



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

~~72. N. 262~~
J. 8. 58.

4193

1910

1921

A n n a l e n
der
S b s t f u n d e,

h e r a u s g e g e b e n
von der
Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

Z w e i t e r B a n d.

Mit vier Kupfern.

Leipzig
bei Carl Enobloch.
1827.

Annalen

der

Obstkunde,

herausgegeben

von der

Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

Zweiter Band.

Erstes Heft.

Mit zwei Kupfern.

Leipzig,

bei Carl Cnobloch.

1825.

105021-B₂



I n h a l t

d e s e r s t e n H e f t e s .

	Seite
Nachrichten über die Verhältnisse und den Fortgang der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.	1
Höchstes Bestätigungs-Rescript vom 27. Septbr. 1824.	2
Uebersicht der Veränderungen in dem Personalbestand der Mitglieder der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.	3
A b h a n d l u n g e n , d e n O b s t b a u u n d d i e O b s t - k u n d e b e t r e f f e n d .	
I. Ueber die Anwendbarkeit der Baum-Unterlagen zur Obsteredlung und den Einfluß der Grundstämme auf die darauf gebrachten Edelreiser, von dem Pastor Hempel zu Zedlitz.	5
II. Bemerkungen über das Beredeln mit weit versendeten Reisern, von dem Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe.	24
III. Etwas über Classification der Gewächse, und einer neuen, durch künstliche Befruchtung der Pêche Alberge jaune, vermittelst des Pollens der Teton de Venus, aus Samen gesunkenen Pflirsche, von dem Hofgärtner Lenz zu Philippsruhe.	28
IV. Versuch einer systematischen Ordnung der Rosenäpfel, von dem Landkammerrath Waig zu Altenburg.	42
V. Ueber das Verdorren und Absterben der jungen und der vorjährigen Triebe, sammt den Blüthen und Früchten an den Sauerkirschbäumen, von dem Pastor Hempel in Zedlitz.	69
VI. Der Probeapfelbaum zu Göllnitz, von dem Pastor Agricola zu Göllnitz.	73

IV

VII.	Entwurf und Vorschlag zur Anlegung von einen sichern und ansehnlichen Gewinn versprechenden, höher cultivirten, ins Größere gehenden Haselnußpflanzungen, von dem Pastor Hempel in Jedlig.	96
VIII.	Uebersetzungen aus den Verhandlungen der Gartenbau-Gesellschaft zu London.	121
	A. Ueber den Einfluß verschiedener Arten Stämme beim Pfropfen, von Knight.	—
	B. Ueber die Veränderlichkeit der Beschaffenheit der Früchte, wenn die Sorten durch Pfropfen oder Oculiren fortgepflanzt werden, von Demselben.	125
IX.	Miscellen.	
	1. Sendung von Pfropfreisern von Laurischen, Kaukasischen und Georgischen Obstsorten, durch Frn. von Hartwig auf Rodenhof.	127
	2. Veredlungs-Instrumente, vom Schreinermeister Franke in Ulm.	128
	3. Ueber Birnmößbereitung, vom Dekonom Göritz in Stuttgart.	129
X.	Besefrüchte.	135
XI.	Aufforderung an Pomologen, von dem Redacteur.	140

Nachrichten über die Verhältnisse und den Fortgang der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

Von Gottes Gnaden Friederich, Herzog zu Sachsen &c.

Nachdem Wir auf diesfalliges unterthänigstes Nachsuchen und den hierüber erstatteten pflichtschuldigsten Bericht Unserer Landes Regierung, dem Gesuche der seit längerer Zeit mit Unserm Vorwissen bestehenden pomologischen Gesellschaft zu Altenburg, daß derselben gleich andern Gesellschaften ähnlicher Art, öffentliche Billigung und Anerkennung durch Unsere höchste urkundliche Genehmigung huldreich ertheilt werden möchte, zu willfahren um so weniger Bedenken gefunden haben, als Uns die nützliche Wirksamkeit dieser Gesellschaft zeither zu großem Wohlgefallen gereicht hat, so bestätigen Wir unter Unserer öffentlich hier ausgesprochenen höchsten Billigung und Anerkennung dieser erwähnten pomologischen Gesellschaft, dieselbe hiermit und Kraft dieses Briefes und haben zu mehrerer Bestätigung dieser Unserer Willensmeinung gegenwärtige Bestätigungs-Urkunde mit Unserm Fürstlichen Siegel und Unterschrift versehen, zu diesfalliger Legitimation der mehr

Am. d. Obstl. 2 Bds. 1. p.

erwähnten Gesellschaft in gehöriger Form ausfertigen lassen.

Gegeben Altenburg, den 27. Sept. 1824.

(L. S.)

Friederich.

von der Bede.

Daß diese höchste Bestätigungs Urkunde hier und zwar jetzt erst aufgeführt wird, bedarf einer Erläuterung. Hatte sich die Altenburgische pomologische Gesellschaft seit ihrer Errichtung höchster landesherrlicher Genehmigung zu erfreuen und hatte sie sogar durch die ihr gewährte unentgeltliche Ueberlassung eines beträchtlichen Grundstücks zu Anlegung eines Gartens höchste Unterstützung ihres Unternehmens zu rühmen: so glaubte sie sich hierdurch sowohl, als durch den ihr gestatteten öffentlichen Vortritt, so fest für In- und Ausland begründet, daß sie es um so sicherer unterließ, noch um eine förmliche Bestätigung nachzusehen. Wie es vom Anfang der Fall gewesen war, so geschah es ferner: traten Fremde oder Einheimische dem Verein bei, so wurden ihnen gewöhnliche Aufnahmediplome zugefertigt, über deren Austheilung oder Annahme sich nirgends und um so weniger ein Anstand ergab, als dergleichen Certificate gewöhnlich von allen sich zu Förderung irgend eines wissenschaftlichen gemeinnützigen Zwecks verbindenden ähnlichen Gesellschaften erfolgen. Da man jedoch neuerlich die, keineswegs geahnete Erfahrung machen mußte, daß verschiedene an schätzbare Mitglieder der Kaiserl. Königl. Oesterreichischen Staaten ausgetheilte Diplome durch Zufertigung an das Herzogl. Ministerium, unter der Aeußerung wieder zurückgestellt wurden: daß es Oesterreichischen Unterthanen nicht erlaubt sei, dergleichen Diplome anzunehmen und es der pomologischen Gesellschaft nicht gleichgültig seyn konnte, ihrer Tendenz hierdurch scheinbar einen fremdartigen Sinn untergelegt zu sehen; so nahm sie keinen Anstand, um die ihr auch alsbald mit den huldreichsten Ausdrücken gewährte höchste Bestätigung zu bitten. Diesem zu Folge aber hat sie sich nun auch verpflichtet gefühlt, sich unmittelbar an des Kaisers von Oesterreich Majestät ehrfurchtsvoll zu wenden und erwartet mit Zuversicht, daß Allerhöchst Dieselben dem Gesuche um Zurücknahme jenes Beschlusses gnädigstes Gehör geben werden.

Uebersicht der Veränderungen in dem Personalbestand der Mitglieder der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft,

seit der Herausgabe des 2. Heftes 1. Bandes der Annalen der Obstkunde bis zum Frühlingsconvente den 14. April 1825.

Durch den Tod verlor die Gesellschaft:

Se. Excellenz, den Herrn Minister von Thümmel,
Ehrenmitglied.

Herrn Ruhn zu Lucka (früher zu Proßdorf), ordentliches Mitglied.

• Bürgermeister Weise zu Altenburg, ordentliches Mitglied.

An die erledigten Stellen wurden zu ordentlichen Mitgliedern erwählt:

Herr Rath und Rentamtmanu Klein zu Altenburg.

• von Pöllnitz auf Ober-Löbda.

Zu Mitgliedern wurden aufgenommen:

a) zu außerordentlichen:

Herr Cammerherr Freiherr Bachoff von Echt auf Romschütz u. s. w.

• Adjunctus Hupel zu Gödern.

• Pfarrer Hempel zu Stünzhayn.

• Cammerherr und Oberforstmeister Graf von Beust zu Altenburg.

Herr Inspector und Oberpfarrer Gruner zu Schmölln.
 = Hofapotheker Stöhr zu Altenburg.
 Cantor K e i n zu Ponitz.

b) Zu auswärtigen correspondirenden:

Herr Justiz-Rath Burchard zu Landsberg an der Warthe.
 = Graf von Carmer, Königl. Preussischer Landrath
 zu Pilsen.
 = Medicinal-Rath, Amts- und Stadt-Physikus D.
 Collenbusch zu Cahla.
 = Cammerherr von Mehradt auf Zedlitz.
 = Hofrath Schwarz zu Nürnberg.
 = Weinändler Hornschuch zu Röhlingen.

I.

Ueber die Anwendbarkeit der Baum-Unterlagen zur Obstreblung und den Einfluß der Grundstämme auf die darauf gebrachten Edelreiser.

Vom Pastor Hempel zu Zedlitz.

Wenn das erste Bildungsvermögen der edlern Obstsorten aus den Kernen hervorging, die sich unter besonderer Begünstigung des Bodens, des Klima's und der erhaltenen Befruchtung zu neuen feinern Fruchtformen entwickelten, wenn diese mannigfaltige so verschiedene Sortenentwicklung aus dem Samen dem Forscher eine reichhaltige, ins Unendliche fortgehende Quelle zu interessanten Versuchen, vollkommenere Sorten in dem Gebiete des Obstreiches zu erzielen, darbietet, worauf wir schon in mehreren Aufsätzen dieser Annalen die Aufmerksamkeit der Leser hingeleitet haben; so ist die Anwendbarkeit der Unterlagen zur Obstreblung und der Einfluß der Grundstämme auf die darauf gebrachten Edelreiser ein gleich wichtiger und fruchtbarer Gegenstand für die weiter forschenden Pomologen zur genauern Untersuchung und Ergründung, an welchen wir und unsre Nachkommen noch unsern Scharfsinn nützlich üben, und aus welcher ergiebigen und geöffneten Fundgrube wir noch beträchtliche Vortheile für die Obstkultur hervorlangen können.

Durch die Entdeckung, daß der edlere Zweig mit dem wilden sich vereinigte, durch die Erfindung, nach welcher man die feinen Obstsorten auf die rohern Unterlagen brachte, wurde erst der ausgebreitete Bau der edlern Obstarten und Sorten besonders in den nördlichen Gegenden möglich; denn wie sehr würde unsere ganze Obsterzeugung beengt seyn, wenn sich dies bloß auf den Ertrag der Wildstämme und Kernlinge beschränkte. Der größte Theil unserer feinen Obstsorten ruhet auf einem wilden rohern Grundstamme, welches als Untertheil das Obertheil mit seinen

Wurzeln trägt und ernährt. Es war deshalb ein für das Ganze des Obstbaues sehr glücklicher Gedanke, das Mildere mit dem Rauhern zu pagen, und derjenige erwarb sich das größte Verdienst um die höhere Obstkultur, der es zuerst wagte, ein edles Reis auf eine wilde Unterlage zu setzen, der die Vereinigung des Edlern mit dem Ueblern als eine sichere Erfahrung bemerkte und ausbreitete.

Die Erfindung der Baumveredlung ist alt, und der erste Erfinder dieser nützlichen Kunst verliert sich, so wie diese selbst im grauen Alterthume. Der Apostel Paulus erwähnt des Pfropfens der Delbäume in dem Briefe an die Römer Cap. 11, V. 17, 18, 23 u. 24, und dieses thun auch einige römische Schriftsteller. Das Oculliren beschreibt schon Cato 230 Jahre vor Christi Geburt, und das Ablactiren, Absäugeln gehört wohl mit unter die ältesten Baumveredlungsarten. Diese Erfindung gehört wahrscheinlich Italien oder dem Morgenlande an, und wurde vielleicht an den wilden und edlern Delbäumen, die einander sehr ähnlich sehen, zuerst versucht. Gewiß probirte man zuerst die Veredlung entweder das Pfropfen oder das Copuliren an einander in der Natur und Gestalt ganz ähnlichen (homogenen) Baumarten, erst später ging man in dieser Erfindung weiter und versuchte auch heterogenere Unterlagen zur Veredlung zu benutzen.

Die nähere Beleuchtung der wichtigen gehaltvollen Frage: Was hat die Unterlage oder der Grundstamm für einen Einfluß auf das Edelreis? werden folgende Abtheilungen erleichtern:

- 1) Welche Unterlagen oder Grundstämme sind überhaupt zur Obstbaumveredlung anwendbar und tauglich. Was lassen sich noch für Baumarten als Grundstämme mit edlen Obstsorten, die als heterogene oder von einander abweichende erscheinen, vorthellhaft vereinigen?
- 2) Welchen Einfluß hat die Unterlage in Bezug auf den Wuchs, die Gesundheit und die Dauer der auf diese veredelten Bäume?
- 3) Wie wirkt der Grundstamm auf die Beschaffenheit und Tragbarkeit der Früchte von den auf ihn gebrachten edlern Sorten?

Da schon im natürlichen Zustande, obgleich selten, zwei nach irgend einem Zufall dicht an einander gedrängte Aeste oder Zweige von einem Baum, oder von zwei neben ein-

ander stehenden ganz gleichen Baumarten zusammenwachsen und sich vereinigen, welche Erscheinung in der Natur den Menschen wahrscheinlich auf den ersten Gedanken der Verbindung des Edlern mit dem Uedlern leitete, da die Baumveredlung aller Vermuthung nach von der Vereinigung des Homogenen zuerst ausging und sich Anfangs mit Anschließung aller versuchten Verbindung heterogener Baumarten verbreitete, die erst später probirt und ins Werk gesetzt wurde; so ist auch jetzt die Veredlung der in ihrer natürlichen Beschaffenheit gleichen Baumarten die bekannteste und ausgebreitetste. Wir wissen alle, daß sich Äpfel auf Äpfel, Birnen auf Birnen, Pflaumen auf Pflaumen, Kirschen auf Kirschen veredeln, und daß sich diese homogenen Obstabumarten sehr gut vereinigen lassen, welches auch bei den meisten wilden Holzarten Statt findet. Doch dehnt sich das Wohlgelingen der Vereinigung des Homogenen mit dem Homogenen keineswegs auf alle Obstarten aus; denn man kann nicht sagen, Haselnüsse auf Haselnüsse, Wallnüsse auf Wallnüsse, der Weinstock auf Weinstock lassen sich leicht und glücklich vereinigen, denn es ist die Veredlung der Nüsse auf Nüsse der nämlichen Gattung und des Weinstocks auf Weinstock, ob diese gleich homogen sind, weit schwieriger, als die Veredlung der Pfirsche auf Hundspflaumen und der Birnen auf Quitten, wo die Unterlagen mit der Gestalt ihres Baums und ihrer Früchte so sehr von der Form und den Früchten der auf ihnen in der Veredlung trefflich gedeihenden Obstarten abweichen. Es erscheint demnach die Vereinigung mancher Obstarten mit heterogenen Grundstämmen in der Erfahrung weit sichrer und leichter als selbst die Verbindung homogener Edelreiser mit homogenen Grundstämmen. In der Regel ist die Veredlung des Kernobstes, z. B. der Äpfel und Birnen, weit gedeichtlicher und gewisser, als die des Steinobstes, z. B. der Pflaumen und Kirschen, welche weit öfter mißlingt. Einige Obstarten, wie z. B. die Pfirschen und Apriosen, lassen sich besser durch Deculiren, als durch Pfropfen fortpflanzen, sie scheinen also besonders diese Veredlungsweise zu erfordern, so hat das glückliche Pfropfen der Pflaumen und Kirschen immer noch seine Schwierigkeiten, und es sind die Meinungen oft darüber getheilt, ob man besser das Pfropfen und Copuliren oder das Deculiren bei diesen Steinobstarten anwendet, wobei freilich auch viel

auf die stärkere und schwächere Beschaffenheit der Grundstämme ankommt. Es ist daher das Gebiet der Erforschung einer glücklichen Vereinigung in Bezug auf die homogenen oder in ihrer Natur gleichen Obstbaumarten keineswegs geschlossen, sondern die Pomologen haben immer weiter nachzuforschen und durch Versuche zu ergründen, wie sich die Nüsse, der Weinstock auf Nüsse und Weinstock, als homogenen Grundstämmen leichter und sicherer veredeln lassen. Da man selbst unter den Gärtnern bisher fast allgemein glaubte, es könnten die Zellernüsse bloß durch das Ablactiren (Absäugeln), welche Veredlungsmethode so schwierig und umständlich ist, fortgepflanzt werden, so hat man doch neuerlich durch Versuche und Erfahrungen unwiderleglich bewiesen, daß sich die Zellernüsse sehr wohl auf Haselnüsse pfpflanzen und copuliren lassen, und dieses ist für die Nußpflanze ein beträchtlicher Vortheil. Die Gärtner veredelten sonst in der Regel bloß Süßkirschen auf Süßkirschen und Sauerkirschen wieder auf Sauerkirschen, und welcher ein großer Gewinn ist der Kirschenpflanzung daraus erwachsen, daß man jetzt allgemeiner zur Fortpflanzung der edlern Sauerkirscharten die Kernlinge von der kleinen rothen Süßkirsche wählt; wodurch man schöne, gerade, starke, kraftvoll erwachsende und dauerhafte Sauerkirschenbäume, statt der vorigen auf Sauerkirschengrundstamm veredelten erhält, die so spärlich wuchsen und so kümmerlich trieben, die so leicht kränkelten und so bald starben. Eine Reihe auf junge, gesunde, wuchshafte Kernlinge von wilden Süßkirschen veredelte Sauerkirschenbäume bieten dem Auge mit ihren Früchten ganz andere und weit vollkommnere Baumgestalten dar, als die ärmlich erwachsenen auf Sauerkirschenstamm ruhenden. Deshalb verdienen die Versuche der Pomologen, die darauf abzielen, das Homogene unter den Obstbaumarten vortheilhafter in Bezug auf die Unterlage und die Veredlungsweise mit einander zu vereinigen, unsern größten Dank, und wir haben Ursache, alle die, welche dazu Neigung und Gelegenheit haben, zu ermuntern, diesen Weg zur Auffindung neuer Vortheile durch in dieser Hinsicht angestellte Experimente weiter zu verfolgen.

Nachdem die Vereinigung der edlern Obstbaumarten auf diesen homogen stehenden Grundstämmen gelungen und verbreitet war, so gingen die Menschen nach dem ihrem Geiste eignen Forschungstrieb weiter und versuchten

es die feinem Obstarten auch auf diesen heterogenen Unterlagen zu ihrer Fortpflanzung zu bringen. Und was für große, herrliche Vortheile verdanken wir diesen Versuchen! Daß wir die Pfirschen so leicht und sicher auf Haberpflaumenstämmchen veredeln, wie sehr begünstigt die entdeckte glückliche Vereinigung des Pfirschbaums mit dem ihm heterogenen Grundstamme der Pflaume unsern Pfirschbau, welcher köstliche Fund war die Quitte als die tauglichste Unterlage zur Erzielung der feinsten und delicatesten Birnsorten, welche als heterogener Grundstamm für die Niederstämme selbst passender ist, als der ihnen homogene Birnwildling. Unstreitig gehörte eine gewisse Kühnheit von Seiten des Erfinders dazu, das erste Pfirschreis auf die Haberpflaume und das erste Birnauge auf die Quitte zu setzen; denn man halte einen Pfirschbaum mit seinen langen Blättern mit seinen schlanken, grünen, markigten Trieben, mit seinen rothen Blüthen, mit seinen großen, saftigen, apfelförmigen, wolligten Früchten gegen einen Haberpflaumenbaum mit seinen Blättern, Trieben, Blüthen und Früchten, welche eine große Verschiedenheit! man vergleiche eine edle Franzbirne mit einer Quitte im Geruch, im Geschmack und in Bezug auf die Kerne, wie heterogen! und zur Vereinigung der wechselseitigen Stämme doch so geschickt.

Unter die aus dem Gebiete des Heterogenen bei dem Obstbau in der Anwendung möglich befundenen Unterlagen kann man außer den Haberpflaumen und Spillingen für die Pfirschen und Apricosen, außer den Quitten für die Birnen auch die Mandel für Pfirschen und Aprikosen und den Weißdorn für die Mispel rechnen, welche man schon allgemein zur Veredlung mit Vortheil benützt. Mehrere Versuche, feinere Obstarten auf diesen heterogenen Grundstämmen zu veredeln, sind nur theilweise gelungen, ohne daß bis jetzt ein sonderlicher reeller Nutzen für den praktischen Obstbau daraus erwachsen wäre. Hierher gehören die Versuche, Birnen und Aepfel auf Ebischbeeren, Birnen auf Weißdorn, Birnen auf Aepfel und Aepfel auf Birnen, und Pfirschen, Apricosen und edle Pflaumensorten auf den Schwarzdorn oder die wilde Schle zu setzen. So hat man oft schon Ebischbeerbäume mit Birnen, und auch, doch seltner, mit Aepfeln veredelt. Viele edle Birnreiser sind auf der Ebischbeere auch wirklich gediehen, und einige zu großen tragbaren Bäumen erwachsen,

welche reichlich Früchte trugen, auch hat man einzelne auf Ebischbeeren gepfropfte Aepfelbäume. Allein es mißglückt, das Anschlagen der Birnen- und Aepfelreiser auf der Ebischbeerunterlage nicht selten, oft überwachsen diese den Grundstamm, und sehr oft gehen die schon gediehenen und freudig erwachsenen Reiser nach einigen Jahren wieder zurück, und man wird unter vielen Stämmen immer nur einige auf Ebischbeere gepfropfte Birn- oder Aepfelbäume durchbringen. Ueberdies würden die Ebischbeeren auch sehr kränkliche Unterlagen von kurzer Dauer für die Obstbäume wegen ihrer natürlichen schwachen Structur liefern. Auf dem Weißdorn kommen zwar die Birnreiser fort, aber es bleibt dieser mit Birnen veredelt mehr ein strauchartiges Gewächs, und diese Unterlage ist nicht vermögend, den Birnfrüchten die nöthigen Säfte in gehöriger Fülle zuzuführen, weshalb diese sehr steinigt und saftlos, mithin sehr unvollkommen bleiben. Die Birnen auf Aepfelbäume gebracht vereinigen sich bisweilen mit diesem Grundstamme und treiben Anfangs freudig, aber in etlichen Jahren nach der Veredlung sterben sie wieder ab und man wird selten einen Birnbaum auf Aepfelstamm groß ziehen und zum Tragen bringen. Besser noch scheint der Aepfel auf Birnenstamm zu gedeihen, wenigstens habe ich einen alten Birnbaum gesehen, der theilweise mit Aepfeln veredelt, schon mehrere Jahre reichlich trug, und welcher, an einigen Aesten mit Birnen, an andern mit Aepfeln reichlich behangen, einen sonderbaren Anblick darbot. Das Gelingen der Veredlung der Pfirschen, Apricosen und edeln Pflaumensorten auf dem Schwarzdorn ist noch zweifelhaft, da einige Versuche einen glücklichen Erfolg versprachen, aber andre gänzlich mißlingen, und da überhaupt die Schlee, auch die edlere, in der Annahme der Veredlung weit hartnäckiger ist, als die Pflaume.

