von hervorragender Bedeutung in der Politik, so ehrten wir ihn als ein sehr erfahrenes und eifriges Mitglied unseres Vereins; er gehörte dem Verein seit seiner Gründung an.

Noch Anfang Mai erfreute von Hoverbeck den Unterzeichneten mit seinem Besuche; er hatte damals nach seinem sehr leidenden Freund Dr. Lasker in Freiburg gesehen und blieb auf der Rückreise $\frac{1}{2}$ Tag hier in Reutlingen. Wir verabredeten noch, dass wir uns auf dem nächsten Pomologischen Congress in Potsdam wieder zusammen einfinden wollten. Hoverbeck nahm von den hiesigen Pflanzungen mit dem grössten Interesse Einsicht und wir freuten uns vereinigt über die herrlichen Aussichten auf die diessjährige Obsternte. Hoverbeck war ein tüchtiger Obstkenner und hatte sowohl in Queetz wie in Nickelsdorf grosse und ausgedehnte Obstmuttergärten angelegt. Ich werde mir Mühe geben, ein Portrait und einen Lebensabriss des vortrefflichen und unvergesslichen Mannes zu erhalten, um beide in d. Bl. mitzuthellen.

Den 15. August 1875.

Dr. Ed. Lucas.

Soeben geht mir von den Angehörigen des, als Pomologen bereits sehr bekannten, Herrn André Leroy zu Angers in Frankreich die Nachricht zu, dass derselbe am 23. Juli d. J. im 74. Jahre seines Alters gestorben ist. Er hat lange grosse Baumschulen in Angers unterhalten, die reichen Nutzen stifteten und wurde mir schon auf der Pomologen-Versammlung in Berlin, an der er mit Theil nahm, so sehr als gebildeter und liebenswürdiger Mann, wie auch als forschender und kenntnissreicher Pomologe bekannt. Wie sehr er auch die Forschungen in der Obstkunde eifrig fortgesetzt hat, davon zeugt, neben anderen Schriften, insbesondere sein in 4 starken Bänden erschienenes Dictionnaire de Pomologie, das über zahlreiche Birnen- und Aepfelsorten kurze Beschreibungen und besonders viele und sehr schätzbare Bemerkungen und historische Nachrichten gibt. Er wirkte auch als Mitglied der Societé centrale d'horticulture de France und mehreren anderen gelehrten Gesellschaften viel, und auch die Regierung seines Landes ehrte ihn dadurch, dass er zum Chevalier de la Legion d'honneur ernannt wurde, und ihm in letzterer Zeit auch noch die Administration der Succursals de la Banque de France anvertraut wurde. Sein Andenken wird immer in Ehren bleiben!

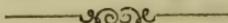
Oberdieck.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Dr. Lucas wurde von dem Comité für die Internationale Obstausstellung in Gent, welche der Cercle d'arboriculture de Belgique in Verbindung mit der Societé pomologique de France veranstaltet, als Mitglied der Jury eingeladen.

Ann. Die nach dem 12. August eingetroffenen und etwa noch eintreffenden Berichte über die Obsternte 1875 sind leider nicht mehr zu der vorn gegebenen Zusammenstellung zu verwenden.

Dr. E. L.





Chief. Lalluigo,
Groovy

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Pfarrer M. Lallinger.

Mit Porträt.

Herr Michael Lallinger wurde 30. Januar 1819 zu Dösing Pfarrei Lalling, Bezirksamts Deggendorf in Niederbayern geboren. Er entspross aus einem uralten durch Urkunden nachweislichen Geschlechte, dessen Altvordern vor mehreren hundert Jahren als „Lallinger von Lalling“ die Besitzer von Lalling waren, welches von Generation zu Generation öfters würdige Diener des Staates und der Kirche abgegeben hat.

Sein Vater, Michael Lallinger, Bauer von Dösing, war ein einfacher schlichter Landmann, der sein Anwesen sehr gut bewirthschaffete.

Unter acht Geschwistern war unser Michael das älteste und es zeigte sich an demselben schon sehr früh viel Talent und Geschicklichkeit; er kam darum nach einem kurzen Vorunterricht in die Lateinschule in Passau, wo er auch das Gymnasium und Lyceum mit dem besten Erfolge absolvirte. Während der Studienzeit starb sein Vater, leider zu früh für die zahlreiche Familie, jedoch hat seine brave Mutter und Geschwister es ihm möglich gemacht, dass er seine Studien glücklich zu Ende führen konnte. Er trat dann im Jahre 1841 ins Klerikalseminar zu Passau ein, wo er auch im Jahr 1844 zum Priester geweiht wurde.

Nun begann seine seelsorgliche Berufsthätigkeit in mehreren Orten, so in Passau-Innstadt, Waldkirchen, Birnbach, Seebach, Dornach, Malgersdorf und Peterskirchen. Er war ein Mann des Volkes, kannte das Volk auf das genaueste in allen Beziehungen, war stets bereit überall hilfreiche Hand zu bieten mit Rath und That, daher das grosse Zutrauen von Jedermann. Er war auch ein grosser Musikfreund, Clavier und Violine spielte er mit Meisterschaft. Mit Vorliebe war er den Naturwissenschaften zugethan, vor Allem aber der Pomologie.

Pflanzte und veredelte er schon mit seinem Grossvater in der frühesten Jugend von 6—7 Jahren die Bäume im Garten, so wuchs diese Zuneigung mit den Studienjahren noch mehr und so kam es, dass er bei den weiten Gängen zu den Filialen, zur rechten Zeit im Frühjahr, den Veredlungs-Werkzeug immer vollständig mit sich

trug und in Weilern und Dörfern die edelsten Obstsorten aufsetzte und einführte.

Alljährlich wanderte er zu seinem Meister, dem benachbarten bekannten † Pomologen Dr. Liegel in Braunau, dessen zahlreiche Obstsorten er studirte und der ihn auf alle Weise unterstützte. Derselbe lohnte auch die Verdienste seines „besten Schülers“, indem er einer sehr guten aus Samen gezogenen Pflaumensorte die Benennung Lallingers Königspflaume gab. Ein sehr grosser, guter und schöner Rambour, den Lallingers Urgrosseltern aus Oesterreich einführten, wurde Lallingers Rambour benannt, ebenso eine bei Pöring, einem alten Edelsitz, aufgefundene sehr gute Butterbirn, der grauen Dechantsbirn ähnlich, Lallingers Butterbirn bezeichnet.

1862 war Lallinger mit Unterzeichnetem und Jahn, von dem Comité der Obstausstellung in München, in die Prüfungscommission berufen. Ich lernte da diesen ehrwürdigen und tüchtigen Pomologen persönlich kennen und ihn hochachten. Allgemeine Verbreitung des Obstbaues in Bayern war die Lieblingsidee Lallingers. 1862 wurde auf seine Vorstellungen ihm von höchster Stelle versprochen, alle möglichen Mittel zur Verwirklichung dieser schönen Idee in Anwendung zu bringen, allein die Ausführung dieser schönen Idee sollte Lallinger nicht mehr erleben.

Seine interessanten und eingehenden Berichte über Statistik des Obst- und Gemüsebaues in Bayern wurden zwar gewürdigt, allein die Umstände gestatteten nicht darauf fortzubauen.

Ein Leberleiden zehrte schon längere Zeit an ihm bis nach einer 20wöchentlichen Krankheit ein wiederholter Nervenschlag dem theuren Leben ein Ende machte.

Mit ihm starb ein einsichtsvoller, wohlwollender und für Obstbau und Pomologie wahrhaft begeisterter Mann. Mit Referenten stand Lallinger wohl 30 Jahre in eifriger Correspondenz, und war Mitglied des deutschen Pomologenvereins, sandte öfters Obstsorten zum Bestimmen ein und was ihn besonders so gemeinnützig machte, er munterte überall, wo er war, die Landleute zur Verbesserung oder Einführung des Obstbaues auf, und half ihnen beim Pflanzen, beim Beschneiden und Veredeln, so viel er konnte und vermochte. Sein Andenken bleibt stets ein gesegnetes.

Dr. Ed. Lucas.

Ältere ab- und aussterbende Obstsorten.

Da in einem der pomologischen Monatshefte von Reutlingen die Aufforderung erging, jene Obstsorten namhaft zu machen, welche als ältere ab- und auszusterben anfangen oder schon wirklich ausgestorben sind; so gedenke ich, im Nachfolgenden einige Bemerkungen darüber zu machen, welche sich nur auf den Saazer Kreis Böhmens beziehen. Dieser Kreis ist besonders am Fusse des Erzgebirges ein weit ausgedehnter Obstgarten, in welchem man sich meilenweit ergehen kann.

Dass ältere Obstsorten hier in einer weiten Ausdehnung ab- und auszusterben anfangen oder schon ausgestorben sind, ist eine Thatsache, welche ich während meiner 76jährigen Lebenszeit als sicher constatiren kann. Die Bäume mancher älterer Obstsorten fangen an kümmerlich zu wachsen, wollen keine neuen Triebe mehr machen, ihre Gipfel verdorren, tragen selten einige Früchte und selbst die wenigen, welche sie tragen, sind weit unter ihrer natürlichen Grösse und unansehnlich, werden bis tief ins Fleisch hinein zerrissen, bleiben hart und ungeniessbar; während andere Obstsorten daneben sehr gut gedeihen und viele und gute Früchte tragen.

Es ist nicht mit Gewissheit zu behaupten, worin die Ursache davon liege. Diese Erscheinung ist um so mehr zu beklagen, da dieses Ab- und Aussterben einige der besten Obstsorten, besonders von Aepfeln und Birnen, betrifft. Es ist mit einiger Wahrscheinlichkeit anzunehmen, dass die Fortpflanzung dieser älteren nun austerbenden Obstsorten etwa durch die Jahrhunderte ihres Bestehens hindurch, mit Reisern von kranken Bäumen geschah, oder dass sich das Klima so änderte, dass es manchen Obstsorten nicht mehr zusagte. Merkwürdig ist, dass neben diesen absterbenden edleren Obstsorten gerade die neueren edelsten Obstsorten auf eine sehr erfreuliche Weise gedeihen; was wohl ihrer Gesundheit nach, ihrem noch sehr jungen Erscheinen zuzuschreiben ist und besonders ihrer Angewöhnung an das gegenwärtige Klima von Geburt an.

Selbstverständlich kann von einem Ab- und Aussterben älterer edlerer Obstbäume die Rede nicht sein, wo alle Obstbäume nicht mehr gedeihen wollen, weil sie durch Jahrhunderte auf einem Boden standen, der in seinem Untergrunde an Nahrungsmitteln ganz ausgezogen ist oder für die Obstbaumzucht nicht zusagt.

Nach diesen Voraussetzungen erwähne ich eine Birn, welche bei uns nicht mehr gedeihen will und zwar gehört diese Birne zu den edelsten Sorten. Es ist diese Birne die *Beurré gris*, welche früher sehr gut gedieh und wegen ihrer Fruchtbarkeit und Güte sehr häufig angebaut wurde, jetzt aber unfruchtbar wurde. Ihr Wachstum ist äusserst kümmerlich, vom Gipfel herab sterben die Triebe ab, die Frucht ist ungeniessbar und zwar auf verschiedenen Bodenarten. Sie ist ganz wahrscheinlich im Aussterben, wenn sie auch im besten Boden und bei bester Pflege noch als Zwergbaum, besonders als Spalierbaum an Mauern fortgezogen wird und erträgliche Früchte liefert. Ich habe merkwürdige Erfahrungen von diesem Birnbaum gemacht, wovon ich einige mittheilen will.

Ein Grundbesitzer hatte einen einzigen Baum mit der *Beurré gris*, allein er hatte jedes Jahr wenige und sehr schlechte Früchte. Dies bewog ihn, seine Aeste abzuwerfen und ihn mit einer anderen Obstsorte zu versehen. Die aufgesetzte Obstsorte wuchs sehr üppig heran, trug sehr bald und reichlich die besten Früchte, und dennoch waren der Stamm und die zurückgebliebenen Aeste von der *Beurré gris*.

Ein hiesiger Bürger kam zu mir mit der Bitte seinen Garten zu besuchen, er habe in demselben einige Bäume mit der *Beurré gris*, welche seit einigen Jahren anfangen von dem Gipfel herab zu verdorren, und nur wenige kleine, zerrissene, hart bleibende, ungeniessbare Früchte tragen. Als ich die Bäume besichtigte, fand ich es wirklich so, wie er sagte. Ich gab ihm den Rath, alle diese Bäume von ihren abgestorbenen Gipfeln bis tief herab zu entfernen; allein es wollte nichts helfen. Bei einem dieser Bäume bemerkte ich, dass der Stamm unter der Veredlungsstelle frische Triebe bildete. Ich ersuchte den Besitzer, diese Triebe fortwachsen zu lassen, da ich aus der Beschaffenheit dieser Triebe, ihrer Augen und Blätter schliessen dürfte, dass sie eine brauchbare Frucht liefern könnten. Wirklich sah ich nach zwei Jahren von diesen üppigen Trieben einige Birnen hängen, welche im Herbste eine ziemliche Grösse erreichte, aber keiner hier bekannten ähnlich waren. Obgleich sie ihrem Geschmacke nach nicht zu den edlen Sorten gehörten, so waren sie doch für das Haus brauchbar.

Schon vor etwa 60 Jahren bemerkte ich, dass die *Beurré gris* weit unter ihrer gewöhnlichen Grösse blieb und in der Qualität äusserst gering war; sie hatte gewöhnlich eine sehr dicke Schale.

Auf den Märkten fand ich nur selten einige gute Beurré gris, obgleich sie sehr häufig angebaut wurde, weil man sie hoch schätzte; der Baum dürfte gegenwärtig eine Seltenheit geworden sein.

Zum Schlusse werde ich noch einige der edelsten Obstsorten anführen, welche hier gegenwärtig sehr wenige und schlechte Früchte tragen und nun ab- und auszusterben drohen.

Birnsorten.

Wir hatten früher im Saazer Kreise eine Birnsorte, welche man den Krummstiel nannte, sie hatte nämlich einen etwas längeren krummen gewundenen Stiel, wovon sie ihren Namen erhielt. Sie zeichnete sich durch die schönste Birnform von mittlerer Grösse aus, mit gelber Grundfarbe und rothem Backen; ihre Süsse war ziemlich stark, ihr Fleisch halbschmelzend und etwas saftig; doch gehörte sie nur zum zweiten Range, da sie nicht schmelzend war. Man liebte diese Birn gewiss sehr! daher fand man sie in jedem Garten als sehr bekannte Frucht. Der Baum wuchs sehr hoch mit emporgehaltenen Aesten, von denen nicht leicht ein Dieb Früchte stehlen konnte. Vor etwa 60 Jahren hatten wir in dem Hause meiner Eltern einen Baum von dieser Sorte im Obstgarten. Der Baum hatte eine enorme Höhe, war im besten Alter und hatte einen sehr guten Standort, wo es ihm an Feuchte nicht fehlte; aber ich weiss mich nicht zu erinnern, dass er jemals etwas mehr Früchte gehabt hätte. Man konnte sie am Baume zählen; die wenigen Früchte waren gewöhnlich wurmigt, fielen vor der Zeit ab und waren daher schlecht. Später traf ich in einer längeren Obstallee einer Domäne sehr viel hochgewachsene Bäume an, die ich für Krummstielbäume hielt. Um darüber Gewissheit zu erhalten, ging ich zum herrschaftlichen Gärtner und fragte ihn wegen dieser hohen Bäume. Ich hatte mich nicht geirrt; es waren Krummstielbäume. Der Gärtner erzählte mir darüber folgendes: „Vor etwa hundert Jahren mochte diese Birne eine „sehr tragbare gewesen sein; da sie überdies einen guten Geschmack „hatte und ihr Baum hoch emporwuchs, so zog man sie sehr häufig „in unserer Baumschule und setzte sie vorzugsweise in die Alleen. „Als ich auf der Domäne als Gärtner angestellt wurde, fand ich „noch sehr viele Bäumchen in der Baumschule, welche mit dieser „Birne veredelt waren; allein die gegenwärtigen Bäume in den „Alleen sind gänzlich unfruchtbar, was um so mehr zu bedauern „ist, da es dieser Bäume so viele gibt. Es ist schwer, bei so un-

„fruchtbaren Bäumen einen Pächter und ein höheres Pachtquantum „zu erhalten.“ Nach einigen Jahren kam ich wieder in eine der herrschaftlichen Alleen, welche so viele Krummstiel-Birnbäume hatte; sie waren alle verschwunden und mit neuen Bäumen ersetzt. Gegenwärtig findet man die Krummstielbirne wohl in keinem Garten und auf keinem Markte mehr, sie ist gänzlich ausgestorben.

Es gibt noch einige Birnen, welche dem Aussterben nahe sind oder schon gänzlich ausgestorben sind. Dahin gehört die sogenannte Feldgrübische Birne, eine mehr runde, mittelgrosse, goldgelb, mit vielen Punkten gesprengelte, etwas rothbackige, sehr schöne Birne, mit einem etwas kernigen aber saftigen Fleische, das sich durch viel Gewürz auszeichnet. Sie ist nicht mehr zu finden, trug sehr schlecht und machte einen sehr kleinen Baum.

Dessgleichen findet man die Sächsische Glockenbirne nur noch in sehr alten knorrigen Stämmen; junge Bäume gibt es nicht mehr. Sie kommt zwar noch zuweilen auf den Markt, wird aber nicht gern gegessen, weil ihr Fleisch sehr hart ist. Ich sah eine Dame diese Birne, verführt durch ihre Schönheit, kaufen. Kaum hatte sie einen Biss in diese Birne versucht, so schenkte sie sämmtliche Birnen dem nächsten ihr begegnenden Bettler.

So wird auch die Muskateller nicht mehr so zahlreich angebaut; man ist zufrieden, wenn man nur einen Baum im Garten hat. Ihr Erträgniss hat abgenommen; ihr Geschmack behagt nicht mehr; der Baum hat kein gutes Wachsthum.

Man klagt sogar über das schlechte Erträgniss der Sommer-Apothekerbirne, sie wird nicht mehr so gross wie vor 50 Jahren, wo man Stücke 1 Pfund schwer hatte und man diese Birne allgemein Pfundbirne nannte. Gegenwärtig erreicht sie nur das Gewicht von einigen Lothen, so dass sie oft unkenntlich wird. Auch im Geschmack lässt sie sehr nach. Doch wird diese Birne noch etwas häufiger angebaut, da sie eine gute Wirthschaftsbirne ist und im Handel sehr gut geht; doch ist zu befürchten, dass es mit ihr weiter zurückgeht. Nur jüngere Bäume geben etwas grössere Früchte. Die rothbakigen Früchte derselben Sorte haben ein sehr herbes Fleisch und können kaum genossen werden; sie sind wahre Herzdrücker, obwohl sie von der gelben, zarteren abstammen.

Verschwunden ist auch die Zuckerade, eine gelblich-röthliche, längliche, sehr süsse Birn und ebenfalls die sogenannte Gogesbirn. Welche Ursache dieses Verschwinden verursachte, ist mir unbekannt.

Ueber das Erfrieren von Thieren und Pflanzen.*)

Es ist eine bis jetzt unerklärte Thatsache, dass der Thaupunkt des Eises constant ist, während der Gefrierpunkt des Wassers unter Umständen erheblich unter den Thaupunkt erniedrigt werden kann. Reines Wasser kann in glatten Gefässen (von Glas) bei Zutritt der Luft auf 8 bis 10° C. unter den Thaupunkt erkältet werden, ohne zu gefrieren, im Vacuum sogar bis 12 und 14° C. ebenfalls ohne zu gefrieren. Eine leichte Erschütterung oder die Berührung eines rauhen Körpers, besonders aber die Berührung von Eis oder Schnee bringt augenblicklich Gefrieren, wobei die Temperatur bis zum Thaupunkt steigt. Das Steigen der Temperatur erklärt man durch den Uebergang aus der flüssigen in die feste Form, obgleich dies an sich keine Erklärung ist, sondern nur das Zusammenfassen zweier wahrscheinlich in nahem Zusammenhange stehenden Thatsachen. Die stärkere Erniedrigung des Gefrierpunktes im Vacuum gegen jenen bei Anwesenheit von Luft scheint der Abwesenheit kleiner Körperchen (Sporen) zuzuschreiben zu sein. Das Schmelzen des Eises sowie das Gefrieren des Wassers sind rein chemische Vorgänge, die man gewöhnlich physikalisch nennt. Dabei verwandelt sich Wärme in eine chemische Qualität und umgekehrt diese in Wärme. Der gewöhnliche Ausdruck, dass Wärme latent werde, kann uns nicht mehr befriedigen, denn latente Wärme ist keine Wärme mehr. Es reihen sich hier einige Thatsachen aus dem organischen Reiche an, auf die ich durch Hrn. Fr. Däckoff in Orsay brieflich aufmerksam gemacht wurde.

Die Säfte von Schmetterlingspuppen und Kohlblättern, die im Freien überwintern, bleiben bei der strengsten Kälte flüssig, wie diess aus der Biegsamkeit derselben hervorgeht, während nass gefrorenes Leinen zerbricht aber nicht gebogen werden kann. Zerstampft man die Blätter von grünem oder braunem Kohl unter der Frosttemperatur, so gefrieren sie sogleich zu Eis. Zerschneidet man die Rippe von

*) Diesen interessanten und lehrreichen Beitrag zur Theorie über die Wirkung des Frostes liess ich aus der Zeitschrift „Aus der Natur“ im vorigen Jahre abschreiben, um ihn Herrn Superintendent Oberdieck mitzuthemen. Derselbe bestimmte ihn für die Monatshefte und gab eine Nachschrift dazu. Leider wurde vergessen den Autor zu notiren und indem ich dies zugestehe, bitte ich zugleich, mich nicht in den Verdacht irgend welcher literarischer Räuberei nehmen zu wollen.

Kohl, so kann man aus den Enden kein Wasser erpressen, weil es schon durch das Zerschneiden gefriert. Ebenso dauern die Eier der Frostspanner bei dem stärksten Winterfrost aus, obgleich es hier nicht so leicht ist, ihre Flüssigkeit nachzuweisen. Es fragt sich nun, aus welchem Grunde wässerige Flüssigkeiten in den Geweben der Thiere und Pflanzen flüssig bleiben, während sie durch eine Verletzung der Gewebe augenblicklich gefrieren. Eine dauernde Wärmequelle, wie bei athmenden Thieren, ist weder bei den Puppen noch den Eiern anzunehmen. Ich will hier zwei Thatsachen heranziehen, die einigermaßen Licht über die Erscheinungen verbreiten. Wenn man auf eine Glasplatte Schwefelblumen dünn aufstreut und dieselben durch Erhitzung über einer Flamme zum Schmelzen bringt, so erstarren nach dem Erkalten zuerst die grösseren Massen und nehmen die hellgelbe Schwefelfarbe an. Die kleineren Theilchen bleiben aber bei gewöhnlicher Temperatur geschmolzen. Sie erscheinen unter dem Mikroskop durchsichtig und können mit dem trockenen Finger lang ausgestrichen werden, wobei man den flüssigen Zustand als Klebrigkeit wahrnimmt. Es folgt daraus, dass kleinere Theilchen des Schwefels an 100 Grade unter ihren Schmelzpunkt abgekühlt werden können, ohne dass sie erstarren, grössere aber nicht.

Bei einer Bereitung von Phosphorwasserstoff wurde das gebrauchte Gemenge von Phosphor und Aetzkali in der Retorte erkalten gelassen. Als am anderen Tage der Apparat auseinander genommen werden sollte, zeigte sich bei Zimmertemperatur der Phosphor noch geschmolzen, während sein Schmelzpunkt bei 45° C. liegt. Bei Wiederholung konnte der Phosphor bis 4° C. abgekühlt werden, ehe er erstarrte. Er war also noch 40—41 Grad unter seinem Schmelzpunkt flüssig geblieben. — Vor zehn Jahren beobachtete ich einen Rauchfrost, wobei sich folgende Erscheinungen ergaben. Am Abend um 10 Uhr war die Temperatur der Luft 16 $\frac{1}{4}$ C. Ueber der Mosel und ihren Ufern lag ein dicker Nebel, der aber nicht hoch ging, da man gerade über sich die hellern Sterne erkennen konnte. Ein kalter Luftzug kam von dem benachbarten Gebirge, welches eine Höhe von etwa 350 Fuss hatte. Der Nebel bewegte sich fortwährend vom Gebirge nach dem Thale, entstand aber immer neu, wenn die kalte Luft des Gebirges mit der feuchten über dem Flusse zusammenkam. Am folgenden Morgen waren alle Sträucher, besonders Fichten mit einem dicken Rauchfrost bedeckt und zwar nur an der Landseite, nicht an der Wasserseite. Betrachtete man die Eisna-

deln mit der Lupe, so erschienen sie vollkommen krystallinisch mit Winkeln von 60° und 120° und die langen Nadeln bestanden aus übereinander gelagerten Kryställchen, die seitlich eine Treppe bildeten. Die in der Luft schwebenden Wassertröpfchen hatten nothwendig die Temperatur der Luft, waren also weit unter dem Thaupunkt abgekühlt. Sobald sie die Spitzen der Eisnadeln berührten, erstarrten sie krystallinisch an denselben unter den gleichen Bedingungen, als tiefgekühltes Wasser durch Berührung von Eis erstarrt. Wären die Nebeltheilchen schon schwebend zu Eis erstarrt gewesen, so würden sie an den Nadeln der Fichten unregelmässige pulverige Conglomerate aber keine Krystalle gebildet haben. Die deutlich krystallinische Form der Eisnadeln beweist unzweifelhaft, dass die Nebeltheilchen bei 16° C. noch flüssig waren. Es geht nun aus den angeführten Thatsachen hervor, dass Theilchen flüssiger Körper um so tiefer unter ihren Thaupunkt, ohne zu erstarren abgekühlt werden können, als dieselben kleiner sind.

Wenden wir nun diese Thatsachen auf die obigen Erscheinungen aus der organischen Natur an, so erscheint die Ursache des Nichtgefrierens wässeriger Flüssigkeiten in Puppen, Eiern, Blättern und Sprossen daran zu liegen, dass die Zellen, in welchen sich die Flüssigkeiten befinden, sehr klein sind, und dass Pflanzen um so leichter erfrieren, je grösser die Zellen sind. Es ist bekannt, dass die jungen Triebe der Reben, Kartoffeln und anderer Pflanzen sehr leicht von gelindem Froste zerstört werden. Nun sind diese frischen Triebe der Reben ganz ausserordentlich saftig, enthalten sehr viel Wasser und nothwendig weniger Zellstoff. Während die Rebe des vorigen Jahres im Winter eine Temperatur von 17° C. ohne zu erfrieren aushält, werden die Triebe derselben Pflanze schon bei 7° C. durch Frost zerstört.

Das Gefrieren bewirkt eine Ausdehnung des Wassers und ein Zersprengen der Zellen. Mit der Zerstörung der Textur ist das fernere Wachsthum gehemmt. Die Augen der Reben sind wässeriger als die holzige Rebe selbst. So sind auch in dem letzten Winter in der Nacht vom 7. auf den 8. December viele Augen gefroren, wo die Rebe unversehrt blieb. An einer 8 Fuss langen Rebe lag eines der letzten Augen auf einer Mauer mit Schnee bedeckt und ist im Frühjahr ausgetrieben, während alle Augen unterhalb an dem 8 Fuss langen Stock ausgeblieben sind. Dass der Frost so früh im December kam, machte ihn so zerstörend,

denn vom Herbste an werden die Reben trockner und die Feuchtigkeit zieht in die Wurzel zurück. Dies war im December noch nicht so vollständig geschehen, wie es in der 2. Hälfte Januar, wo gewöhnlich die heftigen Fröste eintreten, geschehen sein würde. Diejenigen Ruthen, an welchen die Augen durch den Frost zerstört sind, sterben nachher von selbst ab, weil der Saft keine Verwendung findet und die Rückwirkung des Blattes auf die Ernährung des Holzes ausbleibt.

Viele Reben waren grün geblieben, bluteten beim Schnitt gegen Ende April stark, trockneten aber nachher aus, weil kein Auge mehr lebensfähig war.

Man könnte nun auch zu dem allgemeinen Schlusse kommen, dass alle südlichen Pflanzen, welche unseren Winter nicht aushalten, grosse Zellen haben und dass im Norden nur diejenigen Pflanzen dauernd einheimisch bleiben, welcher der Bedingung kleiner Zellen entsprechen. Da es in der Natur keine Zwecke gibt, sondern nur Nothwendigkeiten, so lässt sich auch annehmen, dass niedere Temperatur die Bildung kleiner Zellen bedinge. Wir haben dazu einen Beleg an der Behaarung der Thiere. Die im Norden lebenden Thiere haben alle einen dichten Pelz und die südlicher lebenden einen dünnen. Das Mammuth hatte einen 12 Zoll langen Pelz und sein Nachkomme, der Elephant, der nur mehr in südlichen Klimaten lebt, ist fast unbehaart. Bei Thieren, die aus dem Süden nach dem Norden acclimatisirt werden, nimmt die Behaarung zu, und umgekehrt nimmt sie ab. Der Polarfuchs hat im ganzen Jahre den Winterpelz an; in Schweden dauert er 10 Monate, bei uns 6 Monate, südlicher nur 3 Monate und endlich hört der Winterpelz ganz auf.

Es wird Niemand darin eine Zweckmässigkeit erblicken, sondern die nothwendige Folge erkennen, dass niedere Temperatur das Wachstum der Haare durch einen uns unbekanntem Vorgang bedinge. Ebenso wird es sich auch mit der Zellbildung verhalten. Wenn überhaupt wärmere Temperatur grössere Zellen bedingt, so werden die Pflanzen südlicher Gegenden in kälteren Klimaten durch Frost zu Grunde gehen. Das Blatt der Kartoffelpflanze verträgt zu keiner Zeit Frost; sie kann aber bei uns nur in den ersten Zeiten des Frühlings in die Lage kommen zu erfrieren, weil im Sommer kein Frost eintritt und vom Herbst an die Kartoffel vom Felde verschwindet. Das junge Laub der Eiche und Buche, zweier Bäume, die wohl einem rauhen

Klima angehören, verträgt ebensowenig Frost und leidet im Frühjahr bei Nachtfrosten sehr stark darunter. Dagegen Fichtennadeln, die schwertförmigen Blätter der Yucca ertragen die stärksten Kältegrade unseres Winters.