Eine Menge Versuche, edlere Baumreiser auf Unterlagen von diesen in der natürlichen Beschaffenheit ganz abweichenden Holzarten unserer wildwachsenden Waldbäume fortzupflanzen, z. B. Aepfel und Birnen auf Erlern, Linden und Aspen, Pfirschen auf Weiden zu veredeln, sind gänzlich mißglückt, und lassen keine oder sehr wenig Hoffnung zu ihrem jemaligen Gelingen übrig. Dessen ungeachtet bleibt die Frage: Was ist noch aus dem ganzen vorbandenen, dem Obstbaume heterogen seienden und scheinen-

den Reiche der unedlen, wildwachsenden Bäume und Sträucher zur Veredlung mit nutzbarem Obst tauglich und anwendbar? für die wissenschaftliche und praktische Pomologie von großer Wichtigkeit. Es sind noch lange nicht alle wilden heterogenen Holzarten in der Veredlung mit Obstarten vollständig versucht und durchprobiert worden. Es scheint uns dieser Gegenstand der in der Natur nach möglichen nutzbaren Vereinigung des Edlern mit dem Uedlern bei weitem noch nicht mit scharfer Untersuchung erschöpft, sondern einem gehaltvollen Bergwerke ähnlich zu seyn, in dessen Tiefen noch manche reiche Goldader verborgen ist, welche der thätige menschliche Forschungsgeist in der Zukunft durch weiteres unermüdetes Nachspüren noch auffinden und zum Vortheil des Ganzen zu Tage fördern wird.

Es ist von einigen Pomologen der Satz aufgestellt und behauptet worden: Es sei jeder Grundstamm von einem veredelten Baume nichts weiter als die Basis, auf welcher er ruhe, und eben so anzusehen, wie die Erde, die zu der Entwicklung aller Gewächse geeignet sei. Die Behauptung dieses Satzes, welcher den Grundstämmen als den untersten Zubringern von Säften nicht mehr Einfluß auf das auf ihm ruhende edlere Obertheil einräumen will, als der Erde auf die Ernährung der Gewächse, entstand aus der Theorie, nach welcher als Wahrheit festgesetzt wurde, daß die wilde Unterlage, oder der Grundstamm es nie vermöge, die auf ihn veredelte Obstsorte wesentlich zu verändern, welche die vielfachen Erfahrungen, daß die edeln Äpfel auf dem kaum eßbaren Holzapfel, die Birnen auf der zusammenziehenden Quitte, die Herzfrische auf der bittern Vogelfrische als ihren Grundstämmen ruhend durchaus nichts von dem herben Geschmacke der Früchte ihrer Unterlagen annehmen, als bewährt bestätigen. Wäre der Satz in der Wahrheit ergründet, daß die Grundstämme für etwas der Erde in der Aneignung und Saftzuführung aller Gewächse gleiches oder ähnliches angesehen werden könnten, so ginge hieraus die Möglichkeit und die Hoffnung hervor, daß wir mit der Zeit noch alle wilden Baum- und Straucharten zu Trägern des edlern Obstes benutzen könnten. Allein vielfache Versuche und Erfahrungen, nach welchen die Veredlung auf wilden, dem Obstbaume heterogenen Holzarten mißglückte, beweisen hinlänglich, daß jener Satz, die Grundstämme der Erde in dem Zubringen

der Säfte (ohne einer nähern Verwandtschaft mit der auf sie zu bringenden edlern Obstart zu bedürfen) ganz gleich zu erklären, falsch und bloß ein eingebildeter sei und stellen es im Gegentheil als Wahrheit ins Licht, daß zum Gelingen der Vereinigung der Edelreiser mit wilden, ihnen heterogenen Unterlagen durchaus eine Assimilation, Verwandtschaft, Annäherung, oder zur Verbindung geeignete Structur des Holzes, der Rinde, der Saströhren u. zw. zwischen beiden vorhanden seyn muß. Doch ein wichtiger Gegenstand der fernern genauern Untersuchung und Nachforschung bleibt immer der: Befindet sich noch in manchen unserer wilden Baum- und Straucharten eine solche Assimilation oder Geneigtheit zu einer glücklichen und vortheilhaften Verbindung mit dieser oder jener edeln Obstart und in welchen befindet sie sich? Da bei weitem noch nicht alle wilden Holz- und Straucharten in der Veredlung vollständig durchprobiert worden sind, so kann in diesen noch manche uns jetzt verborgene Geschicktheit zur Verbindung mit dieser oder jener Obstart vorhanden seyn, deren Entdeckung für die praktische Pomologie sehr vortheilhaft ist. Aus diesem Grunde sind die auf die Auffindung neuer heterogener, zur Veredlung tauglicher Grundstämme abzielenden Versuche immer noch schätzbar und nicht ohne Werth. Es gibt zwar nicht Wenige, die an allem glücklichen Erfolge der neuen Versuche, edle Obstarten auf heterogene Unterlagen, worauf diese noch nie gestanden haben, zu bringen, in voraus gänzlich zweifeln, welche dergleichen Experimente für ein unnützes Spielwerk und für ein curiosum quid erklären, die über die darauf verwendeten Bemühungen als vergebliche mitleidig lächeln und Jedem davon abrathen. Aber diese thun nach meiner Ueberzeugung mit ihrem entscheidenden Absprechen alles glücklichen Erfolgs vor der Zeit sehr unrecht; denn es war erst die Geneigtheit der Hundspflaume zur Aufnahme der Pfirsche und die der Quitte für die der Birne auch nicht wahrscheinlich, and ohne ein kühnes Experiment würde nie dieser große pomologische Vorthell aufgefunden worden seyn.

Man muß es hier wohl erwägen, daß wenn auch viele Hundert Versuche, die Obstarten mit heterogenen Grundstämmen zu vereinigen, mißglücken und nur selten einer gelingt, dieser dann auch einen für die ganze Nachwelt bleibenden Vorthell bringt. Außer dem möglichen Nutzen,

ganz neue, vorher nicht gekannte, zur Veredlung der Obstarten taugliche Grundstämme zu entdecken, der aus einer vollständigen Durchprobirung der heterogenen Holzarten zu Unterlagen der Obstbäume für die praktische Pomologie zu erwarten steht, wenn auch nur selten ein Versuch gelingen mag, wird auch durch diese die Negation bewiesen, und das fabelhafte Geschwätz in seiner Unwahrheit unwiderleglich dargestellt, nach welchem man in der Veredlung der Obstarten wunderbar scheinende Dinge, z. B. auf Ellern Aepfel, auf Weiden Pfirschen, auf Eichen Rosen erzeugt haben will. Ferner wird durch diese Versuche der so geheimnißvolle Naturproceß der Verbindung einer Baumart mit der andern genauer erforscht. Es sind durch die neuern Versuche, die edlern Obstarten auf diesen heterogene, bisher noch nicht zu ihrer Veredlung versuchte Grundstämme doch schon einige, obgleich nicht bedeutende Vortheile gewonnen wurden. Z. B. einer, der nichts als große Birnbäume in seinem Garten hatte, und doch gern in diesem auch Aepfel ziehen wollte, setzte theilweise auf die Aeste seiner starken, in Menge vorhandenen Birnbäume Aepfelreiser, und er erbauet jetzt nach seinem Wunsche auch mehrere Aepfelsorten, ohne daß er brauchte seine alten schon erwachsenen tragbaren Birnbäume wegschlagen zu lassen. Man bemerkte, daß Aepfelreiser auf Linde oder Aspe gesetzt, lange grün bleiben, und man kann auf diese Holzarten gesetzte Reiser fast Jahre lang grün und bei dem Leben erhalten. Wir sind daher der Meinung, alle die, welche besonders Zeit, Gelegenheit und Neigung dazu haben, dazu zu ermuntern, daß sie die Versuche, Obstarten auf heterogenen wilden Baum- und Straucharten zu veredeln, eifrig fortsetzen, die Resultate dieser Experimente genau bemerken und bekannt machen. Besonders sollte man mehr Versuche anstellen, heterogene wilde Holzarten auf der Wurzel, oder nahe an der Wurzel zu veredeln, wo man sich einen glücklichen Erfolg versprechen kann, als weit oben auf dem Stamme, oder in der Krone, weil die Säfte des Grundstamms eine längere Laufbahn in der Circulation und Zuführung zu durchlaufen haben, als von der Wurzel aus. Die verschiedenen Sorbenarten, die Speietlinge, Ardsbeeren, die Crategusarten und die mit den Pflaumen und Kirschen etwas verwandten wilden Sträucher geben uns immer noch sehr wahrscheinliche Hoffnung der Tauglichkeit

zu Unterlagen des edeln Obstes. Nicht lange nach der Errichtung der Altenburg. pomolog. Gesellschaft wurde der Beschluß gefaßt, daß man alle heterogene wilde Baum- und Straucharten als Unterlage mit Veredlung der edlern Obstsorten durchprobiren wollte, und daß zur vollständigen Erreichung dieses Zweckes jedes Mitglied ein oder zwei verschiedene wilde Holzarten zum Versuch der Veredlung wählen sollte, es wurde auch die Ausführung des Plans angefangen, aber leider nicht in der Art vollständig und eifrig fortgesetzt, daß man wichtige Resultate hätte daraus ziehen können; doch theilen wir den glücklichen und unglücklichen Erfolg unserer in Bezug auf die Erforschung der Tauglichkeit heterogener wilder Grundstämme zur Obstbaumveredlung gemachten Versuche der strengsten Wahrheit getreu in diesen Blättern mit.

Wir kommen zur Beantwortung der zweiten Frage: Welchen Einfluß hat die Unterlage in Hinsicht auf den Wuchs, die Gesundheit und die Dauer der auf diese veredelten Bäume?

Der Einfluß des Grundstammes auf den schwächern und stärkern Wuchs des auf ihm ruhenden edlern Obertheils ist von der größten Wichtigkeit; denn auf der Erfahrung, daß die Quitten einen schwächer treibenden, niedrig bleibenden, in dem Einnehmen des Raumes beschränktern, reichlich tragenden Birnbaum und der Johannisäpfelstamm einen Apfelbaum von gleicher Beschaffenheit über sich bilden, beruht die ganze sogenannte Franzbaum- oder niederstämmige Obstbaumzucht, kraft welcher man auf einem kleinen Terrain, und selbst in Lust- und Ziergärten eine Menge der schönsten Früchte ziehen und mit leichter Mühe abnehmen kann. Diese Franzbaumzucht gewährt vielen Obstliebhabern jetzt einen beträchtlichen Nutzen und ein besonderes Vergnügen. Auf der Erkenntniß, den veredelten Obertheil durch eine ihm gegebene schwach treibende Unterlage im Wuchs niederzuhalten, und auf den ersten Gedanken, durch eine feste Einfassung von unten zugleich die Wurzel treibende Kraft zu beschränken, gründet sich die neue Erfindung der Obstorangerie, durch welche die großen Baumförmigen gleichsam in Quadez gebunden wurden, und vermittelt welcher man jetzt einen kleinen Obstgarten en miniature in Töpfen vor jedem Fenster aufstellen kann. Eine Erfindung, welche auf das genauere Studium der wissens-

schaftlichen Pomologie und auf die Verbreitung edler Sorten so vortheilhaft wirkte. Eine reiche Quelle des Vergnügens eröffnete sich für Viele mit der Entstehung der Obstorangerie, welche die Fruchtbäume unter die Blumen als eine Zierde stellte. Nicht nur für die Zucht des niedrigeren oder des Tief-, sondern auch für die des Hochspallers in den Höfen an den höhern Wänden der Gebäude ist der Einfluß der Grundstämme auf den stärkern oder schwächern Wuchs des obern veredelten Theils von Wichtigkeit, da man für die Bäume an nicht zu hohen Wänden spärlicher treibende, aber für die an hohe Giebel zu setzende stärker aufwärts schiebende Unterlagen zu wählen hat.

Auf die schwächere und stärkere Triebkraft der Grundstämme hat man in Hinsicht auf den Zweck, welchen man mit den gepflanzten Bäumen erreichen will, genaue Rücksicht zu nehmen; je kleiner und beschränkter der Raum ist, welchen man zur künftigen Ausbreitung des Obstbaums vor sich hat, desto mehr muß man auf eine schwach treibende Unterlage bedacht seyn, und je mehr der neu gepflanzte Baum empor wachsen und sich ausbreiten kann und soll, desto mehr muß man auf eine scharf wachsende Unterlage sehen. Die Birnwildlinge treiben in der Regel stark, die Aepfelwildstämme aus den Wäldern weniger kräftig als die Kernlinge, zumal wenn diese hoch und in die Krone veredelt werden. Es sind aber die Kernlinge in ihrer schwächern und stärkern Triebkraft nach den Obstsorten, von welchen sie genommen wurden, sehr verschieden, so treiben z. B. die Kernlinge von der römischen Honigbirne sehr stark und kräftig, dagegen die von Borsdorferäpfeln sehr spärlich. Es wird deshalb bei den Saaten, die man zu Grundstämmen bei der Veredlung bestimmt, von Nutzen seyn, die Sorten genau zu merken, von welcher man die Kerne ausgesteckt hat, und genau auf ihre stärkere oder schwächere Triebkraft zu merken, welche sehr von der Sorteneigenthümlichkeit abhängt, von welcher sie abstammen. Um dieses mit Bequemlichkeit zu bewerkstelligen, muß man viel Kerne von einer Sorte sammeln, und diese auf einzelne von der Saat aus den Kernen anderer Sorten abgesonderte Beetchen stecken. Bei diesem Verfahren kann man sich dann die Unterlagen, nach dem Erforderniß des zur Erreichung vorhabenden Zweckes nach Be-

lieben auswählen, je nachdem man für die zu veredelnden Bäume einen stärkern oder schwächern Trieb von unten herauf haben will und wöthig hat. Bei den Kirschsorten, die als Unterlagen zur Veredlung bestimmt sind, ist es ein großer Vortheil, wenn man dazu die Kerne von der kleinen rothen Süßkirsche wählt, da die von den schwarzen die Veredlung nicht gut annehmen, und die von den Herzkirschen und andern süßen edlern Sorten erzogenen keine so kräftig und freudig wachsenden Grundstämme liefern, wie diese. Die Kirschen von der kleinen Immer haben einen sehr spärlichen Wuchs und passen deshalb zur Unterlage für die Kirschorangerie. Bei den Pflaumen sind die Haberpflaumen und Spillingssorten besonders wegen ihres guten Wuchses und ihrer Geneigtheit, die Veredlung anzunehmen, zu empfehlen. Die aus den Kernen gezogenen Stämmchen des Johannisapfels haben einen stärkern Trieb, als die Wurzelanschößlinge. Die eigenthümliche Beschaffenheit des Triebes der Kernlinge von Birnen und Äpfeln in Hinsicht auf einen stärkern und schwächern Trieb ist jetzt noch wenig bekannt, und man muß diese erst durch mehrere angestellte und genau beobachtete Versuche näher kennen lernen. Auch bei den aufgesetzten Edelsorten sind der Wuchs und die Triebkraft in der Stärke und Schwäche sehr von einander verschieden. So erwachsen z. B. die Peppings und die Pigeons sehr spärlich, sie bilden eine kleinere Krone, da hingegen die meisten Calvilsorten sehr stark und kräftig treiben. Da die Peppings, die blaue ReINETTE, die Pigeons rouges u. sehr schwache kränkliche Stämme bilden und sich bald zu Tode tragen, so thut man sehr wohl, diese auf die Aeste hoher, gesunder, starker, dauerhafter Bäume zu veredeln, auf denen man sich lange ihrer köstlichen Früchte von vorzüglicher Größe und Güte erfreuet, da der von ihrem eignen Holze erwachsene Hauptstamm ihre vollkommene Entwicklung durch seine Schwäche stört und früher eingeht. Die in ihrem Wuchs und in ihrer Triebkraft schwächer erscheinenden Edelsorten ließen sich wahrscheinlich auch mit Vortheil wieder zu Grundstämmen für die Franzbäume (Niederstämme) und die Bäume an den Wänden benutzen, wo diese keinen zu starken Wuchs und keine große Ausbreitung in ihrem Obertheile äußern sollen.

Was den Einfluß der Unterlagen auf die Gesundheit

und Dauer der Bäume betrifft, so werden in der Regel die Grundstämme am kräftigsten auf die Hervorbringung dieser erwünschten Eigenschaften bei den edlern Obstbäumen wirken, die, gleich bei ihrer Entstehung am meisten an unser rauhes Klima gewöhnt, eine härtere Natur an sich haben, und welche eine besondere starke Triebkraft äußern; so gewähren z. B. die einheimischen Birnwildlinge, zum Grundstamme gewählt, weit gesündere und dauerhaftere Birnbäume, als die aus fremdem Lande entlehnte Quitte, welche überdies noch leicht erfriert. Die Birn- und Aepfelf Kernlinge zur Unterlage genommen, werden gesündere und dauerhaftere Bäume liefern, wenn diese wieder aus Birn- und Aepfelf Kernlingsfrüchten, oder von in ihrer Baumstructur in Stamm und Wuchs sehr festen und dauerhaften Sorten genommen sind. Hingegen werden die edeln Birn- und Aepfelbäume weit kränklicher und von einer weit kürzern Dauer seyn, die auf Kernlingen als ihrer Unterlage ruhen; die aus den Kernen zärtlicher, schwächlich und kränklich erwachsender Sorten hervorgebildet wurden. Auch in Bezug auf die Gesundheit und Lebensdauer der Bäume ist es rathsam und von Nutzen, bei den Saaten die Kerne genau nach den Sorten bemerkt, besonders zu säen, um von diesen die gesündesten und dauerhaftesten Grundstämme nach dem Maßstabe ihres mütterlichen Ursprungs zu erhalten. Doch gibt es auch einzelne Ausnahmen von der Regel; die an unser rauhes Klima gewöhnten Holzarten geben die gesündesten und dauerhaftesten veredelten Bäume, denn z. B. der Eischbeerbaum ist an unser Klima gewöhnt und wächst wild in den Wäldern, er gewährt aber wegen der ihm eignen schwachen, schnell vergänglichen Natur kränkliche, nicht zu lange dauernde Bäume, ob er gleich in der Jugend sehr stark und freudig treibt. Der wilde Aepfelbaum gibt zwar gesunde, dauerhafte Stämme, er treibt aber weit spärlicher, als die Kernlinge.

Es ist falsch, wenn Einige die Gesundheit und Lebensdauer der Obstbäume als den ersten und höchsten Zweck bei der Obstbaumzucht ansehen, und bloß auf diese ihr vorzüglichstes Augenmerk richten, da wir bei dem Obstbau mehrere Zwecke, besonders auch den reichen und frühen Gewinn edler Früchte vor Augen haben müssen. Es ist zwar löblich, sehr gesunde und lange dauerhaft bleibende

Obstbäume zu erziehen, und durch Pflanzungen von fester aushaltender Natur zugleich für die Nachwelt zu sorgen, aber es ist eine sehr irrige Ansicht, wenn man die Gesundheit, den kraftvollen Wuchs und die Lebensdauer der Bäume gleichsam als das höchste zu erreichende Ziel, als das plus ultra der Obstbaumzucht betrachtet. Wir können gesunde, starke, dauerhafte, unsern Waldbäumen ähnliche, einem Jahrhundert Trotz bietende Obstbäume erziehen, aber diese Zucht gestattet oft der beschränkte Raum nicht, und die gesündesten und stärksten Bäume sind gewöhnlich aus der Classe der weniger edlern und rauhern Sorten. Wollen wir bei unsrer kürzern menschlichen Lebenszeit die Früchte unsers Fleißes selbst noch genießen, und fehlt uns der Raum; so müssen wir dankbar nach den zärtlichen, schwächer treibenden Unterlagen greifen, um die gleich wichtigen Zwecke der Beschränkung des Wuchses, und der reichlichen und frühern Tragbarkeit zu erreichen, und es uns oft gefallen lassen, wenn auch die Bäume schwächlicher, kränklicher und von einer kürzern Lebensdauer erscheinen. Zu der Erbauung mancher zärtlichen, feinen, edlen Obstsorten werden wir schwerlich gesunde, lange dauernde Bäume erlangen können. Die Franzbaumzucht und die Obstorangerie müssen durchaus auf schwachen Unterlagen ruhen, und in diesem Gebiete auch die Bäume kränklicher und von kürzerer Lebensdauer erscheinen, als bei der Hochstammzucht. Ich will deshalb nicht in Abrede seyn, daß wir, zumal bei Pflanzung der Hochstämme in der Obstbaumzucht, auch darauf zu sehen haben, unsern Obstbäumen die vollständigste Gesundheit und die längste Lebensdauer zu verschaffen, aber als die größte Vollkommenheit oder als das plus ultra in der Pomologie darf man die Erziehung gesunder, dem Zustande unsrer wild erwachsenen Waldbäume am nächsten kommenden, mit der längsten Lebensdauer ausgestatteter Obstbäume nicht ansehen, da sich die andern gleich wichtigen Zwecke diesem auf keine Weise unterordnen lassen.

Die Auffindung mehrerer wegen ihres schwächern Triebes tanglichen Unterlagen aus den fremden, noch nicht versuchten Holzarten zur Anwendung für die Niederstämme und die Obstorangerie, wozu noch viel Hoffnung ist, würde von bedeutendem Nutzen seyn. In dieser Hinsicht sollten vorzüglich *Pyrus dioica*, (Feigenapfel), *Pyrus haccata*

wegen ihres mäßigen einhaltenden Triebes, ingleichen *Pyrus Aria* und *Pollueria* für Birnen und Äpfel versucht werden, vielleicht auch die Hainbutte. Man muß bei dergleichen Versuchen, die darauf abzielen, die heterogenen Grundstämme zur Aufnahme des Edlern zu bewegen, nicht nur eine, sondern alle Veredlungsmethoden, das Pfropfen, Copuliren und Oculiren, anwenden, indem bei mancher Baumart nur die eine gelingt, indem sie den andern widersteht. In Frankreich soll man einen etwas stärker treibenden Apfel den Doucin (*Malus frutescens*), statt unser gewöhnlichen Johannisapfels (*Malus pumila*), zur Niederstammzucht mit Vortheil anwenden.

Die dritte wichtige Frage, die sich uns bei dem hier zur nähern Erörterung gewählten Gegenstande aufdringt, ist die: Welchen Einfluß hat der Grundstamm oder die Unterlage auf die Beschaffenheit und die Tragbarkeit der Früchte der auf ihm ruhenden Edelsorten?

Es wurde bei der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft der theoretische Grundsatz aufgestellt und als eine allgemeingültige Regel angenommen, daß der Grundstamm oder die Unterlage es nie vermöchten, die Früchte und die Sorten der auf ihnen ruhenden Edelsorten wesentlich umzuändern, und diese durch die Zuführung roher herber Säfte merklich zu verschlechtern. Man war der Ueberzeugung, daß das Heraufsteigen und das Eindringen solcher ungeläuterten und gröbern Säfte aus dem wilden Grundstamme von unten herauf, in die edlern Früchte des auf ihm ruhenden Obertheils, welche diesen einen bittern und faden Geschmack beibringen sollen, bloß eine falsche Vorstellung der menschlichen Einbildungskraft oder ein Vorurtheil sei. Wir stützten diese Behauptung auf die allgemeine Erfahrung, daß die edelsten Äpfel auf dem herben wilden Holzapfel, die vorzüglichsten Birnen auf der zusammenziehenden Quiste, süße Pflaumen auf Pflaumen von bitterm Geschmacke oder Schlehen, treffliche Kirschsorten auf unschmackhaften Vogelkirschen in der Veredlung erwachsen, nicht das mindeste von dem bittern schlechtern Geschmacke der Früchte annehmen, welche ihre Unterlagen in ihrem natürlichen Zustande tragen und daß, wenn man eine solche Zuführung und Mittheilung herber Säfte von Seiten der Grundstämme an die Früchte des auf ihnen ruhenden edlern Obertheils zugeben wollte, wir wegen der in ihrer Structur so ver-

schledenen Unterlagen, auf welchen sich unsre Obstbäume befinden, keine Edelsorte mehr rein und unverfälscht haben würden, die sich doch bei allen so verschiedenen Grundstämmen gleich erhalten. Fast durchgängig herrschte die Meinung, daß die auf den Ebischbeerbäumen erbauten Birnen den herben Geschmack der Ebischbeeren an sich hätten.