Ueber die Temperatur derjenigen Pflanzentheile, welche bei uns vom Frühjahrsfroste zerstört werden, wie die Triebe der Weinrebe, Kartoffel u. a. haben wir keine bestimmte Kenntniss. Es ist wahrscheinlich, dass diese Theile durch Ausstrahlung bedeutend kälter werden, als die glänzende Kugel des Quecksilberthermometers, und dass sie nicht die Temperatur der Luft, sondern durch Ausstrahlen eine niedere annehmen. In trüben Nächten, wo das Thermometer 1 bis 2° C. anzeigt, erfriert nichts, wohl aber in heiteren Nächten. Es scheint aber auch hier die Kleinheit der Zellen den Gefrierpunkt des Wassers um einige Grade zu erniedrigen.

Indem wir allerdings zwei verschiedene Thatsachen, das Nichtgefrieren der Puppen und Blätter mit dem Flüssigbleiben des geschmolzenen Schwefels und der Nebelbläschen in einen sehr wahrscheinlichen Zusammenhang brachten, haben wir doch noch keine vollständige Erklärung der Erscheinung gegeben. Eine solche würde verlangen den Grund anzugeben, warum kleine Theilchen einen anderen Gefrierpunkt haben, als grössere derselben Substanzen. Es würde dies einen sehr tiefen Blick in die Natur der Molecularbewegungen der Wärme und der chemischen Affinität erfordern.

Wir nehmen nothwendig an, dass ein warmer Körper in sich die Wärme als eine vibratorische Bewegung enthalte, die, wenn er keine nach aussen abgeben, also nicht auf andere Körper übertragen kann, von unendlicher Dauer sein muss. Es müssen sich dann in dem Körper Schwingungsknoten und Knotenflächen bilden, die von der Gestalt des Körpers, seiner chemischen Natur und seiner Grösse abhängen. Das Erstarren eines Körpers ist derjenige Vorgang, wo eine Bewegung, die nicht Wärme ist, sich in Wärme umsetzt, indem zugleich die chemischen Eigenschaften des Körpers sich wesentlich verändern. Das Schmelzen eines Körpers ist der umgekehrte Vorgang, wobei Wärme in eine ganz andere, viel raschere Vibration übergeht, die nachher nicht mehr auf einen anderen Körper übertragen werden kann, wie dies bei Wärme der Fall ist. In einem warmen Körper entstehen aus den regelmässig sich wiederholenden fortschreitenden Wellen stehende Wellen, welche halb so lang sind, als die fortschreitenden. Was in der Orgelpfeife Schwingungsknoten

sind, das sind in einem warmen Körper Knotenflächen. Die Entfernung der letzten Knotenfläche von dem Rande des Körpers ist die Hälfte einer stehenden Welle, also ein Viertel einer fortschreitenden. Die Länge der stehenden Wellen steht in einem Zusammenhange mit der Grösse des Körpers, so wie auch die Länge der fortschreitenden Wellen in einem See und einem Weltmeere verschieden sind. Mit der Länge der stehenden Welle hängt aber wieder die Grösse der Entfernung aus dem Gleichgewichtspunkte zusammen, welche in der Mitte der stehenden Wellen am grössten und in den Knoten wegen Interferenz von Wellenberg und Wellenthal = Null ist. Wenn wir nun anderweitig sehen, dass wir bewegtes Wasser nicht unter den Gefrierpunkt erkalten können, ohne dass es gefriert, so scheint es, dass in den kleinen Theilchen eines Körpers die kleinere Bewegung der zwischen den Knotenflächen schwingenden Atome die Ursache ist, warum hier die viel kleinere chemische Molecularbewegung, die man gewöhnlich latente Wärme nennt, nicht in die grössere der gemeinen Wärme übergeht, dass also ein Anstoss die Ursache ist, wodurch diese Verwandlung einer kleineren Molecularbewegung in eine grössere eingeleitet wird, die sich nun durch die grössere Bewegung der Wärme selbst bis zu Ende vollzieht.

• Nachschrift zu dem vorstehenden Aufsätze:

Wenn ich mir erlaube, dem interessanten Aufsätze des letzten Verfassers, der gewiss gern gelesen werden wird und der viele Bekanntschaft mit der Naturwissenschaft an den Tag legt, Einiges entgegenzusetzen, so geschieht es in der Ueberzeugung, dass es uns nie gelingen werde, das Erfrieren der Gewächse aus bloss mechanischen Vorgängen zu erklären, als z. B. aus dem Zersprengen der Gefässe der Gewächse durch den Frost. So weit ich aus dem Aufsätze abnehmen kann, will der Herr Verfasser aus dem Zersprengen der Gefässwände der Gewächse durch den Frost und dadurch herbeigeführte Zerstörung des Organismus, das Erfrieren der Gewächse erklären. Wie bisher kein Mikroskop in erfrorenen und wieder aufgethauten Gewächsen zerrissene Zellengewände hat wahrnehmen können, so ist diese, früher ganz allgemein angenommene Theorie des Erfrierens der Gewächse jetzt wohl ziemlich allgemein verlassen und soll ich einen Vorgang anführen, der auffällig damit streitet, so ist es wohl die in meiner Schrift über das Erfrieren der Gewächse ange-

fürte Beobachtung, dass nach starken Nachtfrösten eine Frühlings- oder Sommerpflanze, die im Stengel eine Höhle haben, eine feine Stange Eis in der Höhle des Stengels und öfter unter der vorsichtig abgezogenen feinen Oberhaut eine rundherum gehende, zusammenhängende Lamelle Eis zeigen, welches letztere ich z. B. regelmässig in den Stengeln der schon getriebenen Blätter der *Paeonia arborea* wahrnahm, wobei dann zugleich die gefrorenen Pflanzen (z. B. Grosse Bohnen) den Kopf tief herabhängen lassen, so dass man sie für völlig todt halten sollte, während wenn am Morgen die Sonne die gefrorenen Pflanzen wieder aufthaut, die Zellen des Gewächses, das innen und aussen liegende Eis, sowie es aufthaut, wieder einsaugen, das Gewächs den herabhängenden Kopf wieder aufrichtet und als völlig gesund wieder da steht.

Kommt aber in derselben Vegetationsperiode eine Frostnacht von ein paar Graden mehr und mehr, als die Pflanze in ihrem augenblicklichen Zustande verträgt, so saugen beim Aufthauen die Zellen das innen und aussen liegende Eis nicht wieder ein, weil das Gewächs eben todt ist. Gleiches geschieht bei Früchten, die in leichtern oder stärkeren Frostgraden gefroren sind. Lässt man Aepfel und Birnen bei 2—3⁰ R. gefrieren, so müsste man blind sein, wenn man durch Auge und Gefühl (Farbenveränderung und völlige Härte) sich nicht überzeugen wollte, dass sie wirklich gefroren sind, die Zellen der zumal sehr saftigen Früchte also zersprengt sein müssten. Sie kommen aber dennoch wieder zurecht, ohne dass man die erstere kalte Masse wieder aufthaut. Lässt man sie aber bei 10⁰ R. gefrieren, so sind sie nicht bloss gefroren, sondern erfroren und kein langsames Aufthauen bringt sie wieder zurecht.

Wie ich aus dem Aufsätze abnehme, geht die Theorie dahin, dass in den meisten Wintern, Bäume und die Gewächse, welche mässige Winter überdauern, gar nicht gefroren seien, wenn sie aber einmal gefroren seien, dann auch wegen zersprengter Gefässe unrettbar erfrieren. Der Saft bleibe noch flüssig, selbst wenn die Luft draussen eine grössere Kälte zeige, gefriere aber augenblicklich, sowie man das Gewächs verwunde, es durchhaue oder durchschneide.

Diese Theorie wurde bereits auf der Versammlung der Naturforscher in Hamburg, im Jahre 1830, von einem Herrn Professor Reum und auch einem andern Herrn lebhaft vertreten, von mir indess durch manche angeführte Thatsachen und Erfahrungen mit Erfolg bekämpft, wenn ich das daraus erschliessen darf, dass die

übrigen anwesenden Phytonomen und Botaniker auf meiner Seite standen. Ich bezog mich dabei ausser der ja meistens sichtbaren Farbenveränderung, sowie ein Gewächs gefriert, und der bei weichen Pflanzen die überwintern, eintretenden Härte, sobald sie gefroren sind, namentlich auf meine mehrmals gemachte Erfahrung, dass Reiser, die ich in ziemlich hohen Frostgraden abgeschnitten hatte, durch welche Operation sie also, nach Herrn Reum's Theorie, augenblicklich hätten gefrieren müssen und damit hätten auch erfroren sein müssen, dennoch, nachdem sie wieder aufgethaut waren, noch gesundes Leben zeigten und im Frühlinge, auf Wildlinge gesetzt, gut angingen.

Die Thatsache ist richtig, dass Flüssigkeiten unter besonderen Umständen sich weit unter den Gefrierpunkt erkälten können, ehe sie gefrieren, was aber dann bei der geringsten Berührung, besonders mit Eis oder Erschütterung nicht minder plötzlich erfolgt, das sind aber keineswegs häufig vorkommende Ereignisse. Man wird viele tausendmal ein Glas Wasser in eine unter Null erkaltete Kammer hinsetzen, wo es ganz ruhig stehen bleibt, aber bald gefroren ist, ehe ein einziges Mal der Fall eintritt, dass das Wasser, wenn die Luft Frostgrade zeigt, noch länger ungefroren bleibt. So wird auch ein Ungefrorenbleiben der Pflanzen nur als seltene Ausnahme eintreten können, zumal die in der freien Natur fast nie ruhig stehen, sondern durch Wind und andere Ursachen bewegt oder erschüttert werden, was das Gefrieren augenblicklich nach sich ziehen müsste und womit sie dann also durch das erfolgte Zersprengen der Gefässwände in den allermeisten und selbst auch verhältnissmässig gelinden Wintern immer erfroren sein müssten, während die Erfahrung zeigt, dass sie dann erst starben, wenn der Frost einen Höhegrad erreicht hat, den sie nicht überleben können, der bei den verschiedenen Pflanzen sehr verschieden ist. — Ich darf noch bemerken, dass durch Herrn Geheimen Ober-Medicinalrath Göppert in Breslau, der als Autorität in der Phytonomie gilt, in seiner Schrift „die Wärmeentwicklung in den Pflanzen“ durch thermometrische Untersuchungen genügend erwiesen hat, dass selbst die dicksten Bäume, wenn auch etwas langsamer als dünne oder feine Pflanzen in ihrem Innern bald der Temperatur der Luft, sei es zum Gefrieren oder zum Aufthauen folgen, sie auch in ihrem Innern wirklich gefroren sind.

Auch die Thatsache ist richtig, dass man Schmetterlingspuppen, die in der Erde überwintern, nicht selten selbst bei etwas strengen

Wintern noch ungefroren findet, aber das kommt, wie ich glaube, nur als Ausnahme vor und ich fand die ungefrorenen nur da, wo sie ziemlich geschützt gelegen hatten, gefroren aber bald und bewiesen durch Härte, wenn man sie anfasste, dass sie gefroren seien, wenn ich sie in freier Luft einem irgend merklicheren Froste aussetzte, ohne dass sie von niedrigem Frost gerade schon starben. So erwähnte auch schon Herr Hofrath Blumenbach in Göttingen, bei dem ich als Student ein Colleg über Naturgeschichte besuchte, dass man Schmetterlingspuppen oft so hart gefroren finde, dass sie, auf den Tisch geworfen, wie Eiszapfen klingen, ohne dass das gleich ihrem Leben schade, wenn man sie nachher angemessen wieder aufbewahre.

Die Thatsache ist mir neu und sehr interessant, dass auf einer Platte geschmolzener und etwas auseinander gelaufener Schwefel am ersten in der Mitte erkalte, wo er am dicksten liege, am spätesten in den dünnsten Theilen und Ausläufern. Aber kommt das vielleicht nur als Ausnahme und bei dem Schwefel vor? So viel kann ich aus meiner Erfahrung sagen, dass, als ich einen erwachsenen, im Keller gefundenen Frosch im Winter dem Froste aussetzte, das Gefrieren, was an einer Veränderung der Farbe leicht zu erkennen war, bei den dünnsten Enden der Füße zuerst anfang und sich von da in den dickeren Theil der Beine und des Leibes, nach und nach fortzog und ebenso das nachherige Aufthauen denselben Gang machte. Daneben meine ich sehr zahlreich bemerkt zu haben, dass, wenn Wasser aus Regen, vor dem Frost in manchen kleinen oder grössern Plätzen stand, wo es in der tiefern Mitte der nach den Seiten hin abgeflachten Pfütze am tiefsten stand, nach den Seiten hin nur flach und dünn lag, das dann gefror, das Gefrieren nach dem Rande hin am ersten erfolgte und die tieferen Theile erst nachfolgten, während auch das Aufthauen denselben Gang ging, so dass nicht selten ein noch zusammenhängendes Stück Eis noch in der Mitte der Pfütze lag, während am Rande schon alles wieder aufgethaut war.

Eben so glaube ich, dass es keine allgemeine Erscheinung ist, dass gefrorene Leinen brechen, das Kohlblatt im Frost immer weich bleibe, und sich biegen lässt, ohne zu brechen; das Leinen bricht im gefrorenen Zustand beim Biegen nur, wenn man es allzu nass gefrieren lässt. Ringt man es, vor dem Aufhängen im Froste, gehörig aus, so bricht es im gefrorenen Zustande nicht, was ich mich so eben an einem Stück Leinen, als es ganz steif gefroren war, pro-

birte, das ich biegen und drehen konnte, wie ich wollte, ohne dass es brach; wobei auch eine etwas gebildetere Waschfrau, die lange und viel hier im Orte gewaschen hat, als ich nach ihrer Erfahrung in der beregten Hinsicht fragte, meine Behauptung bestätigte. Dagegen bricht auch das Kohlblatt, sobald es mit zu viel Feuchtigkeit gefroren oder mit Glatteis überzogen ist und mit Glatteis überzogene weiche Pflanzen springen wie Glas ab, wenn man mit dem Fusse daran stösst.

Auch das ist wohl keine allgemeine sich findende Thatsache, dass Pflanzen in südlichen Gegenden weite, die in den nördlichen Gegenden engere kleinere Zellen hätten und damit das leichtere und schwerere Erfrieren bedingt sei. Man denke an die engen Zellen mancher harten Hölzer, in heissen Ländern, wie des Ebenholzes, Mahagoniholzes und anderen und an die grosse, weitzellige Structur der Nadelhölzer, die noch im hohen Norden fortkommen. Auch das Isländische Moos, das im hohen Norden nicht erfriert, hat, so viel ich meine, weite Zellen, wie mehrere andere Moose.

Auch den Satz möchte ich nicht mit unterschreiben, dass es in der Natur nirgend Zweck sondern nur Nothwendigkeiten gebe, da nicht alles so zweckmässig eingerichtet sein könnte, als das der Fall ist, wenn alles Nothwendigkeit wäre, sondern ich sehe in der Natur vielmehr überall Zweck, den nur die Allmacht eines denkenden und weisen Schöpfers hineingelegt haben kann, und eben weil dieser bei seinem Schaffen, Erhalten und Regieren überall weise Zwecke verfolgt, erhielt das Mammuth in der kalten Zone zum Schutze gegen die Kälte langes Haar, der Wallfisch und Robbe einen dicken, warmen Mantel von Speck, der Polarfuchs weisses Haar, um seinen Feinden leichter zu entgehen, in der heissen Zone dagegen der Elephant und das Nilpferd eine unbehaarte Haut etc.

Philosophen und Naturforscher schreiben und lehren jetzt viel von einer Theorie des Unbewussten, unbewussten Zweckthätigkeiten, die für mich eine *contradictio in adjecto* und undenkbar sind, von in der ewigen Materie liegenden Keimen, aus denen sich nach und nach selbst das Leben, ja der Geist und das Denken entwickeln, was für mich ein vollkommen undenkbares Ereigniss wäre, und weder begreifen noch glauben kann, wie ist Leben in die Anfangs todte, sich ihr selbst nicht bewusste Materie hineingekommen, und sollte sich so zweckmässig nach und nach entwickelt haben, wenn nicht ein denkender und allmächtiger Schöpfer diese Keime und Kräfte in die Materie bei der Schöpfung

hineinlegte und sie dann fort dauern, resp. sich entwickeln lässt, was ich zwar auch nicht begreife, aber doch als vernunftgemäss glauben kann. Das Wirken des Schöpfers erscheint als Naturgesetz und somit scheinbar als Nothwendigkeit dadurch, dass er die in die Natur eingelegten Kräfte immer gleichmässig erhalten und fortwirken lässt, eben weil er das als zweckmässig erkennt.

Schliesslich mus ich zu der völlig gegründeten Bemerkung des Herrn Verfassers, dass die Augen an einem Reise oder Rebe oft schon erfroren seien, wenn Reis und Rebe noch gesund geblieben sind, noch einen kleinen Nachsatz hinzuzufügen. Die Augen erfrieren schon bei Frostgraden, die die Rebe noch nicht tödten, weil sie noch eine mehr krautartige Natur haben als Reis und Rebe und daher zu ihrem Leben grössere Wärme bedürfen, als Reis und Rebe, wenn beides im Herbst gehörig reif geworden ist. Aber es ist nicht allemal richtig, dass Reis und Rebe, wenn die Augen erfroren seien, nicht noch weiter fortvegetiren könnten. Schneidet man von einer Rebe, an der die Augen erfroren sind, das Auge und den Augenträger nach dem Wiederaufthauen vertikal durch, so erscheint das Hauptauge als braun und abgestorben, die Augenbasis aber noch grün und unten neben dem Ende des Auges erblickt man meistens noch ein oder zwei kleine, noch schön grüne Knöpfchen im Augenträger als schlafende Augen (was namentlich auch bei Kern- und Steinobstsorten sich häufig so findet) und sind die Nebenaugen noch am Leben geblieben, so treibt Reis und Rebe nur diese im Frühling wieder weiter. Die kleinen Nebenaugen in den Reben können, wie ich glaube, beim Fortwachsen, selbst mit etwa im Auge noch vorgebildeten Blüten hervordringen und nur daraus vermag ich es mir zu erklären, dass, nachdem im Frühlinge nach heiteren Nachfrösten schon bitter über gänzlichies Erfrieren der Weintriebe und Vernichtung der Weinernte geklagt ist, nachher im Herbst dennoch, wie auch dies Jahr wieder, von sehr reicher Weinernte die Rede ist. Nur wo an einer Rebe keine schlafenden Augen mehr sind, erfolgt das allmähliche Nachsterben der obwohl nicht erfrorenen Rebe, auf die von dem Verfasser gedachte Weise. Oberdieck.

Gegen Erdflöhe.

Gegen einen Feind, zwar nicht der Obstbäume, wohl aber der Kohlpflanzen, den Erdfloh habe ich ein sehr gutes und

probates Mittel kennen gelernt, nämlich ausgebrauter Hopfen, wie man ihn in jeder Bierbrauerei haben kann. Auf zwei Beete wurde nach dem Säen $\frac{1}{2}$ Zoll hoch Hopfen aufgestreut. Trotzdem es auf den benachbarten Beeten von Tausenden von Erdflöhen wimmelte, die alle Kohlpflanzen vertilgten, habe ich auf den zwei mit Hopfen bestreuten Beeten keine Erdflöhe bemerkt. Oefteres Begiessen mit Wermuthauflösung bei den andern Beeten hat fast gar nicht geholfen.

Bitburg.

Arnold.

Gegen Blutlaus.

Zu meiner Verwunderung vermisste ich bei den gegen die Blutlaus in den Ill. Monatsheften angegebenen Mitteln hochprozentigen Spiritus. Mir und allen denen, welchen ich dieses Mittel angerathen habe, hat es ganz ausgezeichnete Dienste geleistet. Ich habe nie nach dem Bepinseln wieder die Blutlaus gefunden.

Arnold.

Internationale Gartenbau-Ausstellung in Cöln.

I. Artikel.

Gang durch die Ausstellung „Allgemeiner Ueberblick“.*)

Wir betreten zuerst ein aus Eisen und Glas, nach Angabe des Director Niepraschk errichtetes Palmenhaus, welches vom Fabrikanten Pantz in Metz erbaut und ausgestellt wurde. Der höchst elegante Bau, dessen Bogendach mit einem gekuppelten Aufsätze überragt ist, erhebt sich stolz über die Nebenbauten ohne stützende Säulen und ohne hinderliches Hängewerk. Es bildet einen schönen Mittelpunkt in der Häuserreihe und ist in allen seinen Einrichtungen nach den neuesten Systemen gearbeitet. So z. B. ist die äusserst praktische, eigenthümlich geformte Bleiverglasung so eingerichtet, dass das für die Pflanzencultur so schädliche innere Abtropfen des Schweisswassers gänzlich verhindert wird. Ebenso ist die Lüftung durch eine praktische Vorrichtung so beschaffen, dass sie mit leichter Mühe vollkommen gehandhabt werden kann. Dieser Bau, zu dem eine vorzügliche, nach dem besten System construirte Niederdruck-Wasserheizung von J. Weeks & Comp. in Chelsea bei

*) Mit Benutzung des Illustrierten Führers, Verlag von R. Mosse in Berlin.

London ausgestellt worden ist, darf wohl mit Recht ein Kunstwerk in der Gartenarchitektur genannt werden.

Prächtige Palmengruppen, worunter die seltensten und neuesten Arten vertreten sind und zum grössten Theile von dem berühmten Etablissement des Director J. Linden in Gent eingesandt wurden, schmücken den weiten, hohen Raum des Palmenhauses. Das reiche und elegante Sortiment von Gartenmöbeln, welches vor diesem Hause aufgestellt ist, wurde ebenfalls von Herrn Pantz aus Metz zur Ausstellung gesandt.

Das nächste Gewächshaus, welches wir jetzt betreten, ist für die Kultur von Warmhauspflanzen bestimmt und wurde von Bruns jr. in Bremen ausgestellt.

Von hier an der Wohnung des Directors vorübergehend, betreten wir die Hörsäle der von der Gartenbau-Gesellschaft „Flora“ errichteten höheren Gärtner-Lehranstalt, woselbst neben einigen feinen Ausstellungs-Gegenständen anderer Abtheilungen, hauptsächlich die VIII. Abtheilung, die Garten-Literatur ausgestellt ist. Wir sehen hier eine Fülle der besten botanischen und gärtnerischen, namentlich auch pomologischen Werke und erkennen erst daran, wie viele Wissenschaften vom Gärtner berührt und studirt werden müssen, um in allen Nebenzweigen seines Faches eine tüchtige Ausbildung zu erlangen.

Wir verlassen das Schulgebäude, um in einem kleineren Gewächshause dicht vor der Handelsgärtnerei der Flora einzutreten, welches von Gebrüder Röder in Sudenburg bei Magdeburg ausgestellt ist; es ist mit zwei Abtheilungen versehen und für die Anzucht und Kultur von feineren Gewächshauspflanzen bestimmt.

Wir bemerken hierin schöne Sortimente der seltensten tropischen Gewächse, wie Orchideen und ganz neue Einführungen verschiedener Aussteller Englands, wie der Herren Williams, J. Veitch & Comp. in Chelsea bei London etc.

Wenn wir einige Schritte zurückgehen und uns vor das Bassin des Neptun, dem Palmenhause gegenüber stellen, so bemerken wir rechts und links von dem Bassin zwei leichte Gartenhäuser des Herrn Pantz aus Metz, aus Eisen in Holznachahmung, dann zunächst bemerken wir einen äusserst eleganten, in maurischem Style von Liek & Müller zu Ehrenfeld bei Cöln erbauten Tempel.

Gegen den Wintergarten zu, an der früher besuchten grossen Glashalle vorübergehend, kommen wir linker Hand zu einem einge-

schlossenen Raume, dem sogenannten Friedensgarten, dessen Mitte von einer majestätischen Vase, der „Augusta-Vase“, eingenommen ist, einem Geschenke Ihrer Majestät der deutschen Kaiserin und Königin Augusta von Preussen, welches mit dem vergoldeten Profile der allerhöchsten Protectorin der Flora geschmückt ist.

Zur Linken bemerken wir eine prächtige Estrade von Villeroi und Boch in Mettlach, an welcher diese Herren ihre ganze Kunst in Bezug auf Terracotta- und Mosaikplatten-Fabrikation bewiesen haben.

Verweilen wir nur einen Augenblick auf dem über dem Durchgange zur Flora von Bettstedt aus Bremen sehr zierlich errichteten Belvedere, um einen allgemeinen Ueberblick des ganzen mit der Flora verbundenen Ausstellungsfeldes zu gewinnen, einem der schönsten Aussichts- und Uebersichtspunkte.

Der vor uns liegende, sich weit ausdehnende Garten mit seinen grossen schönen Rasenflächen, für welche die Grasmischung ausschliesslich von Caters in London zur Ausstellung geliefert wurde, mit seinen breiten Wegen, vielfachen Baum- und Blumengruppen mit Fontainen und Ruheplätzen aller Art, ist von Director Niepraschk entworfen und angelegt.

Die Form der Anlage wurde regelmässig gehalten, theils um dem, meist im englischen Style behandelten Parke der Flora gegenüber, eine angenehme Abwechslung zu erzielen, theils deshalb, weil die regelmässige Eintheilung des Terrains eine bessere Ausnutzung des Raumes zulässt.

Wenden wir den Blick rechts, so erblicken wir lange geschlossene Hallen mit einem grösseren Mittelbaue, in welchen besonders Maschinen und Geräthe aufgestellt sind. Etwas mehr rechts arbeitet die Dampfmaschine und pumpt das zur Speisung der Wasserleitung und zum Betriebe der Springbrunnen und Wasser-Hebemaschinen etc. nöthige Wasser in ein darüber liegendes Hochreservoir.

Am äussersten Ende des Gartens, uns gerade gegenüber, sehen wir das umfangreiche Restaurations-Lokal, vor welchem Nachmittags Militärkapellen concertirten.

Die gleich links sich bis zum Haupteingange hinziehenden offenen Hallen sind hauptsächlich für Producte und feinere Ornamente bestimmt. Nur der in der Mitte sich erhebende ganz geschlossene Bau mit zwei hohen Thürmen umfasst die Abtheilung der künstlichen Blumen, Pflanzen und Früchte etc. Schauen wir dicht vor

dem Belvedere hinunter, so fallen uns zwei prachtvolle Teppichbeete auf, mit den Inschriften: „Wilhelm“ und „Augusta“, welche von Maschmayer, Obergärtner beim Baron Simon von Oppenheim entworfen und arrangirt sind.

Nachdem wir nun einen Ueberblick gewonnen, verlassen wir das Belvedere und wenden uns gleich rechts, und sehen eine vollständige Einrichtung für den Pferdestall eines Villa-Besitzers, von Herberts in Cöln, dann links auf der Ecke ein eisernes, rundes mit einer Kuppel versehenes Gewächshaus von Schott aus Breslau, welcher auch das gegenüberstehende kunstvoll gearbeitete eiserne Gartenthor nebst Thür ausgestellt hat.

In diesem Gewächshaus ist das überaus schöne und in erhabenem Styl gehaltene Niederwald-Denkmal die „Germania“ im Modell aufgestellt.

Den breiten Weg weiter verfolgend kommen wir links an einer Coniferensammlung von Croux in Paris vorüber und zu einem kleinen Gewächshause von Debard aus Paris.

Diesen gegenüber befindet sich die Baumschule und der Obstgarten der Ausstellung. Eine ziemliche Anzahl der verschiedensten Obstbäume in vielen verschiedenen Formen gezogen, stehen hier auf regelmässigen Quartieren vertheilt. Besonders hervorzuheben sind die Obstbäume von Croux aus Paris, die von Haack und Müller in Trier, sowie die Culturen des landwirthsch. Instituts zu Eldena, von L. Späth in Berlin, von Lambert und Reiter in Trier, u. a.

Wir betreten jetzt den uns zunächst liegenden Flügel der geschlossenen Hallen und finden eine grossartige Ausstellung von Gartengeräthen der verschiedensten Formen, welche allen möglichen Zwecken der Gärtnerei dienen. Besonders reichhaltig haben die Firmen: Schmidt in Erfurt, Biernatzki in Hamburg, Rolins in London und Mayer in Görlitz ausgestellt.

Im jetzt folgenden Mittelbau sehen wir Gartenbau-Maschinen aller Art, hohe Trophäen von Geräthen, sowie auch die, sehr schöne Ausstellungs-Medaillen fertigende, Münzpräge des Commerzienrath Uhlhorn aus Grevenbroich. Auf der Gallerie dieses Raumes, von wo man einen schönen Anblick der unten aufgestellten Gegenstände geniesst, befinden sich hauptsächlich Produkte aus dem Pflanzenreiche und Fabrikate daraus, wie Gummi, Harze, Oele etc. etc., sowie auch einige Düngstoffe und diverse Instrumente. Vor Allem aber erregt hier das grösste Interesse die brillante Collectiv-Aus-

stellung Seiner Majestät des Vicekönigs von Egypten, welche in 400 Kistchen Proben aller Culturen Aegyptens enthält.

Wir verlassen die Gallerie und treten, nachdem wir noch die Maschinen-Ausstellungen von F. A. Herbertz aus Cöln, die zahlreichen Pumpen und Bewässerungsmaschinen von Hönig in Cöln, die Geräthe, Wasser- und Pumpenwerke aus Höchst, sowie der Gesellschaft Humbold in Kalk und von Jollery & Comp. in Brüssel, betrachtet haben, einen Moment durch den mittleren Ausgang ins Freie und sehen rechts dicht am Gebäude eine Sammlung von Wasserleitungsröhren in Steingut etc. von Hensmann in Cöln ausgestellt. Weiter vorwärts am Teiche, wo die verschiedenen Wasserhebemaschinen arbeiten, befinden sich die Gartenhäuser-Möbel, Volieren etc. von Schmidt und Keerl in Kassel, dann eine Tuffsteingrotte, nebst Ruine von Zimmermann zu Greussen in Thüringen, in der Mitte vor uns eine schöne Fontaine und die Candelaber der Eisengiesserei zu Ilsenburg am Harz, dann linker Hand eine grosse, vollständige Voliere in Drahtgeflecht, ein Gartenhaus mit Aquarium etc. von Kircher in Köln ausgestellt.

Wir gehen nun wieder zurück in den westlichen Flügel der Maschinen-Hallen und betrachten beim Toben der in Betrieb gesetzten Werke die Aufstellungen verschiedener Maschinenfabrikanten Deutschlands und des Auslandes.

Durch die westliche Thür ins Freie tretend, haben wir gleich rechts die Dampfmaschine, mit einem Kamin von Fehrbeck in Aachen und den berühmten Rootschen schrägliegenden Röhrenkessel, aus der Fabrik von Walther & Co. in Kalk, dessen Vortheile besonders in der Inexplosivität, in der billigen Anlage und in Ersparniss an Heizmaterial bestehen. — Es folgt eine Grotte von Hoffmann in Charlottenburg und am Restaurationsgebäude eine offene Veranda, welche von Gerber in Köln höchst luxuriös ausgestattet und mit verschiedenen feinen Möbeln etc. besetzt ist. Weiter finden wir noch eine Ausstellung von Maschinen, Pumpen und Spritzen, schönen Giesskannen u. s. w., besonders von Pieper und Mörs von verschiedenen englischen Fabriken, die Wanderobstdörre vom Pomologischen Institut in Reutlingen, dann einen neuen Gasbereitungsapparat.

Ferner ist hier die interessante Bienenzucht mit leeren, arbeitenden und gefüllten Stöcken und Geräthen aller Art, besonders von Schlösser von Subbelrather Hof bei Köln aufgestellt.

Neu gestärkt und erfrischt in der neu errichteten, schönen Restauration mit grossen Seitenflügeln setzen wir unseren Weg fort und treten nun in die nächste offene Halle gegen Süden.

Gleich am Eingange befinden sich Aufstellungen von Sämereien und Gemüse, welche von Itzenplitz in Köln, von der Königl. Landwirthschaftlichen Academie in Eldena etc., dann Obstsortimente, besonders vom Königl. Pomologischen Institut zu Geisenheim etc., eingesandt wurden.

Es folgen nun verschiedene Ornamente und in der grossen, ganz geschlossenen Mittelhalle die wunderbaren, oft sehr naturgetreuen Arbeiten in künstlichen Blumen, Pflanzen und Früchten.

Ferner befindet sich hier eine grosse Ausstellung von allen möglichen Gegenständen, Blumen und Früchten aus Tragant der Gebrüder Stollwerck in Köln, sowie die sehr reichen und geschmackvoll arrangirten Muster von Bouquet-Manchetten, Haltern etc. von Fadderjahn und von Vollmer in Berlin.

Ausserdem befinden sich hier noch viele kunstvolle Statuen und Ornamente, von denen auch ein Theil vor dieser Halle aufgestellt ist, darunter links die Fontaine von Geis in Berlin und rechts die von W. Pütz in Köln, wie auch ein prachtvoller Löwe, und zwei Hunde von M. Würfel in Bochum.

In den beiden Thürmen dieses Mittelbaues sind Belvedere angebracht, von denen man eine herrliche Aussicht über die Umgegend von Köln und über die ganze Ausstellung mit allen ihren Gruppierungen und Bauten in der Flora und auf dem Ausstellungsfelde geniessen muss, welche aber nicht bestiegen werden durften.

In den noch übrigen Flügeln der offenen Hallen finden wir wiederum viele Kunstgegenstände in Majolika-Porzelan z. B. von Minton in London, den Königl. Porzellan-Manufacturen in Berlin und in Meissen, von Wessel in Bonn etc., sowie Eisen- und Zinggussornamente aufgestellt. Es folgt nun die Ausstellung der Producte des Pflanzensaftes und der betreffenden Fabricate, wie Weine, Biere, Liqueure etc.

Indem wir diese ungemein reichhaltige Halle verlassen, sehen wir gleich links auf dem Rasen die reiche und schöne Ausstellung des berühmten Hüttenwerks Lauchhammer, mit prächtigen Fontainen, Vasen, Statuen etc. aus feinstem Eisenguss.

Wenden wir uns nun dem Garten zu, um die Schönheiten der Pflanzenwelt im Freien zu bewundern, so sehen wir am breiten Wege

rechts vom Haupteingange auf der linken Seite ein Gewächshaus mit allen Nebeneinrichtungen von Rahles und Limbach in Köln erbaut.

Vor Allem aber fällt uns in der Mitte des Gartens ein grosser und runder von Blumen und besonders schönen Coniferen umgebener Platz auf, in dessen Centrum ein grosses Bassin von Espenschied in Mannheim erbaut, sich befindet und dessen Aufsatz eine Gruppe: Faun und Nymphe darstellend, von Durenne in Paris ausgestellt wurde. Ein anderer Springbrunnen von Weyers in Köln ganz aus Zink hergestellt, befindet sich gleich links vom Hauptwege, welcher vom Haupteingang nach dem grossen Springbrunnen in der Mitte führt. Diesem gegenüber steht eine sehr gefällige Veranda in gerissenem Eichenholz von Schliessmann in Castel bei Mainz. Ueberhaupt hat dieser mit Gartenhäusern, Möbeln, Beeteinfassungen etc. die Ausstellung reichlich beschickt und es verdienen dessen Arbeiten eine besondere Beachtung.

Verfolgen wir nun den Zirkelweg nach rechts, so bemerken wir, dass derselbe auf der linken Seite mit grossen Rosenbeeten, die prachtvollsten Sorten enthaltend geschmückt, ist. Diese Rosenstämme, welche jetzt in später Jahreszeit in schönster Blüthe stehen, wurden bis dahin am Blühen verhindert. Besonders hervorzuheben ist die Gruppe von Harms in Hamburg, welche 1200 Rosen Hochstämme enthält. Auch die übrigen Rosengruppen z. B. von Haack und Müller in Trier u. a. sind mit vielem Fleiss gepflanzt und bilden einen Hauptschmuck des Gartens.

Wir kommen nun zu dem schönen geschlossenen Gartenhause der Gebrüder Röder in Sudenburg bei Magdeburg und zu dem von Flursheim zu Gaggenau in Baden.

Diesen Weg weiter verfolgend, finden wir rechts die grossen Coniferengruppen und einzelne Coniferen der Herren Aug. Van Geert in Gent, Charles Van Geert in Antwerpen, Peter Smith & Co. in Bergedorf bei Hamburg, Jurissen und Sohn in Naarden bei Amsterdam, Jürgens in Ottensen bei Hamburg und Andere mehr. Ebenso finden wir die schönen Gehölzgruppen der Herren Haak & Müller in Trier. Diese Gruppen bieten ungemein viel Schönes und sehr Interessantes dar.

Zwischen dem Zirkelwege und dem Centrum befinden sich eine grosse Anzahl Beete mit Pflanzen und Blumen der verschiedensten Art; sowie im ganzen Garten vertheilt, eine Menge Statuen, Vasen

und Gartenmöbel, besonders von Pantz in Metz, Walker in Paris, Oye in Brüssel, Schliessmann in Kastel bei Mainz etc.

Wenden wir uns nun dem Haupteingange wieder zu und gehen, an den verschiedenen Bureaux vorüberkommend, dicht am Thore, in die Flora zurück, so kommen wir innerhalb, den ersten Weg links wählend, zu der grossartigen, höchst interessanten und vielseitigen Ausstellung der Gasmotoren-Fabrik in Deutz.

Hier können wir uns überzeugen, zu welchen verschiedenen Zwecken diese Maschinen zu verwenden sind. Auf einem Thurme von beträchtlicher Höhe befindet sich ein Reservoir, welches durch eine einpferdige Gaskraftmaschine gespeist, einen Springbrunnen treibt. Dieser Thurm dient gleichzeitig als Belvedere, auf welches man mittelst eines Fahrstuhles durch dieselbe einpferdige Maschine gehoben wird, um nochmals eine herrliche Rundschau zu erhalten.

In der zunächst sich befindenden Halle stehen zehn Gasmotoren, welche verschiedene Pumpen und Maschinen von Möller & Blum in Berlin treiben, dann sehen wir einen dreipferdigen Petrolmotor, welcher eine Centrifugalpumpe treibt, die aus einem nahen Teiche die Quellen und Wasserfälle einer Felsenpartie, von Baum in Mühlheim a. Rh. entworfen und ausgeführt, das nöthige Wasser zuführt.

Wir kommen nun eine kleine Anhöhe hinaufsteigend, zum Tempel der Flora, welcher s. Z. von Abraham Freiherrn v. Oppenheim, mit einer prachtvollen Flora-Statue geschmückt, dem Etablissement geschenkt wurde. Dieses Kunstwerk aus cararischem Marmor wurde von Werres in Rom angefertigt.

Dem Ausgange der Flora zuschreitend, finden wir noch in unmittelbarer Nähe desselben ein grosses, sehr sauber und geschmackvoll in maurischem Style ausgeführtes Gartenhaus, welches von Rössemann & Kühnemann in Berlin eingesandt, einen sehr würdigen Schluss unseres Ganges durch die Ausstellung bildet.

II. Artikel.

Wenn hier über die höchst reichhaltige, interessante und vielseitige Ausstellung berichtet werden soll, so wird wohl Niemand einen Gesamtbericht erwarten; es kann wohl nur von dem Theil der Ausstellung, der den Obstbau und die Pomo-

logie betraf (Trauben waren bekanntlich ausgeschlossen) die Rede sein.

In der Zahl der Aussteller übertrifft ohne Zweifel die Cölner Ausstellung wohl alle bisher stattgehabten Gartenbau-Ausstellungen, allein es waren auch sicher mehr als die Hälfte Gegenstände, die doch dem Gartenbau sehr ferne liegen, wie dies später weiter angeführt ist.

Diese grosse Mannigfaltigkeit zog aber, gleich einer Industrie-Ausstellung das grosse Publikum sehr an und es war die Ausstellung selbst in der 3. Woche ihrer Dauer, auch bei 2 Mark Entré noch recht gut besucht. Wollen wir es dem General-Comité, welches doch ganz enorme Opfer an Geld zu bringen hatte — ich hörte die Ausstellung koste über 120,000 Thaler — durchaus nicht verargen, dass man einestheils durch Grossartigkeit, andernteils durch Mannigfaltigkeit das grosse Publikum und namentlich Fremde anzuziehen suchte. — Ueber 1000 Aussteller haben sich betheiliget und auf dem circa 20 Morgen (5 Hectaren) grossen Ausstellungsfeld und in den dieselbe begrenzenden Hallen sah es daher recht bunt aus, da fast alle Zweige der Industrie auch mit vertreten waren. Ein Ueberblick von einer Plattform, die zwischen der Flora und der Ausstellung errichtet war, gewährte ein sehr buntes, bewegtes, wenn auch nicht gerade ein ruhiges und landschaftlich grossartiges Bild.

Obst war bei der ersten Serie nur wenig da, es war auch zu früh (25. August) und befand sich alles in der einen offenen Halle, dagegen bot die, den 11. September eröffnete 2. Serie einen grossen Obstreichthum dar. Zunächst wollen wir hier die von den beiden Jury's für Obst und Obstbäume und diesem nahe verwandte Gegenstände gegebenen Auszeichnungen kurz anführen und dann erst später auf das eigentlich Pomologische übergehen.

Prämien für Obst, Gemüse und verwandte Gegenstände.

Der Jury-Abtheilung, welche für Obst und Obstproducte, eingemachte Früchte, Gemüse und Aehnliches die Anerkennungen zuzuerkennen hatte, waren nur wenige Medaillen zugefallen und diese mussten auch noch zum Theil für die am 11. September beginnende II. Serie aufbewahrt werden. Die Jury bestand aus

etwa 12 Herren, deren Namen ich leider nicht mehr alle angeben kann. Diese theilte sich in 2 Unterabtheilungen und zwar: die eine für Obst unter Leitung des für diese Section von dem General-Comité bestimmten Präsidenten Herrn Baron Gundacker von Suttner aus Wien, in welcher Referent, Herr Ortgies aus Bremen, de Witte aus Amsterdam, Vilmorin aus Paris und andere thätig waren, während Generalsecretär Dr. Vogel aus Strassburg die andere Abtheilung leitete.

Die bei dieser ersten Serie für Obstprodukte zuerkannten Auszeichnungen waren folgende:

Eine silberne Medaille der Collection von Tafel-Birnen den Herrn Charosé Frères in la Pyramide bei Angers.

Eine bronzene Medaille dem Pflaumensortiment des Herrn Lehrer Hesselmann in Witzhelden bei Solingen.

dto. Herr von Leipziger in Kropstädt, Ananaspflanzen mit reifen Früchten.

dto. demselben für die 3 grössten reifen Ananas.

dto. Herr Mediard in Paris, für algierische Früchte.

dto. demselben für Datteln.

dto. Herrn Tschurtschenthaler in Bozen, für getrocknete Früchte.

dto. Herrn Gebrüder Stollwerck in Cöln, für candirte Früchte.

dto. der Actiengesellschaft in Bozen (früher Ringler und Söhne) für candirte Früchte.

dto. Herrn Joh. Braun in Mombach für candirte Früchte.

Ausserdem erhielt noch Arnoldi in Gotha die silberne und bronz. Medaille für seine schönen naturgetreuen Obstnachbildungen.

Für ausgestellte Obstbäume hat die für dieselbe bestellte Jury, deren Mitglieder mir gänzlich unbekannt geblieben sind, nach der Prämienliste folgende Medaillen zuerkannt:

Croux & Söhne, Vallé d'Aulnay silberne Medaille, Lambert und Reiter bronz. Med., Pomologisches Institut in Proskau bronz. Med., Haack und Müller in Trier 1 silb. und 1 bronz. Med., L. Späth in Berlin, 5 bronz. Med., J. Jurissen und Sohn in Naarden 2 bronz. Med., Academie Eldena bei Greifswald silb. Med.

Von Werken über Obst- und Weinbau wurden prämiirt: Lucas Baumschnitt bronz. Med., Dubreuil Culture des arbres

et arbriseaux bronc. Med., Babo der Weinbau bronc. Med., Rubens Winzerbuch bronc. Med., Maurer Beerenobst bronc. Med., Lucas die Pfirsiche bronc. Med., Berghuis Boomgaard bronc. Med. Für sehr schönes Dörrobst erhielt auch Freiherr v. Molsberg eine ehrenvolle Erwähnung; diese erhielt auch die südtirolische Fruchtexportgesellschaft und eine von mir aufgestellte Wander-Obstdörre, für welche kein Conkurs im Programm war.

Die Abtheilung des Preisgerichtes für das Obst, welches vorzüglich in der 2. Serie vertreten war, sowie für die später eingelieferten Gemüse trat am 13. September, früh 9 Uhr, in der Ausstellung zusammen. Dasselbe bestand aus den Herren:

Arnold, Landwirthschaftslehrer aus Bitburg bei Trier,
 André Dévos von Lüttich,
 Kirsch, Director der Bäder in Spaa,
 Koch, Herzgl. Garteninspector in Braunschweig,
 Lauche, K. Garteninspector in Potsdam,
 Dr. Lucas, Director des Pomolog. Instituts in Reutlingen.

Bei der Constituirung wurde Letzterer zum Vorsitzenden und Inspector Lauche zum Schriftführer gewählt.

Die sehr reichhaltigen Sammlungen von Obst und Gemüsen, welche in 6 verschiedenen Localen sehr übersichtlich und für den Beschauer sehr bequem, meistens auf Pflanzenstellagen, aufgestellt waren, wurden nunzuerst flüchtig durchgegangen, um sich zu orientiren und dann die Zuerkennung folgender Medaillen einstimmig beschlossen:

I. Preise für Collectionen:

Für das schönste und reichhaltigste Sortiment von Obst-Früchten eine goldene Medaille der Collectivsammlung des Cercle d'ariculture von Lüttich, (Nr. 542) für eine reichhaltige, bestkultivirte und richtig benannte, viele neue Sorten enthaltene Sammlung, nebst einem Ehrenpreis des deutschen Pomologen-Vereins.

b. eine goldene Medaille der Garten-Verwaltung Monrepos zu Geissenheim und der Königl. Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geissenheim (Nr. 536), für eine reichhaltige, gut cultivirte und richtig benannte Obstcollection, mit der Bemerkung, dass es höchst wünschenswerth wäre, wenn die Königl. Lehr-Anstalt für Obst- und Weinbau sich statt der

französischen Namen, der im Illustrierten Handbuch der Obstkunde festgestellten, deutschen Benennungen in Zukunft bedienen würde.

a. eine silberne Medaille: Herrn Croux et Fils, Horticulteurs zu Vallée d'Aulnay bei Sceaux, für eine sehr reichhaltige und gut kultivirte und viele neue Sorten enthaltene Collection.

b. eine silberne Medaille: Herrn Aloys Welponer in Bozen für eine Sammlung gut ausgebildeter durch Schönheit ausgezeichnete Handelsfrüchte (539).

c. eine silberne Medaille für die Collectivausstellung der K. Gartenbaugesellschaft in Copenhagen für eine reiche und interessante Sammlung von Obst.

d. eine silberne Medaille: Herrn Franz Wendt, Röskilde, Dänemark, für eine reichhaltige, in Anbetracht des nördlichen Klima's ganz ausgezeichnete, richtig benannte Obstsammlung, viele seltene und werthvolle Sorten enthaltend.

e. eine silberne Medaille: Herrn Max Touchon, Hohenau bei Mainz, für ein sehr reichhaltiges Sortiment, worunter viele neue und interessante Sorten waren, meist gut cultivirt.

f. eine silberne Medaille für eine sehr schöne, reichhaltige Sammlung edler Aepfel und Birnen aus den Gärten Sr. Majestät des Königs von Württemberg.

Bronzene Medaillen wurden zuerkannt:

a. Der Societé horticole et agricole du Hainaut zu Mors.

b. Herr Commerzienrath H. Uhlhorn in Grevenbroich.

c. Gartenbau-Verein zu Saarbrücken.

d. dto. zu Meiningen.

e. Dem pomologischen Institut zu Proskau.

f. Lehrer Hesselmann in Witzhelden bei Solingen.

g. Herrn von Molsberg in Langenau in Rheinhessen.

h. Herrn Kern, Handelsgärtner in Landau.

i. Herrn Galesloot in Amsterdam.

k. Herrn Johann Holzknecht in Bozen.

l. Dem Gartenbau-Verein in Wien.

m. Der Gartenbau-Gesellschaft in Hildesheim.

II. Preise für einzelne Obstsorten und besondere Leistungen:

Eine bronzene Medaille für *Vaccinium macrocarpum* der Königl. Gärtner-Lehr-Anstalt zu Potsdam.

Eine silberne Medaille für einen neuen vorzüglichen Herbst-Apfel, gezogen von Herrn Max Touchon in Hohenau, der von den Preisrichtern Touchon's Sommerparmäne genannt wurde.

Eine bronzene Medaille für eine dreifruchtige Ananas, besonders wegen ihres morphologischen Interesses, dem Herrn Grafen Dohna, Schlobitten.

Eine bronzene Medaille den Feigen der Societá agraria zu Roveredo.

Eine bronzene Medaille für eine von Herrn Commerzienrath Uhlhorn in Grevenbroich aus Samen gezogene neue sehr edle Nectarine, von den Preisrichtern Uhlhorns Nectarine genannt.

Eine bronzene Medaille dem Cercle d'agriculture de Liège, für neue Pfirsichsorten Brugnon Gallopin, Avocat Collignon, Semis Wery.

Eine bronzene Medaille für 2 sehr grosse Ananas des Herrn Wimmer, Schloss Gerasdorf bei Neunkirchen.

Eine bronzene Medaille den Alois Welponer in Bozen, für eine Sammlung sehr schöner Südfrüchte.

Eine silberne Medaille für die sehr umfassende Collection von Südfrüchten aller Art, der K. K. Ackerbaugesellschaft in Roveredo.

III. Preise für Gemüse.

Eine silberne Medaille für die reichhaltige Sammlung, best kultivirter Gemüse der K. K. Gartengesellschaft Wien.

Eine bronzene Medaille der reichhaltigen Sammlung best kultivirter Gemüse, der Kgl. Landes-Baumschule zu Alt-Geltow bei Potsdam.

Eine bronzene Medaille dem Gartenbau-Verein zu Eupen.

Eine dto. für die schönsten Melonen, der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille für Wassermelonen dem landwirthschaftlichen Verein zu Gyongyos in Ungarn.

Eine bronzene Medaille den riesigen Eierfrüchten von der K. K. landwirthschaftliche Gesellschaft Roveredo.

Eine bronzene Medaille den Eierfrüchten der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille für die Sammlung Tomaten, der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille den Speise-Kürbissen der K. K. Gartenbaugesellschaft in Wien.

Eine bronzene Medaille der Gartenbau-Gesellschaft zu Soest, für schöne Gemüse, besonders Kohlarten.

Eine bronzene Medaille für die 24 Pfd. schwere Honfleur Melone des Obergärtner Jacobson in Kopenhagen.

Eine bronzene Medaille der Bohnen-Sammlung des Kgl. Pomologischen Instituts zu Proskau.

Dass für dem Gartenbau oft sehr entfernt stehenden Gegenständen goldene und silberne Medaillen und Geldprämien ertheilt wurden, war mir, wie vielen der anwesenden Gartenbautechniker etwas unerklärlich, so erhielt z. B.: J. M. Farina für Parfümerien die silberne, die Schmidsche Zuckerfabrik in Cöln für Zucker die goldene Medaille, dieselbe ebenso eine andere Zuckerfabrik für Zucker, Hartogh in Amsterdam erhielt für Oele die silb. Med., Cramers in Amsterdam für Thee eine silb. Med., eine Pariser Tabakmanufactur erhielt für Tabak die goldene und eine andere Fabrik eine silb. Med. Dass für Oelfarbenbilder, Porcellanwaaren, ja sogar für Lebkuchen Medaillen ertheilt wurden, ist gewiss bei einer Internationalen Gartenbauausstellung zum mindesten etwas sonderbar. Auch konnte ich es nicht ganz begreiflich finden, dass dem Herren Croux et Fils in Vallee d'Aulney bei Paris für ausgezeichnete Leistungen auf dem Gebiete der Baumkultur eine grosse silberne Staatsmedaille vom General-Comité ertheilt wurde, da ja dessen Obstcollection, sowie dessen Bäumen silberne Medaillen zuerkannt wurden, auch die ausgestellten Obstbäume und speciell die formirten, doch grossentheils nicht tadelfrei waren.

III. Artikel.

Excursion auf den Subbelrather Hof bei Cöln.

Der Garten des Herrn Schlösser, eines eifrigen Mitgliedes unseres Pomologenvereins, welcher sich 20 Minuten von Köln

befindet, ist 26 Morgen gross, mit massiven Mauern eingeschlossen derart, dass das Ganze 3 nebeneinanderliegende, selbständige Gärten bildet, die durch Mauern und eiserne Thore von einander getrennt sind. Die Gebäulichkeiten befinden sich im mittleren Garten, die Mauern sind theils mit Spalierlatten, theils mit Zinkdraht versehen.

An den Wänden, welche Morgens die Sonne haben, befinden sich meistens Frühpfirsiche mit Burgunder und Pariser Gutedel Trauben, gegen die Mittagsonne stehen ausgewählte Pfirsich-Sorten, so dass der Eigenthümer vom 20. Juli bis 1. November immer reife Pfirsiche hat.

Die Mauern, welche Nachmittags die Sonne bekommen, sind mit den feinsten Sorten Aepfel- und Birnsorten bepflanzt. Wo fast keine Sonne hinkommt, stehen Schattenmorellen.

Ringsum im Innern der Gärten befindet sich auf 2 Meter Entfernung von den Mauern ein Weg und mitten durch jeden Garten geht ein Kreuzweg.

In den 3 Gärten stehen circa 50 Reihen hochstämmige Obstbäume auf 30 Fuss Entfernung. In den Reihen selbst befinden sich die Bäume 15 Fuss von einander so eingetheilt, dass die Aepfel und Birnen auf 30 Fuss Quadrat stehen und der dazwischen sich befindende Baum eine Pflaume, Aprikose, Kirsche oder Pyramide ist, die weniger alt und gross werden. Das Ganze ist dadurch eingetheilt in Felder von 30 Fuss Breite, die mit dem Pfluge bearbeitet werden können. Die Felder bepflanzt Herr Schlösser jetzt nach und nach mit je einer Reihe Pyramiden in der Mitte, und rechts und auch links 2 Reihen Cordon.

Zwischen den Bäumen stehen Erdbeeren, denen der dortige ziemlich schwere Lehmboden gut convenirt. Ueberhaupt sind alle Wege der Gärten fast mit Erdbeeren bepflanzt. Hat eine Erdbeersorte den Boden ausgenützt, so wird eine andere Sorte nach vorheriger Düngung hingepflanzt. Mit den Erdbeeren-Beeten wird alle 4 Jahre gewechselt und ein anderes Stück benützt.

An den meisten Wegen entlang sind Johannisbeeren angepflanzt, welche nach der grossartigen Beerenernte zu Wein fabricirt werden.

Ich fand, dass Herr Schlösser sich seine Pfirsiche selbst anzieht und auch wohl 1000 einjährige Birnen besass, die er zu Cordon benutzen wollte. Die Pfirsiche gedeihen vortreflich in dem tiefgründigen Lehmboden, der aber den Aprikosen

weniger behagt; Kirschen sind da gepflanzt, wo der Boden am leichtesten ist und Pflaumen, wo sich der schwerste Boden befindet. Die Birnen gedeihen daselbst ausgezeichnet, dagegen wollen die Aepfel weniger gut wachsen. Auffallend ist, dass der Weisse Wintercalvill dort hochstämmig ziemlich gut gedeiht, während die Ananas-Reinette nicht recht fort will; mehr üppig wächst der Weisse Sommercalvill, der Hawthornden Apfel, der Königin Sophienapfel, Charlamovsky, der Schmant-Apfel, Engl. gelber Carolin, Amerikanische Staatenparmaine, Casseler Reinette, Kronen-Reinette, Orleans-Reinette, Champagner-Reinette und Lothringer-Reinette; als krankhaft wurde mir dort bezeichnet die Baumanns-Reinette und der Langtons Sondersgleichen, auch ist Herr Schlösser kein Freund von zu vielen, edlen, aber diffizilen Sorten, denen vielleicht der Boden zu schwer ist.

Von Birnen zeichneten sich durch enormen Ertrag besonders aus Amanlis B.B., Gute Louise von Avranches, Triumph von Jodoigne, Rousselet von Rheims, Hardenponts Leckerbissen, Winterdechantsbirn, Six's B.B., Regentin, Arembergs Colmar, Diels B.B., Forellenbirn, Colomas Herbst B.B., Arembergs Butterbirn, Onondaga, Weisse Herbst B.B., Beurre Clairgeau, Blumenbachs B.B., Hofrathsbirn, Winter-Crassanne, Schöne und Gute, Wildling von Motte, Van Marums Schmalzbirne, Congressbirne, Williams Christbirn und Windsorbirn. Getadelt wurde mir die Herzogin von Angouleme und Napoleons B.B. trotz Ihrer Fruchtbarkeit hier unergiebigere Sorten, die übrigens in andern Gärten mit leichtem Boden guten Ruf haben und nicht steinig werden.

Die meisten Kirschen waren sog. Spanische Schatten-Morellen; die grössere Anzahl Pfirsichbäume ist eine sehr frühe Local-Sorte, die der Weissen holländischen am ähnlichsten ist. In Pflaumen ist ausser der Grossen Reineclaude, die Bordeaux-Pflaume, Kirkespflaume, Violette Reineclaude und die Italienische Zwetsche am allermeisten vertreten. Da Herr Schlösser über 160 Sorten Birnen, 130 Sorten Aepfel, 40 Sorten Pflaumen und 30 Sorten Kirschen in seinem Garten hat, wird er uns in wenigen Jahren ein ordentliches Urtheil abgeben können, wie die meisten Sorten in seinem schweren Boden gedeihen. Von

circa 30 Sorten Trauben scheint dort der Pariser Gutedel der vortheilhafteste zu sein; er ist auch in Menge angepflanzt.

Ein eleganter Bienenpavillon, der mehr als 200 rationelle Bienenwohnungen fasst, erregte mein Erstaunen, da ich bis jetzt wenig Gelegenheit hatte, eine so grossartige Zucht zu sehen.

Es ist hier ein Bild von der intensivsten Cultur gegeben, welches zur Nachahmung jeden, der den Garten besucht, aneifern wird.

Herr Schlösser liefert hundertweise seine Pflirsiche, Trauben, Aepfel und Birnen nach Cöln, von Erdbeeren, deren er wohl 3 Morgen besitzt, nimmt er jährlich grosse Summen ein. Ausser Erdbeeren sah ich die Zwischenräume zwischen den Baumreihen grösstentheils mit Zuckerrunkeln bepflanzt, die theils für die Fabriken dienen, theils aber auch zur Bereitung von Apfelkräutchen in Verbindung mit Süssäpfeln verwendet werden.

Dr. Ed. L.

Gartenbauausstellung in Upsala.

Wir theilen hier das sehr interessante Programm zu einer diesen Herbst in Upsala abgehaltenen Ausstellung, zu der wir eine freundliche Einladung erhielten, welcher wir leider nicht entsprechen konnten, mit. Die Ausstellung von Gartenproducten, welche die Gartenbaugesellschaft zu Upsala angeordnet, umfasst ausser den nördlichen Provinzen, noch Upland, Westmanland, Wermland sammt allen in der Nähe liegenden Orten und hat in Upsala am 2—5. Oktober stattgefunden.

I. Abtheilung. Vier Preise. 1. Preis von der Königin Sophie. Für die am besten angelegten und gepflegten Gärten; es müssen alle Haupt-Zweige des Gartenbaus vertreten sein.

II. Abtheilung. Neun erste Preise: „Für die besten angelegten und gepflegten Privatgärten.“ Neun zweite Preise: „Für die besten kleinen Gärten bei kleinen Gutsbesitzern.“ Zehn erste Preise: „Für die schönsten und bestgepflegten Privatgärten in den Städten Stockholm, Upsala, Westerascarlstad, Gefle, Falun, Hernösand, Oestersund, Usnea und Lulea.“ Zehn zweite Preise: Für Pflanzungen auf den Höfen in denselben Städten. Die Preise bestehen in silbernen Bechern und Medaillen in Silber und Bronze.

III. Abtheilung. Gemüse. Der schönsten Sammlung von Gemüsen einen ersten, drei zweite, 5 dritte Preise; für Kohl 1 ersten (8 schwedische Kronen), 2 zweite mit 4 Kronen, 2 dritte gleichfalls. Verschiedene Preise für Wurzelgewächse, Salat, Zwiebel, Artischocken, Cardonen, Erbsen, Bohnen, Tomaten, Kürbisse, u. s. w.

IV. Abtheilung. Baum- und Beerenfrüchte (Obst). Erster Preis: 1 silberner Becher, 2 zweite und 3 dritte Preise für die schönste Sammlung von allen Obstsorten. Erster Preis für eine Sammlung Aepfel für 6 Sorten, von einer jeden Sorte ein Korb voll, nebst Verkaufspreis. Ditto 2 zweite, 3 dritte, 4 vierte Preise: für Apfelsammlungen von 15—20 Sorten und 8—10 Stück in jeder Sammlung. Ein gleicher Preis und Abtheilung ist für die Birnen bestimmt. Erster Preis besteht in einem silbernen Becher, zweiter Preis in silbernen Medaillen, dritter Preis in bronzenen Medaillen, vierter Preis in 4 Kronen.