Wir verglichen in den Conventen mehrere auf Ebischbeerbäumen erzogene Birnen mit auf Birnunterlage erwachsenen von der nämlichen Sorte, und wir konnten in der äußern und innern Beschaffenheit, in der Güte und im Geschmacks zwischen diesen auf Ebischbeerbaum und auf Birnbaumgrundstamm erzeugten Fruchteremplare auch nicht den mindesten Unterschied finden. Doch wurde von Einigen behauptet, daß Rettigsbirnen auf einem Ebischbeerbaum gezogen, nach ihrer selbst gemachten Erfahrung einen weit herbern und schlechteren Geschmack hätten, als die andern auf den gewöhnlichen Unterlagen erwachsenen. Auch wurde von Herrn Rittergutsbesitzer Schellenberg in Zürichau ein Pigeon rouge eingeliefert, der, auf einem von dieser Sorte abweichenden Apfel veredelt, viel von der Form und dem Geschmacks des ächten Pigeon rouge verloren hatte, und welcher ein ganz anderer Apfel geworden zu seyn schien. Doch es müssen diese Beispiele noch genauer und gründlicher an Ort und Stelle, mit Erwägung aller Umstände, und mit Beglaubigung vieler Zeugen untersucht und bestätigt werden, ehe wir Ausnahmen von jener als allgemeingültig festgesetzten Regel, daß der Grundstamm oder die Unterlage die Früchte seines veredelten Obertheils nicht wesentlich zu verändern vermöge, gestatten können. Wenn der Weißdorn als Grundstamm für die Birne gewählt, gewöhnlich sehr steinige und saftlose Früchte liefert, so kommt bei ihm diese Fehlerhaftigkeit der Erzeugnisse des Obertheils wohl bloß aus der Armuth und dem Mangel an Säften her, welche diese in der Natur sehr spärlich und trocken erwachsende Unterlage ihrer veredelten Birnenfrone zuführen kann. Es vermag sich die edlere Franzbirne aus Mangel an Kraft und Saft des Strauches worauf sie ruht, als Frucht nicht vollkommen auszubilden, dagegen werden die Hainbutten, Birnen, Aperlolen und Mispeln auf dem Weißdorn vollständig geduldet, da dessen Säfte zur Vollendung dieser trockenen Früchte hinreichen. Es darf uns die unvollkommene Beschaffenheit, in wel-

cher die edelsten und saftvollsten Birnsorten auf dem Grundstamme des Weißdorns erscheinen, um so weniger befremden, da diese sich in kalten und nassen Sommern und Herbstern selbst bisweilen auf den Birn- und Quittenunterlagen nicht gehörig ausbilden, sondern so streng und ungenießbar bleiben, daß man sie gar nicht für die edle Sorte erkennt, von welcher sie sind. Wenn wir den Satz behaupten, daß die Unterlage die Beschaffenheit der Früchte nicht wesentlich umändern und diesen rohe herbe Säfte zu ihrer Verschlechterung zuführen kann, indem einzig in dem aufgebrachten Edelreife das vollständige Vermögen der Fruchtbildung liege, welche sich unabhängig vom Grundstamme rein entwickle; so müssen wir doch! zugeben, daß die Unterlage auf die Vervollkommnung und Verfeinerung oder auf die mehr und minder vollständige Ausbildung und das Gedeihen der auf ihr ruhenden Früchte einen merklichen Einfluß äußern könne. So scheinen einige Pfirscharten wie Mandel, andre die Haberpflaumen oder Spillinge, manche Birnsorten die Quitte, andre die Birne zu ihrem bessern Gedeihen als Unterlage zu verlangen. Auf den Kernlingen von der kleinen rothen Süßkirsche entwickeln sich fast alle Kirscharten vorzüglich, so wie auf den Haberpflaumen und Spillingen alle edle Pflaumensorten herrlich gedeihen. Auf Pfirschwildlinge und auf Apricosen gebrachte Pfirschen zeichnen sich durch ihren stärkern Wuchs und ihre Fruchtbarkeit aus. Auch ist zu vermuthen, daß die Aepfel- und Birnkernlinge, die aus Kernen von der nämlichen Sorte, mit der sie veredelt sind, oder aus mit dieser verwandten Sorten entstanden, geeignet zur Unterlage für die Edelsorten desto passender und zu ihrer vollkommnern Ausbildung geschickter sind, so z. B. daß sich die auf Kernlinge aus den Kernen der Reinette die Reinette, auf Kernlingen aus den Kernen der Calvillen die Calvillen, auf den Kernlingen aus dem Samen der Peppings und Vorstorfer die Peppings und Vorstorfer vollkommner entwickeln und besser gedeihen, als auf den Kernlingen aus den Kernen von ihnen und ihrer Familie sehr abweichenden Sorten gezogen. So stehen auch die weichern und härtern Sorten, die lang- und rundgeformten, die hochrothen und ganz grünen Aepfel, ihrer Natur und ihren Bäumen nach, oft in einer nähern Verwandtschaft mit einander, und es könnte die Unterlage aus den Kernen der weichern Sorten

auf die Vervollkommnung der auf ihnen erzielten weichern oder der härtere Grundstamm auf die vollständigere Ausbildung der härtern auf ihnen ruhenden Sorten wirken; so könnte auch gleiche Form, gleiche Farbe der Früchte von Seiten der Unterlage mit den Früchten des Edelreißes einen heilsamen Einfluß auf das bessere Gedeihen der Veredlung haben. Eben so wie bei den Äpfeln ist es auch der Fall bei den Birnen. In wie fern nun das Homogene und Heterogene, das zwischen den Sorten, woraus die Kernlinge erzogen sind, und den Edelsorten, die auf sie gebracht worden, Statt findet, auf das Gedeihen der Veredlung vortheilhaft oder nachtheilig wirkt, dieses kann nur durch Kernsaaten, bei welchen man die Sorten genau bemerkt und sondert, von welchen die Kerne genommen sind, und durch vielfache Versuche nach den Sorten ihres Ursprungs, und den zur Veredlung auf sie gebrachten homogenen und heterogenen Kernlingen ausgemittelt werden, durch welche man den verschiedenen Einfluß der Grundstämme auf die Vervollkommnung und Verringerung der Edelsorten bei genauer Beobachtung aus der Erfahrung würde kennen lernen. Auch mit den Obstbaumsenkern, welche durch das Anhäufeln aus dem schon veredelten Obertheil gewonnen worden sind, und die gar keine fremde, wilde Unterlage unter sich haben, sondern die reine, das heißt vollständig gleich von der Wurzel aus als Edelsorte erwachsen, sollte man diese Versuche anstellen, und auf den an sich schon edeln Ableger die nämlichen oder mit der Mutterforte sehr homogenen Sorten bringen, um zu sehen, ob die Sorte sich auf diesen durch keine Unterlage genirten Grundstämmen vollkommner ausbildet und vorzüglich gediehe. Zu dergleichen Versuchen glauben wir alle dieser hier zur Sprache gebrachten Materie weiter nachforschenden Pomologen auffordern und ermuntern zu müssen, da sich von diesen die Gewinnung noch mancher vortheilhaften Resultate über den Einfluß des Grundstamms auf die Vervollkommnung und Verringerung der auf ihm ruhenden Edelsorte erwarten läßt.

Was die Einwirkung der Unterlage auf die Tragbarkeit der auf sie gebrachten Edelsorten betrifft, so ist wohl als entschieden anzunehmen, daß alle schwach treibenden, mehr strauchartigen, viel zarte Faserwurzeln unter sich treibenden Grundstämme, z. B. die Quitte, der Johannisapfel, die Tragbarkeit des edlern Obertheils

befördern, da hingegen sehr stark treibende Kern- und Wild-
 linge mehr auf einen starken und fruchtigen Wuchs, der
 auf ihnen ruhenden Edelreiser wirken. Eben diese Beför-
 derung der Tragbarkeit wird man bemerken, wenn man
 edle, spärlich wachsende Sorten, z. B. die blaue Reinette,
 den Pepping, den Pigeon rouge zu Grundstämmen mach-
 te, und auf diese andre edle, sonst in Wuchs tobende Sor-
 ten brachte. Der wildwachsende Holzapfel gibt, wenn er
 schon stark und hochgewachsen, in die Krone veredelt wird,
 einen sehr gesunden und tragbaren Grundstamm, auf we-
 chem die Edelreiser aber spärlicher treiben, als auf Kern-
 lingen. Da die Kirschen eine Obstart sind, die sich fast
 in allen Sorten frühzeitig zu einer reichlichen Blüthen- und
 Fruchtfülle ausbildet, so schaden diesen die kräftigsten und
 wuchshaftesten Unterlagen der kleinen rothen Süßkirsche
 nie, sondern auf diesen gedeihen fast alle Edelkirschen vor-
 züglich. Je früher sich ein Baumwesen vollkommen aus-
 bildet, desto reichlicher und gewisser ist der Fruchtertrag
 desselben. Die Sträucher, z. B. die Stachel- und Johan-
 nisbeeren, entwickeln sich schnell, und deswegen tragen sie
 so früh, tragen jährlich und reichlich. Diese raschere Ent-
 wicklung der Organisation, bis zu ihrem Endpunkte, wel-
 chen sie erreichen kann, finden wir auch bei mehreren Pappel-
 und Birnsorten, z. B. bei den Peppings, den Pigeons u.
 bei der Muscatellerbirne, den Rouseletten u. Und je eher
 sich die Organisation eines Baumwesens bis zu seiner
 Vollendung entwickelt, desto kleiner und beschränkter ist die
 Form, und desto kürzer ist auch die Lebensdauer desselben.
 Mehrere Obstsorten aber bilden sich später aus und erfor-
 dern eine lange Reihe von Jahren zu ihrer vollkommenen
 Entwicklung, bei diesen tritt die Tragbarkeit viel später
 ein. Alles schnell sich Entwickelnde, frühzeitig reichlich
 Tragende, hat in der Regel einen schwächern Trieb, da
 die Tragbarkeit diesen hemmt. Die sich später ausbilden-
 den Obstsorten haben dagegen gewöhnlich einen raschern, in
 das Holz gehenden Trieb. Aus diesem Grunde bleibt es
 eine Hauptregel bei der Veredlung, die zärtlichen, schwach
 treibenden, sich bald zu Lode tragenden Sorten hoch auf-
 tüchtige, dauerhafte, mit einer stärkern Trieb- und Wuchs-
 kraft versehene Grundstämme zu bringen, dagegen die sich
 später entwickelnden, zu sehr in den Holzwuchs tobenden
 Sorten auf spärlicher treibende Unterlagen zu setzen, um

ihren Trieb zu beschränken und sie früher zum Tragen zu nöthigen. Es ist auch in der Baummelt, wie in der animalischen, der Brownische Unterschied einer sthenischen und asthenischen eigenthümlichen Beschaffenheit der selbstthätigen Wesen von Wichtigkeit, und dieser bestimmt wie in der Arzneikunde die Behandlung der Bäume, wo Sthenie, Ueberfluß von Trieb und Lebenskraft, ist, muß man sie schwächen, und wo sich Asthenie, Schwäche, findet, muß man stärken, so ist offenbar der Schnitt ein Stärkungsmittel, der Zauberring aber ein Schwächungsmittel in der Pomologie, die Quitte ist ein niederschlagendes Pulver für die Birnen, und der Kernling von der kleinen rothen Süßkirche eine Kräftessenz, ein wahres Elixir für die Kirschen.

II.

Bemerkungen über das Veredeln mit weit versendeten Reiskern.

Von dem Justiz-Rath Dürhardt zu Landsberg an der Warthe.

Seit beinahe zwanzig Jahren erhalte ich jährlich Pfropfreiser von fremden, zum Theil weit entfernten Orten; dies hat mir Gelegenheit gegeben, Erfahrungen dabei zu machen, deren Mittheilung Manchem angenehm seyn kann.

Zuvörderst kommt es auf die Beschaffenheit der zu versendenden Reiser an. Man wähle so viel als möglich starke Reiser, und wenn nicht starke einjährige Triebe vorhanden sind, lieber zwey- und dreijähriges Holz. Dergleichen stärkere Triebe vertrocknen nicht so leicht, und leben leichter wieder auf. Dann schneide man weit zu versendende Reiser früh, ehe der Saft in Bewegung ist, im Spätherbste oder im Winter geschnittene sind die besten; schon mit Saft erfüllte treiben unterwegs zu leicht aus, verwelken auch eher.

Eine gute Verpackung der Reiser ist das zweite, worauf man zu achten hat. Viele halten es für die vorzüglichste Methode, die Reiser in eine Angel von feuchtem

Thon zu stecken, und sie dann dick mit Stroh zu belegen. Ist die Entfernung nicht weit und bleiben die Reiser nicht zu lange unterwegs; so ist diese Methode allerdings vorzuziehen. Dauert die Reise aber so lange, daß die Feuchtigkeit des Thons vertrocknet, so wird er hart wie Stein und die Reiser verwelken darin gänzlich; öfter habe ich dergleichen Sendungen erhalten. Je mehr Reiser so versandt werden, je größer also der Ballen Thon ist, je frischer erhalten sie sich, weil eine größere Masse nicht so leicht als eine kleinere austrocknet. Nach meinen Erfahrungen ist die Verpackung in feuchtes Moos das vorzüglichste Mittel, die Reiser frisch zu erhalten, das Moos muß aber in einer Kiste, am besten in Wachstaffet oder Wachseleinwand, eingeschlagen seyn. Im Jahre 1814 hatte sich mein als Freiwilliger durch Brüssel marschirender Bruder von Hrn. van Mons Reiser für mich erbeten, und sie mir, in Moos und Wachstaffet verpackt, mit der Post übersandt; sie kamen so schön an, als wenn sie erst vom Baum geschnitten wären; dagegen habe ich sie auf andere Weise verpackt in andern Jahren von dort ganz vertrocknet erhalten. Von Hrn. Diel erhalte ich seit 1809 jährlich Reiser, er verpackt sie in Moos und Wachseleinwand, und stets sind solche in sehr gutem Zustande angekommen. Aus Kestland habe ich solche gleichfalls in Moos völlig gut erhalten. Nach meiner Ueberzeugung ist also das Verpacken in feuchtes Moos und Wachseleinwand oder Laffet jeder andern Art vorzuziehen.

Das Wiederbeleben verwekter ankommender Obstreiser ist der dritte Punct, auf den man vorzügliche Sorgfalt zu verwenden hat. Aus Hirschfelds Garten-Kalender von 1784 und dem Deutschen Obst-Gärtner 6. Th. S. 88 ist das Mittel bekannt, beim Transport vertrocknete junge Obstbäume, durch Vergraben in feuchte Erde wieder zu beleben. Dies habe ich mit sehr glücklichem Erfolge auf vertrocknete Pfropfreiser angewandt. Am auffallendsten war hierbei die Erfahrung, die ich 1815 mit Reisern machte, die ich von Hrn. van Mons aus Brüssel am 5. April erhielt. Sie waren ganz verschrumpft und trocken, und klapperten wie dürres Holz, keine Spur von Saft oder Leben war bemerkbar. Sie wurden in gute schwarze, feuchte, im vorigen Jahre gedüngte Erde vergraben. Jene Vorschrift sagt: daß einige Tage zur Wiederbelebung hinreich-

ten, allein nach 4 Tagen waren sie so trocken als wie sie hineingelegt waren. Am 22. April waren 13 Sorten so aufgelebt, daß sie sogleich gepflanzet werden konnten, andere zeigten Hoffnung zur Erholung, andere aber waren noch ganz todt. Am 30. April waren wieder 6 Sorten aufgelebt, am 4. Mai 6 Sorten und am 10. Mai die letzten drei, welche also 35 Tage zur völligen Wiederbelebung bedurft hatten. Von diesen 28 Sorten hatten am 27. Mai bereits 25 getrieben, nur 3 blieben aus, und zwar eine von den zuletzt aufgelebten und zwei von den vorletzten. Es waren 27 Birn- und eine Apfelsorte, welche letztere zu den am 30. April veredelten gehörte. Bei solchen Belebungsversuchen wähle ich schwarze, unlängst gedüngte Erde deshalb, weil ich glaube, daß sie mit mehreren Reizmitteln geschwängert ist, als Sand. Ich lege jedes Reis einzeln etwa 3 Zoll mit Erde bedeckt ein, und beim Aufgraben lege ich die, welche ich wieder eingraben muß, an eine andere Stelle, damit, wenn etwa die Reizmittel der ersten Stelle erschöpft wären, sie wieder neue finden. Für besonders wichtig halte ich es aber, den Reiser unten einen neuen Schnitt zu geben, und wenn beim Nachsehen sich faule, erstorbene Stellen zeigen, diese ganz weg und also die Reiser in mehrere Stücke zu schneiden. Dergleichen faule Stellen entstehen, wenn der Bindfaden, womit die Nr. angebunden sind, fest zugezogen ist, denn er zieht sich durch die Feuchtigkeit noch mehr zusammen, oder wenn die Nr. selbst auf das Reis gedrückt hat. Es ist also beim Verpacken der Reiser darauf zu sehen, daß der Bindfaden nur lose gebunden und die Nr. nicht quer über das Reis gelegt wird, sondern neben demselben zu liegen kommt.

Wertens kommt es auf die Aufbewahrung der erhaltenen Reiser an. Am sichersten habe ich sie immer im Freien in die Erde gegraben; ich wähle einen schattigen Ort, wo es möglichst kühl ist, und grabe sie dort 3 ihrer Länge in die Erde. Erwartet man zur Winterszeit solche Reiser, so bedecke man die Stelle, wo sie eingegraben werden sollen, recht stark mit Pferdedünger, damit die Erde darunter nicht friert, und man die Reiser, wenn sie ankommen, eingraben kann. Fällt sehr heftiger Frost ein, und ist kein Schnee vorhanden, so bedeckt man sie mit Stroh und darüber mit etwas Dünger, jedoch wird solche Bede-

kung nur bei einem hohen Grade von Kälte nöthig, muß auch, wenn solche nachläßt, weggenommen werden, weil sonst leicht Mäuse sich darunter einfinden. Die Aufbewahrung im Keller erfordert mehr Aufmerksamkeit, um die Reiser mäßig feucht zu erhalten; ist der Keller zu feucht, verderben sie leicht, besonders aber treiben sie darin zu schnell. Die neuerlichst empfohlene Methode, sie in feuchtes Moos und Wachspapier verpackt im freien Garten hinzulegen, halte ich für ganz anwendbar, da solche bei Versendungen so nützlich ist; nur müßte bei trocknen, zehrenden Winden manchmal nachgesehen werden, ob das Moos nicht zu trocken geworden ist. Bei jener oben empfohlenen Methode ist aber noch eine Vorsichtsregel in Acht zu nehmen. Wenn entweder wegen Versendungen oder zur Veredlungszeit einzelne Sorten aus den eingeschlagenen Reisern herausgesucht werden; so werden beim Suchen der verlangten Sorte oft unrechte Reiser herausgezogen und wieder eingesteckt; geschieht dies eilig und nicht mit genugsamer Vorsicht, so welken leicht die nicht fest mit der Erde verbundenen Reiser. Dies vermeidet man 1) wenn man die Nr. so anbindet, daß solche aus der Erde herausstehen und leicht ins Auge fallen, 2) wenn man die Reiser beim Einschlagen nach der Reihenfolge der Nummern ordnet, dann braucht man nicht lange zu suchen und zieht keine unrecchten auf.

Endlich fragt es sich, welche Veredlungsart ist bei solchen Reisern anzuwenden? Nach meiner Erfahrung ist das Pfropfen dem sonst so vorzüglichen Copuliren entschieden vorzuziehen. Fene van Mons'sche Reiser wurden alle bis auf einige, die copulirt wurden, in die Rinde gepfropft, die copulirten blieben aus. Fast jährlich habe ich diese Bemerkung gemacht, und nicht allein beim Kernobste, sondern auch bei Kirschen, und nicht bloß bei vertrockneten Reisern, sondern auch bei denen, welche ganz gut ankomen. Selbst in diesem Jahre treiben die gepfropften, und von Hrn. von Truchseß und von Hrn. von Hartwiß erhaltenen Kirschen fast sämmtlich, wogegen die meisten der copulirten ausbleiben, obgleich die mit meinen Reisern copulirten so gut gekommen sind, als es bei der widrigen Frühjahrswitterung nur irgend zu erwarten war. In diesem Falle würde also das Pfropfen auch für die Kirschen zu empfehlen seyn, bei welchen man sonst das Copuliren mit Recht vorzieht.

Wer schon öfter erfahren hat, wie unangenehm es ist, wenn aus der Ferne erhaltene Reiser nicht fortgehen, dem werden diese Bemerkungen nicht unlieb seyn, da sie in vielen Fällen diesen Verdruss verhüten werden.

Landsberg an der Warthe den 15. August 1824.

III.

Etwas über Classification der Gewächse, und einer neuen, durch künstliche Befruchtung der Peché Alberge jaune, mittelst des Pollens der Teton de Venus, aus Samen gefallenen Pfirsche.

Von dem Hofgärtner Lenz in Philippsthal.

Jedes Wesen der Körperwelt ist eine Idee Gottes, welche in dieser, oder jener Form oder Gestalt ihre Realisirung fand und als ein Naturwesen sein Daseyn erlangte. Das Erkennen desselben kann erst nach der Erscheinung des Wesens Statt finden, und ist vermittelt, weil die vermittelnde Schöpfung — gleichfalls ein idealisches geistiges Wesen, die aus diesem hervorgerufene Idee voraussetzt.

Die Stelle, auf welcher wir das Naturwesen erblicken und dahin gestellt sehen, wo es im großen Ganzen wahrnehmbar wird; — seine Zusammensetzung durch Grundstoffe; seine Form in der Gestalt; seine Eigenschaften gehen seine Idee. Diese nun kommt, als System, in Beziehung zu andern zum Begriffe, ist und erscheint. Sein ganzes Seyn ist aber nie in seiner Erscheinung wahrnehmbar, obgleich wir es in dieser erkennen. Jedes Ding besitzt, außer dem, was wir an ihm bemerken, noch eine metaphysische Substanz, die der bildende Gartenkünstler in seiner Beurtheilung der Pflanzen-Individuen, und bei ihrer Anwendung in ästhetischen Pflanzungen, den Charakter nennt, der sich gerade nicht in jedem Individuum anders, doch in der besondern

Art deutlich und für sich ausspricht. Anders in der Eiche, anders in der Tanne u. s. f. Wer ihn genau erfasst und richtig erkennt, dürfte der glücklichste Systematiker seyn, und wird, selbst Subtilitäten bei Seite setzend, das Wesen am leichtesten an die wahrhafte Stelle zu bringen und zu ordnen wissen. Jede Idee Gottes ist nun aber auch in der Erscheinung ein Ideal, d. h. die größte Vollkommenheit in dieser Form und Gestalt mit den innewohnenden Eigenschaften, — mag es unsern Geschmacks-Urtheilen genügen, unserer Art zu beurtheilen, entsprechen oder nicht, mag es unsere Wünsche unbefriedigt lassen, solches gilt gleich. Da nun aber in der einzelnen Idee ebenso wenig Alles abgeschlossen ist, wie im einzelnen Individuum die ganze Gattung; so wurde beim Erscheinen auch schon der Grund zu Abstufungen gelegt, ein Wechsel, der Formen und Eigenthümlichkeiten begründet, wie wir sie im ganzen Universum wiederfinden, wo Einheit im Mannigfaltigen herrscht. In diesem Wechsel lag aber auch zugleich die Absicht des Schöpfers als Grund, zu allmähligem Vervollkommenung jedes einzelnen Wesens. Entweder nun gelangte es durch die Natur und natürliche Beihülfe dahin, oder es blieb der Kunst allein überlassen, solche im Wesen selbst oder seiner Descendenz erzielen zu helfen. — Die Natur hat unendlich viel Mittel, zu diesem Zwecke selbst hülfreiche Hand zu bieten; die Kunst nicht minder. Wenn jene von der Schöpfung an mit jedem Wechsel der Vegetation in Folge der Jahreszeiten, den Boden fruchtbarer machte, und dem Gewächse dadurch kräftigere Nahrung verschaffte, so trug diese zusammen, was dem einzelnen vorthellhaft war, und empor half. So wie diese die Zone wechseln ließ, und weit zweckmäßiger anvertraute, was der vaterländischen abging, so halfen der Natur Gewässer, Wind und Thiere an der Ausbreitung des Samens, was endlich, wenn auch spät, die günstigsten Resultate herbeiführen mußte. Leicht könnte noch eine Fortsetzung über diesen Gegenstand hier folgen, ich hoffe aber, daß sie mir erlassen wird, indem solches jedem, der sich in dem angenehmen Kreise des Gewächsstudiums herum bewegt, ohnedies bekannt ist.