V. Abtheilung. Getriebene Früchte in allen Species ungefähr dieselben Preise.

VI. Abtheilung. a. Ein Sortiment blühender Topfpflanzen. b. ein Sortiment blühender Rosen. c. ein Bouquet und andere Bindereien. d. 10 Sorten Topfpflanzen für Zimmercultur. Die Preise ungefähr wie die Vorigen.

VII. Abtheilung. Decorationspflanzen. a. Blattpflanzen, b. Bäume und Sträucher fürs Freie in abgeschnittenen Exemplaren oder Zweigen. Preise wie die Vorigen.

VIII. Abtheilung. Medicinalpflanzen und Schwämme.

IX. Abtheilung. Conservirte Früchte.

X. Abtheilung. Gartenwerkzeuge und Modelle. Gartenpläne etc.

Der Vorsitzende ist Herr Baron Fr. Hermelin. Schatzmeister: Herr Apotheker E. A. Andberg; Secretär: Herr Friedr. Ahlberg, sämmtlich in Upsala.

Dr. Ed. L.

Die Bewohner der Doftana und ihre Obstkultur im Distrikt Prahova in der Walachei.

Die Doftana ist der erste Fluss, welcher die etwas grössere Prahova auf ihrer linken Seite hinter den Ortschaften Bonest und Slobosia aufnimmt.

Die Vereinigung dieser Flüsse findet an einem Punkte statt, von wo aus man in südlicher Richtung zwischen den Städten Ploiest und Bucarest in die Tiefebene der Walachei schaut, dorthin nehmen die vereinigten Flüsse ihren Lauf.

Auf der entgegengesetzten Seite sieht man im Hintergrund im Westen den mächtigen Buretsch in der Kette der nach Norden laufenden Karpathen, aus denen die genannten Flüsse entspringen, im Vordergrund die freundlich sich nach Süd und Südost abdachend und bei der Vereinigung der Prahova mit der Doftana sich verlaufenden Vorgebirge.

Von der Vereinigung obiger Flüsse beginne ich den Gang ins Doftanathal und komme zuerst nach

I. Bonest auf der linken Seite der Doftana, einer Gemeinde mit 165 hölzernen Häusern — (wie sie ja im ganzen Thal auch nicht anders zu treffen sind) und 900 Einwohnern. Hier stehen 38 neu angelegte Gärten, von denen je einer durchschnittlich 200 Zwetschen- oder Pflaumenbäume in Reihen gesetzt hat. Die bei den Häusern liegenden Gärten sind trotz der schlechten Pflege in gutem Zustand. Es kommen auf jeden Bewohner 39 Zwetschen- oder Pflaumenbäume, 1 Nuss-, Aepfel- oder Birnbaum, ausserdem findet man in geringer Zahl Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten und Maulbeerbäume. Auf der andern Seite der Doftana bis zu ihrer Mündung in die Prahova liegt

II. Die Gemeinde Slobosia ziemlich zerstreut in 33 Wohnungen und 168 Seelen. Hier sind die Gärten theilweise verwahrlost, dessenungeachtet kommen auf den Bewohner 22 Zwetschen- oder Pflaumenbäume, $1\frac{1}{2}$ Wallnuss-, Aepfel- oder Birnbäume; Kirschen-, Weichseln-, Quitten- und Maulbeerbäume fehlen auch hier nicht. Aus Slobosia kommt man auf der Hauptstrasse in einer viertel Stunde nach

III. Dem Landstädtchen Campina in schöner Thalebene, die eher zur Doftana als zur Prahova Ebene gerechnet werden kann mit

520 Häusern und 3200 Bewohnern — Post- und Telegraphenstation, einer Apotheke und sehr lebhaftem Wochenmarktverkehr. Campina ist jedenfalls der älteste Ort im Distrikt, hier sieht man um eine Kirche ein ziemlich gut erhaltenes altes Mauerwerk von einem Vertheidigungsplatze gegen feindliche Ueberfälle. Nach Campina zogen in den Zeiten der Türkenkriege die Burzenländer Sachsen ins Verhau, wenn sie erfuhren, dass die ungerufenen Türken im Heranrücken auf Siebenbürgen seien, denn das Niederhauen von Bäumen, womit die vorsichtigen Deutschen Burzenländer, die damals ohnedem so schlechten Wege den herannahenden und gefürchteten Türken unzugänglich machten, war das erste Hinderniss, welches sie ihnen bereiteten.

Da es in diesem Städtchen auch Handelsleute und Professionisten gibt, die kein Besitzthum haben und die Bäume aus mehreren Gärten bis auf einige riesig grosse Wallnussbäume gänzlich verschwunden, ferner in demselben Mais statt Obstbäume kultivirt wird und sonderbar dem Obstbau gerade in der Stadt weniger Rechnung getragen wird, wie auf dem Lande, was die vielen verwahrlosten Gärten bezeugen, so kommen auf einen Bewohner kaum 10 Obstbäume. Auch hier wie sonst vorherrschend Zwetschen und Pflaumen, Aepfel- und Birnbäume mehr wie im Dorf. Kirschen, Weichseln, Quitten sieht man oft, ebenso den Maulbeerbaum. Am untern Ende der Stadt in der Nähe der Prahova, liegt der grösste Zwetschengarten mit einigen Nussbäumen, hier zählte ich 1000 Zwetschenbäume. Dieser Garten gehört zum Gut Campina und fristet im Pacht ein kümmerlich Dasein. Von der Stadt Campina in nordöstlicher Richtung führt eine gute Strasse in einer halben Stunde nach dem Salzbergwerk, rechts und links an dieser Strasse am rechten Ufer der Doftana liegen sehr zerstreut 42 Ansiedlungen, diese heissen

IV. Brasie, 6 Stunden hievon Poinea (Petroleumquellen) mit 210 Inwohnern meist verwahrlosten Gärten. In der Nähe dieser zahlreichen Petroleumquellen befinden sich 2 ziemlich grosse, leider auch verkümmerte unter der Raubwirthschaft der Pachtung stehende Obstgärten mit wenigstens 2000 Obstbäumen, fast lauter Zwetschen und Pflaumen und an die 32 Wallnussbäumen, gehören zum Gut Campina. In den übrigen Ansiedlungen stehen noch 3000 Zwetschen- und Pflaumenbäume, 73 Nussbäume und einige Kirsch-, Weichsel- und Maulbeerbäume.

V. Telega — Marktflecken und Salzbergwerk an der linken Seite der Doftana. Das reiche Salzbergwerk liegt 70 Meter vom Fluss und ist mit zahlreichen Gärten umgeben, die zum Theil in neuerer Zeit angelegt sind. Fast eine halbe Stunde vom Bergwerk über einen kleinen Berg in östlicher Richtung in einem Bergkessel liegt der Marktflecken Telega, wo auch die alt aufgelassenen Salzgruben sind. Telega hat 2400 Einwohner mit vielen Gärten und wenigen Obstbäumen. An den südlichen Bergabhängen reift die Traube, leider bieten gerade diese so wie die südöstlichen Abhänge traurige Bilder von Bergabrutschungen. Im Marktflecken Telega kommen auf den Bewohner 14, in der Colonie des neuen Salzbergwerkes 23 Obstbäume, hauptsächlich Zwetschen und Pflaumen. Telega vis-à-vis am rechten Ufer der Doftana liegt

VI. die 1874 neu errichtete Prinz Demeter Stirbeysche Maierei (diesem Prinzen gehört das Gut Campina mit herrlichen Waldungen und vielen Linden) mit verschwundenen Gärten und einem aus 340 zur Hälfte Aepfel- und Birnbäumen bestehenden neu angelegten Obstgarten. Von der Maierei führt im trockenen Wetter ein guter Fusssteig, oder aber ein schlechter Fahrweg in gleicher Zeitdauer von 20 Minuten etwas flussaufwärts auf das linke Ufer der Doftana, welches hier eine Höhe von 45—50 Meter hat, in eine der schönsten Gemeinden Rumäniens nach

VII. Breba mit einem Kloster und nahezu 2200 Einwohnern. Vom rechten Ufer der Doftana, das im Berge aufsteigt, gewährt der Anblick von Breba in seiner weiten Ausdehnung mit den in lauter rechtwinkliche Quadrate geformten Gärten und Ackerfeldern durcheinander auf einer Hochebene, hinten im Westen der Gebirgszug, vorne das imposante Doftana-Ufer mit der tiefen Doftana ein überaus schönes Panorama. So wie in Breba findet man überall die Obstbäume in einer weniger genauen Ordnung stehen, selbst die Nussbäume kommen oft in Reihen vor. In Breba stehen wenigstens 51,000 Obstbäume, unter denen 2000 Nuss-, 3000 Aepfel-, Birn-, Kirschen- und Weichselbäume, wenige Maulbeer-, die übrigen Zwetschen- und Pflaumenbäume. Früher fand man in Breba bedeutend mehr Nussbäume, sie nehmen nicht in dem Masse zu, wie ab, besonders in Jahren wie das Vorjahr, wo die Waldungen durch den hohen Schnee unzugänglich sind, dann greifen einige zu den Zäunen, andere zu den Nussbäumen und dann erst kommt die Reihe an die Zwetschen. Von Breba führen einige unzuverlässige Wege das Ufer hinunter

auf die rechte Seite des Doftana-Ufer, das hier nicht hoch ist, in die kleine Gemeinde

VIII. Lunia mare, die früher Arina longa — (langer Strich von Erlen) geheissen hat, mit 30 bei einander liegenden Häusern. Zu diesem Kirchenspiel gehören noch an die 20 zerstreut liegende Ansiedelungen und diese heissen Po plai mit zusammen 280 Seelen. Auch in diesem Kirchenspiel findet man wenige Gärten, die unter 100 Standbäumen vorherrschend Zwetschen haben. Von Lunia mare führen zwei gleich schlechte halsbrecherige Pfade auf derselben Seite der Doftana in einer Stunde nach

IX. Schiotriele, entweder in der Doftana hinauf oder gleich bergauf über Po plai und Botrine (ein Bach). Schiotriele, fast $\frac{1}{2}$ Stunde von der Doftana auf mehreren Berghügeln und in Bergschluchten zerstreut, hat 200 Häuser, 900 Seelen, und kommen auf den Bewohner 22 Zwetschen- und Pflaumenbäume, $\frac{3}{4}$ Nuss-, $1\frac{1}{2}$ Apfel-, Birn-, Weichsel- oder Kirschenbäume.

X. Secerie, Gebirgsdorf, $\frac{3}{4}$ Stunden von Schiotriele, rechts an der Doftana mit 80 Wohnhäusern, in denen 355 Seelen leben mit fast 10,000 Obstbäumen, grösstentheils Zwetschen- und Pflaumen. Hier bemerkt man, dass das Obst kleiner bleibt, dennoch aber gut reift. Von Secerie kommt man zu Fuss in einer guten halben Stunde nach

XI. Tesile mare zu beiden Seiten der Doftana gelegen mit rauhem Klima 250 Häuser, beinahe 1100 Bewohnern. Wenn hier gleich die Zwetsche noch etwas kleiner bleibt wie in Secerie und bei der Reife mehr röthlich bleibt, so eignet sie sich dennoch recht gut zum Branntweinbrennen, wesswegen sie hauptsächlich kultivirt und fleissiger wie sonst vermehrt und gepflegt wird. Tesile hat sicher 24,000 Zwetschen- und Pflaumenbäume, das übrige Obst, Birnen und Aepfel ist von geringem Werth. Eine halbe Stunde weiter am Fluss hinauf liegt die letzte Gemeinde des Doftana Thales

XII. Fristenni in der Nähe der Karpathen an der linken Seite der Doftana mit 240 Einwohnern im rauhen Gebirg, wo die Walachen so gerne wohnen. In Tresteni bleibt die Zwetsche klein, fast nur halb so gross wie in Campina, wird auch nicht recht reif, eignet sich aber noch immerhin zur Branntweindestillation, doch nicht zum Dörren. Aus den statistischen Daten über das Doftana Thal ergibt sich, dass in demselben auf wenigem Grundcomplex eine Be-

völkerung von 12,200 Seelen lebt, die eine nicht ahnend grosse Obstkultur mit 215,000 Zwetschen- und Pflaumenbäumen, 4500 Wallnuss-, 5000 Aepfel- und Birn-, 8000 Kirsch-, Weichsel-, Pfirsich- und Quittenbäume unterhalten. Nebst dem findet man im Thal eine nicht zu unterschätzende Anzahl von Maulbeerbäumen; Seidenzucht wird indess nicht betrieben.

Von dieser Bevölkerung zählen ungefähr die Stände der Beamten, Geistlichen, Handels, Gewerbe und Militär 160 Familien, die übrigen Familien wären ausser einigen Grossgrundbesitzern in

Grundbesitzer I. Klasse mit	3 Hektare	
II. Klasse mit	2 „	und in
Grundbesitzer III. Klasse mit	1 „	eigenem

Ackergrund einzutheilen, auf welchen Feldern hauptsächlich Mais angebaut wird. Vor 50 Jahren ist das Doftanathal viel fruchtbarer gewesen und waren auch die Abrutschungen nicht so grell wie heute, gegen die man so stumm ist. Verschwindet ein Grundstück, so sucht man ein Anderes. Bei Zeiten für die Erhaltung des Bodens Schutzmittel aufzusuchen, fällt ja Niemanden ein, da man im Wege des Pachtens, wenn auch um hohen Zins immer ein anderes findet.

Ueberall im Doftanathal wird gedüngt; eine Ausnahme macht der neu aufgerissene Wald oder Wiesengrund. Das Urbarmachen von Grundcomplexen zerstörter Waldungen ist an der Tagesordnung; nach allen Richtungen findet man diese heillose Wirthschaft in der Walachei. Hieraus erklärt sich zum Theil die erstaunliche Fruchtbarkeit, welche den grossen Export von Früchten ermöglicht.

Heuwiesen wie die Viehweide pachten die Bewohner der Dof-tana von dieser oder jener Herrschaft. Das Thal deckt nur in günstigen Jahren seinen Bewohnern den Fruchtbedarf. In der Viehzucht ist eine ausserordentliche Concurrrenz nicht selten mit Schaden verbunden, denn hier haben die Wölfe ihre Heimath. Die höher gelegenen Gegenden des Thales sind gut für Schafweide, aus deren Wolle sich die Rumänen selbst die Kleiderstoffe verfertigen. Selten hat eine Familie über 20 Schafe.

Wenngleich dieses Völkchen das Jahr hindurch mit Mais und Kleidern versehen ist, so braucht es um zu existiren noch sehr viel und die Leute zahlen im Verhältniss zu ihrem Besitzthum eine hohe Steuer, die geeignet ist, die Familien im Status quo ihrer Classeneintheilung zu erhalten — ungleich vermögend, gleich arm. — Das einzige Rettungsmittel für ihre seit 11 Jahren erhaltene Unabhängig-

keit von der Grundherrschaft ist der Ertrag der Obstcultur, der es den Thalbewohnern ermöglicht, die seit 11 Jahren bestandene und noch 4 Jahre dauernde Grundentlastungs-Steuer zu zahlen und zahlen zu können.

Hier eine simple Rechnung über den Ertrag eines mittelmässig grossen Gartens von 100 Zwetschen- und Pflaumen, 3 Wallnuss- und einigen anderen Obstbäumen. Im Durchschnitt tragen jedes Jahr mindestens 50 Zwetschenbäume, auf die ich hier den Hauptwerth lege, die geben 600 Kilogramm frische Zwetschen, von denen werden an die 150 Kilogramm gedörst. Die geben 50 Kilogramm gedörste Zwetschen, die haben einen Werth von

16 Francs, 400 Kilogramm zu Zwetschenfusel gebrannt
 38 Francs, 8000 Stück Wallnüsse p. m. nur $1\frac{1}{2}$ Francs
 12 Francs, für sonstiges Obst nur
 4 Francs; dieses gibt im Ganzen

80 Francs. Diese Summe erscheint dem Leser klein, der Rumänier an der Doftana macht sie sich aber grösser, in dem er sagt 216. Lei, d. i. 216 alte Piaster. Doch auch 80 wird eine respectable Summe, sobald man sie mit der Anzahl der bestehenden Gärten mit 2200 multiplicirt, da sind noch 50 Kilogramm von den 600 nicht in die Rechnung gebrachte frische Zwetschen, so wie anderes Obst für den Hausbedarf, ferner macht sich jeder Wirth aus einem Abgang vom destillirten Zwetschenbranntwein Essig fürs ganze Jahr. Zum Branntweimbrennen haben die Wohlhabenderen 80 Mass haltende grosse Kupferkessel, in welchen sich dann auch die Aermeren ihren Zuice destilliren. Diesen Zwetschenfusel trinken nicht blos die Bauern, sondern auch die Handwerker, insonderheit die rumänischen Kaufleute auf Reisen. Vor dem Beginn des Mittagessens wird zuerst ein Glas Zuice-Zwetschenfusel getrunken und dann erst andere Getränke.

Ueber die Pflege der Obstbäume lässt sich hier nicht viel sagen, der Doftaner pflanzt nur dorthin Bäume, wo er weiss, dass sie auch gedeihen; sind die Bäume einmal so alt, dass sie nicht mehr recht tragen, die Aeste anfangen auszutrocknen, so werden sie mit der Holzhacke (nebst einem gewöhnlichen Messer die einzigen Obstbau-Instrumente) gut gestutzt, hilft dieses nicht mehr, so wird der Garten aufgegeben und sonst wo ein neuer angelegt. Mit Bodenverbesserungen zu Gunsten der Bäume befasst sich Niemand und erst nach 100 Jahren, wenn oft gedüngt und Mais von der Stelle ge-

erntet worden ist, ist es möglich, dass abermals auf dem Platze, wo einst ein Garten stand, ein neuer gepflanzt wird: wenn der Boden nicht durch Abrutschungen auf immer verloren ist und ein lehmig sandig, unfruchtbares Steingerölle hinter sich lässt. Oft sieht man einen oder mehrere Wallnussbäume auf solchen aufgelassenen Gartenstellen selbst den Bergabrutschungen von einem Jahrhundert zum andern trotzen.

Die Doftaner haben kein Brod, dasselbe ersetzt der Mamaliga, ein fester Brei von Maismehl und eine Zuthat von Salz $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser gekocht und $\frac{1}{4}$ Stunde über der Flamme gerührt oder der Malai aus demselben Mehl, ein kalter Brei, wird 3 Finger dick rund geformt in der Feuerstätte zu Hause oder im Felde gebacken; nebst diesem haben sie sehr einfache meist kalte Speisen das ganze Jahr hindurch.

Fest hält der Doftaner an den religiösen Sitten und Gebräuchen, noch mehr das weibliche Geschlecht auch ohne Obsorge des Geistlichen, welcher sich keiner hesonderen Achtung erfreut.

Von der Schule haben sie oft nur das Wort, manchmal auch das Gebäude, das sie Schule nennen, selten einen Lehrer, wenn es nicht der Pfarrer ist. Wenn sie auch keine Schulbildung besitzen, so findet man doch bei den meisten eine gewisse Naturbildung, die oft auch dem Geschulten irponirt, ein gutes Gedächtniss ersetzt bei ihm das Schreiben. Abgehärtet ist dieses Völkchen in jeder Beziehung und besitzen eine bewunderungswerthe Ausdauer im Gehen und Steigen bis ins hohe Alter.

Der Volksschlag ist klein, besonders die Frauen, doch findet man unter den Männern auch grosse schlanke Gestalten. Heilige Bilder, Gewebe und eine Anzahl von Polstern sind dem Thalbewohner die vorzüglichsten und werthvollsten Hauseinrichtungsgegenstände. In grösster Achtung steht bei diesen Leuten ihre frühere Grundherrschaft, ohne deren Grundpachtung sie nicht zu existiren glauben.

Nie hat mir ein Doftaner seine Freiheit und Unabhängigkeit von der Grundherrschaft gepriesen, die Meisten offen bedauert, dass sie nicht Frohnbedienstete geblieben seien, denn damals seien sie wohlhabender gewesen, hätten weder Grundentlastungssteuer, noch so hohe Pachtzinse gezahlt.

Der Doftaner erkennt seine niedrige Bildungsstufe dem Fremden gegenüber und wird daher auch ganz gewiss lernen, sobald ihm ein-

mal die Gelegenheit dazu geboten wird — an der man aber zweifeln könnte.

Sehr gastfreundlich ist der Doftaner wie es aber überhaupt das rumänische Volk, hauptsächlich das Landvolk ist, er gehorcht seinem fremden Vorgesetzten ebenso, wie dem Einheimischen und ist äusserst dienstfertig und kommen unter ihnen selten Diebstähle vor, wenn sie das 7. Gebot auch nicht gelernt haben.

Kurzer Bericht

über den Anpflanzungs-Verein in Warnsdorf, Oester.-Schlesien.

Briefliche Mittheilung an Dr. Ed. Lucas.

Derselbe zählt nun über 300 Mitglieder, verfügt aber leider nur über karge Mittel, da jedes Mitglied blos 10 kr. Oe.-W. monatlich zu zahlen und dafür Antheil hat an den, in den Baumschulen des Vereins gezogenen Bäumchen, welche laut Statuten nicht verkauft werden dürfen, sondern an die Mitglieder, dem Heranwuchs entsprechend, vertheilt werden müssen. Durch äusserst wirthschaftliche Cassa-Führung, dem gewährten Pachtschilling-nachlasse für das Baumschulgrundstück und der unentgeltlichen Ueberlassung des Staatsamtsgartens zur Bepflanzung, durch freiwilligen Anbot eines äusserst günstig gelegenen, bereits umfriedeten Ackergrundstückes, das wenig Arbeit, somit Kosten-Ersparniss bei Anlage einer Baumschule brachte und namentlich durch die vom hohen Landeskulturrathe für Böhmen zur Förderung des Obstbaues gespendeten Subventionen für 1874 mit fl 200. und für 1875 mit fl. 300. — wurde der Verein in die glückliche Lage gebracht, zu der bereits 6 Jahre bestehenden Baumschule, welche über 5000 Bäumchen enthält, noch 2 neue Baumschulen und zwar eine mit über 7000 Stück Obst-Wildlinge zu bepflanzen und die andre zur Anlage einer Saatschule und zur Heranziehung von Zierbäumen zu verwenden. Diese Zierbäume haben zur Ergänzung der vom Vereine durch Subscription unter den Mitgliedern geschaffenen Friedhofsbepflanzung und Alleenanlagen an den Ortsstrassen zu dienen. Freilich hat der Verein nun aussergewöhnliche Anstrengungen zu machen, seine Schöpfungen immer intact zu erhalten und nur die Opferwilligkeit Seitens des Ausschusses an Zeit und Mühe, die gerechte Anerkennung der Stadtvertretung,

die Förderung durch Subvention des hohen Landeskulturrathes und vor Allem die durch die hiesige Bevölkerung durch die Bestrebungen und Belehrungen des Vereins der Baumkultur entgegengebrachte Sympathie lassen mit vollkommenster Berechtigung den billigen Wünschen Raum, endlich einmal der bisher vernachlässigten Obstbaumzucht Ansehen und Achtung zu verschaffen und unsere schöne, ländliche Stadt, worin noch die erste geschlossene Gasse geschaffen werden soll und worin jedes Wohnhaus, jedes Fabriks- und Gewerbs-Gebäude seinen Hausgarten, mitunter in prächtigster Anlage aufweisen kann, zu einem wahren Obstparadiese umzuwandeln und den schmucken Häusern eine billige ja noch nutzbringende Zier zu verschaffen.

Indem ich mir noch erlaube die Bemerkung beizufügen, dass von uns jedes der Ill. Monatshefte mit Spannung umsomehr erwartet wird, als wir schon so manchen darin gebrachten Wink praktisch und unseren Zwecken vortheilhaft verwerthen konnten, zeichne ich

R. A. Richter, Schriftführer.

Deutscher Pomologen-Verein.

Vorstandssitzung in Cöln den 14. und 15. September 1875.

Nachdem der Vorstand des Vereins beschlossen hatte, dass drei Pomologen und zwar: Garteninspector Koch aus Braunschweig, Garteninspector Lauche aus Potsdam und Referent dieses zu der 2. Serie der Internationalen Gartenausstellung in Cöln im Auftrage des Vereins gehen und dort die Obstsorten nach Wunsch der Aussteller durchgehen und deren Namen berichtigen, wie auch wissenschaftliche Notizen über das ausgestellte Obst sammeln sollten, und Herr Professor Dr. Seelig auch nach Cöln zu reisen die Absicht ausgesprochen, wurde auf Antrag des Unterzeichneten am 14. September Abends eine Vorbesprechung und am 15. Abends eine Sitzung des Vorstandes gehalten. Es wurden nach unserm einstimmigen Wunsch auch noch 2 Ausschussmitglieder, Herr Garteninspektor Koch aus Braunschweig und Herr Landwirthschaftslehrer Arnold von Bitburg mit zugezogen. Herr Superintendent Oberdieck war durch Alter, Herr Professor K. Koch durch Unwohlsein verhindert, Theil zu nehmen.

Die Berathungen umfassten folgende Gegenstände:

I. Beschluss über die von Professor K. Koch vorgeschlagenen Bestimmungen für die Sitzungen der allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter.

Dieselben erhielten nach reiflicher Berathung und einstimmigem Beschluss folgende Fassung:

§. 1. Die allgemeinen Versammlungen deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter bezwecken Förderung und Hebung des Obstbaues und der Pomologie.

§. 2. Dieselben finden in passenden Zwischenräumen — gewöhnlich von drei Jahren — an einem Orte des deutschen Reiches statt und zwar in der Weise, dass in Betreff der Wahl des Ortes zwischen den verschiedenen Obstgegenden gewechselt wird.

§. 3. Mitglied der Versammlungen wird Jeder, der den festgesetzten Beitrag leistet und sich als Mitglied in die Liste einzeichnet.

§. 4. Der Beitrag beträgt für die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins drei Mark, für Nichtmitglieder dieses Vereines fünf Mark. Hiefür empfängt jeder Theilnehmer die Tagblätter, welche das Verzeichniss der Mitglieder, die Tagesordnung u. s. w. enthalten, sowie den Bericht über die Verhandlungen.

§. 5. Mit der Versammlung wird eine Ausstellung von Obst, Früchten jeder Art, Trauben, Obstbäumen, Obstproducten, sowie von auf Obstbau und Pomologie Bezug habenden anderen Gegenständen verbunden.

§. 6. Der deutsche Pomologenverein ist das ausführende Organ dieser allgemeinen Versammlungen.

§. 7. Der Vorstand des Pomologenvereins tritt mit einem vorher gebildeten Localausschuss zusammen, um die nöthigen Vorbereitungen zu treffen und ein Programm zu entwerfen. Die Art und Weise der Geschäftsführung wird in Uebereinstimmung mit dem Localausschuss durch den Vereinsvorstand geordnet.

§. 8. Zugleich mit diesen allgemeinen pomologischen Versammlungen finden die Generalversammlungen des deutschen Pomologenvereins statt, für welche 1 oder 2 besondere Sitzungen festzusetzen sind.

§. 9. Die Wahl des nächsten Versammlungsortes geschieht in der vorletzten Sitzung der eben tagenden Versammlung.

Zugleich wird ein Geschäftsführer für die nächste Versammlung ernannt.

Findet eine Einigung nicht statt, oder lehnt der erwählte Versammlungsort später ab, so übernimmt es der Vorstand des deutschen Pomologenvereins, mit einem anderen Ort desshalb rechtzeitig Verhandlungen anzuknüpfen und dann, wie auch sonst, in Gemeinschaft mit dem zu ernennenden Ausschuss die Einladungen zu erlassen.

§. 10. Die eingesendeten Obstsammlungen und andere Ausstellungsgegenstände sind von einer vom Vorstand des deutschen Pomologenvereins zu bestimmenden Commission zu prüfen und die Namen zu berichtigen, so weit dies möglich. Die Mitglieder dieser Commission, welche regelmässig einen Tag vor Eröffnung der Ausstellung an Ort und Stelle sein müssen, erhalten aus der Kasse des Pomologenvereins eine angemessene Reiseentschädigung.

§. 11. Die Versammlung wird durch ein Mitglied des Vorstandes des deutschen Pomologenvereins eröffnet und dann zur Wahl eines Vorsitzenden und dessen Stellvertreters, sowie eines General-Secretärs und eines zweiten Secretärs geschritten.

§. 12. Der erwählte Vorsitzende der Versammlung, beziehungsweise dessen Stellvertreter, eröffnet, leitet und schliesst die einzelnen Sitzungen und schlägt für die zu bildenden Abtheilungen (Ausschüsse) geeignete Mitglieder vor.

§. 13. Die gedruckten Berichte der früher stattgehabten Versammlungen sind vom Geschäftsführer des deutschen Pomologenvereins bei jeder Versammlung vorzulegen.

§. 14. In jeder allgemeinen Versammlung ist eine kleine Abtheilung von Früchten einer eingehenderen wissenschaftlichen Prüfung zu unterwerfen. Die Mitglieder der Prüfungscommission (§. 10) bestimmen schon in der vorhergehenden Versammlung hierüber.

§. 15. Der Bericht über die Versammlung ist vom General-Secretär längstens 2 Monate nach Schluss der Versammlung dem Vorstand des Pomologenvereins vorzulegen, welcher denselben zu prüfen und zum Druck zu befördern hat. Tritt ein Hinderniss ein, so hat der Geschäftsführer des deutschen Pomologenvereins den Bericht zu bearbeiten, wozu ihm die Protocolle der Secretäre zu übergeben sind.

§. 16. Das Kassenwesen der Versammlung, der Einzug der Beiträge, der Eintrittsgelder von Nichtmitgliedern bei dem Besuch

der Versammlungen, der Verkauf zurückbleibender Früchte u. dergl., liegt dem Localausschuss ob. Derselbe verwendet die eingenommenen Gelder für die Zwecke der Versammlung und Ausstellung, für Frankirung der Obstsendungen, welche von Pomologen erbeten werden, hat aber für die Kosten des Berichtes (§. 4) in erster Linie Sorge zu tragen.

§. 17. Die Rechnung wird von einem, vom Localausschuss zu erwählenden, besoldeten Kassier gestellt und nach Abschluss dem Geschäftsführer des Pomologenvereins übergeben. Die Beiträge der Mitglieder werden von den sonstigen Einnahmen (Eintrittsgelder, Verkauf des zurückbleibenden Obstes) ausgeschieden. Vom ersteren ist durchschnittlich 50 % für den Bericht in Anschlag zu bringen.

§. 18. Organ der allgemeinen Versammlungen ist die Zeitschrift „Pomologische Monatshefte“ von Oberdieck und Lucas.

II. Ausschussmitglied Hofgärtner Maurer in Jena hat den Antrag gestellt, eine Frühobstausstellung zu halten und sich erboten, das Arrangement und die sonstigen Einleitungen dazu zu treffen. (Vergl. Pomol. Monatsh. 1875 p. 286.)

Es wurde beschlossen, diesem Antrag entsprechend, im Jahre 1876 im Monat Juli eine solche Ausstellung zu veranlassen und dem Antragsteller die genauere Zeitbestimmung (etwa Anfang Juli) zu überlassen, ihn auch zu ersuchen in Jena in Verbindung mit dem dortigen Gartenbauverein, oder event. in Leipzig oder Erfurt, ebenfalls unter Aegide der dortigen Gartenbauvereine eine solche ins Leben zu rufen; auch sei in den nächstjährigen Etat ein Beitrag dazu aufzunehmen.

III. Es wurde festgesetzt, dass wenn der deutsche Pomologenverein einzelne seiner Mitglieder zu Ausstellungen u. s. w. absendet, dieselben einen die Reisekosten, d. h. die Beträge für die Eisenbahn II. Kl. oder die Post entsprechenden Beitrag, die Portis für Obstkisten, sowie etwaige Eintrittsgelder, aus der Vereinskasse ersetzt erhalten sollen, dagegen solle von Diäten Umgang genommen werden.

IV. In Bezug auf die Bibliothek des Vereins wurde beschlossen, Willermoz' Pomologie de la France, von welcher nur der Anfang angeschafft wurde, ganz für dieselbe anzukaufen, so auch das Dictionnaire de Pomologie von Leroy vollständig zu erwerben.

V. Unterm 10. August 1875 wurde vom Geschäftsführer an sämtliche Mitglieder folgendes Circular versendet:

Indem der gehorsamst Unterzeichnete Ihnen hier die von der Generalversammlung in Trier festgestellten neuen Statuten übersendet, knüpft er daran die Bitte, dass für die Folge der Jahresbeitrag für das laufende Etatsjahr immer in der ersten Hälfte desselben und zwar bis Ende März berichtigt werden möchte, und bemerkt, dass die nicht entrichteten Beiträge regelmässige Mitte Juni durch Nachnahme erhoben werden müssten.

Der Beitrag ist vom 1. October 1875 an auf 5 Mark erhöht und kann derselbe am besten durch Einzahlung berichtigt werden.

Um dem Verein Kosten zu sparen, werden alle die verehrlichen Mitglieder, welchen dieser Jahresbeitrag zu hoch erscheint, und die deshalb aus dem Verein austreten wollen, freundlich ersucht, davon dem Unterzeichneten umgehend und zwar am Einfachsten durch franco Rücksendung dieser Statuten mit Angabe des Absenders, Nachricht zu geben.

Leider kommt es jährlich vor, dass Mitglieder die Nachnahmen längst verfallener Beiträge nicht annehmen, wodurch sie allerdings nach §. 3 den Austritt erklären, allein der Vereinskasse namhafte und ganz unnöthige Kosten verursachen.

Auch bitte ich wiederholt die geehrten Herrn Mitglieder, Standes- und Wohnungsveränderungen durch eine Correspondenzkarte anzeigen zu wollen, wie auch ihnen gewordene Auszeichnungen gütigst mitzutheilen, damit dieselben in unserm Organ, den Pomologischen Monatsheften, Erwähnung finden können“.

In Folge dieser Zuschrift erklärten folgende 29 Mitglieder ihren Austritt:

Baur, J. Dietershofen.	Menzinger, Ueberlingen.
Becker, H. Zülpich.	Notz, Anton, Egg a/S.
Blumberg, H. Julienheim bei Eltville a/Rh.	Pape, W. Carlshoff, bei Wrietzen a/O.
Bronner, Carl, Wiesloch.	Reiche, J. G. Danzig.
v. Dassel-Wallersen, Einbeck.	v. Rudzinski auf Liptin.
Dietl, Josef, Babenhausen.	Rutzen, Putlitz.
Dietzel, D. Gleiwitz.	F. Schoeller, Insingen.
Gascard, Dr. Heidehaus.	Siebert, Dr. Nieder-Olm.
Goethe, R. Brumath.	Stingeder, P.K. Kremsmünster.
Greiner, Chr. Theiscil b. Weiden.	Strumpf, C. Bernburg.
Jettinger, K.A. Dotternhausen.	Stühler, A. Oberpleichfeld.
Kaulla, Fr. Oberdischingen.	Weiden, Landwirthschaftlicher Verein.
Klose, Spahlitz.	Weissflog, E. Dresden.
Larisch, Graf, Dirschl b. Katscher.	Wenzel, Dr. Dresden.
Maucher, C. Göppingen.	Wörishofen, Klosterverwaltung.

Dagegen treten aus durch Verweigerung der Zahlung des verfallenen Jahresbeitrags pro 1874/75, wie auch theilweise noch früherer nicht bezahlter Beiträge und bereiteten durch Nichtannahme der Nachnahme der Beiträge, welche bei der Zusendung der Vereinsgabe nachgenommen wurden, dem Vereine noch ganz unnöthige Kosten: die Herren H. Goethe in Marburg, J. Jablonczy in St. Georgen, Lürmann in Bremen, v. Staff-Reitzenstein in Conradsreuth, Schmidt in Lançut, Landw. Verein Schillbach, Gartenbau-Verein Trier, Jamrich in Somlovar, Kadlecsek in Kis-Topolczany, v. Kemeny in Telsö Szalaspotok, Kindl in Lengyeltoty, v. Maya in Schebetau, Thieler in Melle, Solyami in Kis-Komarom. Ausserdem kamen noch 7 Nachnahmen mit der Bemerkung „verreist“. An diese Herren wird per Corr.-Karte besondere Nachricht gegeben. Die Namen der genannten seitherigen Mitglieder werden desshalb hier aufgeführt, damit, sollte gegen den Willen eines derselben die Annahme verweigert worden sein, dies berichtet werden könnte. Der der Kasse durch Verweigerung der Annahme dieser Nachnahmeportos erwachsene baare Verlust beträgt 102 Mark für schuldige Beiträge und 28 Mark 42 Pfg. für Porto also zusammen 130 Mark 42 Pfg.

VI. Es wurde ein Schreiben des Herrn Nattermüller aus Gotha vorgelegt und verlesen, worin dieser seinen früher erklärten Austritt dadurch begründet, dass eine Bewerbung seinerseits um Mitwirkung bei Prüfung der Obstsorten, sowohl bei der Ausstellung in Braunschweig als bei der in Trier unbeachtet geblieben sei. — Der Vorstand bedauerte sehr den Austritt dieses Herrn, allein es war keinem Mitglied desselben von einer Bewerbung des Herrn N. etwas bekannt geworden und es wusste auch Niemand, dass Herr N. sich so lange Jahre eifrig mit pomologischen Studien beschäftigt hätte. Als eifriger Förderer der Obstcultur war derselbe allerdings Allen bekannt.

VII. Es wurde beschlossen auf den Antrag des Unterzeichneten von den früheren Vereinsgaben, welche angekauft seien und durch Nichtannahme wieder zurückgekommen, an neu eingetretene Mitglieder um den Selbstkostenpreis abzugeben, soweit der Vorrath reiche. Die im nächsten Jahre, also 1875/76 eintretenden Mitglieder können demnach die Vereinsgabe pro 1874/75 „Beiträge zur Hebung der Obstcultur 2 Bd.“, welche im Buchhandel 2 Mark 80 Pfg. kostet, für 1 Mark 50 Pfg. erhalten, soweit der Vorrath reicht.

VIII. Es hat sich in der Stadt Balingen (Württemberg) ein Verein von Baumwärtern des dortigen Bezirks gebildet, unter der Vorstandschaft des Schlossgärtners Miller in Geisslingen OA. Balingen. Der Verein zählt 36 Mitglieder und entwickelt eine anerkennenswerthe Thätigkeit. Auf Einladung des Vereins reiste der Unterzeichnete nach Balingen und hielt dort vor einer sehr zahlreichen Versammlung einen Vortrag über die neuern Fortschritte in der Obstcultur. Für die Bibliothek dieses Vereins für Obstbau im OA. Balingen, welcher Verein auch Mitglied des deutschen Pomologenvereins ist, hat der Unterzeichnete 5 frühere Vereinsgaben als Geschenk des Pomologenvereins gesendet.

Der Vorstand genehmigt nachträglich dieses Geschenk und beschloss den Aufwand für den Besuch in Balingen (2 Thlr.), der im Interesse der Obstcultur und gleichsam im Auftrag des Pomologenvereins geschah, auf die Vereinscasse zu übernehmen.

IX. Die Dielsstiftung zur Unterstützung würdiger und strebsamer Pomologen besitzt gegenwärtig 276 Mark 27. Pfg. Es wurde davon dem Obergärtner Beck in Gonsk 150 Mark (Vergl. Mtsh. p. 286) und drei bedürftigen Zöglingen des Pomologischen Instituts in Reutlingen zusammen 110 Mark zur Unterstützung, beziehungsweise zur Fortsetzung ihrer pomologischen Studien, zugetheilt. Das Gesuch eines Lehrers in Böhmen, die Pomologischen Monatshefte und das Illustr. Handbuch der Obstkunde ihm gratis zu überlassen, wurde abgelehnt. Mit Dank wurde anerkannt, dass Herr G. Fr. Tschan in Hamburg jährlich 12 Mark für die Dielsstiftung einzusenden die Güte hat.

X. Als letzter Hauptgegenstand der Vorstandssitzung wurde beschlossen, die Zahl der Mitglieder des Ausschusses so zu vermehren, dass alle grösseren Obstbaugebiete Deutschlands, sofern in solchen sich dazu passende Mitglieder befinden, in dem Ausschuss des Vereins vertreten seien. Für ausgetretene und gestorbene Ausschussmitglieder wurden zugleich andere aus derselben Gegend in den Ausschuss gewählt.

Nach dieser neuen Liste, welche hier vorgelegt wird*) besteht

*) Es wird ausdrücklich bemerkt, dass, da bei der letzten Generalversammlung in Trier eine Wahl des Ausschusses nicht statt fand, aber nach §. 5 der Statuten diese den Ausschuss zu wählen hat, der seitherige Ausschuss fortbesteht und dieser Vorstandsbeschluss nur eine Ergänzung für ausgetretene Mitglieder und eine nothwendig gewordene Erweiterung des Ausschusses

nun der Ausschuss und Vorstand des Vereins aus folgenden Mitgliedern. 1. Der Vorstand Superintendent Oberdieck in Jeinsen, Professor Dr. Karl Koch in Berlin, Dr. Ed. Lucas in Reutlingen, zugleich Geschäftsführer des Vereins und als Ersatzmänner: Garteninspector W. Lauche in Potsdam, Professor Dr. W. Seelig in Kiel. Diese 5 Herren bilden zugleich den engeren Ausschuss des Vereins. Als Ersatzmänner für die Letzteren, sofern einer in den Vorstand zu treten hätte, sind in Trier: Stadtrath Thraenhardt in Naumburg, der Kaiserliche Rath Fr. Gerold in Wien gewählt worden.

* bedeutet seither schon Mitglied des Ausschusses.

Anhalt.

* Stenzel, Pfarrer i. Dohndorf b. Biendorf.

Baden.

* Pfeiffer, Pfarrer in Achern.

Schüle, Gartenbaulehrer in Carlsruhe.

* Laurop, Bezirksförster in Sinsheim.

* Kirchhoff, Hofgärt., Donaueschingen.

Bayern.

* Effner, C., Hofgart.-Dir., München.

* Sterler, Hofgärtner, Possenhofen.

Schuster, Inst.-Obg. i. Weißenstephan.

* Grill, Aug., Hofgärtner, Landshut.

* Taffrathshofer, J. B., Prof. i. Regensbg.

v. Paur, J., Rittergb. in Waffenbronn.

* Jacob, G., Lehrer in Wörnitzostheim.

* v. Bismark, Graf, Kammerh. i. Thurnau.

* Haffner, H., Kaufm. in Cadolzburg.

Lange, Gutsbesitzer, Weisskirchen.

* Englerth, Gutsbes. in Randersacker.

Stähler, Pfarrer i. Kirchheim-Bolanden.

* Velten, Kunst- u. Handelsg. in Speier.

Braunschweig.

Koch, Garteninsp. in Braunschweig.

Bremen.

* Ortgies, H., Vorstand der Taubstummen-Anstalt.

Elsass-Lothringen.

* v. Leoprechting, Gutsbes. i. Hegenheim.

Hamburg.

* Kramer, Obergärtner in Flottbeck.

Hessen.

* Noack, Hofgärtner in Bessungen.

Jäger, Oekonom und Baumschulbesitzer in Bensheim.

M. Touchon, Gutsbes. in Hohenau bei Mainz.

* Orb, Th., in Westhofen.

* Junker, H., fürstl. Hofg. in Liech.

Lippe.

Niemayer, Rittergb. i. Herbertshausen.

Mecklenburg.

* Müschen in Belitz.

Buschmann, Pfarrer in Parum.

Hädge, Kunst- u. Handelsg. i. Rostock.

Oldenburg.

Röse, Hofgärtner in Eutin.

* Mühle, Zahlmeister in Oldenburg.

Preussen.

Rathke, jun., Kunst- und Handelsgärt. in Danzig (Prov. Preussen).

Schmiedecke, Gutsbes. u. Assessor in Gross-Lench (Prov. Preussen).

bezweckt. Wollen Seitens einzelner Mitglieder dagegen Reclamationen oder andere Vorschläge gemacht werden, so bitten wir dies bis 1. December zu thun, nach welchem Termine wir die von uns jetzt vorgeschlagenen Herren als unsern Ausschuss bis zur nächsten Generalversammlung oder nächsten Wahl betrachten.

- * Schondorff, Gart.-Insp., Oliva b. Danzig (Prov. Preussen).
- * Beck, Oberg. i. Gonsk b. Gniewkowo.
- * Schmidt, Oberförster in Blumberg bei Radekow (Prov. Pommern).
Fintelmann, Garteninsp., Eldena.
- * Silex, C., Garteninspektor in Tamsel (Prov. Brandenburg).
- * Späth, L., Baumschulenbes., Berlin.
Conditor Groth in Guben (Provinz Brandenburg).
- * Fickert, Dr., Direct. und Prof. in Breslau (Prov. Schlesien).
Eichler, Kunst- u. Handelsg. i. Grüneberg (Prov. Schlesien).
- * v. Reuss, H., k. Landrath i. Lossen bei Brieg (Prov. Schlesien).
- * Direkt. Stoll in Proskau (Pr. Schles.)
- * Hänel, Hofbuchdrucker in Magdeburg (Prov. Sachsen).
- * Thränhardt, Stadtrath in Naumburg a. d. Saale (Prov. Sachsen).
Hofg. Lepsius in Wernigerode a. H. (Provinz Sachsen).
- * v. Eller, Freiherr auf Haus Borghausen (Prov. Westphalen).
Vorster, W., Gutsbes. auf Haus Mark bei Hamm (Prov. Westphalen).
Coers, Baumschulbesitzer in Lünen (Prov. Westphalen).
- * Reiss, Apotheker in Peckelsheim bei Warburg (Prov. Westphalen).
- * Arnold, Landwirthschafts-Lehrer in Bitburg (Rheinprovinz).
- * Niepraschk, Gartendir., Cöln a. Rh. (Rheinprovinz).
Lossen, Dr., Sanitätsrath i. Kreuznach (Rheinprovinz).
- * Günther, Dr. med. i. Düren (Rheinprov.)
- * Willms, Baumschulbes. in Dürwiss bei Aachen (Rheinprovinz).
Ludwig, Communal-Oberförster in Dusemond (Rheinprovinz).
- * Uhlhorn, Commerzienrath in Grevenbroich (Rheinprovinz).
- v. Nell, Rittergutsbes. in St. Matthias bei Trier (Rheinprovinz).
- Remagen, Lehrer in Niederbiber am Rhein (Rheinprovinz).
- Frensdorf, Hugo, Kaufm. in Ruhrort (Rheinprovinz).
- Hesselmann, C., Lehrer in Witzhelden bei Solingen (Rheinprovinz).
- * Stöhrer, Lehrer in Magenbuch bei Sigmaringen (Hohenzollern).
Blumenstetter, Pfarrer in Trilffingen bei Haigerloch (Hohenzollern).
Schiebeler, Gartenmstr. u. Baumschulbes. in Celle (Prov. Hannover).
- * Palandt, Inspector in Hildesheim (dto).
- * Dornkaat-Koolmann, Fabrikbes. in Norden (Prov. Hannover).
- * Lade, Generalkonsul in Geisenheim a. Rh. (Hessen-Nassau).
Medicus, Dr., Direkt., i. Hof-Gaisberg b. Wiesbaden (Hessen-Nassau).
Hördemann, K. - u. H.-Gärtner, Cassel.
- * Fischer, Jul., i. Gonzenheim b. Homburg a. d. Höhe (Hessen-Nassau).
Pfister, Obergärtner in Günthersburg bei Bockenheim (Hessen-Nassau).
Linnich i. Altona, Bahnhofstr. Nro. 20 (Schleswig-Holstein).
Hennings, Klostervogt in Schönberg bei Kiel (Schleswig-Holstein).
Hartwig, Gebr., K. u. H.-G. in Lübeck.
- Sachsen.**
Lauche, Obg. i. Abtaundorf b. Leipzig.
Kuhn, Dr., Ernst, Dresden, Ferd.-St. 12.
* Thieme, Mag. u. emerit. Pastor in Froburg.
* Richter, Inspektor in Schwarzenberg.
* Stahmer, Particulier, Zittau.
- Sachsen-Altenburg.**
* Pinckert, Gutsbes. in Wintersdorf.
- Coburg-Gotha.**
* Härter, Superint. i. Körner b. Mühlhaus.
Lencer, Lehrer, Bittstedt bei Gotha.
- Meiningen.**
* Feistkorn, Baumschulbes. i. Meiningen.
- Sachsen-Weimar.**
* Jäger, Hofgart.-Inspekt. in Eisenach.
* Maurer, Heinrich, Hofgärtner, Jena.

Schwarzburg-Rudolstadt.

* Mohr, Osk., Rechtsanw. i. Rudolstadt.

Schwarzburg-Sondershausen.

* Eberhardt, Kantor in Branchewinda bei Arnstadt.

Württemberg.

* Hoser, Apotheker in Heilbronn.

* Rieker, Dr., Apoth. i. Marbach a. N.

* Roth, Dr. Prof. und Oberbibliothekar in Tübingen.

Currle, Gutsbes. i. Uhlbach b. Cannst.

* Lucas, Fr., Inspekt. d. Baumschule im pomolog. Institut in Reutlingen.

Roll, Ernst, Schulth. in Amlshagen bei Gerabronn.

* Lebl, Hofgärtner in Langenburg.

Ammann, Anton, Baumzüchter in Baumgarten bei Tettngang.

* v. Liebenstein, Freih. i. Jebenhausen bei Göppingen.

* Brugger, Domänenpächter in Rahlen bei Ravensburg.

Lichtenstein.

Hinger, Oberlehrer u. Pomol. i. Vaduz.

Luxemburg.

Moussel, Math. Sohn, Baumschulbesitzer, Sandweiler.

Oesterreich.

Rosenthal, Baumschulbesitzer, k. k. Hofkunstgärtner in Wien.

* Babo, Baron v., Director in Klosterneuburg bei Wien.

Gerold, Fr., kaiserl. Rath, Verlagsbuchhändler in Wien.

* Runkel, Stifftshofg. in Kremsmünster. Ziwansky, J. W., Gräfl. Schlossgärtner in Eggenberg bei Graz.

* Endres, Heinr., Realitb. in Salzburg.

Kärnten.

* v. Moro, Max, Rittergb. i. Klagenfurt.

Krain.

* Malitsch, J. A., Häuserb. i. Laibach.

Tirol.

v. Pizzini, Ant., Rittergutsb. in Ala.

Mader, Carl, Wanderlehrer in Bozen.

* Prucha, J., Hofgärtner, Inspector der Badanlagen in Meran.

Böhmen.

Fischer, C. emerit. Pfarrer in Kaaden, Saazer Kreis.

* v. Trauttenberg, Frhr., Emanuel, k. k. Kämmerer in Prag.

Svoboda, Fürstl. Rohanscher Rechnungsrevid. i. Svijan b. Svijan-Pedol.

Maliwa, Oberg. i. Zittolieb bei Laun.

Mähren.

Pohl, Schlossg. i. Blauda b. Hohenstadt.

* Kroc Zack, Pomol u. Realitb. i. Brünn. Müller, A., Bisth.-Forstm. i. Friedeberg.

Ungarn.

Uhl, Ad., Lehrer des Gartenbaues u. Garteningenieur in Kaschau.

Köhler, W., Obergärtner und Lehrer Ungarisch Altenburg.

Glockler, Fürstl. Bathyanischer Hofgärtner in Enying bei Lepseny.

Gillemot, G. L., Obergärtner, Klein Magendorf, Insel Schütt.

* Bereczki, Máté, Privatl. in Mezo-Kovacshaza, Csanader Com.

Kinast, Joseph, Pomolog u. Kunstg. in Nagy-Hihaly, Zempliner Com.

Göser, V., Gräfl. Andrassy'scher Pomol. i. Párno, Post Galszees, Com. Zemplin.

Siebenbürgen.

* v. Tisza, Ladislaw, Gutsbesitzer in Csan bei Klausenburg.

Haller, Graf Ferenez in Weisskirch bei Schässburg.

Schweiz.

Linder, G. Pfarrer, Birsfelden b. Basel.

* Kohler, J., Professor der Naturkunde in Küsnacht, Ct. Zürich.

Davall, A., Forstinspector in Vevey.

Neue Mitglieder.

Mit der letzten Anzeige sind dem Vereine beigetreten die Herren:

Hofgärtner Ludolf in der Carlsaue zu Cassel, Kunst- und Handelsgärtner, J. Hördemann zu Cassel, Fabrikant Georg Seelig in Cassel, Johannes Wesselhöft in Hamburg, Wilhelm Schödder, Kunst- und Handelsgärtner, Iserlohn, C. Koopmann, Gartenkünstler in Potsdam, Dr. Schneider, practischer Arzt, Reichenbach in Schlesien, Reinecke-Lerche, Gutsbesitzer, Cannawurf bei Sachsenburg, Thüringen, Boner, Richter und Gutsbesitzer in Malans, Graubünden, Landrath Hoffmann in Jüterbog, Dr. Grönland, Assistent an der Versuchsstation zu Dehme, RB. Potsdam, Dr. Bolle in Berlin und die Damen: Freifrau von Brenken auf Abdinghof bei Peckelsheim und Frau Gräfin von Westphalen auf Fürstenberg bei Marsberg.

Reutlingen, den 20. Oktober 1875.

Dr. Ed. L.

Illustriertes Handbuch des Obstkunde.

Für den intendirten Supplementsband zum Illustrierten Handbuch sind bisher folgende Subscriptionen eingegangen; weitere werden in möglichster Bälde freundlichst erbeten.

- 1) Herr R. A. Richter in Warnsdorf, östr. Schlesien.
- 2) Herr Präpositus Kliefoth in Bernitt, Mecklenburg-Schwerin.
- 3) Herr Pfarrer Grünholz in Sianowo bei Danzig.
- 4) Herr Inspector Palandt in Hildesheim.
- 5) Herr Landwirthschaftslehrer Arnold in Bitburg, Rheinprovinz.
- 6) Stiftshofgärtner Joseph Runkel in Kremsmünster (Oesterreich).
- 7) Herr Obergärtner Maliwa in Zittolieb bei Laun in Böhmen.
- 8 u. 9) Herr Ferd. Kroczaek, Secretär des Gartenbauvereins, Section für Obst-, Wein- und Gartenbau in Brünn 2 Exemplare, für den Verein und für sich selbst.
- 10) Herr Institutsobergärtner Schuster in Weihenstephan, Bayern.
- 11) Herr Hof-Garteninspector Jäger in Eisenach.
- 12) Herr Graf v. Bismark zu Thurnau bei Culmbach.
- 13) Herr Otto Fellingner von Roth, bei Düsseldorf.
- 14) Herr Lübeck in Freienwalde an der Oder.
- 15) Herr Edw. F. Raahr, Kaufmann und Pomolog in Aarhus.
- 16) Herr Inspector Ortgies, Secretär des Gartenbauvereins zu Bremen.
- 17) Herr Professor Oswald Schmidt in Dorpat.
- 18) Herr Johann Friedl in Kornitz bei Mährisch-Trübau in Mähren.
- 19) G. A. Freiherr von Liebenstein in Jebenhausen, Württemberg.
- 20) Pomologisches Institut in Reutlingen.

Pomologisches Institut in Reutlingen.

Dasselbe ist in diesem Winter von 29 Gehülften und Zöglingen besucht, welche sich fast zu gleicher Zahl auf die höhere Lehranstalt und die Gartenbauschule vertheilen. In der Landwirthschaftlichen Gartenbauschule in Unterlenningen, welche mit dem Institut eng verbunden ist und nur eine mehr der landwirthschaftlichen Gärtnerei gewidmete Richtung hat, ist die Normal-

zahl (5 Zöglinge) vollzählig, im Ganzen sind also 34 Zöglinge in beiden Anstalten. Diese gehören folgenden Ländern an:

Württemberg 9, Preussen 9, Bayern 6, Oesterreich 3, Baden 2, Russland 2, Sachsen, Lippe und Schweden je 1.; zusammen 34.

Der Unterricht wird ertheilt durch Unterzeichneten, dessen Sohn und Schwiegersohn, durch den Lehrer der Naturwissenschaften Herrn Kohlert, durch den Obergärtner Herrn Ahlen, durch Herrn Lehrer Fritzgärtner und durch den Zeichenlehrer Herrn Lachenmaier.

Für die Zöglinge der höheren Lehranstalt werden täglich 4 Vorlesungen, für die der Gartenbauschule 3, und für die Landwirthschaftliche Gartenbauschule in Lenningen täglich 1 Stunde gehalten. Die übrige Zeit dient zu practischen Arbeiten. Die Vorträge finden statt: früh von 5 $\frac{1}{2}$ —7 $\frac{1}{2}$, Mittag von 11—12 und Abends von 6—7 Uhr.

Dr. Ed. Lucas.

Gegenwärtig befindet sich im grossen Saale des Instituts eine sehr reiche und interessante Obstausstellung, welche etwa 300 Apfel- und 450 Birnsorten umfasst. Nebstdem sind 4 lange Tafeln mit Obst zum Bestimmen besetzt.

Literatur.

Die deutschen Weinproducenten. Systematisch geordnete Zusammenstellung der wichtigsten Verhandlungen derselben in den Jahren 1850 bis 1874. Von Eduard Würth, Reallehrer zu Friedberg in H., Wiesbaden und Leipzig 1875, Heinrich Killinger. gr. 8. 267 Seiten.

Unter diesem Titel erschien soeben eine Fortsetzung des Werkes: „Die Wein- und Obstproducenten Deutschlands“, des Finanzrathes Dornfeld, das alle in der genannten Zeit bei den Versammlungen deutscher Wein- und Obstproducenten, sowie in den Sectionssitzungen für Weinbau bei den Wander-Versammlungen deutscher Land- und Forstwirthe gepflogenen Verhandlungen über Weinbau, nach dem Stoff geordnet, enthält.

Die benützten Versammlungen sind folgende:

1850 Magdeburg L. u. F.*) 1850 Bonn W. u. O. 1851 Salzburg L. u. F. 1852 Hannover L. u. F. 1853 Nürnberg L. u. F. 1853 Karlsruhe W. u. O. 1853 Naumburg P. u. O. 1855 Cleve L. u. F. 1856 Prag L. u. F. 1857 Coburg L. u. F. 1857 Gotha P. u. O. 1858 Braunschweig L. u. F. 1858 Wiesbaden W. u. O. 1860 Heidelberg L. u. F. 1860 Berlin P. u. O. 1861 Schwerin L. u. F. 1862 Würzburg L. u. F. 1863 Königsberg L. u. F. 1863 Görlitz P. u. O. 1865 Dresden L. u. F. 1867 Reutlingen P. u. O. 1868 Wien L. u. F. 1868 Heilbronn W. u. O. 1869 Breslau L. u. F. 1869 Bingen W. u. O. 1872 München L. u. F. 1872 Braunschweig P. u. O. 1873 Wien O u. P. 1874 Trier W. u. O. und P. u. O.

Die Zusammenstellung geschah, wie schon erwähnt, nach dem Stoff, so führt Kapitel I die Verhandlungen über die Klassification der Rebsorten,

*) L. u. F. bedeutet Land- und Forstwirthe. W. u. O. bedeutet Wein- und Obstproducenten. P. u. O. bedeutet Pomologen und Obstzüchter.

Kapitel II die Rebsorten und ihre Auswahl, Kapitel III die Erziehung des jungen Rebstockes u. s. f. auf. Die gegebenen Auszüge sind kurz und inhaltsreich und zeugen für den angewendeten Fleiss des Verfassers. Diese sehr werthvolle Zusammenstellung bedarf wohl keiner weiteren Empfehlung, um in den Kreisen der Weinproducenten die grösste Verbreitung zu finden.

Dr. L.

Die Rebwurzellaus, ihr Vorkommen bei Genf und in Südfrankreich, ihr etwaiges Auftreten auch in Deutschland und die Mittel sie zu bekämpfen. Bericht an das Grossherzl. Bad. Handelsministerium von Prof. Dr. J. Nessler. Stuttgart 1875. Eugen Ulmer. 8. 28 Seiten.

Vorstehende Schrift bespricht zuerst das Auftreten der Rebwurzellaus in den oben genannten Gegenden, die dort angewendeten Vertilgungsmittel und deren Erfolge. Die besten Resultate sollen mit Kalidünger erzielt worden sein, der nicht allein durch die kräftigere Entwicklung der Stöcke deren Widerstandsfähigkeit erhöht, sondern auch durch die dann im Rebsafte überschüssigen pflanzensauren Kalisalze der *Phylloxera vastatrix* gefährlich werden soll. Die Thatsachen, welche für diese Hypothese sprechen, werden angeführt.

Die Gefahr des Ueberhandnehmens der Wurzellaus in nördlicheren Gegenden ist nach der Meinung des Verfassers allerdings geringer als in südlichen, wo sich das Insekt während 8 Monaten vermehrt; indess machen die innerhalb der Grenzen des Weinbaues auftretenden Kältegrade das Fortbestehen der Reblaus, die bis zu 2 Meter Tiefe schon angetroffen wurde, nicht unmöglich.