Obgleich jedes Wesen als Ideal der Schöpfung gelten kann und muß, so sehen wir aus dem oben Angeführten, daß sich dessen ungeachtet Alles zu größerer Vollkom-

menheit oft-unwissend, fortbewegt, und unaufhaltsam seinem Ziele näher kommt. Diese auf ein höchstweises Naturgesetz begründete Eigenschaft der Körperwelt kann nicht anders als für höchstweise angesehen und verehrt werden; denn durch sie findet der Mensch die befriedigendsten Weggründe zu selbstigem Emporstreben, indem er — wie alle übrigen Wesen zur Vervollkommenung der andern außer ihm beiträgt: — für sich gleichzeitig sehr viel thut.

Vollkommen seyn, ist hier sehr relativ. Unter Vollkommenheit eines Gewächses wird gewöhnlich etwas anderes verstanden, als ich weiter oben bemerkte, weil wir gewöhnlich nur seine einzelnen Theile, je nachdem der eine oder andere derselben zu unserm Nutzen oder Vergnügen verwendet werden soll, in Betrachtung ziehen und unsern physischen Geschmack oder überhaupt die äußern oder gröbern Sinne entscheiden lassen. Anders urtheilt in Hinsicht auf Vollkommenheit eines Gewächses der Forstmann, anders der Pomologe. Nicht besser gehts dem Botanisten, dem bildenden Gartenkünstler, dem Blumisten, Dekonomen, Baumeister u. s. w. Wir wollen uns hier auf den Pomologen allein beschränken, und sehen, welche Forderungen er macht. Außer der Augenweide an dem Gewächse an und für sich selbst, welche hier freilich am allerwenigsten in Anschlag kommen sollte, ist ihm das Höchste, eine ausgezeichnete, den Gesichtssinn befriedigende, wo möglich große Frucht, der eine gefällige Colorirung nicht abgeht, dabei ein feiner aromatischer Geruch, eben so feines köstliches Fleisch, und kühlender, angenehm weinhafter, in Menge vorhandener Saft. Die Forderungen sind, wie die Früchte selbst, eben so verschieden, können deshalb hier und als bekannt übergangen, und nur oberflächlich berührt werden. Wer würde von einem Apfel erwarten, was die Pfirsche leistet, wer von der Birne, was die Kirsche oder Weintraube gibt? Genug, wir sehen, daß obgleich jede Obstgattung das Vollendetste und Vollkommenste in ihrer Art ist, eine weitere Vervollkommenung nicht unmöglich bleibt.

Sehr auffallend muß es für jeden Eingeweihten seyn, wenn er mit Aufmerksamkeit die Geschichte der Obstkunde, von den frühesten Zeiten an bis auf uns, durchgeht. Unsäglich sind die Bemühungen einzelner und vereinter Obstfreunde, unzählig die Versuche und groß der Aufwand,

welche sämmtlich zu den herrlichsten und glänzendsten Resultaten führten. Seit Theophrast hat sich die Anzahl der Obstgattungen und Arten ungemein vermehrt, nicht minder haben die Früchte aber auch seit jener glücklichen Epoche, wo die Entwicklung der Obstkunde begann, an innerer Güte zugenommen. Geschaß in dem verlebten Zeitabschnitte schon so viel, der besonders in der Kindheit der Obstkunde so wenig Erfreuliches darbot und bei weitem die günstigen Resultate nicht zeigte, die wir jetzt vor uns sehen, nachdem Linné uns das Geschlecht der Pflanzen kennen lehrte, und Köhlernter bewies, wie der Mensch hierauf günstig einwirken könne, was dürfen wir und unsere Nachkommen nicht erwarten?

Nehmen wir an, daß die Schlehe die Mutter aller Pflaumen war, wie ist diese jetzt, nur allein in der Farbe der Früchte umgewandelt und verschieden? und wie viel mehr noch an Form und Geschmack? — Wie viel anders ist jetzt die Pfirsche gegen die wahrscheinliche Mutter derselben in Persien und Medien, von welchen, nach Plinius, während eines Krieges mit den Aegyptern Perseus Steine aussaen ließ, um durch die Gifftigkeit der Frucht die Einwohner zu verderben. Dieses alles ist uns Beweis genug, daß alle Früchte noch einer großen Veredlung fähig sind, und ihre höchste Vollkommenheit in den vorhandenen Gattungen und Arten zwar wohl erreicht haben, in ihrer durch Einsicht und zweckdienliche Wahl noch hervorzubringenden Abkömmlingen hingegen noch unendlich viel versprechen. Zu dieser schnellen und gewisser zum Ziele führenden Wahl gehören aber viele sehr ernste Vorkenntnisse. Der auf künstliche Weise Obstveredelnde muß vor allen Dingen seinem Klima, seiner Lage und betreffenden Boden, die zerstörende Herrschaft auf seine Vegetabilien wo nur möglich entnehmen und das Gegentheil hervorzuheben suchen. Dem Klima selbst kann man zwar nicht gebieten und es milder und dergleichen machen (wenigstens ist nicht das Werk des Einzelnen), man kann aber durch Aussaaten, Angewöhnungen und darauf folgende Veredlungen vermittelst der Obstorangerie, in Befruchtungen, ungemein vieles thun, das den größten Einfluß auf die Obstzucht hat, sobald man die erhaltenen Blendlinge forthält und sie auf demselben Wege immer mehr und mehr vervielfältigt und angewöhnt. — Die Lage, sobald sie nicht gigantische Hin-

verniffe darbietet, kann durch Werke der Baukunst u. z. trüglicher gemacht werden, zuvor aber muß man die Eigenthümlichkeiten des Ortes genau kennen, und in Verbindung mit jener die beste Seite abzugewinnen suchen. — Der Boden, nachdem wir seine Eigenschaften und Verhältnisse zu den Pflanzen genauer kennen, kann oft leicht, mitunter auch nur mit großem Aufwande, den Gewächsen angemessen verbessert werden. Dazu ist aber weiter erforderlich zu wissen, wie die Natur über den ganzen Erdballen sehr einfach verfährt und ihrem Boden nichts abfordert und zumuthet, was er nicht geben kann. Deshalb sind, wie durch das ganze Pflanzenreich, auch für jeden Boden passende Obstsorten vorhanden. Diesem Naturgesetze zufolge wird man sehr übel fahren, wenn der Apfelbaum in Sand-, der Kirschbaum hingegen in strengem Lehmboden fortwachsen und Früchte bringen sollte. Umgekehrt hingegen wird der beste Erfolg das Unternehmen krönen.

Zur Befiegung oder bessern Benützung des betreffenden Klima's kommt uns zuvörderst die künstliche Befruchtung der Drangerieebäumchen sehr zu gute, weil sie uns Steine und Kerne liefert, die sich gleich bei der allerersten Befruchtung besser zur Fortpflanzung und Erreichung des vorgesezten Zweckes eignen, als alle andere, weil der Einfluß des Klima's auf die Befruchtung selbst und auf die dadurch im Blendlinge entstandene Obstsorte, sich diese schon mehr aneignete. Beweise hiervon sind in unsern Tagen nichts seltenes mehr, und auffallend müßten sie besonders dem Unbefangenen erscheinen. Wenn man sie durch die Geschichte der Obstkunde vom Entstehen oder Auffinden jeder Obstgattung an, bis auf uns bewahrheitet. Als Beispiel mag hier die Pfirsche allein nur dienen. Sie soll nach Theophrast und Plinius in Persien und Medien einheimisch gewesen seyn, aber eine giftige Eigenschaft besessen haben, die sie, als Frucht eines niedern Strauches, mehr meiden, als hervorziehen machte. Diese Thatfache ist uns sehr wichtig, und beweiset in der Folge die günstigen oder ungünstigen Wirkungen des Himmelsstrichs in Verbindung mit weitem Dertlichkeiten. Durch die oben angeführte, selbst von Dioskorides, Sostratus und Demokritus bestätigte Verpflanzung unserer Pfirsche nach Aegypten, (diese sagen: ein unbekannter per-

fischer Monarch habe während eines Kriegs mit den Aegyptern diese übelmeinende That ausführen lassen), und deren ganz vorzügliches Gedeihen in diesem Lande, gab die erste Veranlassung zur weitem Verbreitung derselben. Zur Zeit des Vaters der Obstkunde des Theophrast (m. s. dessen Naturgeschichte der Gewächse Bd. VI., Cap. 2), konnte die ägyptische Pfirsche in Griechenland noch nicht gut gezogen werden, weil ihre Früchte den ägyptischen noch sehr nachstanden. Zur Zeit des Palladius, Columella und Plinius zählte man schon drei besondere Pfirschenarten. M. s. Palladius Bd. 12; Columella Bd. 10, und Plinius Naturgeschichte Bd. 15, S. 11; diese drei besondern Arten entstanden durch die Verbreitung der ägyptischen Pfirsche unter Liberius nach Italien. Ob aber bloß durch das veränderte Klima oder verschiedenartigen Boden oder durch Ausfaat von Steinen, solches bleibt ungewiß. Annehmen läßt sich jedoch, wenn ursprünglich die Pfirsche, nach oben angeführten Voraussetzungen, in Persien und Medien, als Urtidee des Schöpfers zur Anschauung gelangte; daß alle übrigen Abänderungen, ehe eine wechselseitige Befruchtung Statt finden konnte, bloß durch das Klima bezweckt werden.

Die Eigenschaft der Gewächse im Allgemeinen: daß sie im angemessenern Klima und bessern Boden bessere Eigenschaften annehmen und an innerer und äußerer Vollkommenheit zunehmen, im Gegentheil aber zurückgehen und schlechter werden, ist bekannt. Jedoch wissen wir noch nicht, daß im erstern Falle selbstständige Arten, Ab- oder Spielarten entstanden, noch weniger aber, daß aus einer feststehenden Art zc. durch gänzlichcs Zurückgehen eine Unart entstanden wäre.

In jener Zeit, wo der Grund zur Vollzähligkeit der Pfirschengattung (nach obigen Grundsätzen trenne ich sie von den Mandeln) gelegt wurde, betrieb man wohl das Veredeln der Wildlinge, oder Uebertragen des Edelreißes auf den Wildling noch nicht so stark, daß man annehmen dürfte, es seien weniger Steine ausgesäet worden. Auf jeden Fall ging diese Operation als Fortpflanzungs-Methode jener voran und somit war der Weg zur Erzielung neuer Ab- und Spielarten gelegt, vorausgesetzt, daß durch Abweichungen vom Klima bewirkt unter den vorhandenen Arten ein Blendling auf dem Wege wechselseitiger Befruch-

Ann. d. Obst. 2 Bds. 1. S.

tung eines Embryo's entstehen konnte. Ob durch eine ähnliche Befruchtung des Embryo's durch zwei Individuen, einer und derselben Art ein Blendling entstehen könne, der von Vater und Mutter abweicht, haben wir zur Zeit noch keine hinlänglichen Beweise, selbst deshalb schon nicht, weil der Wind und Insecten gar leicht einwirken können, und somit die Gewißheit benehmen; man müßte denn Vorkehrungen treffen, die Wind und Insecten unschädlich machen, wozu die Obstorangerie sich sehr eignet.

Als Gewächse eines warmen Vaterlandes mußten alle Abkömmlinge in kältern Klimaten an innerer Güte, der Frucht und an Dauerhaftigkeit der Pflanze abnehmen, in ähnlichem und unter gewissen Umständen zuträglichem hingegen an Güte und Schönheit der Frucht, wie an Gesundheit des Baumes selbst gewinnen. Ob nun das veränderte, günstigere Klima, der bessere Boden und angemessnere Pflege, oder die Ausaat von Steinen, Abarten hervorbrachten, die demnach und in jenem Falle wohl nur für Ausartungen gelten dürften, und unter gewissen Umständen und weniger zuträglichem Dertlichkeit, wieder in ihren vorigen Zustand zurückgingen, oder schlechter wurden, muß dahin gestellt bleiben. Vieles hingegen hat zweckmäßigere Pflege der Bäume für sich, denn wir sahen, daß die Pfirsche in weit kältern Klimaten, als Persien und Aegypten, nicht nur gedeiht, sondern ganz vortreffliche Früchte bringt, sich dabei auch durch neue, ganz vortreffliche Ab- und Spielarten vermehrt.

Besonders die Holländer und Franzosen thaten sehr viel zur Ausbreitung des Pfirschenbaums, obgleich das holländische Klima diesem Gewächse weniger zuträglich ist, als Frankreich. La Quintinye beschreibt in seiner *Instruction pour les Jardins fruitiers et potagers* schon 31 Pfirschenarten, und im Verzeichniß der Bäume in der Pariser Carthause finden wir deren 40. Duhamel beschrieb deren in seinem *Traité des arbres fruitiers*, Bd. 2, 43 Arten, und so nahmen die Arten (nach unserer jetzigen Classification der Früchte) die Ab- und Spielarten, wie wir wissen zu. Der Hofgärtner Hr. Antoine in Wien wird, wenn das Werk vollendet ist, 51 Abbildungen liefern, und so können wir annehmen, daß jetzt mehr als 60 verschiedene Pfirschenarten existiren und bekannt sind. Daß man darunter mehrere findet, die unbe-

deutend von einander abweichen, ist leicht zu denken, sie bleiben sich aber gleich und lassen sich auf Wildlinge übertragen, ohne ihre Natur zu verändern. Man hat es schon weiter gebracht und sich versichert, daß die Sämlinge der *Pêche abricotée* Duh., *P. de Malthe* Duh. und *B. Boudine* Duh. der Mutterpflanze ganz gleich bleiben und nicht mehr ausarten. M. J. Bon jardinier l'almanach pour l'année 1821, p. 291 ff. — Ist dieses wirklich der Fall, so hätten wir an diesen Pfirschenarten Bastarde, die sich nicht weiter in Ab- und Spielarten vermehrten. Die Richtigkeit durch Versuche zu erforschen, wäre wohl der Mühe werth.

Die Botanisten haben unter der Gattung *Amygdalus* Pfirschen und Mandeln vereinigt. Ich bin nun aber nach den obigen Voraussetzungen der Meinung, daß die Arten einer Gattung sich natürlich oder künstlich müssen durch wechselseitige Begattung mit einander verbinden lassen, welches, so viel ich weiß, bis jetzt noch nicht konnte bewerkstelligt werden, weil nur die Gattung, nicht die Art derselben, als Uridee angesehen werden kann. H. L. Knight Esq., Präsident der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, will zwar aus der süßen Mandel und dem Pollen einer Pfirsche einen Blendling erhalten haben, und bezweifelt nicht, daß dadurch die Umwandlung zweier Arten könne bewiesen werden. Dies wäre nach meiner Weise eine Umwandlung zweier Gattungen. M. J. Fortsetzung des Allg. L. Garten-Magazins, Bd. 7, St. 2, S. 96, 97. Ich für meinen Theil glaube dieses aber noch nicht, sondern vermüthe, daß der Knight'sche Blendling wieder zurückgeht. Die von Meyer, Duhamel und Christ beschriebene, und im deutschen Fruchtgarten Bd. 4, Heft 3, auf Tafel 13 abgebildete, und S. 47 beschriebene Mandelpfirsche ist nichts anders, als eine Mandel, und wenn wir wollen, eine Pfirsch-Mandel, deren Fleisch nur veredelter ist, als das der übrigen Mandeln, ohne Zuthun einer Pfirsche. So möchte ich die Pfirschen und die Mandeln, jede als besondere Gattung betrachten, und sie wieder in Arten, Ab- und Spielarten theilen. So gestellt, sehen wir in ihnen zwei Ideen des Schöpfers, in den mannigfaltigsten Formen und Gestalten, und mit den verschiedensten Eigenschaften neben einander, nicht streng begrenzt, aber doch völlig geschieden. In sie schließen sich

die Apricosen wieder als eine solche Idee an, und an diese die Pflaumen. Es ist deshalb eben so sehr gegriffen, wenn wir die Apricosen, Pflaumen und Kirschen unter eine Gattung bringen, da sie jede für sich allein bestehen und eine solche bilden können. Der natürliche Typus zeigt uns das zu deutlich, und folgen wir diesem, so sehen wir eine Stufenleiter in der Natur, auf welcher eine Gattung neben der andern steht, und natürlich oder künstlich entstandene Abkömmlinge als Arten, Ab- und Spielarten unter sich hat. Die Pfirschen und Mandeln, so wie die Apricosen, Kirschen, Pflaumen, haben zwar vieles mit einander gemein, das die Botanisten bewegen konnte, sie in eine Familie zu bringen; zu einer Gattung gehören sie aber nicht. Die Unterschiede sind zu augenfällig und dem Unbefangenen — wenn ich so sagen darf — auffallender, als demjenigen, der Subtilitäten aufsucht, um zu verbinden und zu trennen, was getrennt oder verbunden werden sollte. Hier gibt die im Wesen wahrnehmbare metaphysische Substanz den Eintheilungsgrund an, welche die mindest cultivirten Gärtner wegen ihres ausdauernden und nähern Umganges mit den Gewächsen, ohne sie beschreiben zu können, leichter auffinden, eher erkennen, und die Gewißheit früher und weit sicherer erlangen, zu welcher Gattung das Gewächs gehört, — was auf diese natürlichere Art besser zusammen paßt, — ohne daß sie selbst die Eintheilungen unserer natürlichen und künstlichen Systeme kennen, und ganz nach eigener Art verfahren. In der Natur herrscht ein unverkennbares Naturgesetz, nach welchem ähnliche, aber nie ganz gleiche Wesen neben einander stehen. Die ähnlichen können sich nie mit einander durch Befruchtungen verbinden, während gleichartige, wenn schon durch Mannigfaltigkeit in Form, und besondere Eigenschaften getrennte Wesen, dieses bewerkstelligen können, wozu die Natur selbst die Hand bietet. Nur das Verwandte gestattet eine Verbindung, während im Gegentheile ungleichartige Substanzen sich wechselseitig meiden oder zerstören. Da aber nichts streng begrenzt ist, sondern in jeder Idee des Schöpfers durch Abstufung eine Annäherung an das ähnliche Wesen begründet ist, selbst wenn wir solches noch nicht einsehen und vorfinden, sondern erst noch erwarten müssen; so finden auch Vereinigungen Statt, die aber mehr als zufällig, wie geeignet gelten können, und Beweise ihrer

Unvollkommenheit und Auflösung bald durch dieses, bald durch jenes an den Tag legen. Die Annäherungen, oder besser Uebergänge, sind oft so gestaltet, daß es oft schwer hält, ohne anatomische Untersuchungen zu bestimmen, welcher Gattung das Individuum angehört. So der Uebergang der obigen Pfirsch-Mandel zwischen Pfirsche und Mandel, der Kirschpflaume zwischen Kirsche und Pflaume etc. Ein weiterer Beweis, daß diese Pflanzen neben einander gehören als Gattungen, und nicht als Arten einer Gattung.

So wie im Reiche der Wirklichkeiten, die Art der Gattung ein für sich abgeschlossenes Ganze ist; eben so muß auch die Gattung ein solches für sich seyn. Bei Erstern sehen wir Uebergänge, Aehnlichkeiten, Verwandtschaften von einer Art zur andern. Bei oder unter den Gattungen muß es derselbe Fall seyn.

Daher kommts denn auch, wie durch die neuern Entdeckungen bewiesen wird, daß dasjenige Wesen, das wir vor uns haben, nur immer da als ein Ideal erscheint, — nach äußerem Urtheile wenigstens am vollständigsten — wo alles zusammen trifft und wirkt, was gleichartig, und zur Vervollkommnung des Gegenstandes nur beitragen, nicht entgegen wirken kann. Deshalb der Borädorfer in seinem Vaterlande vorzüglicher, wie anders wo; deshalb die Reinetten in Frankreich vollkommner, als in andern Ländern etc.

Da nun aus dem Vorhergegangenen und allen Erfahrungen, die bis jetzt gemacht wurden, hervorgeht, daß die einzelnen Arten, Ab- und Spielarten von Allem, was im strengern Sinne Pfirsche heißt, sich bis ins Unendliche durch wechselseitige Befruchtungen mit einander vereinigen, selbst zum Besten der einen oder andern Provinz, der einen oder andern Zone vermehren kann, so muß das Streben aller Betheiligten dahin gerichtet seyn, diese Zwecke sobald als thunlich zu erreichen. Da aber hier eben so wenig eine Gesetzmäßigkeit ist, als im ganzen All der Schöpfung, so muß man sich nach Auffindung dieser Gesetze, und je nachdem der Zweck es erheischt, sich diesem unterwerfen.

Ich machte schon vor Jahren einen solchen Versuch, den ich hier niederlegen will.

Unter einer kleinen Auswahl kleiner sogenannter Obst-Drangerie-Bäumchen besaß ich eine Pêche alberge jaune

und eine Teton de Venus: Diese ist der Frucht, besonders durch ihre äußere Colorirung, im Geschmacke des Fleisches, in der Färbung desselben, in der Saftfülle und Reifezeit so äußerst verschiedenen zwei Pfirschenarten macheten den Wunsch in mir rege, sie künstlich mit einander zu verbinden, um zu sehen, wie im Blendlinge diese Eigenschaften verbunden würden. Die Wahl that mir wehe, welcher der beiden Pfirschen ich zum Vater oder zur Mutter erwähnen sollte, weil wir hierin durchaus noch kein Gesetz kennen, das uns den rechten Weg zum Ziele zeigte. Ich wählte mehr auf Gerathewohl, als vorsätzlich die Teton de Venus zum Vater und die Alberge zur Mutter, und glaubte hierdurch über frühern Alberge die bessern Eigenschaften der Teton, nämlich größere Saftfülle und feinern Geschmack im Blendlinge aneignen zu können. Hätte ich in dem Abkömmlinge von Beiden, die Frühzeitigkeit, und die für viele angenehme Farbe der Haut und des Fleisches der Alberge, mit den übrigen guten Eigenschaften der Teton de Venus vereinigen können, so ließ sich voraussagen, daß die wärmere Jahreszeit Fleisch und Saft noch weit vorzüglicher würde bereiten können, als sie beide, trotz der oft schlechten Herbst, in der letzten vorkommen. Dieser letzten Ursache wegen bleibt die Teton nicht selten weniger delectat, und hat oft, selbst wenn der Sommer angemessen warm war, einen säuerlich bitteren Geschmack, der zu Folge einer Wahrnehmung, entweder durch zu große Trockenheit im Sommer, oder durch die herunter gekommene Temperatur der Atmosphäre, und der geringern Wirkung der Sonne im Herbst, bewirkt wurde, weil die Saftbestandtheile nicht konnten gehörig geläutert werden, und den Früchten deshalb dieser unangenehme Geschmack blieb. Diese in den Spätpfirschen vorkommende Bitterkeit ist, nach meinen Erfahrungen, demnach die Anzeige von gebliebener Rohheit des Saftes, von nicht erreichter Verfeinerung der Saftbestandtheile der Frucht, durch Mangel an gehöriger Wärme oder Feuchtigkeit. Bei sanft getriebenen Spätpfirschen fällt unter sonst günstigen Umständen diese Bitterkeit weg, weil der wärmere Sommer in vollem Maße auf die Früchte wirkt. Eben daher mag sich auch der Umstand datiren, daß alle Spätpfirschen im beinahe reifen Zustande, entweder im Wachsthum zurückbleiben, oder so gern die Früchte fallen lassen, weil der

durch die kältere und ungünstigere Jahreszeit wenig verfeinerte Fruchtsaft sich mit der höchstfeinen Substanz des Fleisches in der Frucht nicht günstig amalgamiren konnte, und sich durch die nicht erfolgte Ausscheidung der gröbern Theile einander widerstrebten.

Durch die Vermischung einer Frühpfirsche mit einer spätern, einer oft farblosen mit einer im höchsten Grade saftigen, einer in Haut und Fleisch auffallend gefärbten und einer farblosen, glaubte ich vom Vater durch diese Wahl vortheilhaft einwirken zu können, und hauptsächlich, was Frühzeitigkeit betrifft, mit der Saftigkeit der Letztern, im Abkömmlinge verbunden zu können; dabei begte ich bei den stets entgegengesetzten Eigenschaften beider Pfirschenarten die Hoffnung, daß das auffallend gefärbte Fleisch und Haut der Frühpfirsche im Abkömmlinge verbleiben, oder in ihm in feinem Zügen erscheinen würde. Diese Eigenschaften mehr durch Zufall, als durch künstliches Zusammentragen der Stoffe, bloß auf dem nur oberflächlich gekannten Wege der künstlichen Befruchtung vereinigen zu können, machte mich aufmerksam, und hielt mich im höchsten Grade gespannt. Der Umstand, welcher mir Mißlingen des Unternehmens vermuthen ließ, waren die in den meisten Fällen ungleichen Bestandtheile der beiden Pfirschen. In dem Systemie, woselbst man nach der Größe der Blüthe classificirt, und die Drüsen an den Blättern als Beihülfe nimmt, passen sie eben so wenig zu einander, als nach sonst einer Zusammenstellung. Die Alberge hat mittelmäßig große Blumen und nierenförmige Drüsen, während die Teton kleine Blumen und runde Drüsen hat. Alles dieses hielt mich jedoch nicht ab, sondern spornte mich um so mehr an, rechtigenau zu verfahren, wo meine Beihülfe erfordert wurde.

Im Frühjahr 1816, nachdem meine Topfpfirschenbäume schon ziemlich entwickelt hätten, setzte ich die beiden schon genannten Arten entfernt von allen übrigen, und suchte darauf hinzuwirken, daß sie sich viel früher entfalteten, als die andern, um jede nur erdenkliche Einwirkung zu verhindern. Endlich brachen die Blüthenknospen auf, und verschafften mir jeden Morgen die Gelegenheit, der Alberge die Staubfäden abzuhaken zu können, worauf nach bekannter Weise die künstliche Uebertragung des Pollens auf die empfänglichen Narben Statt fand.

Alles ging gut von Statten, und ließ den glücklichsten und erwünschtesten Erfolg hoffen. Durch Zufall vielleicht setzte die Teton de Venus keine einzige Frucht an, obgleich ihr dazu, wie ich voraussetzen durfte, noch hinlängliche Kraft geblieben war, und ihre weiblichen Organe in ihren Functionen durchaus nicht gestört wurden. Die Alberge hingegen setzte zwei vollkommene Früchte an, welche von Geschmack, Farbe &c. wie immer waren, und hieran nicht die geringste Spur von Veränderung, durch den aufgetragenen Pollen zu finden war, wie solches auch allgemein angenommen wird. Nach der Reisezeit wurden die erzielten Steine sorgfältig aufbewahrt, und im darauf folgenden Jahre zur angemessenen Zeit dem Erdboden anvertraut. Der eine davon ging bald nach dem Einlegen auf, der zweite hingegen blieb todt liegen, und zeigte eine nicht gehörig ausgebildete Mandel, die sich wegen nicht gehörig erfolgter Befruchtung nun auch nicht entwickeln konnte. Das erzielte Bäumchen wuchs anfänglich freudig heran, und wurde im Jahre 1818 an ein Spalier gepflanzt, das mir geeignet schien, für das künftige Gedeihen die beste Lage zu haben, so daß nicht nur freie sonnige Lage und zweckmäßiger Boden, sondern auch meine tägliche Aufmerksamkeit dem Bäumchen zu Gute kam. Nach einem Jahre wurde das Stämmchen kränklich und wollte im Triebe nicht recht fort, und sein äußerer Habitus ließ mich hoffen, eine Brugnion erzielt zu haben. So auffallend dieses auch würde gewesen seyn, so wenig Hoffnung hatte ich jedoch im ersten Blüthenjahre mich dessen vergewissern zu können, denn alle Blüthen fielen ab. Im Jahre 1820 suchte ich das ziemlich herangewachsene Bäumchen durch einen stärkeren Schnitt, mit schönen Trieben zu versehen, welches auch vollkommen gelang, doch blieb der Wuchsthum gegen die benachbarten Bäume immer noch zurück, und alles deutete auf schwächliche Constitution hin, so daß ich ihn im verfloffenen Winter deshalb gegen meine Gewohnheit decken ließ. Meine Hoffnung war von der Zeit an nicht groß, denn der Baum blieb bei seinem, schlechte Früchte verheißenden Ansehen unfruchtbar bis ins Jahr 1822. In diesem Jahr setzte er sechs Früchte an, wovon 5 der petit mignonne ähnlich, im Geschmack aber etwas herber und dabei trockner waren. Die sechste Frucht hingegen, stärker als die übrigen, war fein behaart, dunkelbräunlich, spitzig,

in der Form einer Mandel ähnlich, und wurde viel später reif, als jene, hatte eine feste lederartige Haut und blutrothes Fleisch, dessen Saft eine zusammenziehende Kraft hatte. Dieses unerklärliche Phänomen war mir um so auffallender, weil ich in meiner ganzen Sammlung keine einzige Pfirschart hatte, die dieselben oder nur ähnliche Eigenschaften der Frucht gehabt hätte. Eben so auffallend war aber auch die Unähnlichkeit in den Früchten des nämlichen Baums an und für sich selbst, und meine Begierde, den Ausgang davon zu wissen, wurde dadurch im höchsten Grade gesteigert.

In diesem Jahre blühte der betreffende Baum voll und gesund, setzte viele Früchte an, die lange Zeit runzlig, behaart und länglich zugespitzt blieben, waren dabei hart und ganz vollkommen gesund. Der Trieb der Zweige war auch in diesem Jahre gering, die Blätter über den ganzen Baum mehr oder weniger zusammen gelaufen, wie ich bis dahin noch jedes Jahr bemerkt hatte, doch sah ich mit Vergnügen, daß es nicht Kränklichkeit war, sondern seinen Grund in der Organisation des Gewächses haben mußte, in welchem die Grundlage zu schwächlichem Ertrage vielleicht zufällig oder angeboren gelegt war. Im September endlich schwellen die Früchte schnell an, und nahmen in der Dicke sehr auffallend zu, hatten aber das Ansehen nicht, als würden sie bei dem ungünstigen Herbst, leicht reif werden. Diese Periode ging jedoch schnell vor sich, und die Entwicklung der Frucht zur Reife war trotz der ungünstigen Witterung in kurzer Zeit vollendet. Schon in den letzten Tagen des Septembers konnte ich Früchte abnehmen, und fand sie zu meinem größten Erstaunen, wie die, auf heillegendem Blättchen, nach der Natur ganz getreu abgebildete Frucht. In der Form gleicht sie mehr der Teton de Venus, — also dem Vater — in Farbe und Geschmack weder dem Vater, noch der Mutter. Sie löset sich gern vom Stein ab, die Haut ist zähe, lederartig, feinbehaart, wollig. Die Farbe des Fleisches und Saftes blutroth wie eine rothe Rübe, und dunkelrother als die aller dunkelsten Stellen der Alberge jaune; das mit feinen blassen Adern durchzogene Fleisch ist sehr vollsaftig, wie bei der Teton de Venus, von Geschmack süßlich oder herbe, doch dabei nicht unangenehm, wie die sechste Frucht im Jahre vorher gewesen war.

Anmerkung. Der glütige Hr. Verfasser vorstehenden Aufsatzes, dessen Forschungsgeiste und pomologischem Eifer wir diese schöne Pflirschorte zu verdanken haben, widmete sie der Gesellschaft unter der Bedingung, daß ihr der Name unsers Hrn. Directors beigegeben werden möge, und nennt sie daher Pöche de Stutterheim.

IV.

Versuch einer systematischen Ordnung der Rosenäpfel.

Wobey dem Landkammerrathe Watz in Altenburg an der Spitze steht.

Wenn ich es wage, die systematische Ordnung der Apfelsorten fortzusetzen? so geschieht es mehr, um der Aufforderung vieler verehrten praktischen Pomologen ein Stüßchen zu leisten, als weil ich mir schmeichelte, hier etwas Vollkommenes leisten zu können. Ich fühle nur zu sehr das Schwierige der Aufgabe, und kenne die Lücken meiner Arbeit, allein ich Heffe auch bloß einen Versuch, die Apfelsorten systematisch zu ordnen, und bin weit entfernt, ein vollkommenes System aufstellen zu wollen.

Daß es ein notwendiges Erforderniß ist, das große Chaos der Apfelsorten zu ordnen, und dadurch das Auffinden eines noch unbekannten Apfels zu erleichtern, darüber wird wohl von keinem Pomologen ein Widerspruch erhoben werden, da ja über nichts so häufig und so laut geklagt wird, als über die Unsicherheit in der Bestimmung der Apfelsorten. Zwar haben Christ, Eckler und besonders Diel durch bestimmtere Angabe und genauere Beschreibung der Apfelsorten sich unvergängliche Verdienste um die deutsche Pomologie erworben, aber noch mangelt eine systematische Zusammenstellung der vielen von ihnen verzeichneten und beschriebenen Sorten, und der Pomologe, der einen neuen ihm unbekannten Apfel bestimmen, oder über die Richtigkeit einer ihm unter einem angegebenen Namen

mitgetheilten Sorte urtheilen will, befindet sich, selbst wenn er Christs Pomologie, Sickers deutschen Obstkärtner und Diels Schriften besitzt, doch in großer Verlegenheit, weil er nun in einer Menge von Bänden die einzelnen Sorten aufsuchen muß, um seine Obstsorte mit ihren Beschreibungen zu vergleichen, und ist, wenn er sie verglichen hat, noch immer nicht im Stande, mit völliger Gewißheit zu behaupten, daß die vor ihm liegende Sorte mit der beschriebenen völlig dieselbe sei, weil in den Beschreibungen bis jetzt noch viel zu wenig Rücksicht auf die sie von andern ähnlichen, oder nahverwandten Sorten unterscheidenden Merkmale genommen worden ist.

Da nun nur selten Pomologen sich in so glücklichen Vermögensverhältnissen befinden, um die sämmtlichen pomologischen Schriften Christs, Sickers und Diels sich anschaffen zu können, so glaube ich mir schon dadurch ein besonderes Verdienst um alle Liebhaber der edlern Apfelsorten erworben zu haben, daß ich die von den vorgenannten Pomologen beschriebenen Sorten der Calvillen, Bastardcalvillen (Gülderlinge) und Rosenäpfel, als abgesonderte Familien systematisch bearbeitete, und bei jeder Sorte, in der Diagnose, nur die vorzüglichsten, sie von ähnlichen Sorten unterscheidenden Merkmale aufnahm, wodurch ein jeder Pomologe leicht in den Stand gesetzt wird, unter wenigen verwandten Arten die zu bestimmende aufzufinden. Daß viele Merkmale, auf welche ich die Unterabtheilungen gründete, nicht beständig, und unter gewissen Umständen der Abänderung unterworfen sind, muß ich wohl eingestehen, allein ich befürchte deswegen nicht Tadel zu verdienen, da die Natur in keinem der drei Naturreiche sich in unveränderliche Formen fesseln läßt, und in der Botanik eben so oft gerade die Merkmale, nach welchen Linné Classen und Ordnung bestimmt, der Abänderung unterworfen sind. Uebrigens glaube ich noch bemerken zu müssen, daß um eine noch unbekannte Sorte zu bestimmen, man mehrere Fruchtexemplare davon vor sich haben muß, und daß es nur Unkenntniß oder Unmaßung verrieth, wenn man nach einem einzigen Apfel die Sorte, wozu er gehört, mit Sicherheit bestimmen will, auch ist es nothwendig, nur vollkommen ausgewachsene, regelmäßige und in voller Sonne gereifte Früchte zu wählen, wenn man die richtige Stelle der Sorte in der systematischen Anordnung

auffinden will, da die Diagnosen von mir nur nach vollkommenen und unbeschatteten Früchten entworfen sind.

Endlich glaube ich noch diese Versuche der Nachsicht der einsichtigeren Pomologen empfehlen zu müssen, da vieles noch der Berichtigung und Verbesserung bedarf, weil ich viele Sorten nicht durch Selbstansicht, sondern bloß durch die Beschreibung Anderer kenne, und daher leicht bei dem besten Willen irren konnte.

Mit herzlichem Dank werde ich daher jede Belehrung oder Verbesserung erkennen, und Jeder, der mich öffentlich oder privatim auf dabei begangene Irrthümer aufmerksam machen will, wird nicht nur mir, sondern auch der Wissenschaft nützliche Dienste erweisen.

Rosenapfel, *Malus Dielii*.

Rosenäpfel sind Äpfel mit einem balsamischen, rosen-, oder violenähnlichen Geschmack, und einem feinen, gewöhnlich lockern und markichten Fleische, die gegen den Kelch mehr oder weniger gerippt sind, und in der Regel ein enges geschlossenes Kernhaus haben.

Bemerkung. 1) Den Namen der Rosenäpfel erhielt diese Familie von dem Farten, rosenähnlichen Wohlgeschmacke der Früchte, welcher bei allen Sorten eine Aehnlichkeit mit dem Wohlgeruche der Blumen hat.

2) *Malus Dielii* nenne ich den Rosenapfel, um den für die richtigere Kenntniß und sichere Bestimmung der Kernobstsorten unermüdeten Herzogl. Nassauischen Hrn. Geheimen-Rath Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel zu Diez, den Tribut meiner unbegrenztesten Hochachtung darzubringen, und ihm einen Beweis der Anerkennung seiner hohen Verdienste für die Pomologie zu geben.

Das ausgezeichneteste Merkmal aller Rosenäpfel ist der balsamische Geschmack ihrer Früchte, der in der Regel von einem starken weichenähnlichen Wohlgeruch begleitet ist. Ohne diesen balsamischen Geschmack (der nicht mit einem gewürzhaften, aromatischen verwechselt werden darf) kann kein Apfel mit Recht zur Familie der Rosenäpfel gezählt werden.

Durch diesen balsamischen Geschmack sind die Rosen-

äpfel zunächst mit der Familie der Calvillen, denen sie auch in der Vegetation und Belaubung ähnlich sind, so nahe verwandt, daß Christ sie in seiner Pomologie als die dritte Unterordnung der Calvillen aufführt.

Auf die Gestalt der Frucht wird bei den Rosenäpfeln weniger Rücksicht genommen, als bei den Calvillen, denn man findet ganz ungerippte Rosenäpfel, und andere, bei denen die Rippen vom Kelch bis zur Stielhöhle über die ganze Frucht hinlaufen, wodurch sie den Calvillen ganz ähnlich werden, und sich von diesen nur dadurch unterscheiden, daß ihnen das große offene Kernhaus mangelt, durch welches sich alle Kantäpfel auszeichnen.

Die Rosenäpfel bilden den Uebergang von den Calvillen zu der Classe der Streiflinge, und den Classen der Spitz- und Plattäpfel, denen sie in der bunten Färbung und in der Gestalt der Frucht gleichen, und von welchen sie bloß durch den balsamischen Wohlgeschmack unterschieden sind, da jene bloß rein süß oder säuerlich schmecken, ohne einen gewürzhaften oder balsamischen Beigeschmack zu haben.

Die Früchte der Rosenäpfel sind in der Regel klein, oder nur von mittelmäßiger Größe, in ihrer Gestalt findet man zwei Hauptformen, nämlich entweder längliche, oder mehr oder weniger kugelförmige. Gewöhnlich sind beide Formen gegen den Kelch etwas zugespitzt, und daselbst mit Falten, Fleischperlen oder Rippen versehen, die der Frucht oft ein calvillähnliches, eckiges oder flachkantiges Ansehn geben.

Die feine, gewöhnlich mehr oder minder gestreifte Schale ist häufig am Baume mit einem zarten, blaulichen Dufte, wie bei den Calvillen überhaucht; seltener findet man Sorten, die sich bei völliger Zeitigung, gleichsam wie mit Fett beschmiert anfühlen *).

Die Früchte haben, besonders wenn sie warm gerieben werden, einen ausgezeichnet starken, rosen-, oder violenähnlichen Wohlgeruch, und gewöhnlich (besonders die Sommeräpfel) ein sehr lockeres, markichtes, öfters schneeweißes Fleisch.

*) Die gibt als ein charakteristisches Kennzeichen der Rosenäpfel an, daß sie nicht fettig anzufühlen wären (Dies Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, Heft 1, p. 41 u. 42); dieß leidet aber so viele Ausnahmen, daß es nicht als Regel angenommen werden kann,

Die Vegetation ist minder lebhaft, wie bei dem Calvillen, selten werden die Bäume hoch, oder zeigen einen kräftigen Wachsthum, weshalb sich die Rosenäpfel auch mehr zur Veredlung auf Zwergstamm, als auf Wildling und Hochstamm eignen, das zarte und oft etwas verwirrte Astholz setzt zeitig und in großer Menge Tragholz in Fruchttaugen und Fruchtspießen an, wodurch die Bäume bald nach ihrer Pflanzung fruchtbar werden, und fast jährlich reiche Ernten liefern, weshalb die Rosenäpfel sich auch besonders zur Anpflanzung in kleinern Obstgärten, oder da, wo große Städte einen leichten und schnellen Absatz sichern, schicken.

Die Sommertriebe sind schlank, gewöhnlich einfarbig, rundum mehr oder weniger trübrot gefärbt, die Augen sind in der Regel klein und herzförmig, öfters mit zarter weißer Wolle bedeckt. Die Form der Blätter ist in Größe und Zähnung sehr verschieden, gewöhnlich sind die Blätter auf der Unterfläche wollicht.

Sämmtliche Rosenäpfel bilden mehrere, durch die Vegetation ausgezeichnete natürliche Gruppen; die französischen Pomologen unterscheiden drei verschiedene Familien, nämlich:

1) *Passes pommes*, Strichäpfel, dies sind Rosenäpfel die ein weiches flockiges Fleisch haben, deren Schale lebhaft gefärbt, oder tulpenartig gestreift ist, und die im Julius oder August reifen, aber in kurzem und in der Regel, noch vor dem Ende des Septembers ihren Geschmack verlieren und melbicht werden, weshalb sie auch, wenn sie ihren rechten balsamischen Geschmack bekommen sollen, einige Tage vor ihrer vollen Reife vom Baume gebrochen werden müssen.

2) *Cousinottes*, Polsteräpfel, dies sind Rosenäpfel, die durch ihre mehr oder weniger gerippte Gestalt den Calvillen ähneln, und dadurch ihre nahe Verwandtschaft mit dieser Aepfelklasse kund thun; zu ihnen gehören auch die Kronäpfel und die Gewürzäpfel, die Krudappel der Holländer, und

3) *Pigeons*, Taubenäpfel, dies sind Rosenäpfel, die ganz ungerippt, und mehr oder weniger kegelförmig gegen den Kelch zugespitzt zulaufen, übrigens aber zu den spätern Herbst- oder Winteräpfeln gehören, zu dieser Gruppe rechnet man die eigentlichen Taubenäpfel *Pigeons*,

die Läublinge Pigeonettes, und die Agatäpfel der Holländer. Da mehrere dieser Sorten in der Regel nur vier ins Kreuz gestellte Kernkammern haben, wie man leicht sehen kann, wenn man die Frucht quer durchschneidet; so werden sie auch Jerusalems Nessel genannt, und sind deshalb besonders in katholischen Ländern hochgeachtet und viel verbreitet.

Da die Rosenäpfel nur feines Tafelobst liefern, und unter ihnen nur wenige harte und dauerhafte Früchte zum ökonomischen Gebrauch vorkommen; so eignen sie sich mehr zur Anpflanzung in herrschaftlichen Gärten, als zu großen Baumpflanzungen, da besonders die Strichäpfel so schnell passiren, daß sie ohne einen leichten Absatz, oder baldigen Verbrauch nutzlos verderben würden. Zur Veredlung der Rosenäpfel paßt der Splittäpfel (der Doucin) besser als der zu klein bleibende Johannisäpfel, da ersterer Halbstämme liefert, worauf die Rosenäpfelsorten vorzüglich gut gedeihen. Beim Schnitt der Rosenäpfel muß man stets tief schneiden, und auf junge Holztriebe Bedacht nehmen, weil sonst bei der ausnehmenden Tragbarkeit der Sorten, sich nur Fruchttruthen bilden, und die Bäume ohne junges Holz zu erzeugen, vor der Zeit alt und kränklich werden und absterben.

Rosenäpfel.

Erste Ordnung. Mit länglichen Früchten.

A. Sommeräpfel:

(Mit Früchten, die im Julius, August oder Anfang Septemb. reifen, und gewöhnlich nicht über Michaelis hinaus dauern).

a) Mit offnem Kelche.

1) *Malus Dielli macrophyllus*, großblättriger Rosenäpfel (Virginischer Sommer-Rosenäpfel. Diel, Heft XII, p. 57), mit etwas zugespitzter, flachkantiger, auf der Sonnenseite sanft rosenroth gestreifter, rosenartig, weinsäuerlich schmeckender Frucht; rundkeisförmigen, stark glänzenden, auf der Unterfläche weißwollichten Blättern, und kurzen, lanzettförmigen Austerblättchen. Anfang des Septembers. II *).

*) Die römischen Zahlen bedeuten den Rang, welcher einer Obstsorte zugestanden wird, so daß I den ersten und II den zweiten Rang unter dem Tafelobste bedeutet.

2) *Malus Dielii cylindricus*, walzenförmiger Rosenapfel (Süßer Sommer-Kronenapfel. Diel, Heft III, p. 69), mit walzenförmiger, sehr veränderlicher, auf der Sonnenseite dunkelcarmoisinroth gestreifter, süßer, etwas fenchelartig schmeckender Frucht; langetförmigen, auf der Unterfläche wenig wollichten Blättern, und langen fadenförmigen Afterblättchen. Aug. und Sept. II.

Bemerk. Häufig findet man die Früchte gegen den Stiel in eine Spitze ausgewachsen, wodurch sie eine etwas birnförmige Gestalt bekommen.

b) Mit halb offenem Kelche; blaßgelber, auf der Sonnenseite rother Frucht; trübbraunrothen Sommertrieben und auf der Unterfläche weißwollichten Blättern.

a) Mit vollkernigem Kernhause.

3) *Malus Dielii ambiguus*, zweifelhafter Rosenapfel (Schönebeck's früher Gewürzapfel. Diel, I. Bändch. p. 19), mit blaß citronengelber, auf der Sonnenseite etwas geröthelter, gerippter, gewürzhalt, weinartig, süße schmeckender Frucht, und glänzend hellgrünen Blättern. Sept. I.

Bemerk. 1) Durch die den Kelch umgebenden Fleischperlen ist derselbe gewöhnlich verschoben, und unregelmäßig. 2) Diese Sorte könnte vielleicht mit vollem Rechte zu den Calvillen gebracht werden, da das Kernhaus groß und offen, wie bei der Familie der Calvillen ist.

8) Mit fast kernlosem Kernhause.

4) *Malus Dielii bicolor*, zweifarbigter Rosenapfel (Früher Limonadenapfel. Diel, Heft XXI, p. 58), mit bloß citronengelber, auf der Sonnenseite schön blutroth gefärbter, nicht fettiger, zimmtartig süß schmeckender Frucht, und dunkelgrünen Blättern. Sept. I.