An diese Darstellung schliesst sich eine Besprechung über die wirksamsten Mittel, wie dem Uebel vorzubeugen ist und eine Zusammenstellung der bezüglichen Vorschläge.

Dieser allgemein verständliche Rathgeber sollte von keinem Weingartenbesitzer übersehen werden, zumal der Stoff mit gedrängter Kürze behandelt ist.

Dr. L.

Die Wurzellaus des Weinstockes. Zur Orientirung der deutschen Weinbergbesitzer und Freunde des Weinbaues. Dem Deutschen Weinbauverein gewidmet von Dr. A. Blankenhorn und Dr. J. Moritz. Mit 4 Tafeln. Heidelberg, Carl Winter. gr. 8, 16 S. Preis 2 Mark.

Nach einer kurzen Uebersicht über die Verbreitung der Rebwurzellaus seit ihrem Auftreten in Roquemaure, Departement Vacluse, 1865 bis Anfang des Jahres 1875 bringt das Buch eine ausführliche Beschreibung des Insektes und seiner Lebensgewohnheiten während seiner Metamorphosen a) die *Phylloxera vastatrix* im Winter, b) im Frühling, c) im Sommer und Herbst und d) die gallenbewohnende Form. Die Darstellung ist unterstützt durch die sehr gelungenen Abbildungen.

Ein weiterer Abschnitt handelt von den Kennzeichen der durch die *Phylloxera* bedingten Rebenkrankheit und von der Art ihrer Verbreitung; dann folgen die Mittel gegen die Reblaus und die in Deutschland bestehenden legislatorischen Massregeln gegen die Verbreitung.

Die 2 ersten Tafeln stellen die Verbreitung der Krankheit seit 1865 bis 1872 an der Rhône dar, die Tafel III zeigt das Insekt in allen Entwicklungs-

phasen, dann ergriffene Wurzelstücke und die Gallen an den Blättern. Tafel IV. enthält Abbildungen des Nymphenstadiums und des eierlegenden Weibchens.

Die Haltung des ganzen Werkchens ist eine durchaus anerkennenswerthe; dasselbe verdient als eines der Besten über die Naturgeschichte der Reblaus, allgemeine Verbreitung und Beachtung Seitens der Rebbauer. Dr. L.

Anti-Phyloxerin, k. k. österr. patentirtes Mittel gegen die Reblaus. Von Anton Jelinek. Wien 1875. Carl Gerolds Sohn, gr. 8, 6 S. 1. Taf.

Verfasser macht nach einer kurzen Abhandlung über die Reblaus-Calamität auf seine Erfindung aufmerksam, die als Mittel gegen die Verbreitung des Insectes nach seinen Versuchen vom besten Erfolg gewesen sein soll. Das patentirte Mittel kostet bei Jelinek in Oberdöbling bei Wien per Centr. 25 fl. Der Erfolg dürfte jedenfalls erst genauer zu prüfen sein. Dr. L.

Bericht über die Verhandlungen der Section für Weinbau auf der 16. Versammlung der Wein- und Obstproducenten des südwestlichen Deutschlands in Trier 1874. Von Dr. Georg David. Heidelberg, Carl Winter. 8. 60 S.

Die Besprechung der vorgetragenen Fragen hat gewiss für jeden Weinproducenten grosses Interesse.

Die wesentlichsten Fragen lauteten:

- 1) Ist es auf chemischem, resp. physikalischem Wege möglich, natürliche von künstlichen Weinen zu unterscheiden?
- 2) Welche Resultate wurden bis jetzt durch Lüftung des Mostes vor und während der Gärung erzielt?
- 3) Welche Bedeutung haben die neueren Arbeiten über Gärung für die Praxis?
- 4) Ist die durch Friedrich Hecker ausgesprochene, sehr wahrscheinliche Ansicht, dass die europäischen Reben in den letzten Jahren namentlich deshalb so sehr durch Krankheit aller Art leiden, weil die meisten jungen Reben aus sogenannten Fehsern oder Schnittreben und nicht vielmehr aus Kernen erzogen werden, richtig?
- 5) Welche Mittel wurden mit Erfolg angewendet:
 - a) gegen *Phylloxera vastatrix* (Wurzellaus),
 - b) gegen *Tortrix ambiguella* (Sauerwurm),
 - c) gegen *Tortrix pilleriana* (Springwurm, Wickler),
 - d) gegen den sogenannten Brenner (Pech) der Reben?

Die Beantwortung vorstehender Fragen durch die bei der Versammlung anwesenden, bewährten Fachmänner enthält viel des Interessanten und Wissenswerthen. Weiter auf den Stoff einzugehen, gestattet uns der Raum nicht.

Dr. L.

Die Weinbereitung aus dem Obste der Fruchtsträucher und den Früchten der Obstbäume von Joh. Ferd. Rubens, Gutsbesitzer zu Hessenhaus bei Solingen etc. Mit 12 Abbildungen. Hannover und Leipzig, 1876, Cohen & Risch. 8. 170 S. 2 M. 25 S.

Für den Werth dieses Buches spricht am besten sein Inhaltsverzeichniss. In dem 1. Theile wird nicht allein die Bereitung der Beerenobstweine auf die

verschiedensten Methoden, sondern auch die Herkunft, Natur und Beschaffenheit, die Fortpflanzung, Erziehung und Behandlung, dann die vorzüglichsten Sorten der einzelnen Beerenobstarten beschrieben.

Von den Johannisbeeren kommen 3 Species in Betrachtung, die eigentlichen Johannisbeeren (*Ribes rubrum*), die Korallenbeere (*Ribes corallinum*), und die Gicht- oder schwarze Johannisbeere (*Ribes nigrum*). Auf Letztere wird besonders aufmerksam gemacht, da sie, so wenig einladend auch der Geschmack ihrer rohen Früchte sein mag, einen Wein liefert, der dem Kapwein ähnlich sein soll und der vielfach dazu benützt wird, anderen Rothweinen Bouquet zu geben. Die Gichtbeere wird desshalb zur Cultur im Grossen empfohlen, wie das im südlichen Frankreich längst geschieht; dann die Anlage und Behandlung dieser Gärten beschrieben.

Wie die Johannisbeere wurden auch die Stachelbeere, Himbeere und Brombeere, dann die Heidelbeere und Hollunderbeere sowie auch die Berberitze ausführlich und mit vielem Fleisse, für was die reichlich benützte Literatur spricht, abgehandelt. Die gegebenen Analysen der Früchte aller genannten Beerenobstgattungen zeigen den Werth dieser Materialien für die Bereitung angenehmer Getränke.

In der 2. Abtheilung des Buches finden wir alles Wissenswerthe über die Sortenwahl, die Operationen der Bereitung und über die Behandlung des Apfelweines, des Birnweines, dann des Kirsch-, Pflaumen- und Quittenweines.

Bei der grossen Bedeutung der Obstweinbereitung für ganz Deutschland, besonders aber für die ungünstigeren Lagen und der gegenwärtig noch sehr beschränkten Verbreitung derselben, ist das vorliegende als sehr vollständig zu bezeichnende Werk gewiss zu empfehlen.

Dr. Ed. L.

Leitfaden zum Weinbau nach der Reihenfolge der Arbeiten von Joh.

Ferd. Rubens, Gutsbesitzer zu Hessenhaus bei Solingen etc. etc.

Mit 33 eingedruckten Abbildungen, Hannover und Leipzig, 1875, Cohen & Risch. 8. 302 S. 3 M.

Vorliegendes Buch des durch seine früheren literarischen Arbeiten über Obst- und Weinbau rühmlichst bekannten Verfassers enthält nach einer Darstellung der Geschichte des Weinstockes und der botanischen Beschreibung desselben das Ganze des Weinbaues und der Weinbereitung an die auf Monate vertheilte Arbeit geknüpft.

So bespricht der Verfasser im Januar ausser der Natur der Rebe, deren verschiedene Fortpflanzung und Vermehrung, im Februar Lage und Boden des Weingartens, die Satzwahl, die vorzüglichsten Traubensorten, im März die Schnittmethoden, Düngung u. A., im April die Bearbeitung des Bodens im Frühling, die Frostschäden und die Spaliercultur, im Mai die Veredlungsarten, die besten Tafeltraubensorten nach der Reifzeit und die Methoden der Spaliercultur, im Juni den Weinbau im Garten, das Ringeln u. A., im Juli die schädlichen Thiere und Mittel, die Fruchtreife zu fördern, im August die Krankheiten des Weinstockes, im September die Topographie der Weine in Deutschland, im Oktober Aufbewahrung und Versendung der Trauben, die Weinlese und die neue Weinbereitung ohne Presse, im November Weinkunde, Wartung des Weines und das Verschneiden und im

December die Mängel, Krankheiten und die Mittel zur Herstellung des Weines.

Im Anhange folgt neben Anderem auch Ausführliches über die Reblaus.

Das Buch gibt sonach über alle Vorkommnisse im Weinbau kurzen und treffenden Aufschluss; es verdient deshalb und weil es alle neuen Errungenschaften auf dem Gebiete der Weinproduction berücksichtigt, die vollste Beachtung aller Freunde des Weinbaues. Besonders dürfte das Buch sowohl zum Selbstunterricht, so wie für die practischen Weingärtnerschulen, die gewöhnlich in kurzer Uebersicht die Cultur der Rebe zu erläutern haben, von entschieden practischem Werthe sein. Dass das Buch sehr gut, klar und fasslich geschrieben ist, darf von der bewährten Feder des Verfassers nicht anders erwartet werden.

Dr. Ed. L.

Beiträge zur Hebung der Obstcultur. Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben von J. G. C. Oberdieck und Dr. Ed. Lucas. II. Band. Stuttgart 1876. Verlag von Eugen Ulmer. Gr. 8. 139 Seiten, 2 Mark 80 Pfennig.

Der Deutsche Pomologen-Verein pflegt alljährlich seinen Mitgliedern eine Vereinsgabe zu überreichen. Vorliegende Schrift ist den Mitgliedern pro 1874/75 übergeben worden.

Es ist diesesmal nicht eine zusammenhängende Arbeit, dagegen bietet diese Schrift so viel interessante Artikel, welche im wahren Sinne die Obstcultur zu heben berechtigt sind, dass wir diese Arbeit allen Obstzüchtern gerne empfehlen können.

Namentlich wurden einige, von den in Trier bei der Pomologen-Versammlung besprochenen Abhandlungen hier wiedergegeben und so zur Kenntniss des grösseren Publikums gebracht.

In erster Linie die, bei der Obstcultur so wichtige Arbeit: das Pincement. Hierauf werden Mittheilungen über die bei früheren Versammlungen empfohlenen Obstsorten gemacht, sowie ein beschreibendes Verzeichniss der vom Deutschen Pomologen-Verein zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Obstsorten gegeben. Eine Auswahl derjenigen Obstarten, welche mit ziemlich gutem Erfolg noch in trockenem Boden gedeihen, ist ebenfalls ein wichtiger Artikel und wird in vielen Fällen ein guter Rathgeber sein. Fernerhin finden wir eine sehr interessante Zusammenstellung mehrerer Obstsorten bezüglich ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Spätfröste, zum Schlusse finden wir noch 94 Amerikanische Äpfelsorten beschrieben. Diese Beschreibungen haben für viele Pomologen, seit durch Downing auch schon bei uns einige amerikanische Früchte Verbreitung gefunden, grossen Werth, weil bisher in Deutschen Werken noch sehr wenige Beschreibungen über Amerikanische Obstsorten gegeben wurden.

Es ist im vorliegenden Buche die Erfahrung sehr practischer, tüchtiger Männer niedergeschrieben und wünschen wir, dass dieses Buch recht fleissig benützt werden möge und seine Aufgabe „die Obstcultur zu heben“ so im vollsten Sinne erfüllen möge.

Keszthély, September 1875.

Theodor Belke.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Von der von mir construirten Wanderobstdörre werden in diesem Herbst 70 Exemplare überall hin versendet werden und wären vielleicht über 100 Dörren verkauft worden, wenn es möglich gewesen wäre, sie zu liefern. Es wäre sehr interessant und lehrreich, wenn über die Leistungen derselben in Bezug auf Qualität der Dörrproducte, Holzverbrauch, schnelles oder langsames Dörren würden Erfahrungen mitgetheilt werden, denen dann sich die hiesigen Beobachtungen anreihen könnten. Die hier auf der grossen Wanderdörre von 3 verschiedenen Familien gedörrten Zwetschen wurden ganz ausgezeichnet, namentlich solche, die, wie es immer sein sollte, etwas geschrumpt waren.

Dr. L.

Neues Material zu Oculirbändern. Nach einer gefälligen Mittheilung des Herrn Bereczí Maté aus Ungarn benutzt derselbe zum Binden seit einer längeren Reihe von Jahren die Blüthenscheiden (Deckblätter) vom Mais, welche bei der Abnahme der Kolben sich in Menge gewinnen lassen. Dieselben werden in passende Längsstreifen zerrissen und trocken aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden sie einige Stunden in Wasser eingeweicht.

Ein Wunder auf dem Gebiete der Pomologie. Als ein solches kann das Wachsen von Birnen auf einem Apfelbaum füglich bezeichnet werden. — In dem Garten des Herrn Färbers Scheiber hier sind nämlich im Frühjahr 1873 aus Versehen 3 Birnenreiser auf einen Apfelbaum aufgesetzt worden. Alle 3 Birnreiser sind gut angegangen, kräftig gewachsen und hat das eine davon 4 Stück und das andere 1 Stück Birnen dieses Jahr getragen, das 3. Reis ist ohne Frucht. Die Birnen sind auf dem Apfelbaum grösser und schöner geworden als sie auf dem Birnbaum gewöhnlich werden, von dem die Pfropfreiser entnommen worden sind. Wie lange sich indess die Birnenreiser auf besagtem Apfelbaum halten werden, ist abzuwarten, da der Trieb des Apfelbaumes doch ganz anders ist als der des Birnbaumes. In ihrer Grösse, Form und Färbung sieht die Birne der Rothen Herbstbutterbirn sehr ähnlich, ist aber nicht diese, sondern eine andere, mir nicht bekannte Sorte; ihr Blütenkelch ist offen.

Schmalkalden, den 6. October 1875.

A. Braun.

Angekündigte Ausstellungen.

Die Internationale Ausstellung für Gartenbau zu **Amsterdam** wird im Jahre 1877 im Industrie-Palast daselbst abgehalten werden.

Die Société royale de Flore zu Brüssel wird in dieser Stadt 1876 eine grosse internationale Ausstellung, (die 100. Ausstellung dieses Vereins), nebst einem botanischen Congress abhalten.

Personalnachrichten.

Unser langjähriges, eifriges Mitglied des deutschen Pomologenvereins, Herr Friedrich von Thielau auf Lampersdorf bei Frankenstein in Schlesien wurde an seinem 79. Geburtstag, am 22. Juli d. J., mit dem Diplom als Doctor philos. h. c., wozu ihn die Universität Breslau erhoben hatte, aufs höchste

überrascht und erfreut. Herr Sanitätsrath Dr. Hirschfeld in Breslau, welcher das Doctordiplom überreichte, sprach dabei folgende schöne und wahre Worte:

„Freudig bewegt nahet in dieser feierlichen Stunde der alte Freund des Hauses, um Ihnen in treueregebener Hochachtung und Anhänglichkeit Ehrengruss und Glückwunsch zum Beginn eines neuen Lebensabschnitts darzubringen.

Für wahr! Ein hohes Alter erreichen ist an sich kein Verdienst; aber auf jeder Stufe des Lebens bis in das höchste Alter der höheren Bestimmung stets eingedenk bleiben und treu sie erfüllen: das ist der Anerkennung, der Theilnahme werth!

Es hiesse Ihre Anspruchslosigkeit beschämen, wollte ich von Ihrem durch wahrhaft christliche Tugenden, durch unerschütterliche Wahrheitstreue, durch thätige Menschenliebe bezeichneten Lebensgang hier Zeugniß ablegen.

Heute ist es mir eine angenehme Pflicht, zu constatiren, dass auch unsere ehrwürdige Alma mater Viadrina an der erfreuenden Bedeutung des Tages lebhaften Antheil genommen, und

eingedenk Ihres unermüdlichen Eifers im Dienste der Wissenschaft, sowie zur Anerkennung Ihrer verdienstvollen Bestrebungen für Anregung eines intellectuellen Interesses in weiten Kreisen und für Verallgemeinerung eines gemeinnützigen, insbesondere naturwissenschaftlichen Wissens, Sie, hochgeehrter Herr! der höchsten akademischen Ehren für würdig erkannt, und Ihnen durch einstimmiges Votum der Facultät die *summi honores in philosophia* die Würde eines Ehrendoctors der Philosophie ertheilt hat.

Es bedarf nicht der Erwähnung, welche fördernde Theilnahme Ihr hochgeschätzter Freund und Gönner, Herr Geheimer Medicinalrath Göppert, dieser hochbedeutsamen Ehrenbezeugung gewidmet. Er ist durch bedauerliche Veranlassung gehindert, hier zu erscheinen, und musste sich darauf beschränken, in einer *epistola gratulatoria* die ihn heute beherrschenden Gefühle darzulegen. Mir ist durch ihn der ehrende Auftrag geworden, den wärmsten Dank zu wiederholen für die in einem so langen Zeitraum dem botanischen Garten der Universität zugewendeten, überaus ansehnlichen und reichen Gaben; reich genug, um Ihnen — ich bediene mich der Worte des hochverehrten Göppert — gleich den aus dem Kampfe heimgekehrten Siegern die Trophäen für einen *via triumphalis*, für eine Siegesstrasse, zu errichten.

Indem ich nunmehr die Ehre habe, Ihnen die Festgabe der Universität, das Diplom Ihrer neuen Würde zu überreichen, füge ich den Wunsch hinzu, der Allmächtige, welcher Sie bis hieher so gnädig geführt, und Frische der Jugend, wie Kraft der Begeisterung auch Ihrem Alter bewahrt hat, wolle ferner segnend Sie begleiten.

Ich rufe nunmehr dem neu kreirten Doctor aus der Tiefe meines Herzens ein kollegialisches *Salve* entgegen.“ —

Wir wünschen unserm hochverehrten Herrn Doctor Friedrich v. Thielau von Herzen Glück zu dieser Ehrenbezeugung, welche einem ihrer vollkommen würdigen Manne verliehen wurde.

Dr. Ed. Lucas.

Dr. Augustin Beslhuber, Abt zu Kremsmünster, Präsident der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, Mitglied des deutschen Pomologenvereins und vieler gelehrter Gesellschaften, Inhaber von sieben hohen Orden, starb am

29. Septbr. 1875. Wir verlieren in ihm einen eifrigen, biedern Förderer der Obstcultur und Pomologie, die er in seinen letzten Jahren besonders pflegte.

Einer unserer tüchtigsten Collegen und Mitarbeiter, ein seither unermüdlicher Vorkämpfer auf dem Felde der Pomologie, der Obst- und auch der Weinkultur, mein unvergesslicher Freund Theodor Belke, Obergärtner und Professor in Keszthely in Ungarn ist am 10. Oktober schnell gestorben! Mitten in seiner vollsten Berufsthätigkeit traf ihn der unerbittliche Tod. Den vielen Besuchern der letzten Allg. Pomologenversammlungen und des Congresses in Wien ist Theodor Belke meistens bekannt geworden und durch sein heiteres angenehmes Wesen auch sehr Vielen befreundet gewesen. Diesen zahlreichen Freunden erlaube ich mir die gütigen Mittheilungen des Herrn Direktor Balas in Keszthely über die letzten Stunden Belke's hier mitzutheilen.

Ich muss vorausschicken, dass Belke nach dem Besuch der Versammlung in Trier noch schnell nach Königsberg reiste, um seine hochbetagte Mutter nach 12 Jahren einmal wieder zu sehen. Auf der Rückreise nach Keszthely erkältete er sich sehr stark und kam an einer Lungenentzündung erkrankt in Ungarn an und musste mehrere Wochen das Bett hüten. Diese Krankheit scheint wesentlich mit an dem Tod unseres Freundes Ursache gewesen zu sein.

Herr Direktor Balas schreibt mir: „Ende September war in Wien eine Obstausstellung, die B. auch besuchte, trotzdem ich ihm diess wegen seiner wenn auch kleinen Unpässlichkeit abrieth. Er liess sich aber nicht abhalten und kaum von einer 7wöchentlichen Reise in Siebenbürgen und Ost-Ungarn zurückgekehrt, eilte er rasch, um sich wieder einige Früchte für sein Fach zu holen. — In Wien wurde es ihm aber recht schlecht und er bekam dort namentlich eine heftige Diarrhoe, die ihn stark schwächte. Etwas matt zurückgekehrt, wollte er die kleinen Versäumnisse seiner Abwesenheit rasch einholen, namentlich hatte er vor, die Vorbereitungen zur Lese unseres Weingartens, der $\frac{1}{4}$ Stunde von der Stadt entfernt ist, einzuleiten. Dahin pflegte er auf seinem höchstgeliebten Pferd zu reiten; dasselbe war durch das lange Ruhen etwas stutzig geworden und 3 Tage vor seinem Tode, als er sich auf dasselbe aufsetzte, fing es an, sich zu bäumen und schlug endlich ganz um, so dass er sich seinen rechten Schenkel ziemlich stark quetschte. Trotzdem setzte er sich wiederholt auf und triumphirte nicht wenig, als es ihm gelang, das stutzige Pferd zu zähmen.

Wenn diezer Sturz vom Pferde auch nicht als unmittelbare Ursache des nach 3 Tagen eingetretenen Todes anzusehen ist, so war die damit verbundene starke Erschütterung doch gewiss von bedeutendem Einflusse, dass die Katastrophe so unvorbereitet eintrat. Die erlittene Schenkelquetschung hinderte aber unsern Belke nicht, sich auch den folgenden Tag auf's Pferd zu setzen, ja an seinem Sterbetage sass er fast den ganzen Vormittag zu Pferd und war dabei ganz heiter und lustig, trotzdem er sich manchmal seinen Schmerz in die Lippen verbiss. Ich machte ihm Vorstellungen doch mit seiner Gesundheit kein so arges Spiel zu treiben.

Am 9. Oktober Abends 7 Uhr spazirte er in grösserer Gesellschaft noch ganz munter, ging dann in's Gasthaus und trank da wegen seinem ärger gewordenen Unwohlsein ein Glas gewärmtes Bier, was er sonst nie that. Um

9 Uhr ging er zu einer bekannten Familie noch um einen Besuch zu machen und begleitete den Sohn und Schwiegertochter jenes Herrn, bei dem er zu Besuch war, zu Hause. Er klagte auf dem Wege über grosses Unwohlsein, erlaubte aber nicht, ihn zu Hause zu begleiten. Etwa 30 Schritte von der Stelle, wo er von seinen Bekannten Abschied nahm, erfasste ihn endlich so ein Unwohlsein, dass er sich an einer Mauer anlehnte, dann aber wahrscheinlich vom Drange getrieben zu Hause zu gelangen, noch einige Schritte machte, — endlich konnte er sich nicht mehr halten, er fiel zu Boden und gab inmitten einer Gasse seinen edlen Geist auf. — Zwei Knaben erblickten den auf der Erde Liegenden zuerst, trauten sich jedoch nicht in die Nähe und glaubten fest, dass sie es mit einem von den Weinlesefesten Angeheiterten zu thun haben, der den Boden unter den Füßen verlor. Später kam aber ein Fräulein des Weges, sah den Mann da ganz regungslos liegen und war so klug, Jemanden auf die Polizei zu schicken. Der Polizeimann fand Belke schon kalt und erkannte ihn wegen der verzerrten Züge nicht, sondern griff nach seiner Brieftasche und fand da seine Visitenkarten vor. Von diesem Moment verbreitete sich der Unglücksfall wie ein Lauffeuer. Ich bekam auch gleich Kunde von der mir ungläublich erscheinenden Nachricht und lief athemlos an den Ort, wo er von mehreren Aerzten, die ihm zu Ader zu lassen versuchten, und einer Schaar Menschen umgeben war. An einen Wiederbelebungsversuch war nicht zu denken, denn der Körper war schon ganz kalt und durch das Todesringen waren die Züge stark entstellt. Ich machte daher Anstalten, dass die Leiche zu Hause geführt werde und verordnete sogleich die Versiegelung seiner Zimmer. Die gerichtliche Secirung erfolgte am 11. und ergab die Sektion als Ursache des Todes einen vereinten Hirn-, Herz- und Lungenschlag, so dass augenblicklicher Tod erfolgen musste. Das Gehirn war stark mit seröser Flüssigkeit erfüllt, die Lunge war auch stark angegriffen, was von seiner vorjährigen Krankheit herrühren mag, wo er sehr hüstelte, und das Herz war stark hypertrophirt und litt an einem Klappenfehler, was sein, wenn auch nicht sehr auffallender, kurzer Athem, den er in letzterer Zeit hatte, bekräftigt und erklärlich macht. —

Nun wie es immer sein mag, genug an dem, wir haben leider keinen Belke mehr! — dahin ist er, der ehrliche, gute, aufrichtige, biedere Freund für so Viele, und unter die ich namentlich auch mich zu zählen die Ehre habe. Ich habe Belke's schöne Eigenschaften als Mensch und seine Tüchtigkeit als Fachmann stets hochgeschätzt und habe so manche schöne Beweise seiner Zuneigung zu mir gewonnen.

Leider Gott verliess er uns viel zu früh! wie schön hätte er seine Schöpfung — unsern Institutsgarten, „wo er jede Scholle mit seinem ehrlichen Schweiss begoss, vervollkommen können“. —

Wir verdanken unserm hingeschiedenen Freund die Bekanntmachung und Einführung so mancher werthvoller Obst- und Traubensorten. Er machte uns zuerst mit dem Pojnik, dem Batullen, dem sächsischen Pfarrerapfel, dem Parisapfel u. a. und besonders mit der ausgezeichneten Haläper Muscattraube, wohl die edelste und schönste aller Muscatellersorten, dann mit der ungemein früh reifenden Margittraube u. a. bekannt. Belke's Name wird stets

in der Pomologie geehrt bleiben und alle, die den vortrefflichen Mann näher kannten, werden ihm ein warmes Angedenken bewahren. Dr. Ed. L.

Für Herrn Obergärtner C. Beck in Gonsk ging bis jetzt ein: Dr. R. in M. 3 *M.*, OAR. v. H. in H. 5 *M.*, G. J. J. in E. 5 *M.*, Kunst- und Handelsgärt. H. in Rostock 15 *M.* Indem ich den Empfang dankend bescheinige, werde ich weitere Beiträge gern entgegen nehmen und an Beck befördern.

Dr. Ed. L.

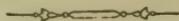
Anzeige und Mittheilung über das Dörren von Pflaumen.

Hiedurch wollte ich wieder anzeigen, dass ich im kommenden Frühlinge auch wieder Pflaumenreiser wie gewöhnlich versenden werde und wiederhole dass ich, bei dem Eingehen meiner Baumschule, doch meine Pflaumensortimente noch zu conserviren gesucht und dazu im verwichenen Frühlinge noch ziemlich viele neue Veredlungen gemacht habe, in der Hoffnung, dass in den nächsten Jahren die Lust, auch gute Pflaumen anzuziehen, sich mehren werde, da es gar nicht schwer ist, Pflaumen, die man sonst nicht verkaufen kann, auch zu trocknen und viele Sorten dazu besser sind, als die bisher dazu allein benutzte Hauszwetsche. Ich will in dieser Hinsicht gleich hier noch bemerken, dass ich in diesem reichen Pflaumenjahre wieder etwa 70 Sorten von Pflaumen, neben der Hauszwetsche getrocknet, auch Compott daraus gekocht habe, und weitere Vergleiche der gekochten Pflaume mit der gekochten Hauszwetsche anstellte und das Resultat demnächst veröffentlichen werde. Es bestätigte sich, dass ich nicht zu viel gesagt habe, wenn ich behauptete, dass jede, auch die saftreichste Pflaume sich werde trocknen lassen, was z. B. selbst mit der wohl saftreichsten Rothen Eierpflaume dadurch leicht bewerkstelligt wurde, dass ich jede Frucht davon in zwei Hälften zerschnitt, wo sie dann ohne allen Saftverlust sich fast allein an der Sonne trocknen liessen. Die allermeisten Pflaumen lassen aber sich so leicht trocknen, als Hauszwetschen und selbst bei der Grossen Reineclaude hatte das gar keine Schwierigkeiten und verlor selbst völlig an der Frucht beim Trocknen im Ofen nur höchst wenig Saft, viele andere Sorten keinen Tropfen. Ich hoffe, die Periode werde aufhören, wo der Obstplanzer weiter keine Pflaume kannte, als Eierpflaume, Reineclaude (das heisst die Grosse Reineclaude) und Hundepflaume, und selbst mein Herr Collaborator, der sehr gern Obst isst, aber von Pflaumen nichts erwartete, ist ein grosser Freund von Pflaumen geworden, die ich, 81 Jahre alt, selbst wieder täglich reichlich gegessen und die Ruhr oder Cholera darnach nicht bekommen, sondern mich dabei sehr wohl befunden habe.

Von Kernobstfrüchten habe ich von den gangbarsten Sorten nur noch wenige Reiser, da nur noch etwa 300 Stämme davon vorhanden sind. Will Jemand auch davon Reis haben, so will ich sie mitsenden. Ich wiederhole die Bitte, dass wer Reiser begehrt, mir rechtzeitig und bis Februar schreiben wolle.

Jeinsen, 28. September 1875.

Oberdieck.





*Daru Apfel
aus Ungarn.*

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Daru-Apfel.

Mit Abbildung.

Rosenapfel V 3. c. Gestreifter platter Herbst-Apfel mit geschlossenem Kelche.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht wurde von dem Herrn Pomologen Bereczki in Mezö-kovacs-haza in Ungarn nach Reutlingen gesandt. Nach den Angaben dieses Herrn trifft man die Frucht in verschiedenen Ortschaften östlich von der Theiss sehr verbreitet unter dem Namen Daru alma oder des Kranichapfels.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wurde bisher noch nicht beschrieben und findet sich demgemäss noch unter keinem andern systematischen Namen vor.

Gestalt: Mittलगrosser, plattrunder, schöngebildeter, sich nach oben hin sanft abwölbender Winterapfel. Der Bauch der Frucht liegt bei normal ausgebildeten Früchten ziemlich in der Mitte; bei nicht ganz normal gebildeten mehr nach unten zu. Der Breite-Durchmesser der Frucht beträgt 10 Ctm., der Höhendurchmesser hingegen 7—8 Ctm.

Kelch: geschlossen, bei sehr grossen Früchten halb offen, ziemlich breitblättrig, wollig, nicht grün bleibend, in einer ziemlich geräumigen mitteltiefen Einsenkung, von Falten und Fleischgrübchen umgeben.