5) *Malus Dielii microphyllus*, kleinblättriger Rosenapfel (Burchards kleiner gestreifter Carolin. Diel, Heft XXI, p. 62), mit grünlich gelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter, bei völliger Reife fettig anzufühlender, gewürzhalt, zuckersüß schmeckender Frucht, und glänzend hellgrünen Blättern. Sept. I.

6) *Malus Dielii praecox*, frühreifender Rosenapfel (Marmelade-Apfel. Diel, I. Bändch. p. 23), mit hell citronengelber, auf der Sonnenseite carmoisinrother, etwas fettig anzufühlender, rosenartig, süß wein-

säuerlich schmeckender Frucht, und herzförmigen, glänzend hellgrünen Blättern. In der Mitte des Augusts. I.

c) Mit geschlossenem Kelche und nicht fettig werdender Schale der Früchte.

a) Mit wenigkernigem Kernhause, und glänzenden, stumpfspitz gezähnten Blättern.

7) *Malus Diellii cinnamomeus*, zimmtartiger Rosenapfel (Polnischer gestreifter Herrenapfel. Diel, I. Bändch. p. 23), mit citronengelber, carmoisinroth gestreifter, zimmtartig weinig schmeckender Frucht; in einer flachen, mit Fleischperlen umgebener Einsenkung sitzendem kurzblättrigem Kelche; mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, dunkelgrünen Blättern, und pfriemenförmigen Austerblättchen. Sept. I.

8) *Malus Diellii aestivalis*, Sommer-Rosenapfel (Weißer Sommer-Strichapfel. Diel, Heft VIII, p. 54, Mayer III, tab. III, n. 23), mit grünlich strohweißer, auf der Sonnenseite etwas gerötheter, fast künftiger, rosenartig weinsäuerlich schmeckender Frucht, in einer engen und tiefen Einsenkung sitzendem Kelche, auf der Sonnenseite röthlichgelben Sommertrieben; hellgrünen Blättern, und austerblattlosen Blattstielen. Von der Mitte Augusts bis zum Anfange des Septembers. I.

Bemerk. Die Frucht ist öfters etwas platt, und nach dem Kelche zugespitzt.

9) Mit vielkernigem geschlossenem Kernhause, und kleiner, violenartig duftender, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht, mit weißem lockern Fleische.

9) *Malus Diellii violacea*, Violett-Rosenapfel (Der Veilchenapfel. Diel, Heft IV, p. 47, Deutsch. Obstgärt. No. 41, tab. 8), mit grünlich hellgelber, auf der Sonnenseite dunkel carmoisinroth, blau bedusteter, veilchenartig süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; in einer seichten, mit scharfen Rippen umgebenen Einsenkung sitzendem lang- und spitzblättrigem Kelche, großen trübgrünen, langelförmigen, zugespitzten, leicht und spitzig gezähnten Blättern und röthlichen Augen. August. I.

10) *Malus Diellii sericeus*, Seiden-Rosenapfel (Der Seidenapfel. Diel, Heft II, p. 45), mit weißlicher, auf der Sonnenseite hell carmoisinroth gestreifter, sehr bedusteter, violenartig weinsäuerlich schmeckender Frucht; in einer flachen, mit garten Rippen umgebener Einsenkung

Ana. d. Obst. 2. Bds. 1. S.

4

sitzendem Kelche; trübgrünen, breit lanzettförmigen, stumpf-
spitz gezähnten Blättern, und rothbraunen Augen. Aug. I.
Bemerk. Die Kelchröhre geht bis zu dem geschlossnen
Kernhause herab.

11) *Malus Dielii albidus*, weißlichter Rosen-
apfel (Weißer Sommer-Taubenapfel. Diel, Heft VIII,
p. 33), mit einfarbiger, weißlichter, nur selten auf der
Sonnenseite zart gerötheter, etwas kantiger, violenartig
weinsäuerlich schmeckender Frucht; in einer schüsselfartigen,
tiefen Einsenkung sitzendem Kelche; glänzenden, scharf-ge-
zähnten Blättern, und flachen, weißwollichten Augen. Von
der Mitte Augusts bis zum Anfang des Septembers. I.

Bemerk. Die Frucht verträgt auch nicht den gering-
sten Druck.

B. Herbstäpfel.

(Mit Früchten die von der Mitte des Septembers bis
Ende Octobers zeitigen).

a) Mit geschlossenem Kelche.

aa) Mit geschmeidiger, jedoch nicht fettig wer-
bender Schale.

12) *Malus Dielii costatus*, gekippter Rosen-
apfel (Weißer gekippter Herbsttäubling. Diel, Heft
VIII, p. 43), mit strohgelber, auf der Sonnenseite roth-
geflammerter, etwas bedusteter, kantiger, rosenartig wein-
säuerlich schmeckender Frucht; in einer engen gekippten
Einsenkung sitzendem dürrern Kelche, vielkernigem, großem,
offnem Kernhause, weißwollichten Sommertrieben, hellgras-
grünen, grobgeaderten, großen, lederartigen, stumpfgezähn-
ten Blättern, und weißwollichten Augen. Ende Octo-
bers. I.

13) *Malus Dielii pulchellus*, schöner Rosen-
apfel (Der Sommerfeiner. Diel, II. Bändch. p. 37),
mit weißgelber, auf der Sonnenseite etwas rosenrother,
rosenartig weinig schmeckender Frucht; in einer tiefen schüs-
selförmigen Einsenkung sitzenden langgespitzten Kelchblät-
chen; vielkernigem, geschlossenem, engem Kernhause; weiß-
wollichten und braunrothen, unpunktirten Sommertrieben;
keinen, spröden, hellgrasgrünen, stark glänzenden, grobge-
aderten Blättern; lanzettförmigen Austerblättchen, und weiß-
wollichten Augen. Mitte Octobers. I.

14) *Malus Dielii marmoreus*, marmorirter

Rosenapfel (Marmorirte Rosette. Diel, Heft II, p. 40), mit kleiner, hellgelber, rundherum carmoisinroth gestreifter, blau bedusteter, melonendhnlich süß schmeckender Frucht; in einer flachen Einsenkung sitzenden dünnen Kelchblättchen; offenem unregelmäßigem Kernhause; gelblichgrünen, auf der Sonnenseite braunrothen Sommertrieben; hellgrünen, feingeaderten, scharf gezähnten, papierartigen Blättern, und kleinen kaum bemerkbaren Augen. Anfang Septembers. I.

Bemerk. Das gelblichweiße Fleisch ist bei diesen, und den folgenden Sorten, unter dem Kelche bis zum Kernhause rosenroth marmorirt.

15) *Malus Diellii vittatus*, bandartiger Rosenapfel (Rother Herbst-Taubenapfel. Diel, Heft V, p. 48), mit mittelgroßer, halbröhlichter, rundherum carmoisinroth, bandartig gestreifter, blau bedusteter, violenfarbig süß schmeckender Frucht; in einer flachen Einsenkung sitzenden grünen Kelchblättchen; wenig kernigem, offenem Kernhause; glatten, gelblichgrünen, auf der Sonnenseite braunrothen Sommertrieben; hellgrünen, grobgeaderten, stumpfspitz gezähnten, weichen Blättern und kleinen Augen. Mitte Septembers. I.

bb) Mit fettig werdender Schale und balsamisch süß schmeckender Frucht.

16) *Malus Diellii longus*, langer Rosenapfel (Saarbrücker Rosenapfel. Christ's Pomologie I, p. 88, Fig. 62), mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite sanft gerötheter, gerippter Frucht; und in einer engen, stark gerippten, sehr tiefen Einsenkung sitzendem Kelche. Anfang Octobers bis zum November. I.

17) *Malus Diellii nobilis*, edler Rosenapfel (Der edle Prinzessin-Apfel. Diel, Heft III, p. 64), mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter, etwas bedusteter Frucht; in einer weiten, flachen Einsenkung sitzendem Kelche; vielkernigem offenem Kernhause; weichwollichten, hellzuckerrothlichen Sommertrieben, und kleinen, feingeaderten, hellgrünen, spitzgezähnten Blättern. Mitte Octobers. I.

18) *Malus Diellii insignis*, ansehnlicher Rosenapfel (Blutreinette, Pear Reinette. Christ's Pomologie I, p. 274 u. 206, F. 206), mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite rübcarmoisinroth gestreifter, ungerippter,

balsamisch süß schmeckender Frucht; in einer weiten schüsselförmigen, mit zarten Falten umgebenen Einsenkung sitzendem Kelche; vielkernigem, geschlossenem, großem Kernhause; olivengrünen, auf der Sonnenseite braunrothen Sommertrieben, ovalen, mattgrünen, scharf gezähnten Blättern und wollichten Augen. Mitte Sept. I.

Bemerk. Dieser Apfel hat weder in der Gestalt, noch in dem Fleische irgend eine Aehnlichkeit mit den Reinetten, und gehört auch nach seiner Vegetation ganz zu den Rosenäpfeln.

19) *Malus Dielii gallicus*, französischer Rosenapfel (Diel, II. Bändch. p. 33), mit dunkel blutrother, fast klebrich anzufühlender Frucht; in einer engen, nicht tiefen Einsenkung sitzenden, langen, grünen Kelchblättchen; vielkernigem, kleinem, geschlossenem, engem Kernhause; grauwolichten, gelblichgrünen, auf der Sonnenseite erdbrannen Sommertrieben; kleinen, spröden, glänzend dunkelgrünen, stechend spizig gezähnten Blättern, und starken herzförmigen Augen. Mitte Sept. I.

b) Mit halb offenem Kelche.

20) *Malus Dielii vindobonus*, wiener Rosenapfel (Rother wiener Sommerapfel. Diel, Heft X, p. 24), mit trübrother, nicht fettiger, gewürzhast süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; in einer schüsselförmigen tiefen Einsenkung sitzenden, langen, zugespizten, grünen Kelchblättchen; glatte Eihöhle; vielkernigem, fast offenem geräumigen Kernhause; mit einem Silberhäutchen überlegten grauwolichten, violettartig braunrothen Sommertrieben; kleinen dunkelgrünen, feingeaderten, spiz gezähnten Blättern; pfriemenförmigen Aftersblättchen, und weißwolichten großen Augen. Mitte Sept. I.

21) *Malus Dielii inodorus*, geruchloser Rosenapfel (Rosenfarbiger gestreifter Herbst-Cousinot. Diel, Heft VIII, p. 38), mit hell blutrother, dunkel gestreifter, bedufteter, nicht fettiger, süß wenig schmeckender Frucht; in einer geräumigen tiefen Einsenkung sitzenden, langen zugespizten Kelchblättchen; wenig kernigem, großem, fast offenem Kernhause; auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen belegten braunrothen Sommertrieben; länglich herzförmigen, grasgrünen, grobgeaderten, stark- und stumpfgezähnten Blättern; lanzettförmigen Aftersblättchen, und starken weißwolichten Augen. Ende des Sept. I.

22) *Malus Diellii fragaribides*, erdbeerartiger Rosenapfel (Schleswiger Erbeerapfel. Diel, Heft XII, p. 45), mit grünlichgelber, an der Stielwölbung rosenroth gestreifter, beim Liegen fettig werdender, fein alantartig schmeckender Frucht; in einer engen, seichten Vertiefung sitzenden langgespitzten Kelchblättchen; vielkernigem, geschlossenem Kernhause, dunkel glänzend braunrothen, weißpunktirten Sommertrieben; glänzend hellgrasgrünen, papierartigen, feingeaderten, spizig gezähnten Blättern; pfriemenförmigen Austerblättchen; und starken rothbraunen Augen. Mitte des Septembers bis October. I.

c) Mit ganz offnem Kelche.

23) *Malus Diellii biserratus*, doppelt gezähnter Rosenapfel (Kleiner gelber Sommer-Cousinot. Diel, Heft IX, p. 48), mit blaß citronengelber, auf der Sonnenseite zart rosenroth geflammter, fast kantiger, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; in einer geräumigen sehr tiefen Einsenkung sitzenden, langzugespitzten, weißwollichten Kelchblättchen; vielkernigem, offnem Kernhause, weißwollichten, mit einem Silberhäutchen belegten, dunkel braunrothen Sommertrieben; großen, herzförmig langen, fleischederartigen, doppeltgezähnten Blättern; lanzettförmigen Austerblättchen, und kleinen weißwollichten Augen. Mitte des Septembers. II.

C. Winteräpfel.

(Mit Früchten die vom Anfang des Novembers zeitigen, und den Winter hindurch dauern).

a) Mit offnem Kelche.

24) *Malus Diellii unctus*, gesalbter Rosenapfel (Gelderscher Kronapfel. Diel, Heft XII, p. 39), mit rundherum carmoisinroth gestreifter, gelb punktirter, beim Liegen fettig werdender, gewürzhast süß schmeckender Frucht, mit weißem festem Fleische; und wenig kernigem Kernhause. November. I.

25) *Malus Diellii macrospermus*, großkerniger Rosenapfel (Enkhuiser Agatapfel. Diel, Heft VII, p. 66), mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite etwas trüb erdroth verwaschener, bedufteter, nicht fettiger, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht, mit schneeweißem feinem Fleische; und vierfächrigem, vielkernigem Kernhause. December. II.

Bemerk. 1) Die Frucht welkt leicht. 2) Bei wenig Sorten findet man die sonst charakteristischen Merkmale so unbeständig als bei dieser. Bald steht der Kelch in einer flachen, bald in einer tiefen Einsenkung; bald ist der Kelch sehr groß, bald ganz klein; zuweilen erscheint die Frucht gerippt, zuweilen bloß stumpfsitzig, bald sitzt der Stiel in einer tiefen Höhle, bald ist er an der stumpfen Spitze gleichsam wie hineingesteckt. 3) Die Früchte sitzen gewöhnlich hüschelweise zu drei bis fünf beisammen; daher die große Verschiedenheit in der Größe, Färbung und Gestalt.

26) *Malus Diellii compactus*, fester Rosenapfel (Weißer Winter-Eausinot. Diel, Heft XXI, p. 53), mit gelber, auf der Sonnenseite zuweilen carmoisinroth gefleckter, gewürzhast süß weinsäuerlich schmeckender Frucht, mit festem abknackendem Fleisch, und vielkernigem, kleinem, geschlossenem Kernhause. December. II.

27) *Malus Diellii difformis*, mißgestalteter Rosenapfel (Rother Winter-Kronapfel. Diel, Heft I, p. 89), mit blaßgelber, auf der Sonnenseite carmoisinrother, bedufteter, nicht fettiger, fenchelartig süß schmeckender Frucht, mit gelbem, weichem, markigem Fleisch, und wenig kernigem Kernhause. December, Januar. I.

Bemerk. Die kleinen Kerne sind öfters unförmlich.

b) Mit geschlossenem Kelche.

a) Mit beim Liegen fettig werdender Frucht.

28) *Malus Diellii serrulatus*, leicht gezählter Rosenapfel (Der weiße Wintertäubling. Diel, Heft VII, p. 61), mit blaßgelber, auf der Sonnenseite zart rosenrother, gewürzhast alantartig schmeckender Frucht; mit gelblichem festen Fleische; kleinem, fast kernlosem Kernhause; röthlichen Sommertrieben; leicht gezählten Blättern, und öfters blattlosen Blattstielen. Anfang des Novembers. I.

29) *Malus Diellii speciosus*, Pracht-Rosenapfel (Reinalds König Georgs Apfel. Diel, Heft X, p. 19), mit großer, blaßgelber, auf der Sonnenseite blutrother, rosenartig weinsäuerlich schmeckender Frucht; mit schön weißem festen Fleische; wenig kernigem Kernhause; trüb braunrothen Sommertrieben; ungleich gezählten Blättern; pfries

nenförmigen Aſterblättchen, und weißwollichten Augen.
November. II.

Bemerk. Bei wenig Apfelsorten iſt der Kelch ſo tief eingesenkt wie bei der vorſtehenden.

30) *Malus Dielii striatus*, geſtreifter Roſenapfel (Geſtreifter Winteragatapfel. Diel, Heft IX, p. 53), mit citronengelber, carmoisinroth geſtreifter, unpunktirter, gewürzhafte ſüß ſchmeckender Frucht, mit gelblich weißem, feſtem Fleiſche; vielkernigem Kernhauſe; dunkelrothen, glänzenden Sommertrieben; ſtumpfgesägten Blättern; aſterblattloſen Blattſtielen, und bauchigen hellrothen Augen. November. I.

31) *Malus Dielii Bontlebensis*, Bontleber Roſenapfel (Diel, Heft VIII, p. 49), mit calvillähnlicher, blutartig = carmoisinrother, punktirter, ſüß weinlig ſchmeckender Frucht, mit weißem, marklichten Fleiſche; vielkernigem, geſchloſſenem Kernhauſe; mit einem Silberhäutchen belegten, röthlichgelben, auf der Sonnenseite dunkelrothen Sommertrieben; grob- und ſtumpfigezähnten, glänzenden Blättern; lanzettförmigen Aſterblättchen, und weißwollichten Augen. Ende November. I.

*) Mit beim Liegen nicht fettig werdender Schale.

* Mit blaßgelber, einfarbiger, oder auf der Sonnenseite zart gerötheter Frucht. (Gerippter Roſenapfel Nr. 12).

32) *Malus Dielii italicus*, italieniſcher Roſenapfel (Weißer italieniſcher Roſmarinapfel (*Mela de Rossmarino*). Diel, Heft IX, p. 41), mit weißgelber, auf der Sonnenseite zuweilen etwas zartroth geflammter, melonenartig ſüß weinlig ſchmeckender, ungerippter Frucht; mit rein weißem Fleiſche; glänzend dunkelrothen, nur an der Spitze etwas wollichten Sommertrieben; glänzend hellgrünen, kurzgeſpizten, ungleich gezähnten Blättern; lanzettförmigen Aſterblättchen, und ſchmutzig wollichten Augen. November. I. Ganz vorzüglich.

Bemerk. Dieſe Sorte darf an keine gegen Süden gerichtete Mauer gepflanzt werden, ſonſt bekommt ſie nie ihren herrlichen parfümirten Geſchmack.

33) *Malus Dielii lanatus*, wollichter Roſenapfel (Mayer's weißer Laubenapfel. Diel, Heft XII, p. 50), mit weißgelber, auf der Sonnenseite zart gerötheter, ſüß weinlig ſchmeckender, gegen oben gerippter Frucht; mit

etwas gelblich weißem Fleische; hellbraunrothen, grauwollichten Sommertrieben; auf beiden Flächen wollichten Blättern, und asterblattlosen Blattstielen. December bis März. I. Vorzüglich.

* * Mit rother, nur auf der Schattenseite zuweilen gelblicher Frucht.

aa) Mit wenig kernigem, geschlossenem, engen Kernhause.

34) *Malus Dielii florentinus*, florentiner Rosenapfel (Der Florentiner (Caillot rosat). Diel, Heft IV, p. 53), mit blutrother, rosenartig süß schmeckender, gegen oben gerippter Frucht; mit weißem, zuweilen etwas röthlichem, lockern Fleische; violet braunrothen Sommertrieben; grobgeaderten, leichtgezähnten Blättern, und kleinen weißwollichten Augen. Anfang November. I.

35) *Malus Dielii hierosolymetanus*, jerusalemser Rosenapfel (Der rothe Laubenapfel (Pigeon rouge). Diel, Heft III, p. 58), mit hellröthlicher, dunkelroth gestreifter, rosenartig süß schmeckender, ungerippter Frucht, mit schneeweißem, lockern Fleische, lichtbraunen Sommertrieben; grobgeaderten, scharf gezähnten Blättern, und langen glatten Augen. Ende Novembers I.

Bemerk. 1) Dester's sitzen die Augen an den Sommertrieben einander gegenüber. 2) Die Frucht hat in der Regel nur ein vierfächeriges Kernhaus.

36) *Malus Dielii tulipaceus*, tulpenähnlicher Rosenapfel (Tulpenartiger Läubling (Pigeonet tulipé). Diel, Heft XI, p. 43), mit röthlicher, rundherum carmoisirroth gestreifter, gewürzhast weinsäuerlich schmeckender, ungerippter Frucht, mit schneeweißem, etwas röthlichem, festem Fleische; dunkel braunrothen Sommertrieben; feingeaderten, zart gezähnelten Blättern, und starken, glatten, dunkelbraunen Augen. Ende Novembers bis März. I.

bb) Mit vielkernigem, offnem Kernhause.

aa) Mit in einer seichten Einsenkung sitzendem Kelche.

37) *Malus Dielii pruinosa*, blau bedufteter Rosenapfel (Der gestreifte Violette (Violette). Diel, Heft III, p. 84), mit röthlicher, dunkelroth gestreifter, auf der Sonnenseite hochrother Frucht, mit gelblich weißem, lockern Fleische; in einer mit weißer Wolle bedeckten, gerippten Einsenkung sitzenden, grün bleibenden Kelchblättern.

chen; großen, rund ovalen, kurz gespitzten, tief- und stumpfgezähnten Blättern, und herzförmigen, braunrothen Augen. November, December. I.

38) *Malus Diellii regalis*, königlicher Rosenapfel (Der königliche Läubling. Diel, Heft III, p. 78), mit zart röthlicher, auf der Sonnenseite licht carmoisin gestreifter Frucht, mit blendend weißem festem Fleische; in einer kaum bemerklichen, ungleichen und ungerippten Einsenkung sitzenden, bald durre werdenden Kelchblättchen; kleinen, steifen, langherzförmigen, langgespitzten, seicht- und spitziggezähnten Blättern, und sehr langen, weißwollichten Augen. Ende Octobers bis März. I.

Bemerk. Das Kernhaus hat in der Regel nur vier Fächer.

39) *Malus Diellii balsamicus*, parfümirter Rosenapfel (Parfümirter Winter-Rosenapfel. Diel, Heft VI, p. 33), mit blaßrother, auf der Sonnenseite dunkel carmoisinrother, zuweilen gelb gestreifter Frucht, mit weißem, lockerm Fleische; in einer seichten, gerippten Einsenkung sitzenden Kelchblättchen; großen, weichen, rund herzförmigen, kurz gespitzten, seicht- und stumpfgezähnten Blättern, und rothbraunen etwas wollichten Augen. November. December. II.

38) Mit in einer tiefen Einsenkung sitzendem Kelche.

40) *Malus Diellii conicus*, kegelförmiger Rosenapfel (Großer gestreifter Wintertäubling. Diel, Heft XII, p. 62), mit etwas trübrother, blan bedufteter, gerippter Frucht, flacher Kelchröhre, und eiförmigen, grobgeaderten, stumpfgezähnten Blättern. November bis Januar. I.

41) *Malus Diellii maximus*, größter Rosenapfel (Rother Polsterapfel. Diel, Heft VI, p. 27), mit gelbrothlicher, auf der Sonnenseite trübrother und gestreifter, gerippter Frucht; bis auf das Kernhaus herablaufender Kelchröhre, und länglichten, feingeaderten, spitziggezähnten Blättern. Anfang Novembers bis Januar. II.

42) *Malus Diellii virginalis*, Jungfern-Rosenapfel (Rother böhmischer Jungfernapfel. Diel, Heft VII, p. 71), mit hellleberfarbiger, ungerippter Frucht; kurzer Kelchröhre; eiförmigen, gleich und spitzig gezähnten Blättern, und weißwollichten Augen. Anfang Novembers. I.

Zweite Ordnung. Mit kugelförmigen oder plattrunden Früchten.

A. Sommeräpfel.

(Mit Früchten die im Julius, August oder Anfang des Septembers reifen, und nicht über Michaelis hinaus dauern).

a) Mit offnem Kelche, und platter kaseförmiger Frucht.

(Der Lorenzapfel.)

43) *Malus Dielii bohemicus*, böhmischer Rosenapfel (Der große böhmische Sommer-Rosenapfel. Diel, Heft VI, p. 43), mit bedusteter, großer, gelbgrüner, auf der Sonnenseite, strobroth gestreifter, süß säuerlich schmeckender Frucht; olivengrünen, auf der Sonnenseite beannrothen Sommertrieben; lederartigen, mattgrünen, fein und spitzig gezähnten Blättern. Ende Juli und Anfang Augusts. I.

44) *Malus Dielii patens*, offener Rosenapfel (Gestreifter Sommer-Coufnut. Diel, Heft VI, p. 38), mit gerippter, etwas fettiger, großer, hellgelber, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisinroth gestreifter, rosenartig weinsäuerlich schmeckender Frucht; rundherum violettbraunen Sommertrieben, und papierartigen, dunkel grasgrün glänzenden, grob und ungleich gezähnten Blättern. Anfang Septembers. I.

45) *Malus Dielii nuciformis*, nussähnlicher Rosenapfel (Früher Muscatnussapfel. Diel, II. Bändch. p. 41), mit fettiger, kleiner, gelbgrüner, auf der Sonnenseite etwas erdartig rother, rosenartig süß weinlig schmeckender Frucht; rundherum hellbraunrothen, an der Basis mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und lederartigen, sehr gezähnten Blättern. Mitte des Augusts. I.

b) Mit geschlossenem Kelche.

a) Mit wenig kernigem Kernhause.

* Mit beim Liegen fettig werdender Schale, kugelförmiger, etwas gerippter, strohweißer Frucht, mit bis auf das Kernhaus herablaufender Kelchröhre, und sehr saftvollem, loderem Fleische.

46) *Malus Dielii stipulatus*, asterblättriger Rosenapfel (Der Sommer König (le Roi d'été). Diel, Heft IV, p. 63), mit langen, spitzigen, weißwollichten

Relchblättchen; offenem, unregelmäßigem Kernhause; dunkel olivengrünen Sommertrieben; langeiförmigen, dunkelgrünen, spitzig gezähnten Blättern; großen Aftersblättchen, und kleinen herzförmigen Augen. Mitte August. I.

47) *Malus Diellii persicaeformis*, pfirsichähnlicher Rosenapfel. (Weißer Sommer-Pfirsichapfel. Diel, Hest VIII, p. 68), mit kleinen, dünnen Relchblättchen; geschlossenem Kernhause; gelblich rothen, auf der Sonnenseite dunkelbraunen Sommertrieben; rund herzförmigen, hellgrasgrünen, doppelt gezähnten Blättern; aftenblattlosen Blattstielen, und dicken, weißwollichten, hellrothen Augen. Gegen das Ende des Augusts. I.

* * Mit feiner, geschmeidiger, nicht fettiger Schale, und kugelförmiger Frucht.

aa) Mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und dicken, lederartigen, steifen Blättern.

48) *Malus Diellii lacteus*, milchweißer Rosenapfel (Braunschweiger Milchapfel. Diel, Hest VIII, p. 63), mit strohweißer, selten auf der Sonnenseite etwas roth gestreifter Frucht; geschlossenem Kernhause; rundherum glänzend braunrothen Sommertrieben; rund herzförmigen, kurzgespitzten, ungleich gezähnten Blättern; großen, lanzettförmigen Aftersblättchen, und kleinen, schwarzbraunen Augen. In der Mitte des Augusts. II.

49) *Malus Diellii cordifolia*, herzblättriger Rosenapfel (Der geflammte frühe Sommer-Cousinot. Diel, Hest VI, p. 96), mit blaßgelber, auf der Sonnenseite blaß carmoisinroth geflammter Frucht; halb offenem, unregelmäßigem Kernhause; rundherum braunrothen, nur an der Basis auf der Schattenseite etwas olivengrünen Sommertrieben; herzförmigen, kurzgespitzten, grobgezähnten Blättern; zarten Afterspitzen, und großen, bauchigen, rothen Augen. Ende Augusts. I.

50) *Malus Diellii affinis*, verwandter Rosenapfel (Der kleine Schämeling. Diel, Hest VII, p. 86), mit blaß citronengelber, auf der Sonnenseite schön blutrother Frucht; einem Kernhause mit hohler Achse; röthlich grünen, auf der Sonnenseite trübbraunrothen Sommertrieben; eiförmigen, lang gespitzten, grob- und stumpfgezähnten Blättern; zarten Afterspitzen, und sehr großen Augen. Mitte des Septembers. II.

Bemerk. Diese Sorte ist mit der vörhergehenden sehr nahe verwandt. Beim Kauen scheint das markreiche Fleisch im Munde zu quellen.

bb) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

51) *Malus Dielii deliciosus*, vortrefflicher Rosenapfel. (Der gestreifte Sommer-Zimmetapfel. Diel, Heft VI, p. 65), mit blassgelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter Frucht, mit gelblichweißem, zimmtartig süß schmeckendem Fleische; in einer flachen Einsenkung sitzenden, weißwollichten Kelchblättchen; fast runden, glänzend hellgrünen Blättern, und kleinen weißwollichten Augen. Mitte des Augusts. I. (Ganz vorzüglich).

52) *Malus Dielii versicolor*, bunter Rosenapfel (Der Zulpapfel. Diel, Heft IV, p. 57), mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite hoch carmoisinroth gestreifter, dicht punktirter Frucht, mit schneeweißem, rosenartig schmeckendem Fleische; in einer tiefen und gerippten Einsenkung sitzenden langen Kelchblättchen; langelförmigen, trübgrünen Blättern, und sehr großen Augen. Mitte des Augusts. I. (Sehr schön und gut.)

8) Mit vielkernigem Kernhause.

* Mit beim Liegen fettig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger, etwas gegen den Kelch zugespitzter Frucht; schneeweißem Fleische und grobgezähnten Blättern.

53) *Malus Dielii coccineus*, rother Rosenapfel (Rother Sommerapfel. Diel, Heft V, p. 43), mit carmoisinroth marmorirter Frucht; in einer sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelch; offenem, calvillartigem Kernhause, und eiförmigen, glänzend dunkelgrünen Blättern. Anfang des Septembers. II.

54) *Malus Dielii opiparus*, köstlicher Rosenapfel (Rother Herbst-Strichapfel. Diel, Heft II, p. 50), mit blau bedufteter, strohweißer, auf der Sonnenseite hellrother, carmoisin gestreifter Frucht; geschlossenem, in einer seichten Einsenkung stehendem Kelche, und eirunden, trübgrünen Blättern. Ende des Augusts. I. (Ganz vorzüglich).

bb) Mit platter Frucht.

55) *Malus Dielii pygmaeus*, kleiner Rosen-

apfel (Rother Sommer-Apfel: Diel, Heft X, p. 45), mit dunkelrother Frucht; gelblich weinsäuerlich schmeckendem Fleisch; in einer seichten Einsenkung stehenden grünen Kelchblättchen; geschlossenem Kernhause, sehr kleinen, papierartigen, hell grasgrünen, fast ganz glatten, spitzgezähnten Blättern; pfriemenförmigen Afterblättchen, und glatten Augen. Anfang August. II.

56) *Malus Diellii anglicus*, englischer Rosapfel (Englischer Scharlachrother Sommerpippin: (Scarlet Pippin). Diel, Heft X, p. 49), mit dunkel carmoisinrother Frucht, mit weißem, am Kelch und Stiel rosenrothem, sehr lockern, rosenartig süß schmeckendem Fleisch, in einer tiefen geräumigen Einsenkung stehenden, dünnen Kelchblättchen; offenem Kernhause; großen, lederartigen, trübgrünen, auf beiden Flächen wollichten, ungleich gezähnten Blättern; breiten, lanzettförmigen Afterblättchen, und weißwollichten Augen. Mitte des Septembers. I.

* * Mit beim Liegen nicht fertig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger Frucht.

aa) Mit in einer tiefen Einsenkung stehenden Kelchblättchen und geschlossenem Kernhause.

57) *Malus Diellii suaveolens*, wohlriechender Rosenapfel (Früher gelber Balsamapfel. Diel, Heft VIII, p. 58), mit grünlich gelber Frucht; bis halb zum Kernhaus hinabgehender Kelchröhre; gelbgrünen, auf der Sonnenseite röthlichen Sommertrieben; fast lanzettförmigen, und grasgrünen Blättern, an deren Stielen nur selten Afterspigen gefunden werden. Ende des Augusts. I.

58) *Malus Diellii persiens*, persischer Rosenapfel (Der Charlamoski. Diel, I. Bändch. p. 45), mit strohweißer, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gestreifter Frucht; bis zum Kernhause herabgehender Kelchröhre; rundherum trübbraunrothen Sommertrieben, rundelförmigen, glänzend dunkelgrünen Blättern, und sehr großen Afterblättchen. Ende des Augusts. I.

ba) Mit in einer seichten Einsenkung stehender, grünen, weißwollichtem Kelchblättchen, und weißwollichten Augen.

59) *Malus Diellii longipedunculatus*, Langstielter Rother Rosenapfel (Der kleine langstiellige Strichapfel. Diel, Heft VI, p. 59), mit bläßgelber, rundum carmoisinroth gestreifter Frucht; bis auf das Kernhaus

herabgehender Kelchröhre; rothbraunen Sommertrieben; eiförmigen, hellgrünen Blättern; lanzettförmigen Astenblättchen, und kleinen, weißwollichten Augen. Mitte des Aug. I.
Bemerk. Die am Baume überreife Frucht springt leicht bis zum Kernhause auf.

60) *Malus Dielii astracanicus*, astrakanischer Rosenapfel (Astrakanischer Sommerapfel. Diel, Heft VI, p. 77), mit strohweißer, auf der Sonnenseite zart rosenrother Frucht; in einer seichten Einsenkung stehendem, grünem, weißwollichten Kelchblättchen; breiter, bis zum Kernhause herabgehender Kelchröhre; olivengrünen, auf der Schattenseite braunrothen Sommertrieben; lanzeiförmigen, glänzend hellgrünen Blättern; astenblattlosen Blattstielen, und großen, weißwollichten Augen. Ende des Julius. I.

Bemerk. Die überreifen Äpfel ecadiren in heißen Sommern. Die Blattrippen färben sich zeitig im Herbst carmoisinroth.

61) *Malus Dielii livonicus*, liefländischer Rosenapfel (Der grüne liefländer Apfel. Diel, Heft VI, p. 88), mit blaßgrüner, zuweilen auf der Sonnenseite etwas trübrot gestreifter Frucht; bis halb zum Kernhause herabgehender Kelchröhre; röthlichgrünen, auf der Sonnenseite trübbraunrothen Sommertrieben; lanzeiförmigen, glänzend hellgrünen Blättern; astenblattlosen Blattstielen, und kleinen Augen. Ende des Julius. II.

61b) Mit platter käseförmiger Frucht.

62) *Malus Dielii revalensis*, revalischer Rosenapfel (Der revalische Birnapfel. Diel, Heft VI, p. 70), mit blaßgrüner, carmoisinroth gestreifter Frucht; geschlossnem Kernhause, mit einer hohlen Achse; rundherum rothbraunen Sommertrieben; rundeiförmigen, glänzend dunkelgrünen Blättern, und weißwollichten Augen. Ende des Julius. I.

63) *Malus Dielii concinnus*, lieblicher Rosenapfel (de chooy Roos, das bunte Sommerröschen. Diel, Heft VI, p. 64), mit strohweißer, auf der Sonnenseite rosenfarbiger, und carmoisinroth gestreifter Frucht; mit großen schwarzbraunen Kernen; in einer nicht tiefen, mit fünf Rippen sternförmig umgebenen Einsenkung stehendem Kelche; olivengrünen, auf der Sonnenseite rothbraunen Sommertrieben; hellgrünen Blättern, und rothbraunen Augen. Ende August. I.

64) *Malus Dielii ochroleucus*, weißgelber Rosenapfel (Gelber Gewürzstrichapfel. Diel, Heft VII, p. 76), mit weißgelber, auf der Sonnenseite goldgelber oder sanft gerötheter, zimmtartig weinsäuerlich schmeckender Frucht; mit kleinen zimmtbraunen Kernen; in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche; gelblichgrünen, auf der Sonnenseite braunrothen Sommertrieben; hellgrünen Blättern, und rothbraunen Äugen. Anfang August. I.

65) *Malus Dielii amabilis*, lieblicher Rosenapfel (Der kleine Favoritapfel. Diel, Heft IV, p. 172), mit blau bedusteter, gelblichweißer, auf der Sonnenseite carmoisinrother, zimmtartig zuckersüß schmeckender Frucht; in einer tiefen Einsenkung stehendem Kelche, und trübgrünen Blättern. Mitte des Septembers. II.

B. Herbst- oder Winteräpfel.

(Mit Früchten, die vom October an zeitig werden, und bis gegen Weihnachten oder zum Frühjahr dauern).

a) Mit weißlichen, grünen, oder gelben Früchten.

* Mit beim Liegen fettig werdender Schale.

66) *Malus Dielii undulatus*, gekräuselter Rosenapfel (Gestreifter Winter-Blumensüßer. Diel, Heft II, p. 36), mit blau bedusteter, hellgelber, rundum den Stiel carmoisinroth gestreifter, kugelförmiger, nach dem Kelch zu etwas zugespitzter, fein quittenähnlich schmeckender Frucht; braunrothen Sommertrieben; und kleinen gekräuselten, trübgrünen, stumpfgezähnten Blättern. Februar und März. II.

67) *Malus Dielii citrinus*, citronengelber Rosenapfel (Weißer Vorstorfer. Diel, I. Bändch. p. 41), mit citronengelber, auf der Sonnenseite zuweilen rosenroth verwaschener, kugelförmiger, gewürzhast süß weinlig schmeckender Frucht; mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und großen, glänzend dunkelgrünen, spitzig und ungleich gezähnten Blättern. November bis Februar. I.

* Mit nicht fettig werdender Schale.

* Mit bunter auf der Sonnenseite rother Frucht.

68) *Malus Dielii foeniculaceus*, fenchelartiger Rosenapfel (Der grüne Herbst-Blumensüßer. Diel,

Hest III, p. 74), mit platter, etwas zugespitzter, grüner, auf der Sonnenseite schmutzig braunrother, geruchloser, fenchelartig süß schmeckender Frucht; weit offnem Kelche, dessen Röhre bis auf das Kernhaus herabläuft, glänzend dunkelgrünen, scharfgezähnten Blättern, und lanzettförmigen Akerblättchen. Im October bis December. II.

69) *Malus Dielii formosus*, hübscher Rosenapfel (Der Zeichnungsapfel. Diel, II. Bändch. p. 55), mit platter, gelblichweißer, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter, rosenartig süß schmeckender Frucht; in einer geräumigen Einsenkung sitzenden, breiten, halb geschlossenen Kelchblättchen; rundherum braunrothen Sommertrieben, ohne Silberhäutchen; stark glänzend dunkelgrünen, stumpfgezähnten Blättern, und Akerstippen an der Basis der Blattstiele. October. November. II.

70) *Malus Dielii fucatus*, geschminkter Rosenapfel (Der Schminkeapfel. Christ's Pomologie, Fig. 63), mit platter, blaß strohgelber, auf der Sonnenseite hoch rosenrother, blau bedusteter, süß weinig schmeckender Frucht; in einer engen Einsenkung sitzenden, langen, spitzigen Kelchblättchen; mit einem Silberhäutchen belegten, grünen, auf der Sommerseite braunrothen, wenig punktirten Sommertrieben, und trübgrünen, stumpfgezähnten Blättern. Anfang October und November. II.

*** Mit elafarhiger, strohweißer, auf der Sonnenseite gar nicht oder nur sehr zart gerötheter, süß schmeckender Frucht.

71) *Malus Dielii niveus*, schneeweißer Rosenapfel (Der haltbare Schneeapfel. Diel, Hest II, p. 190), mit platter Frucht; geschlossenem Kelche; kleinem geschlossenem Kernhause; mit einem Silberhäutchen belegten, schwarzbraunen, schmutzig wollichten Sommertrieben; langgespitzten, glänzend dunkel grasgrünen, leicht gezähnten Blättern; fadenförmigen Akerblättchen, und schwärzlichen Augen. November bis Januar. II.

72) *Malus Dielii stramineus*, strohfarbiger Rosenapfel (Weißer englischer Carolin. Diel, Hest XI, p. 59), mit platter Frucht; großem, offnem Kernhause; trübbraunrothen Sommertrieben, ohne Silberhäutchen; kurzgespitzten, mattglänzenden, hellgrünen, scharfgezähnten Blättern; lanzettförmigen Akerblättchen, und braunrothen Augen. October und November. II.

73) *Malus Diellii flavescens*, gelb werdender Rosenapfel (Weißer englischer Gewürzapfel (Spice Apple). Diel, Heft X, p. 34), mit kugelförmiger, etwas zugespitzter Frucht; großem geschlossenem Kernhause; mit einem zarten Silberhäutchen belegten, trübbraunrothen, grauwollichten Sommertrieben; kurzgespizten, auf beiden Flächen feinwollichten, spitzgezähnten Blättern; lanzettförmigen Austerblättchen, und weißwollichten Augen. November December. I.

Bemerk. Die reifen Früchte haben einen angenehmen starken Geruch, der sich beim Reiben den Händen mittheilt.

74) *Malus Diellii fragrans*, stark riechender Rosenapfel (Weißer Herbst-Strichapfel. Diel, I. Bändch. p. 37), mit platter oder kugelförmiger Frucht; in einer sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung sitzendem Kelche; kleinem, geschlossenem Kernhause; mit einem Silberhäutchen belegten, trübbraunrothen, grauwollichten Sommertrieben; kurzgespizten, glänzend dunkelgrünen, ungleich und grobgezähnten Blättern; austerblattlosen Blattstielen, und starken herzförmigen Augen. Anfang Novembers bis December. I.

Bemerk. Die dem braunschweiger Milchapfel sehr ähnliche Frucht parfümirt durch ihren starken Geruch ein ganzes Zimmer.

Zweifelhafte, mir nicht genug bekannte einfarbige, weiße Winterrosenapfel.

Der Apfel ohne Schale. Christs Pomologie Fig. 75, zeitig im December, dauert bis zum Februar.

b) Mit rothen Früchten, an denen die gelbe Grundfarbe nur bei nicht frei hängenden Früchten auf der Schattenseite sichtbar wird.

c) Mit platten fast käseförmigen Früchten, in einer tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche, und vielkernigem Kernhause.

* Ohne Silberhäutchen an den braunrothen Sommertrieben.

75) *Malus Diellii magnificus*, prächtiger Rosenapfel (Sophiens süßer Rosenapfel. Diel, II. Bändch. p. 50), mit dunkel carmoisinroth gestreifter, etwas fettig anzufühlender, geruchloser, zimmtartig süß schmeckender Frucht.

Ann. d. Obst. 2 Bds. I. S.

der Frucht; geschlossenem Kernhause; mit hellbrannen, dicken, breiten Kernen; röthlichen, auf der Sonnenseite glänzend dunkelrothen Sommertrieben; dunkelgrünen, ungleich gezähnten Blättern, und zarten Asterspizen. November. December. I.

76) *Malus Dielii liquescens*, schmelzender Rosenapfel (Der rothe Markapfel. Diel, Heft VI, p. 49), mit blaßrother, auf der Sonnenseite dunkel blutrother, fein violenartig riechender, rosenartig süß schmeckender Frucht; offenem Kernhause, mit kaffeebraunen Kernen; olivengrünen, auf der Sonnenseite braunrothen Sommertrieben; hellgrünen, feins- und spitziggezähnten Blättern, und lanzettförmigen Asterblättchen. November. December. I.

77) *Malus Dielii pertusus*, durchbohrter Rosenapfel (Der Lorenzapfel. Diel, Heft VII, p. 81), mit feurig blutrother, fein violenartig riechender, gewürzhast weinsäuerlich schmeckender Frucht; offenem Kernhause, in welches sich die Kelchröhre öffnet; rundherum hell braunrothen Sommertrieben; hell grasgrünen, grobgezähnten Blättern; lanzettförmigen Asterblättchen, und großen wollichten Augen. October und November. I.

Bemerk. Die Früchte faulen oft von innen heraus, weil sich die Kelchröhre, wie bei vielen Calvillsorten in das Kernhaus öffnet.

* * Mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben.

78) *Malus Dielii purpureus*, purpurrother Rosenapfel (Calvillartiger Winter-Rosenapfel. Diel, Heft XII, p. 67), mit dunkel purpurrother, platter, himbeerartig schmeckender Frucht; kleinem Kernhause, mit weißen fälpigen Kernen; hell braunrothen Sommertrieben; großen dunkelgrünen, grobgezähnten Blättern; lanzettförmigen Asterblättchen, und großen herzförmigen Augen. November bis zum Februar. I.

79) *Malus Dielii fuscus*, trübrother Rosenapfel (Polnischer Moronki. Diel, Heft X, p. 29), mit düsterrother, etwas zugespitzter, weinartig süß schmeckender Frucht; sehr großem offenem Kernhause; schwärzlichrothen, weißpunktierten Sommertrieben; kleinen, lichtgrünen, ungleich gezähnten Blättern; zarten Asterspizen, und kleinen, flachen, wollichten Augen. November bis Januar. I.

β) Mit kugelförmiger Frucht.

* Mit beim Liegen fettig werdender Schale.

80) *Malus Dielii flammens*, geflammter Rosenapfel (Der Flammänder. Diel, Heft II, p. 238), mit hell blutroth geflammter, geruchloser, himbeerartig weinsäuerlich schmeckender Frucht, mit weißem, festen Fleische, wenig kernigem Kernhause; großen, hellgrünen Blättern, und asterblattlosen Blattstielen. November. December. II.

Bemerk. Das Laub wird zeitig im Herbst ziegelroth gefärbt.

* * Mit nicht fettiger Schale.

aa) Mit wenig kernigem Kernhause.

81) *Malus Dielii odorus*, süß duftender Rosenapfel (Sommerkronapfel. Diel, Heft VII, p. 91), mit kleiner, rundum carmoisinroth gestreifter, zimmtartig süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; mit schneeweißem, festen Fleische; geschlossenem Kernhause; rundherum trüb braunrothen Sommertrieben; hellgrünen, auf der Unterfläche weißwollichten, feingeaderten Blättern, und kleinen herzförmigen Augen. Ende Septembers und October. I.

Bemerk. Wenn man die Frucht abreibt oder lange in der Hand hat; so theilt sich der ungemein angenehme Wohlgeruch der Hand mit und parfümirt sie.

82) *Malus Dielii pulverulentus*, gepudelter Rosenapfel (Vurpurrother Winteragatapfel (Rode Tulp Kroon). Diel, Heft X, p. 39), mit kleiner, dunkel purpurrother, blau bedufteter, gelbroth gestreifter, alantartig süß schmeckender Frucht, mit gelblichem, märklichen Fleische; kleinem, unregelmäßigen Kernhause; trübgrünen, auf beiden Flächen etwas wollichten, grobgezähnten Blättern, und starken, schmutzig wollichten Augen. December bis zum März. I.

83) *Malus Dielii Apollonius*, Apollo-Rosenapfel (Rother Apollo. Diel, Heft IX, p. 59), mit großer, glanzend blutrother, rosenartig weinsäuerlich schmeckender Frucht, mit weißem, lockerm Fleische, großem, offenem Kernhause; hellgrünen, auf der Unterfläche wenig wollichten, stark gezähnten Blättern und röthlichen Augen. December. Januar. I.

bb) Mit vieltörnigem Kernhause.

aa) Mit in einer engen Einsenkung sitzendem geschlossenem Kelche; großem, etwas offenem Kernhause, und dicken lederartigen Blättern.

84) *Malus Dielii longifolius*, langblättriger Rosenapfel (Ritters süßer Himbeerapfel. Diel, II. Bändch. p. 59), mit dunkel blutrother, gewürzhast zuckersartig schmeckender Frucht; schneeweißem Fleische; mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und glatten hell braunrothen Augen. December bis März. II.

85) *Malus Dielii aromaticus*, gewürzhafter Rosenapfel (Zimmtartiger Winterkronapfel. Diel, I. Bändch. p. 32), mit röthlichen, rundum carmoisinroth gestreifter, zimmtartig süß schmeckender Frucht; gelblichem Fleisch; ohne Silberhäutchen an den Sommertrieben, und herzförmigen, weißwollichten Augen. December. Januar. I.