Stiel: holzig, gebogen und wollig, 2 — 1½ Ctm. lang, in einer tiefen, glatten, grünbleibenden und oft mit einem Anflug von strahligem Rost bekleideten Höhle.

Schale: glatt, grünlich, weiss, auf der Sonnenseite ein trübes erdartiges bei voller Reife carmoisinartiges Roth, welches die Grundfarbe oft vollständig überdeckt und worin sich noch lang abgesetzte Streifen befinden. Ueber die ganze Frucht zerstreut, am stärksten auf der Sonnenseite finden sich ziemlich zahlreiche, namentlich im Roth hervortretende Punkte, die von einem weissen Hofe umgeben sind, doch mitunter wenig ins Auge fallen; ausserdem finden sich um den Kelch feine Rostanflüge.

Fleisch, weich, ziemlich saftig, grünlichweiss, im Innern der Kernhausader oft röthlich angelauten, fein, von angenehmem Geschmack, süsslich gewürzt, beinahe ohne Säure.

Kernhaus und Kelchröhre: etwas offen, ziemlich gross, mit ziemlich geräumigen Kammern, die mit feinen Striemen versehen sind; wenig aber gut ausgebildete, grosse, braune, sich stark verjüngende Kerne enthaltend. Kernhausader zwiebelförmig; auch finden sich ausserhalb der eigentlichen Ader oft noch unregelmässige Andeutungen einer zweiten Ader, die im Ganzen mit der ersten parallel läuft. — Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte auf das Kernhaus herab und ist oben trichterförmig; sie enthält zahlreiche Rudimente von Staubfäden.

Reife und Nutzung: Der Apfel zeitigte Ende November bis Mitte Dezember und lässt sich immer bis Ende December gut halten.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat eine sehr schöne reiche Belaubung und zwar sind die Blätter sämtlich rinnenförmig vertieft; derselbe ist vollkommen gesund, kräftig und trägt in jedem 2ten Jahre ungemein reich. In der Jugend wächst er sehr üppig. Der junge Baum bildet schöne Pyramiden. Dr. Ed. Lucas.

Köstliche von Svijan.

Mit Abbildung.

Familie I. Butterbirnen.

XI. 1 (2) c. Längliche Winterbirn mit grundfarbiger oder nur wenig gefärbter Schale und unausgebildeten Kelchblättern.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum dieser Frucht befindet sich auf der Camill Fürst von Rohan'schen Domäne Svijan in den Maierhof Svijaner Obstanlagen sub Nr. 1517, wo der Baum auf gutem, nahrhaftem, tiefgründigem Boden, annähernd 30 Jahre lang steht.

Zur Zeit, als dieser Baum aus der Baumschule auf seinen jetzigen Standort kam, war es hier Sitte, nur Wildlinge auszupflanzen und erst an Ort und Stelle im nächsten Jahre die Veredlung vorzunehmen. Dieser Baum dürfte aber, sowie es bei vielen anderen geschah, später vergessen worden sein und dem Umstande verdanken wir die Erhaltung der neuen Frucht.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wird hier zum erstenmale beschrieben.

Gestalt: ziemlich eiförmig, doch mitunter auch abgerundet kegelförmig, nach dem Kelch sanft bauchig verdickt, nach dem



Koestliche von Svijan .

LIBRARY
UNIVERSITY OF ILLINOIS
URBANA

Stiel hin mit sanfter Wölbung abnehmend und mit einer kleinen abgerundeten Stielfläche schliessend. Ueber die Frucht ziehen sich mehrere schwache Erhabenheiten hin, die namentlich um den Kelch etwas hervortreten. Der Längsdurchmesser der Frucht beträgt 6 ctm., der Breitedurchmesser 5 ctm.

Kelch: unvollkommen, hornartig, nur selten mit einzelnen ausgebildeten Blättchen, nicht grün bleibend, mit Flaum umgeben, in einer flachen, kleinen Senkung.

Stiel: 4 ctm. lang, gebogen, orleansfarbig, holzig, knospig, von einem Fleischhöcker gewöhnlich etwas zur Seite gedrängt.

Schale: fein-rauh, grüngelb, in helles Gelb übergehend, auf der Sonnenseite schwach röthlich angelaufen; die ganze Schale ist mit feinen Punkten bedeckt, die vorzugsweise auf der Sonnenseite als Forellenspitzen etwas hervortreten. Um den Kelch finden sich einzelne oder auch zusammenhängende Rostfiguren.

Fleisch: gelblichweiss, besonders unter der Schale mehr gelb, fein und schmelzend, von sehr gutem, süßem, edlen Geschmack.

Kernhaus: mittelgross, von feinen Körnchen umgeben, hohl-achsig, wenige schmale, lange, kaffeebraune Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt Mitte November und hält bis Mitte Dezember. Wegen ihres äusserst feinen und guten Geschmackes verdient sie weitere Verbreitung als Tafelfrucht I. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum selbst ist und wächst gesund und kräftig, bildet eine schöne, pyramidale Krone, ist dicht und schön belaubt, die Aeste werden jedoch später in Folge der Fruchtbarkeit überhängend. Er ist von ausserordentlicher Fruchtbarkeit.

Allgemeine Anmerkung: Svijan grenzt schon an das Gebirge, die Frucht dürfte demnach in nördlicheren Gegenden und auch in kalten Lagen gut gedeihen, was ihr einen besonderen Werth verleihen dürfte.

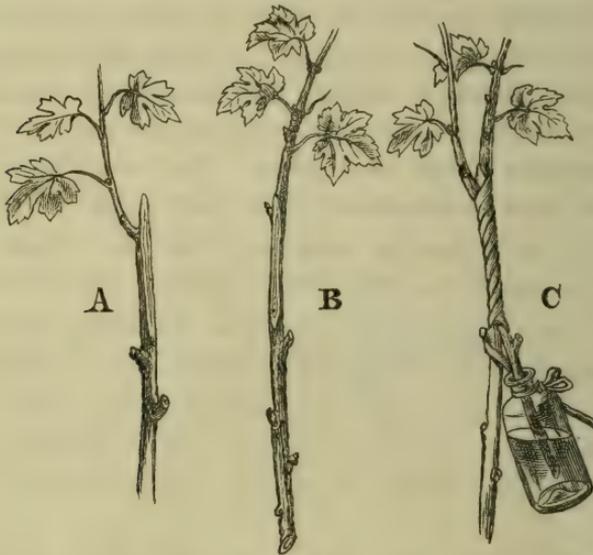
Diese sehr schätzbare Birne erinnert in Form, Grösse und Färbung an die Esperine, oder auch an kleinere Früchte der Köstlichen von Charneu.

Dr. Ed. Lucas.

Ueber die Veredlung von Johannisbeeren.

Ich hatte hier viele Ausläufer, die ich im Herbst nicht herausnehmen liess, und im Frühjahr war keine Zeit zum Anplattiren (seitliches Copuliren).

Im Laufe des Sommers, Juni, Juli, versuchte ich die nächst dem Standbäumchen stehenden mit einem Trieb der Kirsch-Johannisbeere zu ablactiren, selbe wuchsen in kürzester Zeit an, und brachten mich auf die Idee, ein längeres Reis zu schneiden, und dasselbe in der



Mitte so zuzuschneiden, wie Figur B. zeigt, um es auf Figur A. mit Bast gut anzubinden. Den Untertheil des Reises steckte ich in ein Fläschchen mit Wasser, um dadurch das Reis so lange frisch zu erhalten, bis dasselbe an das Stämmchen angewachsen war. (Natürlich muss das Fläschchen immer mit Wasser nachgefüllt werden.)

Zu meiner grossen Freude habe ich dreissig Stück theils als Sommerholz, also einjährig, wie auch in zweijähriges Holz vollkommen verwachsen, frisch und gesund angewachsen erhalten und sie ohne Fläschchen heute stehen.

Den Verband lasse ich bis zum nächsten Frühjahr.

Ich bin überzeugt, dass meine gegenwärtige Veredlungsart in dieser Weise eine grosse Zukunft hat, und sich dieselbe auch auf alle anderen Fruchtbäume anwenden lässt. Ich machte auch einen Versuch an einem Birnbaum; ich schnitt demselben zollstarke Aeste

ab, liess einen Zugast daran und veredelte diesen nach obiger Art, wobei ich den Ausschnitt mit dem Gaisfuss machte; auch dieser verheilte sich sehr gut.

Carolinenthal bei Prag.

Ulrich Huber.

Ueber die Cultur ausländischer Obstsorten in Livland.

Die in Dorpat gemachten Erfahrungen über die Cultur ausländischer Obstsorten dürften in weiteren Kreisen Interesse finden und wir sehen uns daher veranlasst über dieselben zu berichten. Nach Schluss der Ausstellung vom Jahre 1869 wurde von dem Ausstellungs-Comité beschlossen, einen Theil der durch dieselbe erzielten Geldmittel zu Versuchen hinsichtlich der Cultur ausländischer Obstsorten in Livland zu verwenden. Die Versuche sollten vorzugsweise mit den im Illustirten Handbuch der Obstkunde von Oberdieck und Lucas als vorzügliche Tafel- oder Wirthschaftsfrüchte bezeichneten Sorten gemacht werden. Eine nähere Begrenzung liess sich zunächst nicht angeben. Gar bald wurde jedoch die Erfahrung gemacht, dass die spätreifenden Sorten vorzugsweise durch die Kälte litten, wogegen die frühreifenden Sorten im Allgemeinen gut gediehen. Ausserdem erwies es sich, dass spätreifende Sorten, die ausnahmsweise unsern Winter gut überdauerten, werthlose Früchte lieferten. Der Unterzeichnete besitzt in seinem Garten einen kräftigen und vollkommen gesunden Baum der in Deutschland hochgeschätzten Reinette von Breda, die alljährlich reichlich trägt. Obgleich die Früchte bis Ende September am Baume hängen blieben, so erwiesen sie sich doch, nachdem die Fruchtreife im Winter eingetreten war, als vollkommen geschmacklos. Offenbar ist dieses Resultat dem Umstande zuzuschreiben, dass die Einwirkung der Sonne Ende September zur Zeit der Baumreife der Frucht eine zu geringe ist. In Folge dieser Erfahrungen wurden die Versuche vorzugsweise auf frühreifende Sorten, bei den Aepfeln auf Sommer- und Herbstäpfel, sowie auf solche Winteräpfel beschränkt, die nach einer gefälligen Mittheilung des Dr. Lucas ausnahmsweise früh baumreif werden. Die Versuche wurden alle im Garten des Handelsgärtners Daugull, vorzugsweise mit Aepfeln gemacht und sind nunmehr die Bäume, die auf kleine einjährige Wildlinge veredelt wurden, so weit herangewachsen, dass sich schon jetzt übersehen lässt, welche Sorten in unserem Klima gut gedeihen. Es ist dabei jedoch nicht ausgeschlossen,

dass das Nichtgedeihen einzelner Sorten durch zufällige Umstände, z. B. ungünstige Bodenbeschaffenheit etc. bedingt war und wäre es daher wünschenswerth, in Erfahrung zu bringen, in wie weit die hier gewonnenen Resultate mit den an anderen Orten erzielten übereinstimmen. Wir lassen zu diesem Behufe ein systematisch geordnetes Verzeichniss der hier cultivirten, gut gedeihenden Aepfelsorten folgen*) dem wir einige Bemerkungen über solche Sorten anschliessen, mit denen in Zukunft noch Versuche angestellt werden sollen, so wie über solche, die sich hier am Orte nicht bewährt haben.

I. Calvillen. Sie sind regelmässig von hochgebauter, nach dem Kelch abnehmender Form mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden rippenartigen Erhabenheiten oder Kanten, haben ein lockeres, balsamisch erd- oder himbeerartig gewürztes Fleisch, ein offenes oder halboffenes Kernhaus und gewöhnlich eine fettig werdende Schale.

a. Sommeräpfel: Rother Sommercalvill;

b. Herbstäpfel: (Rother Herbstcalvill), Amtmannsapfel, Gewürzcalvill, Hedelfinger Spitzcalvill;

c. Winteräpfel: Rother Wintercalvill, Gestreifter Herbstcalvill, Lütticher Ananascalvill, Gelber Richard.

Der zu dieser Classe gehörige Grafensteiner gedeiht, obschon er zu den Herbstäpfeln gehört, entschieden nicht.

II. Schlotteräpfel. Sie sind meist von kegel- oder walzenförmiger Gestalt und haben ein merklich grobfaseriges Fleisch ohne Gewürz und ein stets offenes Kernhaus.

Diese Classe zählt nur wenige empfehlenswerthe Aepfelsorten. Zu diesen gehört vor allem der Prinzen- oder Nonnenapfel, ein Herbstapfel, der in der Baumschule sehr gut gedeiht und von dem ein Baum im Garten des Unterzeichneten jährlich sehr schöne Früchte trägt. Der ebenfalls zu den guten Früchten zu zählende Sommergewürzapfel hat stark gelitten.**)

III. Gulderlinge. Sie sind von calvillartiger Form, haben ein festes Fleisch, ein offenes Kernhaus und sind meistens gelblich grün.

*) Die Mehrzahl dieser ist bereits in der Baumschule des Herrn Daugull zum Verkauf vorhanden, neben allen wichtigeren hier einheimischen und russischen Sorten.

***) Mit Milets Schlotterapfel, einem besonders grossen Zierapfel, sollen künftig Versuche angestellt werden.

Zu dieser Classe gehören verhältnissmässig wenige, meist spät-reifende Sorten. Die bekannteste ist die Champagner-Reinette, die aber hier kein gutes Gedeihen zeigte.

IV. Rosenäpfel. Sie sind von regelmässigem Bau, meistens auf der oberen Hälfte gerippt, von sehr lockerem, schwammigem Fleisch. Der Geschmack ist fein gewürzhaft, das Kernhaus in der Regel geschlossen.

Die Aepfel dieser Classe gedeihen meistens in unserem Klima sehr gut, auch scheint die Mehrzahl der einheimischen Aepfel zu derselben zu gehören.

- a. Sommeräpfel: Rother Astracan, Livländer Himberapfel, Charlamowsky, Revaler Birnapfel, Sommer-Zimmtapfel, Weisser Astracan, Virginischer Rosenapfel, Rigaer Birnapfel.
- b. Herbstäpfel; Weisser Ananasapfel, Geflammtter Cousinot, Edler Rosenstreifling, Rother Ananasapfel, Danziger Kantapfel, Cludius Herbstapfel, Schillers Rosenapfel, Mohringer Rosenapfel.

Kein gutes Gedeihen zeigten die Sommeräpfel: Englischer Scharlach-Pepping, Rother Margarethenapfel, Karoline Auguste und die Winteräpfel: Tiefblüthe, Jansen von Welten und der Wagnerapfel.*)

V. Taubenapfel. Die Frucht ist länglich oder länglich-kegelförmig, hat ein feinkörniges Fleisch und eine feine glänzende Schale.

Die bekanntesten Sorten sind der Rothe Winter-Taubenapfel und der Rothe Jungfernapfel, von denen aber nur der letztere gut gedeiht.**)

VI. R a m b o u r e. Die Früchte sind sehr gross, plattrund oder auch hochgebaut kugelförmig, grobkörnig, mit vorherrschender Säure ohne Gewürz.

Der beliebteste ist der Herbstapfel Kaiser Alexander, der hier gut gedeiht, ebenso wie der vorzugsweise als Wirthschaftsapfel zu verwendende Rothe Cardinal (Herbstapfel).

*) Versuche sollen noch angestellt werden mit: Bardowiker Sommerkönig, Williams Liebling, dem Frühen Sperberapfel, der Chester Parmäne und dem Schwedischen Rosenhäger.

***) Versuche sollen noch angestellt werden mit dem Weissen Winter-Taubenapfel, Oberdiecks und Schieblers Taubenapfel.

VII. Reinetten. Als Hauptmerkmale derselben gilt die Beschaffenheit des Fleisches, welches specifisch schwer, d. h. dichter, als das der bisher genannten Classen sein, ein erhabenes, den Reinetten eigenthümliches Gewürz haben und entweder markig, oder abknackend sein muss. Sie bilden mehrere Classen. Man unterscheidet nach der Grösse die Rambour- und Borsdorfer-Reinetten, sowie nach der Farbe: einfarbige, rothe, graue und Goldreinetten. Die zu diesen Classen gehörigen Sorten werden im Auslande mit besonderer Vorliebe cultivirt. Da dieselben aber zum grössten Theile zu den späten Winterfrüchten gehören, die sehr lange am Baume hängen müssen, um baumreif zu werden, so scheinen sie für unser Klima wenig geeignet zu sein. Geglückt sind bisher nur die Versuche mit folgenden Sorten:

A. Einfarbige Reinetten:

- a. Sommeräpfel: Sommer-Goldpepping, Gelber Lavendelpepping.
- b. Herbstäpfel: Jungferschönchen, Goldgelbe Sommer-Reinette, Süsse Herbstreinette und der Winteräpfel: Reinette von Breda.

B. Borsdorfer-Reinetten:

Zwiebelborsdorfer und zum Theil auch der Edelborsdorfer, beides Winteräpfel.

C. Rothe Reinetten:

Langton's Sondersgleichen, Herbstäpfel.

D. Goldreinetten:

- a. Herbstäpfel: Bödikers Goldreinette.
- b. Winteräpfel: Harberts Reinette, Grosse Casseler-Reinette und Fromms Reinette.

Missglückt sind die Versuche mit dem Gestreiften Sommerpepping, Rothe Herbstreinette, Sommer-Parmäne, Burchardts Reinette, Graue Herbst-Reinette, Bullocks-Pepping und den meisten Winteräpfeln.*)

VIII. Streiflinge, Spitz- und Plattäpfel. Alle Aepfel welche nicht zu einer der bisher genannten Classen gerechnet werden können, werden nach Farbe oder Gestalt in Streiflinge, Spitz- und Plattäpfel eingetheilt. Zu diesen Classen gehören nur Wirthschafts-

*) Versuche sollen noch gemacht werden mit der Marzipanreinette, Gays Reinette, Goldpepping von Grange, Meininger Zwiebelborsdorfer, Donauers Reinette, Scharlachrothe Parmäne, Superintendentenapfel, Muscatreinette, Wilkenburger Herbstreinette und der Winter-Goldparmäne.

früchte. Es gedeihen gut: Herbstäpfel: Luikenapfel, Brauner Matapfel und Gelber Herbst-Stettiner. Winteräpfel: Weisser Taffetapfel, Winter-Citronenapfel und Rother Stettiner. Die als Wirthschafts-äpfel in Deutschland beliebten Aepfel: Grosser Bohnapfel und Rother Eiserapfel, scheinen hier nicht gut fortzukommen.

Die Culturversuche mit den übrigen Obstsorten, wie namentlich mit Birnen, Kirschen und Pflaumen sind zu neu, als dass sich schon bestimmte Resultate angeben lassen. Nur einige Bemerkungen wollen wir noch zum Schlusse anführen. Die Ostheimer Weichsel, so wie die im Innern Russlands so beliebte Wladimirische Kirsche haben sich beide hier als ausdauernd erwiesen. Diese Kirschenarten, von denen die letztere etwas kleiner, aber dafür süsser als die erstere ist, haben den Vorzug, dass sie wurzelecht sich vermehren. Es wäre daher zu rathen, dieselbe statt der hierselbst verbreiteten Bierkirsche zu cultiviren, zumal sie reichtragender sind und die Frucht vorzüglicher ist. — Die Pflaumen sind in der Gegend von Dorpat sehr in Misscredit gekommen, weil sie zu spät reifen. Dies ist in der That der Fall mit der Reineclaude, der Rothen und Gelben Eierpflaume, die hier besonders häufig cultivirt werden. Herr Superintendent Oberdieck in Jeinsen hat es sich jedoch zur Aufgabe gemacht, besonders frühreifende Pflaumensorten zu sammeln und der Unterzeichnete besitzt einige dieser Sorten, von denen die frühesten bereits Mitte August reifen und einige besonders wohlschmeckend sind. Wer durchaus die Reineclaude besitzen will, ziehe die Frühe Reineclaude, welche schon gegen Ende August oder Anfang September reift. Schliesslich wollen wir noch erwähnen, dass die englischen Stachelbeeren in den frühreifen Sorten grosse und besonders wohlschmeckende Früchte liefern, die unsern einheimischen Sorten, so gute sich unter denselben befinden, bei weitem vorzuziehen sind. Die spätreifenden Sorten dagegen können sich in unserem Klima nicht vollkommen ausbilden.

Professor O. Schmidt.

Die Blutlaus

und ihr Auftreten im Vereinsgebiet des Landwirthschafts- und Gartenbau-Vereins Bozen in Tirol.

(Auszug eines Vortrages des Obstbau-Wanderlehrers Mader.)

(Schluss von Pag. 239.)

Die Blutlaus wurde grossentheils nur an Apfelbäumen gefunden, kommt jedoch auch auf der Quitte vor, welche sie mit

ihrem Rüssel anbohrt. Durch diese beständigen Verwundungen und deren beständige Verheilung bilden sich krebsartige Wucherungen, blasenartige Anschwellungen, die sich bis zur Eckelhaftigkeit gestalten, wie beiliegende Abbildungen darthun.

Ein anderes Hauptkennungszeichen, hauptsächlich im Sommer und Herbste, sind die weissen, wollartigen Ueberzüge an Zweigen; es sind dies Ausschwitzungen des Thieres selbst. Im Winter und Frühjahr aber erscheinen die von Blutläusen befallenen oder befallen gewesenenen Stellen häufig auch wie mit Cigarrenasche bestäubt.



Das Thier hält sich besonders gern an jungen Zweigen aber überall auch dort auf, wo Neubildungen, Ueberwallungen, stattfin-

den, z. B. wo Zweige oder Aeste weggenommen worden sind, oder an den Veredlungsstellen.

Beiliegende Abbildung zeigt Fig. a. und b, voll mit Blutläusen behaftete und nach der Natur gezeichnete Bäume und Zweige, a. ein älterer Zweig, b. ein zweijähriger Zweig.

Eine Abbildung der Laus wurde ihrer Kleinheit halber und besonders da sie ausser der Wolle von den übrigen Lausarten für den Laien kaum merkliche Unterschiede bietet, unterlassen.

Die angedeuteten Wucherungen, besonders auch der in der Abbildung leicht kenntliche weisse Flaum, geben sicheren Aufschluss genug.

Die Blutlaus trat in einzelnen Gegenden Frankreichs, Norddeutschlands und Württembergs, wo nicht gegen dieselbe zu Felde gezogen wurde, in ziemlicher Stärke auf, so dass die Aepfelpflanzungen da und dort sich in einem bedauernswerthen Zustande befinden.

Auch da und dort in unserem Obstgebiete hat sich das Insect mehr oder weniger gezeigt, denn wir finden die Laus in mehreren Baumschulen, wie auch in Hochstämmen in der Nähe von St. Jacob, Leifers, Auer, in der Vill, auch Spuren in Neumarkt und Salurn, in Ueberetsch und auch spurweise in Meran.

Es wurde über das Vorhandensein der Blutlaus schon kurz nach Antritt meiner Stelle hier vor 3 Jahren, berichtet, jedoch ein Einschreiten ist erst jetzt ermöglicht.

Die Verbreitung geschieht wie angenommen, durch geflügelte Thiere, dann durch den Wind, der die in der Wolle enthaltenen Jungen weiter trägt; durch Pflanzung von mit Blutläusen behafteten Bäumen, durch Verwendung von angesteekten Zweigen zur Veredlung.

Nach meinen gemachten Erfahrungen und Beobachtungen habe ich die Verbreitung durch Wind und durch geflügelte Thiere keineswegs in so gewissem Grade bestätigt gefunden, wenigstens wo die Bäume im Felde weit auseinander gepflanzt waren. Es ist mir ferner eine Baumschule bekannt, die von der Blutlaus total ruinirt war, ohne dass die kaum 10 Fuss davon auf beiden Seiten stehenden Apfelhochstämmen, deren Aeste bis in die Baumschule hingen, bedeutend angesteckt worden waren.

Innerhalb der Baumschule mag die Verbreitung durch Wind und geflügelte Thiere schon möglich sein, allein sonst bin ich fast

der sicheren Ueberzeugung, dass die Verbreitung hauptsächlich nur durch Verpflanzung von befallenen Bäumen resp. durch Veredlung mit angesteckten Zweigen geschehen kann.

Eine andere Baumschule ist mir bekannt, die bis vor Kurzem frei von der Laus, sich diese durch Reiser zuzog, indem uns eine der veredelten Reihen die Blutlaus zeigte.

Eine andere Beobachtung machte ich an Topfbäumen, an welche Blutläuse künstlich angesiedelt wurden, darin, dass die Blutlaus an den Zweigen sofort verschwand, sobald die Blattläuse überhand nahmen, sich dagegen an die Wurzeln zog.

Es ist deshalb jedenfalls bei der Vertilgung das Hauptaugenmerk auf die Baumschulen zu richten, um dort das Uebel an der Wurzel zu fassen. Stark befallene Bäume sind auszuwerfen und zu verbrennen, leicht befallene aber möglichst fleissig und öfters zu reinigen, resp. einzelne Zweige ganz abzuschneiden. Zur sichern Vertilgung in den Baumschulen verwendet man mit gutem Erfolge Tabaksbeize aus den Tabaksfabriken, auch Gaswasser, letzteres jedoch nicht überall mit gleich gutem Erfolg, wie Versuche in Meran bewiesen haben, wo das Gaswasser nicht einmal die Blattläuse zu tödten vermochte. (Vielleicht ist die geringere Wirkung durch einen kleineren Gasverbrauch. resp. Fabrication erklärlich.) Ganz vorzügliche Erfolge aber wurden erzielt durch mit Wasser oder mit Wasserglas verdünnte Carbolsäure. Herr Baron v. Giovannelli, der ersteres Mittel auf Anrathen des Herrn Apothekers Sölder in Gries in 30—40facher Verdünnung in seiner Baumschule im frühen Frühjahr (grüne Triebe oder Blätter dürfen nicht berührt werden) anwendete, hat seine damals gepflanzten, aber wegen der Blutlaus kurz zurückgeschnittenen Wildlinge ganz befreit.

Noch fast glänzendere Erfolge fand ich in der Baumschule des Herrn Seifensieder Peer, welcher auf Anrathen des genannten Herrn Sölder die Carbolsäure (4 Th. Carbolsäure unter 100 Th. Wasserglas) vermischte und seine Bäume, d. h. die Veredlungstellen und das ältere Holz damit bestrich. Der durch das Wasserglas verursachte Ueberzug ist in einigen Tagen bereits weggefallen, und seit dem Frühjahr konnte ich in der ganzen Baumschule nicht eine Blutlaus finden.

An grossen Bäumen ist allerdings die Vertilgung weit schwieriger und müssen dort befallene Stellen ausgeschnitten oder jedenfalls mit grösstem Fleisse behandelt werden. Die Vertilgung hat

an grossen Bäumen ihre Hauptschwierigkeit in dem Aufsuchen aller Thiere, keineswegs in dem Tödten selbst, da hiefür sichere Mittel zu Gebote stehen. Da die Läuse, wie früher angeführt, sich aber häufig auch zu den Wurzeln ziehen, so müssen auch diese untersucht und gereinigt werden, besonders leistet dabei das Einstreuen von gebranntem Kalk gute Dienste. Sind übrigens grosse Bäume zu stark befallen, so wird uns das Aushauen derselben am ehesten vor Schaden bewahren können.

Die Feinde der Blutlaus sind allem Anscheine nach in sehr geringer Zahl, doch bin ich der sicheren Ueberzeugung, dass sich verschiedene Fliegenmaden nach weiteren Beobachtungen als Feinde und Vertilger der Blutlaus entpuppen werden.

So hat eigentlich die Blutlaus nach dem Gesagten schon manches von ihrem Erschreckenden verloren, besonders da solche Mittel zu Gebote stehen und wird als energisches Vorbeugungsmittel jedenfalls eine genaue Controllirung, nicht nur einzelner, sondern sämtlicher Baumschulen der Weiterverbreitung einen sicheren Damm entgegenstellen.

Bericht

über die am 2. bis 4. Oktober d. J. in Pápa in Ungarn durch den dortigen Gartenbau-Verein veranstaltete Ausstellung von Obst, Trauben, sowie diversen Gartenproducten.

Ein Zeichen des Fortschrittes im Gartenbau, besonders der Pomologie, ist die Gründung von Vereinen, und von durch dieselben arrangirten Ausstellungen von Gartenproducten.

Auch hier in Pápa hatte sich im Anfang dieses Jahres ein Gartenbau-Verein gegründet; der sich zur Aufgabe machte, den Gartenbau, und insbesondere die Obstbaumzucht zu heben, werthvolle Obstsorten dem Publicum bekannt zu machen, auf Verbreitung derselben bedacht zu sein; und jedem Wissbegierigen mit Rath beizustehen.

Ob zwar dieser Verein ein noch sehr junger, sowie von wenig Mitgliedern unterstützt, so auch hierorts auf viele Hindernisse stossen musste, hatte derselbe doch im Laufe des heurigen Sommers im hiesigen kleinen Weingebirg zwei Ausstellungen (besser Zusammentragung der eben reifenden Obstsorten, und da die Mitglieder nur unter sich) im ganz engen Zirkel veranstaltet, natürlich nur

um das Frühobst zu sehen, welches sich hier befand; — und man sah da sehr schöne Kirschen und Weichseln, Erdbeeren, Stachelbeeren, dann Apricosen, sowie Sommerbirnen und Aepfel. —

Am 2. bis 4. October jedoch wurde eine öffentliche Localausstellung (von Pápa und deren Umgebung) von Obst, Trauben, Gemüse und diversen Gartenproducten durch den Verein im hiesigen städtischen Zeichensaale veranstaltet.

Die Beschickung der Ausstellung war eine ungehofft zahlreiche, so dass der sehr grosse Saal beinahe zu klein war, um alles Eingesendete aufzunehmen.

Man sah hier Obst ausgestellt, von dem man bisher gar nicht wusste, dass es in hiesiger Gegend vorhanden; und man kann sagen, dass die Ausstellung quantitativ und qualitativ sehr gut bestellt war.

An der Ausstellung theilten sich etwa 50 Aussteller, theils mit grösseren, theils mit kleineren Parthieen.

Den geräumigen Saal durchwandernd, fand man die ganze Mittelfront mit Obstsorten und Gemüsen aus dem Garten Sr. Exzellenz Paul Grafen von Esterhazy durch den Obergärtner Casp. Ed. J. Heykál aufgestellt; man fand da 100 Sorten Birnen, darunter besonders in sehr schönen Exemplaren: General Tottleben, Herzogin von Augoulême, Gute von Ezée, Wildling von Motte, Neue Fulvie, Chaumontel, die schöne Angevine, de Jonghes Maibirn, Boscs Flaschenbirne, Feigenbirne von Alencon, Neue Wtr. Dechantsbirn, Hofrathsbirn, Neue Poiteau, Gestreifte St. Germain, Liegels Winterbutterbirn, Diels B.B., Napoleons B. B., Köstliche von Charneu, Regentin, Wildling von Montigny, Colomas Herbstbutterbirn, 45 Sorten Aepfel, darunter verschiedene edle Reinetten, Heykals Gold-Reinette, Harberts Reinette, Spitalreinette, Canadareinette, Breda-Reinette, Rother Winter-Calvill, Downtons Pepping, London Pepping, Punctirter Knack-Pepping, Edel Reinette, Engl. Gold-Pepping, Gaesdonker Reinette, Lady Suffield, Cumberland, Weisses Winter Taffetapfel, Claygate Parmäne, Barceloner Parmäne.

Trauben 88 Sorten; wobei besonders gute Chasselasorten;

Pfirsiche 14 Sorten; darunter Royale, Georg IV., Tetonde Venus, Madelaine rouge tardive, Chancelière.

Pflaumen und Reine-Clauden 16 Sorten; und zwar darunter als sehr schön: Reine-Clauden; Reineclaude Ouillins, Bavays Reine-Claude, Reineclaude de Brahy; Pond's Seedling; Queen Victoria; Königspflaume von Tours; Späte Muscateller Damascene;

von Mispeln 6 Sorten; Wallnüsse 8 Sorten darunter ein schöner Sämling; Mandeln 2 Sorten; Erdbeeren: Heykals rothe Monats-Erdbeere, Merveille Himbeere, Fastloff; Portugieser Quitten, Zucker-Melonen in 4 Sorten, darunter ein neuer Bastard, die Schlangemelone, Solanum Melongenafrüchte in 4 Sorten, Ananas 2 Stück (Früchte) u. s. w.

Die Mitte zierte ein Tafelaufsatz aus Crystallglas mit einer Obstzusammenstellung, so auch 2 andere Tafelbouquets.

Dieses war wohl die grösste Leistung zur Ausstellung, welcher sich aber noch eine grosse Anzahl anderer Aussteller anschlossen, welche auch ausser den eigentlich ungarischen Sorten, noch gar manche aus Deutschland und Frankreich eingeführte Obstsorten enthielten. Es fanden sich auch nach dem Bericht (den wir nur abgekürzt geben können) z. B. Muscat Reinette, Erwins Reinette, Louis Tondern, Rother Herbstcalvill, Gelber Richard, Französische Gold-Reinette, Zucker-Reinette, Pázman Reinette, Sercsika, Provencer Reinette, von der Laans Gold Reinette, van Mons-Reinette, Goldparmäne, Reinette von Orleans, Weisser Pogacz, Türkischer Weissling, Ananas-Reinette, Rothe und gelbe Stettiner, Fraas Calvill, Alantapfel, Weisser Rosmarin, Mandel Reinette, Donauers Taubenapfel, Metzgers Calvill, Lothringer Reinette, Sommer Parmäne, ChampagnerReinette, Rother Jungfernapfel, E. Gold-Pepping, Weisser Wintercalvill. Birnen eine (Winter Kaiserbirn vielleicht Virgouleuse) Bosc's Flaschenbirne, Graue Dechantsbirn, Josefine von Mecheln, Prinz Albert, Winterdechantsbirn, Capiaumont, Schweizerhose, Alexander Lambré, Clairgeau, de Tongre, Arembergs Colmar, Herbstsylvester, Philipp Delfosse, Holzfarbige Butterbirn, Hardenponts Winterbutterbirn, Nationalbergamotte, Crassanne, Grumkower Butterbirn, und viele andere.

Ausserdem waren viele interessante Trauben und eingekochtes und gedämpftes Obst noch aufgestellt.

Blumen und Kränzedecoration wurden aus dem gräflich Esterhazischen Schlossgarten besorgt.

Die Ausstellung, die eine recht gelungene zu nennen war, ist zahlreich, sowohl vom hiesigen als auch fremden Publikum besucht worden.

Man sah hiebei ein allgemeines Interesse sich wecken; die Herren Aussteller, die meist Obstsorten ohne Namen haben, und auch ausstellten (denn sonst gab man hierlands nicht viel auf No-

menclatur) hatten sich nicht gekümmert, um die Namen zu ihren Obstgattungen zu erhalten, suchten die richtigen Namen zu erfahren; mit einem Worte, es verspricht dieser Verein eine lohnende Zukunft.

Am 4. fand die Preiszuerteilung durch die Jury statt:

Herr Bürgermeister Josef Woyta, die Professoren: Karl P. Szabo, Ludwig v. Tarczy, Josef Jády und Obergärtner Ed. J. Heykal.

Die Preise bestanden für diese erste Ausstellung aus Diplomen 1. 2. und 3. Klasse. Bei der Zuertheilung musste man einen Hauptpunkt beobachten, nämlich dass man in der ersten Ausstellung mehr Diplome austheilt, und hiebei besonders den Landmann berücksichtigt, um den Sinn und Liebe für den Gartenbau besser zu wecken. Preise wurden zuertheilt:

Diplom erster Klasse (als vorzüglich) Se. Excellenz Paul Graf von Esterhazy.

Diplom 2. Klasse (Belobung) Herrn Josef Woyta, Karl P. Szabo, Josef v. Somodi, Adolf Woyta, Dr. Josef Schuck, Frau Josef Tschepen, Herr Wenzel Syoboda, Ludwig v. Tarczy, Karl Matus, Josef Jády, Anton Orben, Frau Adolf Woyta und Fr. Cornelia Loskay.

Diplom 3. Klasse (Anerkennung.) Herr Thomas v. Noszlopy, Stefan Boesor, Alexander Eöri Szabo, Ludwig v. Bekasy, Franz Basath, Julius v. Purdor, Dr. Georg Makara, Alex. Tauber, Paul Lukonics, Paul Körmendy, Johann Tömböl, Josef Porpaezy, Ignacz Vago, Andreas Paner, Paul Preiner, Frau Johann Mäkli, Josefa Beke, Fr. Gizela Vid, Karolin. Leppossa und Fr. Helene Jady.

Wir verdanken diesen Bericht der gütigen Mittheilung des Herrn Obergärtner Heykal, dem wir für seine Bemühung hiermit den verbindlichsten Dank aussprechen und ihm von Herzen Glück wünschen zu dem so ausgezeichneten Gelingen dieser ersten grösseren Ausstellung.

Die Redaction.

Die Dorpater Obstaussstellung 1875.

Ueber die Resultate der am 10. September geschlossenen Obstaussstellung gehen uns folgende vorläufige Mittheilungen zu.

Die Ausstellung wurde von ca. 150 Gärten mit ca. 1000 Obstproben beschickt; von ersteren können gegen 125 zu Dorpat ge-

rechnet werden. Leider haben nicht alle hiesigen Gärten, in denen eine Katastrirung der Bäume ausgeführt war, Obst einliefern können, theils weil es vor Beginn der Ausstellung gestohlen worden, theils weil man es aus Furcht vor Dieben zu früh gepflückt hatte. Aus denselben Gründen konnten auch einzelne Gärten nur einen kleinen Theil ihrer Obstsorten auslegen.

Von anderen Städten der Provinzen war Reval durch Gouvernements-Revisor Schmidt, Riga durch Kunstgärtner Gögginger, Mitau durch einen Ungenannten, Dohlen durch Apotheker Brenner, Oberpahlen durch Herrn Schiele vertreten. Weissenstein hatte seine beiden sog. Weissensteiner Aepfelsorten gesandt und aus Oesel lag eine Collection Obst von dem Sengbusch'schen Gute Karrishof vor. Mehrere Güter wie Brinkenhof, Turneshof, Kudding, Sosaar, Lobenstein, Ludenhof, Carlowa, Mütta, Rappin hatten grössere Sortimente, z. Th. überraschend schönen Obstes ausgestellt, wie denn endlich Rathshof, dessen Culturen als Muster dienen können, würdig repräsentirt war.

Der hiesige botanische Garten und die Kunstgärtnerei des Herrn Daugull hatten sich in erfolgreicher Weise an der Ausschmückung des Locales betheilig, für welche die Herren Bartelsen aus Rathshof, Daugull, Stelling und Wisser besonders thätig gewesen sind.

Das ausgestellte Obst war in der Art geordnet, dass die Dorpater Sorten von den auswärts producirten gesondert waren. Bei jeder Collection war der Name des Besitzers, bei den einzelnen Früchten, soweit möglich, die Sortenbezeichnung angegeben.

Leider konnten, weil ein Theil des Obstes noch nicht den genügenden Grad der Reife erlangt hatte und auch weil bei einigen Sorten die Hilfsmittel zur Bestimmung nicht ausreichten, nicht bei allen ausgestellten Proben die Bezeichnung zugefügt werden. Das Comité hat die Absicht, im Laufe des Winters seine Arbeiten möglichst zu vervollständigen und den Ausstellern Namenlisten des gelieferten Obstes zur Verfügung zu stellen. Zu letzterem Zwecke hat sich das Comité die Unterstützung der Herren Dr. Lucas in Reutlingen und Dr. Regel in St. Petersburg gesichert. Bei den bisher ausgeführten Untersuchungen hat sich in erfolgreicher Weise Herr Wisser, Zögling des Reutlinger pomolog. Institutes und augenblicklich in der Baumschule des Herrn Daugull angestellt, betheilig.

Proben derjenigen Aepfelarten, welche bereits bekannt waren oder deren Name während der Ausstellungstage ermittelt wurde,

fanden sich zu einer Collection vereinigt, erläutert durch Modelle, Zeichnungen und vervollständigt durch Musterproben aus Reutlingen. Auch von Frühbirnen war eine Sammlung, welche etwa 12 hier cultivirte Arten enthielt, zusammengestellt. Endlich fanden sich die hier gezogenen Pflaumen — im Ganzen 21 Sorten — nach der Reifezeit geordnet vor. Von letzteren lassen sich ca. 10 Arten Frühpflaumen zum Anbau besonders empfehlen. Genaue Verzeichnisse der für uns brauchbaren Obstsorten beabsichtigt das Comité später zu veröffentlichen.

Ist es auch noch nicht möglich, das Gesamtergebnis unserer Ausstellung völlig zu übersehen, so kann doch bereits das gesagt werden, dass man eine recht grosse Anzahl guter, auch im Auslande bekannter, Obstsorten constatirt hat, von deren Vorhandensein bisher nur die Eigenthümer wussten. Man hat weitere Mittel gefunden, nachzuweisen, wie sie hier gedeihen und man hat in unseren Obstsortimenten die Lücken erkannt, welche voraussichtlich gefüllt werden können. Mit das wichtigste Resultat aber wird es sein, dass wir die einheimischen Sorten erkannt haben, welche im Auslande bisher unberücksichtigt blieben, trotzdem sie weitere Verbreitung verdienten. In einer Sendung von ca. 20 Obstsorten, welche kurz vor Eröffnung der Ausstellung nach Reutlingen expedirt war, fand Dr. Lucas mehrere in Deutschland nicht gekannte Proben Tafelobst „ersten Ranges“, von denen er sich Pflöpfreier erbat.

Die Zahl der bereits bestimmten Aepfelsorten dürfte mindestens 60 betragen; weitere 30—40 werden wohl noch hinzukommen und es werden immer noch einige Sorten übrig bleiben, welche ihrer schlechten Qualität halber keine weitere Berücksichtigung und Benennung verdienen.

Die Gartenliebhaber sind durch die Ausstellung auf die empfehlenswerthen Obstsorten aufmerksam gemacht worden; sie werden sich bemühen, allmählig ihre fehlerhaften und mittelmässigen Sorten eingehen zu lassen und für den Nachwuchs die besseren auszuwählen.

Die Ausstellung hat auf's Neue gezeigt, was unsere Stadt mit verhältnissmässig kleinen Mitteln leisten kann, wenn es gilt, ein Unternehmen zu fördern, welches der jetzigen und der kommenden Generation zum Nutzen gereichen wird. Leider mussten wir bei

dieser Gelegenheit wieder das Fehlen eines „Vereins für Gartenbau“ empfinden. — (Neue Dörptsche Zeitung Nr. 213, 1875.)

Diesem Bericht, welchen ich der Dorpater Zeitung entnommen, füge ich nur noch bei, dass ich 2mal sehr interessante Sendungen von Obst von dort erhielt und dass auch jetzt noch manche Sorten davon vorhanden sind, die noch der weiteren Prüfung entgegensehen. Die Früchte waren meist Sommer- und Herbstobst, grösstentheils Aepfel, und unter diesen sehr viel Rosenäpfel. Alles Obst zeichnete sich durch eine äusserst feine Schale und prachtvolle Färbung von ungemeiner Zartheit aus, so dass diese schönen Früchte vielfach von Obstkennern hier bewundert wurden. Ich werde später wohl über die interessanten Sorten, welche ich darunter fand, Gelegenheit haben, weiter zu berichten.

Dr. L.

Der Obstbau am Starnberger See.

Es ist die Umgegend am Starnbergersee wahrhaft als Maasstab für Obstbau zu betrachten, da kaum Klima und Boden irgendwo hinderlicher sich der Obstcultur entgegenstellen dürften. Selbst an den nördlichen Abhängen unserer Alpen ist es mit dem Boden besser bestellt, an welchem fruchtbare tiefe Thonböden die rationelle Obstzucht begünstigen.

In Betreff Oberbayerns darf als richtig anerkannt werden, dass die Obstcultur westlich vom Innthale wegen vorherrschendem Kalkgerölle immer mit grösseren Schwierigkeiten zu kämpfen habe, wozu noch kommt, dass die Flussthäler höher liegen, wie das der Isar, des Lechs als Grenzfluss zwischen Oberbayern und Schwaben, somit diese auch in climatischer Beziehung im Vergleiche des tieferliegenden mitunter thonreichen Innthales, benachtheiligt sind,

Und dennoch bewiesen die letzten Ausstellungen an Obst, was Fleiss, Sorgfalt nebst einigen Kenntnissen in dem sterilen Boden zuwege bringt.

Immer ist die oft wiederholte Klage, die man hört über den trostlosen Zustand vieler bäuerlicher Obstgärten, welche in steter Verwahrlosung sich befinden; das Abraupen geschieht auf polizeiliche Verordnung, aber die überhandnehmenden Moose und Flechten bringen die Bäume um den Zweck, wesshalb sie gepflanzt wurden. Daher findet man häufig recht gute Sorten, deren Früchte sich nicht gehörig ausbilden konnten.

Die in den Formularen aufgeführten Obstsorten gedeihen jedenfalls bis zur Höhe von 1800' über der Meeresfläche und bei Beobachtung der den Baumwärtern gelehrten Praxis wird bei günstigen Bodenarten der Erfolg gesichert sein, da bis zu dieser Höhe in den Winden exponirten Lagen selbst bis zur Höhe von 2000' über der Meeresfläche die Duchesse d'Angouleme, die Weisse Herbstbutterbirn, Wildling von Motte, die Salzburgerbirn, verschiedene Calvillen und Rosenäpfel gesund und reichtragend gefunden wurden.

Das vorzüglichste Hinderniss für Verbreitung der Obstbaumzucht besteht erstens in der Unkenntniss der geeigneten Obstsorten, und zweitens in der dürftigen Beschränkung der Obstgärten. Feldwege mit passenden Obstgattungen zu bepflanzen, ist bisher in einem grossen Theile Oberbayerns unbekannt, das den bäuerlichen Grundbesitzern meistens zu umfangreiche Areal hindert selbe zur gemeinschaftlichen Arrondirung, es fehlt an vielen Orten der rege Gemeinsinn, unter dessen Schutze Gemeinde-Obst-Pflanzungen allein nur gedeihen können und hindert heut zu Tage den Grundstücken eine höhere Rente für die Zukunft zu sichern.

Ein weiterer Beweis für das Gedeihen der Obstkultur findet sich in den Zwetschengärten Oberbayerns. Mancher Bauer nimmt für seine Zwetschenerndte in obstreichen Jahren 100 bis 150 fl. ein um wie viel würde die Rente steigen, wenn auch die Italienische Zwetsche cultivirt würde, welche noch vor der Hauszwetsche reift und eben so reichlich trägt; das lockende Aussehen der Früchte, deren Süsse und Grösse die der gemeinen Hauszwetsche bei weitem übertreffen, verspricht jedenfalls einen höheren Ertrag, dabei gedeiht selbe auch in freien Lagen mit feuchtem Untergrund.

Die meisten Zwetschengärten bestehen aus Sämlingen und Wurzeläusläufer; dennoch gelang es bisher Schreiber dieses nicht eine bemerkenswerthe Varietät unter den Tausenden von Samenbäumen aufzufinden, woran wohl die geringe achtlose Cultur die wahre Ursache sein dürfte.

Uebergend auf die Kirschencultur ist hier zu erwähnen, dass dieselbe fast unbekannt ist.

Obwohl man in geeigneten Landstrichen sehr schöne Frucht bäume antrifft, namentlich auf den Höhenzügen rechts der München-Augsburger Bahn, so gehört die Kirschencultur mehr den Culturgärten und möchte man derselben eine allgemeine Verbreitung für Oberbayern kaum das Wort reden. Im Interesse der Kirschbaumzucht

wäre noch zu bemerken, dass Bäume auf *Prunus Mahaleb* veredelt (an verschiedenen von einander weit entlegenen Orten) wohl in der Jugend sehr tragbar sind, aber darauf nicht ausdauern, während auf *Prunus Avium* veredelte Bäume ein hohes Alter erreichen.

Die Ostheimer Weichsel ist unter den Sauerkirschen die einzige auch in Bauergärten verbreitete Sorte, sie kommt jedoch nur in Lagen, welche vom Winde geschützt sind, gut durch, erreicht ein Alter von 20 Jahren und stirbt dann ab.

Die Bereitung von Apfelwein, Cyder gehört zu den unbekanntenen Nutzungen für den Alpenbewohner.

Gerne wird aus Aepfeln und Birnen Schnaps bereitet; es kam dem Unterfertigten öfters vor, von Landleuten aufgefordert zu werden, über Apfelweibereitung Aufschluss zu geben. Dörrobst wird viel bereitet, und bildet in günstigen Jahren eine bedeutende Erwerbsquelle; es ist aber immer nicht die richtige Verwendung, da die vom Wind abgeworfenen Früchte nur als Schweinefutter verwendet werden, aus denen doch ein sehr guter Obstwein bereitet werden könnte.

Possenhofen, im März 1875.

Wilhelm Sterler, Hofgärtner.

Literatur.

Frommes Oesterreichisch-Ungarischer Gartenkalender auf 1876.

I. Jahrgang red. von Leopold Kellermann, Handelsgärtner u. s. w. in Wien. Verlag von C. Fromme.

Ein in Form und Grösse sehr handlicher und hübsch ausgestatteter Kalender, der auch den Vorzug vor andern hat, dass eine grössere Zahl von Blättern hübsch liniirt zu beliebigen Notizen beigefügt sind; ausserdem ist der eigentliche Kalender noch durchschossen. Die Gegenstände zum Nachschlagen sind practisch und mannigfaltig und umfassen eine Scala zur Bemessung der Stempelgebühren in Oesterreich, Ziehungszeitangaben der Lotterien, Effecten; Münzentabellen, ein Calendarium von 1801—99; Tafel zur Stellung der Uhr, Altes und Neues österreich. Maass und Gewicht; dann folgt ein Gartenarbeitskalender, der kurz und recht gut ist, dagegen sind die neuen folgenden Loostage und Wetterregeln sehr entbehrlich, da Professor Eisenlohr in Carlsruhe schon vor mehr als 30 Jahren nachgewiesen hat, dass alle diese das Wetter vorherkündenden Prophezeihungen zu mehr als 50, ja meist 75% nicht eintreffen. Dann folgt ein Verzeichniss der Landwirthsch. Lehranstalten in Oesterreich-Ungarn, dann die Gartenbau-, Obst- und Weinbauvereine des Deutschen Reiches, eine sehr sorgfältig angelegte Uebersicht. Hierauf folgt ein Zeit- und Thätigkeits-, (soll heissen Arbeits-) Kalender, Notizblätter zur Aufzeichnung der

Verrichtungen des Gärtners und der erzielten Resultate, dem sich ein Meteorologischer Notizkalender anschliesst; derselbe wäre vielleicht bequemer mit dem Hauptkalender vereinigt. Den Schluss bilden die Statuten der Gartenbau-Lehranstalten in Klosterneuburg, Mödling, Wien, Feldsberg, die vielleicht in einem beigeschlossenen Heftchen besser untergebracht gewesen wären, denn wer braucht täglich diese Statuten zum Nachschlagen? Der Kalender wird sicher viel gebraucht werden.

Dr. L.

Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt. Kleine Beiträge zur Sittengeschichte der Kaiserstadt an der Donau. Von Friedrich Schlögl. Wien, Pest, Leipzig, 1875. A. Hartleben. Taschenformat. 1 M. 25 S. oder 70 kr. ö. W.

Das Buch enthält eine unterhaltende Schilderung der Wiener Weinhäuser und den Einfluss des Weingenusses auf die sittlichen und geselligen Verhältnisse der Wiener. Zugleich sind die eingeschlichenen Uebelstände mit beissender Satyre gegeißelt. Freunde des edlen Weines werden das Büchlein gewiss nicht unbefriedigt aus der Hand legen.

Dr. L.

Rechenbuch für landwirthschaftliche Schulen von W. Holl, Lehrer an der Weinbauschule in Weinsberg. 1. Theil die Hausthiere. Reutlingen 1875, Egmont Fehleisen. Taschenformat. 202 S.

Der Verfasser bietet mit diesem Werkchen den practischen Landwirthen einen sehr schätzbaren Wegweiser zur Durchführung von Ertragsberechnungen in allen Zweigen der landwirthschaftlichen Viehhaltung und befriediget das in diesen Kreisen sehr fühlbare Bedürfniss nach einer populären, derartigen Schrift; denn unsere Kleinwirthe verstehen es bekanntlich schlecht, mit der Kreide umzugehen und doch ist der Endzweck aller Urproduction — den möglichst höchsten Ertrag zu erzielen — wenigstens eben so sehr von der Wahl des Culturzweiges als von der sachkundigen Durchführung abhängig.

Die Verbreitung dieses ebenso einfachen wie nützlichen Werkchens kann im Interesse der Landwirthschaft empfohlen werden.

Dr. L.

Deutscher Pomologen-Verein.

Seit voriger Anzeige ist als Mitglied dem Verein beigetreten: Herr Gutsbesitzer und Pomolog Rubens in Hessenhaus bei Solingen.

Ihren Austritt haben nachträglich noch erklärt: Amtmann A. Braun in Volkenrode; Mühlebesitzer Böttger in Körner bei Mühlhausen.

Die Verhandlungen und Beschlüsse der Vorstandsversammlung in Cöln wurden allen älteren wie neuen Ausschussmitgliedern in besonderen Abdrücken mitgetheilt.

Kurze Notizen und Mittheilungen.

Zur Rebenkultur. Die Phylloxera-Kommission der französischen Akademie empfiehlt dringend, die von der Reblaus mehr oder weniger angegriffenen Reben nicht zu verlassen, sondern sie im Gegentheil kräftiger zu düngen, als

wenn sie gesund wären. Sie empfiehlt zu diesem Zwecke namentlich die Düngerarten, welche geeignet sind, die Pflanzen wieder zu beleben und zugleich das Insekt zu tödten. Dieser Dünger gibt es viele, wie ammoniakhaltige Flüssigkeiten, Kalk- und Gaswasser, Mischungen von Kalk und Ammoniaksalzen. Die Kommission beschäftigte sich hauptsächlich mit dem schwefelkohlen-sauren Kali, von Herrn Dumas vorgeschlagen. Dasselbe zersetzt sich im Boden und wird eine Quelle von Schwefelkohlenstoff. Es wird in konzentrirter Lösung 2—3 Zentiliter per Weinstock, im Sommer angewendet, oder mit Sägmehl, Oelkuchen, Gipsmehl, gelöschtem Kalk oder anderm Dünger in Mehlform vermischt, im November oder December dem Boden zugeführt, indem man dem Regen des Spätherbstes und dem Winter die Sorge überlässt, es aufzulösen. Jedoch ist es besser, es aufgelöst dem Boden zuzuführen; je nach der mehr oder weniger bedeutenden Feuchtigkeit desselben braucht man von 4—5 bis zu 25—30 Liter auf den Quadratmeter. Um die Rebstöcke werden 60 Zentimeter (2 Fuss) breite und 10—15 Zentimeter (3—5 Zoll) tiefe Gräben gezogen, die konzentrirte Lösung hinein- und das Wasser daraufgeschüttet, und hierauf der Boden des Grabens mit einer Schicht Steinkohlentheer bedeckt. — Der Steinkohlentheer wird als ein Schutzmittel gegen die wandernde Reblaus betrachtet und dessen Anwendung bei bedrohten Reben in Verbindung mit Sägmehl oder andern aufsaugenden Stoffen empfohlen.

Die **neue Wanderobstdörre betreffend**, erhielten wir folgende „Bekanntmachung“ mitgetheilt, welche wir hier uns wiederzugeben erlauben.

„Bei Gelegenheit des Ausgangs September v. J. in Trier abgehaltenen pomologischen Kongresses wurde ein beweglicher, zum Trocknen alles möglichen Obstes geeigneter Dörröfen als besonders gut empfohlen und anerkannt.

Dieser Dörröfen hat einen nach Art der feuerfesten Geldschränke konstruirten Dörrkasten, d. h. er besteht aus zwei starken Eisenblechwandungen, welche einen Luftraum von ungefähr 2" frei lassen, der nach Belieben leer gelassen oder mit Asche, Infusorienerde oder irgend einem nicht brennbaren, schlechten Wärmeleiter gefüllt werden kann. In dem inneren Dörrkasten befinden sich 5 Hürden, auf denen das Obst getrocknet wird.

Als besonderer Vorzug des Dörröfens wird nachgerühmt, dass das Obst völlig rauchfrei und vorzüglich gut gedörrt wird, dass die Feuerungskosten zum Dörren von 120 Pfund Obst nur 5 Sgr. betragen, und dass das Obst in 6—7 Stunden gedörrt ist.

Nachdem der Herr Schulze Wipprecht in Dannheim auf meine Anregung einen solchen Obstdörröfen, dessen Kosten sich je nach der Grösse desselben auf 40 oder 60 Thlr. belaufen, vom pomologischen Institute zu Reutlingen erworben und in Benutzung genommen, und nachdem dieser Dörröfen sich nach Aussage des Besitzers und anderer Sachverständigen sehr gut bewährt hat, mache ich die Bezirkseingesessenen auf diesen Dörröfen hierdurch besonders aufmerksam.

Herr Schulze Wipprecht stellt den fast täglich im Gange befindlichen Dörröfen mit Vergnügen zur Besichtigung.“

Arnstadt, den 15. Oktober 1875.

Der Fürstl. Schwarzburg. Landrath,
W. F. Rapp.

Toast, ausgebracht am 19. September bei dem den Preisrichtern der Internationalen Früchtenausstellung in Gent gegebenen Banket.

In Folge mehrerer mir zu Ohren gekommenen Wünsche und da dieser Toast in den belgischen Blättern mehrfach Erwähnung fand, theile ich denselben hier so wortgetreu als es mir möglich ist, mit. Ich bemerke vorher, dass die 4 Herren, deren darin gedacht ist, sowohl als Hauptleiter des Cercle d'arboriculture und d'horticulture, als in der Redaction des Bulletin du Cercle und in neuester Zeit wieder in der neugegründeten, höchst interessanten Gartenzeitschrift Revue d'Horticulture belge et étrangère zusammengetreten sind und vereint wirken, wie auch alle diese 4 Herren als Professoren an der Königl. höheren Lehranstalt für Gartenbaucultur in Gent angestellt sind. Die Namen dieser mit Recht berühmten, ausgezeichneten Pomologen und Gartenbautechniker sind: Fr. Bürvenich, Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent, Ed. Pynaert, Landschaftsgärtner und Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent, Emile Rodigaz, Professor an der gleichen Anstalt, Generalsecretär des Congresses, und H. J. van Hulle, botanischer Gärtner und Professor an der Staatsgartenbau-Anstalt in Gent. Mit zweien dieser ausgezeichneten Pomologen haben wir in ds. Bl. schon nähere Bekanntschaft gemacht und ihre Portraits und Biographien kennen gelernt, die beiden anderen, Rodigaz und Bürvenich, werden wir in nächsten Jahren näher kennen lernen.

Der Toast lautete:

Meine Herren! Wir hier versammelte Pomologen sind mehr oder weniger auch Botaniker; erlauben Sie, dass ich jetzt einen botanischen Toast ausbringe.

Eine der interessantesten Pflanzenfamilien ist die der Papilionaceae und eines der nützlichsten Gewächse aus denselben der Klee! Die Blätter dieser Pflanze haben durch ihre Beweglichkeit, ihre Stellung gegen das Licht und ihren Schlaf längst die Aufmerksamkeit der Botaniker auf sich gezogen. Sie kennen auch wohl alle die Bedeutung des vierblättrigen Kleeblatts; es bringt dem Glück, der es findet. Ich war so glücklich, hier ein solches von ausgezeichneter Art zu finden. Wir sehen hier in dem Cercle d'arboriculture vier Männer wirken und ihm ihre besten Kräfte widmen, die wir alle als gelehrt, intelligent, und für alle Interessen des Gartenbaues kräftig eintretend bewundern, — diesen gestatten Sie mir, meine Herren, einen Toast zu bringen.

Ich betrachte es als ein wahres Glück für mich, die persönliche Bekanntschaft dieser würdigen vier Männer gemacht zu haben.

Die grossen Erfolge des Cercle d'arboriculture gründen sich, ausser der ausgezeichneten Leitung desselben durch den hochverehrten Herrn Präsident, Grafen von Kerchowe, auf die Thätigkeit unseres vierblättrigen Kleeblattes. M. H., es bedarf kaum mehr die Nennung der Namen, Sie wissen wen ich meine: es ist der sanfte Bürvenich, der lebendige Pynaert, der lebenswürdige Rodigaz und der gelehrte van Hulle.

Ich bitte Sie, m. H., erheben Sie Ihre Gläser und trinken Sie mit mir auf die Gesundheit dieses vierblättrigen Kleeblattes.“

Die Zustimmung aller Anwesenden war sehr lebhaft und es wollten die Hochs nicht enden.

Dr. Ed. L.





UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
634.05 DE C001 v.20-21(1874-18
Deutsche Obstbauzeitung /

3 0112 088763047