86) *Malus Dielii corallinus*, korallenrother Rosenapfel (Der rothe Liebesapfel. Diel, Heft VI, p. 94), mit dunkel carmoisinrother, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; grünlich gelbem Fleisch; ohne Silberhäutchen an den Sommertrieben, und kleinen, weißwollichten Augen. Ende October bis Anfang des Decembers. I.

ßß) Mit in einer weiten schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche.

87) *Malus Dielii variabilis*, veränderlicher Rosenapfel (Carmoisinrother Kastanienapfel. Diel, Heft X, p. 55), mit dunkel purpurrother, süß himbeerartig schmeckender Frucht; röthlich weißem, festem abknackenden Fleische; hell zimmtbraunen Kernen, bis zum Kernhause herabgehender Kelchröhre; kleinen, lederartigen, blaßgrünen, leicht gezähnten Blättern, und kleinen, wollichten Augen. November bis Januar. II.

88) *Malus Dielii dulcis*, süßer Rosenapfel (Polnischer purpurrother Süßapfel. Diel, Heft XI, p. 54), mit dunkel purpurrother, rein süß schmeckender Frucht; gelblich weißem, festem Fleische; bis zur Hälfte nach dem Kernhause herablaufender Kelchröhre; kleinen, steifen, papierartigen, hell grasgrünen, grobgezähnten Blättern, und starken schwarzbraunen Augen. Januar bis April. II.

89) *Malus Dielii suevicus*, schwäbischer Rosenapfel (Diel, Heft XI, p. 49), mit dunkel purpurrother, süß weinig schmeckender Frucht; weißem, festen Flei-

sche; schwarzbraunen Kernen, großen, keifen, lederartigen, glänzend dunkelgrünen, grobgezähnten Blättern, und kleinen braunen Augen. Ende Octobers und November. I.

V.

Ueber das Verdorren und Absterben der jungen und der vorjährigen Triebe, sammt den Blüthen und Früchten an den Sauerkirschbäumen.

Vom Pastor Hempel in Sedlitz.

Fast in jedem Jahre, obgleich in dem einen mehr, in dem andern minder, zeigt sich an den Sauerkirschbäumen unserer Gegend die nachtheilige Erscheinung, daß an diesen die neuen und die vorjährigen Triebe, sammt den Blättern, Blüthen und Früchten, besonders an den äußersten Spitzen häufig absterben und verdorren. Bei ihrem ersten Aus schlagen im Frühling, bei der Entwicklung ihrer Blüthen, und zuweilen noch bei ihrem ersten Fruchtsatz haben diese Bäume ein vollkommenes, gesundes, freudiges Ansehen, und plötzlich sieht man junge und vorjährige Triebe, sammt den Büscheln ihrer Blüthen trauern, welken und gänzlich — absterben. Die Bäume erhalten durch diese Veränderung ein widriges Ansehen, denn eine Menge kleiner Zweige werden braun, sehen wie versengt aus und verunstalten den ganzen Baum. Eine Menge Früchte gehen durch diese nachtheilige Veränderung verloren, die Bäume kränkeln und kommen in ihrem Wachsthum sehr zurück, so daß der dadurch verursachte Schade beträchtlich ist. In manchen Jahren zeigt sich das Absterben und Verdorren der jungen Triebe früher, schon im Mai bald nach der Blüthe, in andern später, wenn die Früchte sich schon gebildet haben. In dem heurigen Jahre 1824 trat dieses Verderben später, erst in der Mitte des Junius ein, als die Früchte die Größe einer Linse oder kleinen Erbse erreicht hatten, und

schon einige Zeit ungekört fortgewachsen waren. Das Uebel herrschte in diesem Jahre in hohem Grade, denn die meisten Sauerkirschbäume wurden durch dieses häufige Verdorren ihrer Endzweige sehr verunstaltet, welche im Ganzen doch eine so große Menge Früchte angefügt hatten, und eine so reiche Ernte versprochen.

Es entsteht die Frage, welches ist denn die eigentliche Ursache dieser fast jährlich sich zeigenden nachtheiligen Beschädigung an den Sauerkirschbäumen? Die eigenthümliche natürliche Organisation oder Structur des Sauerkirschbaums muß allein die Disposition zu dieser nachtheiligen Veränderung enthalten, denn man bemerkt sie nur an diesem, indem die Süßkirschen ganz davon verschont bleiben, ja selbst die Ammern als süßsaure Kirschen leiden von diesem Uebel wenig. Es kann ferner die besondere Empfänglichkeit für dieses Verderben nicht in den Blättern und Blüthen liegen, sondern diese muß sich in dem Holze, besonders in dem von den jungen und vorjährigen Trieben befinden, denn bei weitem nicht alle Blätter, Blüthen, Früchte eines so beschädigten Baums sterben ab und verdorren, sondern man findet häufig an den nämlichen, von dieser Veränderung übel zugerichteten Bäumen noch eine Menge gesunder Triebe, Blätter und Früchte. Es scheinen auch die Blätter, Blüthen und Früchte nicht zuerst zerstört zu werden, und die Zerstörung von diesen, als den äußersten Enden aus, nicht nach ihnen zugegangen, sondern das Abwelken der Blätter und Blüthen vielmehr bloß die Folge der ermattenden und vertrocknenden jungen Triebe zu seyn. Es sterben öfters schon starke Triebe, und über eine Viertelstunde in den Baum hinein gehende ab, und in diesen abgestorbenen Trieben bemerkt man ein weißes Harz. Da man diese Veränderung gewöhnlich nach gehabten Gewittern wahrgenommen zu haben glaubte, so geriethen Viele auf die Meinung, daß diese Erscheinung mit der Electricität in Verbindung stehe, und daß die Kirschbäume nach ihrer eigenthümlichen Structur entweder an ihren äußern Trieben mit elektrischem Stoff schädlich überfüllt, oder ihnen zu viel Electricität auf einmal nachtheilig entzogen werde, wozu der nasse Zustand während der Gewitter viel beitrage. Die Erfahrung, daß die nasse Leinwand auf der Bleiche bei Gewittern leidet, und daß die bei entstehendem Blitz und Donner nassgebliebenen Fische netze auffallend mürbe und gleichsam verbrannt

werden, scheint dieser Meinung Gewicht und Grund zu geben, und es könnte allerdings auch etwas Wahres darin liegen. Doch hatten wir in dem heurigen Jahre 1824 sehr wenig und äußerst sanfte Gewitter, und das Verdorren an den Kirschbäumen war doch in einem so hohen Grade sichtbar, und just in jener Periode der eintretenden Veränderung war die Bitterung eben nicht gewitterhaft. Aber Kälte hatten wir. Eine Menge Kirschen von der Größe einer starken Erbse vergelbten, schrumpften zusammen und fielen ab. Dieses hielt ich für die Wirkung einer kalten Nacht im Junius, wo es fast reifte, wo Gurken erfroren, und man wegen der Kornblüthe besorgt war. Ein Landmann erzählte mir, daß eines Nachmittags in den ersten Tagen des Junius ein Sonnenregen von Abend hergekommen, daß es die Nacht darauf sehr kalt geworden sei, und daß er nachher gleich die nachtheilige Veränderung an den Sauerkirschbäumen bemerkt habe. Kälte mit Nässe verbunden scheint mir auch die Ursache dieses Verderbens zu seyn, und besonders bin ich der Meinung, daß ein kalter Zugwind mit Nässe diese nachtheilige Veränderung hervorbringt, welche folgender Umstand in mir erweckt und bestärkt.

Ich besitze viele Sauerkirschbäume, die ich an der Hauswand in Spalierform gezogen habe und in Schnitt halte. Diese sind von dem Verdorren und Absterben der Sommertriebe fast ganz frei geblieben, ja diese haben ihre Sommerschossen auf $\frac{1}{2}$ Elle lang vorwärts geworfen, und keine von den äußersten zarten Spitzen derselben ist verfehrt. Wäre Ueberladung oder Entziehung der Elektricität die Hauptursache jener nachtheiligen Erscheinung an den Sauerkirschbäumen, so müßten diese an der Wand stehenden doch wenigstens etwas beschädigt seyn; es wäre denn, daß jene Ueberfüllung oder Entnehmung von elektrischem Stoff durchaus mit Zugwind verbunden seyn müsse. Wenn man das Verdorren der Triebe der mit Nässe verbundenen Kälte zuschreibt, so könnte man als Grund der Verschonung der an der Hauswand stehenden Sauerkirschspalierbäume von dem Verderben, welches die im Freien stehenden betroffen hat, angeben, daß diese an der Wand weit wärmer und trockner gestanden hätten, als jene, welches allerdings wahr ist; auch könnte der Schnitt etwas zur Abhaltung der Beschädigung beigetragen haben, da dieser Ursache ist, daß die jungen Sommer-

triebe mit weit mehr Kraft hervortreiben, als bei den Unbeschnittenen, und die kräftige Vegetation von innen jederzeit den ungünstigen Einflüssen der Witterung von außen mit mehr Nachdruck widersteht, als eine matte und geschwächte, welches in dem kalten Winter von 1822—23 die jungen Pfirsichbäume deutlich bewiesen, welche mit ihrem innern Krafttriebe der schädlichen Wirkung des Frostes weit mehr Widerstand geleistet hatten, als die ältern, schwächer vegetirenden. Der Umstand, daß ein nach Abend zu stehender Sauerkirschbaum, der auch in Schnitt gehalten wird, der aber dem Regen und den Unfällen der Witterung mehr ausgesetzt ist, doch etwas mehr Spuren von Absterben und Verdorren der Triebe sammt den Früchten an sich hatte, obschon in weit minderm Grade, als die in Freien stehenden Bäume, schien mir der Meinung des Landmanns, der das Verderben nach einem Sonnenregen von Abend her, worauf eine kalte Nacht folgte, bemerkt haben will, einige Bestätigung zu geben. Daß ein kalter Zugwind, vielleicht auch mit Nässe verbunden, bei der an den Sauerkirschbäumen so allgemein, und fast jährlich wahrgenommenen Beschädigung die Hauptrolle spielt, davon hat mich die Bemerkung fest überzeugt, daß an meinen auf der Morgenseite der Hauswand, hoch bis ans Dach gezogenen Sauerkirschspalierbäumen, welche im Ganzen mit ihren Trieben so unverfehrt geblieben sind, und vollständig im schönsten Sommerwuchse stehen, sich nur an den Stellen einige wenige mit den Früchten abgestorbene, verdorrte dies- und vorjährige Triebe zeigten, wo die Stubenfenster aufgestanden hatten, also nur da, wo Zugwind Statt gefunden hatte. Die Wand hindert und bricht den kalten Zugwind, und aus diesem Grunde glaube ich, bleiben die Sauerkirschbäume an der Mauer von jenem Verderben gänzlich verschont, welches man an den im Freien stehenden, und besonders an den, den kalten Zugwinden am meisten ausgesetzten, im stärksten Grade wahrnimmt.

VI.

Der Probeapfel-Baum zu Göllnik.

Vom Pastor Agricola zu Göllnik,

der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft ordentlichem Mitgliede und Bibliothekar, der naturforschenden Gesellschaft des Osterlandes ordentlichem auswärtigem und des Vereines des Gartenbaues in Preussischen Ehren-Mitgliede.

Der Obstbau, welcher vorzüglich mit dem Schluß des vorigen Jahrhunderts so viele wackere Verehrer fand, welche mit regem Geist sich die Erziehung und Verbreitung neuer und edler Sorten angelegen seyn ließen, erhielt nun auch durch sie manche treffliche Vortheile. Nicht der Hochstamm allein sollte durch seinen ausgebreiteten Wuchs die Erde zieren, und dem Pflanzler erquickende Frucht liefern — nein! auch die Zwerge, welche in der Natur durch alle Classen von Obst aufgestellt waren, suchte man zu nutzen, und ihren wilden Zustand durch Kunst zu veredeln.

Thätige Versuche, die deshalb veranstaltet wurden, entsprachen ganz den Wünschen der Gartenfreunde. Man setzte die kleinen Bäumchen in Scherben oder Kübel, leitete sie durch vorsichtigen Schnitt und richtige Behandlung zu dem vorgesezten Ziel, und in wenigen Jahren verschafften die Anlagen von Obstorangerien der pomologischen Wissenschaft weit mehr Vortheile, als ein großer Baumgarten in einem längern Zeitraume zu leisten fähig war. Was ein Diel, Christ, Fritsch und mehrere hierbei in schnellen Fortschritten thaten, liegt am Tage, und wir segnen noch jetzt ihre Bemühungen, durch welche sie so vieles Licht über die pomologische Mit- und Nachwelt verbreiteten.

Auch ich frenete mich in der glücklichen Zeit auf Gottes Welt zu leben, wo jene hellen Strahlen Pomonens Haupt zierten, deren Anblick die Finsterniß so vieler schädlichen Vorurtheile verdrängte, und dem Baumpflanzler die Pflicht auflegte, dieser fruchtspendenden Göttin die Opfer der Dankbarkeit nicht, wie in der Vorzeit geschah, mit Geschenken von Würbirnen und Holzapfeln, sondern von

Edelobst zu reichen, von welchem immer eine Sorte die andere an Werth übertraf.

Von Jugend auf unter der Leitung eines thätigen Vaters, der die Stunden der Muße dem ihm anvertrauten großen Garten, zur Pfarrei Göllnitz gehörig, widmete, in die Freuden der Natur eingeführt, fühlte ich als Knabe schon nach beendigten Schulkunden kein angenehmeres Spiel, als die Beschäftigung im Blumen-, Gemüse- und Baumgarten, und die Geschicklichkeit eines mir unvergeßlich bleibenden Hauslehrers, der durch zehn Jahre mich führte, des nun verstorbenen Pfarrers Thienemann zu Altendorf, fachte den Sinn für Gartenbau immer stärker an. Ich säete, pflanzte, veredelte, versetzte, bildete die jungen Stämmchen, pflegte sie in ihrer mannbaren Kraft, und suchte selbst noch den Veteranen in ihrem Greisesalter das Lebensziel zu verlängern. Noch indem ich dieses schreibe, denke ich an jene in unschuldigen Gartenfreuden durchlebten Jahre zurück, und segne die Asche derer, welche ein so unterhaltendes Spielwerk mir in die Hände gaben.

Anmerk. Möchten doch alle Aeltern und Erzieher den Sinn für die Lebenswürdige, so angenehm unterhaltende Natur in der Brust ihrer Zöglinge früh schon wecken, und den Ausspruch eines gefühlvollen Roffius beherzigen: „Führet sie, eure Kleinen, in die Natur, sie leitet zu Gott, zur Wahrheit und Tugend;“ dann würde die heranwachsende Jugend weniger Vergnügungen zu ihrem Steckensperde wählen, welche für beide, Geist und Körper, so nachtheilig sind.

Nach Beendigung der theologischen Studien versetzte ein günstiges Glück mich an eben den Ort, an welchem mein Vater 56 Jahre als Prediger und Naturforscher thätig gewirkt hatte, und wo ich nun auch schon 30 Jahre angestellt bin. Der Ruf, eine Stelle zu erhalten, an welcher ich die unschuldigen Freuden der Jugend, die nützlichen Beschäftigungen der menschlichen Lehrjahre kennen und fühlen gelernt hatte, bekräftigte aus Dankbarkeit gegen ein so günstiges Geschick in mir den Entschluß, jede Stunde der Muße, welche die Geschäfte meines Amtes, so wie des wissenschaftlichen Studiums darboten, dem Gartenbau in seinen mannigfachen Umzweigungen zu weihen. Freilich eine Beschäftigung, welche, wenn sie dem vorge-

setzten Ziel entsprechen soll, vielen Gelbdaufwand und körperliche Anstrengung erfordert. Aber auch welch ein seltsamer Genuß, wenn der ermüdete Pflanzler unter dem Schatten seiner Jüglinge ruht, wenn er mit freudigem Gesicht und Wohlgefühl, die ihn umgebende Natur in ihrer Kraft und Schönheit erblickt, sich an dem Genuß labender Früchte ergötzt, und erheitert durch einen so unschuldigen Zeitvertreib die Worte jenes Dichters bewährt findet: „Wer unter Blumen, Pflanzen und Bäumen ruhen kann, was geht die Welt dem an?“

Der Schluß des vorigen, und der Anfang des jetzigen Jahrhunderts, an welchem jede Wissenschaft in ein neues Leben, in feurige Anregung versetzt wurde, ruhte auch den Dienern der Pomona das so nöthige plus ultra zu. Man wahrte zwar schon — ich rede von den Umgebungen meiner Vaterstadt Altenburg — in mehrern Dörfern vorzügliche Obstgärten, versehen mit kraftvollen Bäumen, welche die Vorzeit dem das Gedeihen stark begünstigenden Boden einverleibt hatte; man bemerkte hie und da Baumzüchter, welche sich bemühten, junge Sprößlinge für künftige Pflanzungen anzuziehen; aber ohne die Anstrengungen unserer zum Theil längst entschlafenen Vorfahren zu verkennen, blieb man nur immer bei den Sorten stehen, die der vaterländische Boden vorzeigte, und was einst vor hundert Jahren der Großvater veredelt hatte, das betrachtete der Enkel noch als ein Heiligthum, nicht erwägend, ob andere Gegenden auch andere und edlere Arten in ihren Gärten pfliegten.

Anmerk. Ich betrachte so manche nuzbare, der weitern Verbreitung zu empfehlende Apfel- und Birnsorten des Vaterlandes in der That nicht mit gleichgültigen Augen. Ein Rußapfel, treu abgebildet und beschrieben in den Annalen der Obstkunde 1. Bd. 2. Heft, ein Franzlaster, Fettaffel u. a. m. waren von alten Zeiten her Lieblinge unter den vaterländischen Sorten, und die Tragbarkeit des erst genannten, seine Unempfindlichkeit gegen Bitterung, Stand und Boden, so wie die Haltbarkeit der Frucht, welche bis zur abermaligen Obsternte sich erstreckt, nicht minder dessen Brauchbarkeit für Küche und Haushaltung, wird von den spätesten Nachkommen noch geachtet werden. Welch ein Unter-

schied aber zwischen so manchem faden Frühapfel unserer Landsorten, und einem Cousinot, Avant toutes, Weilschenapfel, Edelkönig u. s. w., die durch ihre frühe Reife, so wie durch die Zartheit ihres Fleisches sich auszeichnen! Welch ein Unterschied, wenn wir bei den Winteräpfeln den sauern Streif- und Hartling, welche man vor der Ankunft besserer pomologischen Geschenke im Ueberfluß fand, gegen die neuangeworbenen haltbaren Reinettensorten, Pempings, Zwiebelborstorer u. a. aufstellen! —

Da eröffnete sich ein neuer Zeitabschnitt in der pomologischen Welt. Männer, von Geist und Thätigkeit besetzt, bemerkten die vielfachen Lücken, welche in dieser so reichhaltigen Abtheilung des Pflanzenreichs noch anzutreffen waren, und entschlossen sich, das angenehme Feld zu erweitern, welches bisher nur noch in eine steinerne oder hölzerne Befriedigung verschlossen wurde. Durch Denken und Forschen, durch Prüfen und Anwendung des Geprüften, brach aus dem vorigen Dunkel ein hellstrahlendes Licht hervor. Das Füllhorn jener im Alterthum schon treu verehrten Göttin bloß mit Blumen zu bekränzen, achtete man für zu gering; Früchte suchte man in demselben, lieblich schmeckende Früchte, die nicht nur zwei sinnlichen Empfindungswerkzeugen Saft genug reichten, sondern auch Zunge und Gaumen durch milde Reizungen labten. Die neue Bahn wurde gebrochen, auf die gemachten Erfahrungen des Alterthums wohlthätige Berichtigungen gebaut, und die Pomologie zur Wissenschaft völlig erhoben. Ein jeder, der dieses Stedenpferd lieb gewann, wetteiferte, seinem pomologischen Mitbruder zuvorzukommen; der Reiche bot dem Armen, der Starke dem Schwachen freundlich die Hand, und in kurzer Zeit hatten sich Vereine gebildet, welche in größern oder kleinern Gesellschaften bei ihren Bestrebungen nach höherer Vervollkommenzung den Zweck rasch verfolgten; am Markte des Obstbaues nicht müßig stehen zu bleiben. Bald hörte man von Ost nach West, von Süd nach Nord sich gegenseitig die Worte eines kraftvollen Mahlmann zurufen: „Was könnte die Erde seyn, wenn alle auf ihr sich regende Arme in nützlicher Thätigkeit wären!“ —

Die Verbindung, in welcher ich zu jener Zeit mit mehreren würdigen Männern des Auslandes stand, deren

Absehen dahin gerichtet war, theils die vaterländische Obstkultur zu erhöhen, und sie in einen erneuet thätigen Schwung zu versetzen, theils aber auch die Prachtf Früchte entfernter Gegenden kennen zu lernen, ihren Werth zu untersuchen, und sie dann — wenn selbige bewährt erfunden worden — einer weitem Verbreitung zu würdigen, setzte mich in den Stand, meine Baumschulen mit neuen in der Umgegend des Amtes Altenburg noch ganz unbekannten Sorten zu bereichern. Von mehrern Orten, vorzüglich aus dem westlichen Deutschland gelangten bedeutende Sendungen von Pfropfreisern an mich. Im Jahre 1800 erhielt ich allein über hundert Aepfelsorten. Jedes kleinste Reiz wurde benutzt, dem Wildling anvertraut, und in der erfreulichen Hoffnung, die Früchte der neu geschenkten Kinder baldigst zu beantworten, mit mütterlicher Sorgfalt gepflegt.

Ein trefflicher Schatz von Edelstämmen in Aepfel-, Birn-, Kirsch- und Pflaumensorten zierte die Pflanzschule, und bei richtiger Behandlung waren diese neuen Zöglinge stark genug, und zur Auspflanzung geschikt.

Anmerk. Das baldige Heranwachsen jung veredelter Obstkämme wird nicht etwa durch oft wiederholte fette Düngung erzeugt, diese schadet vielmehr, und legt öfters schon früh den ersten Krankheitsstoff in den jungen Trieb. Ein vorsichtiges Auflockern der Erde, welches zu mehrern Malen des Jahres vorgenommen wird, leistet die beste Wirkung, und sollte ja der Boden zu hungrig und unzulänglich seyn, die nöthige Nahrung zu vertheilen, so dünge oder verbessere man ihn mit erlegenem Leichschlamm, welcher, wenn er durch Frost, durch Sonne und Luft völlig zersezt ist, dem obern Erdenlager beige-mischt wird. Ein zweiter Fehler, welcher das baldige Erstarken der jungen Pflanzung hemmt, und welcher noch sehr vielfältig, vorzüglich von solchen Pomologen begangen wird, die den Entwicklungen nach den Gesetzen der Natur vorgreifen, jedes am untern Theil des aufgesetzten Reises hervorkeimende Auge ausbrechen, und die schon vorhandenen kleinen Zweige — ich nenne sie Stifte — mit jedem Jahre abwerfen, oder mit einem Worte: die ganze Länge des Stamms bis zur künftigen Krone rein ausschneideln.

Bei dieser Behandlung wird zwar die gewünschte Absicht erreicht, ein glattes langes Reis zu bilden, aber die künftigen Nachtheile sind unverwerfliche Zeugen, daß ein zu frühes Ausputzen viel schadet, und daher Warnung für jeden, welcher Baumschulen unterhält, hier mit dem Messer zu schonen; der geregelte Umlauf des Saftes wird dadurch gehemmt — denn, der Organismus des Baumes ließ ja eben deshalb jene Stifte hervortreiben, um durch sie den Saft zu verdünnen, und schneller nach oben und unten zu verbreiten — die Veredlungsstelle, besonders bei Anwendung des Pfropfens, wird weit langsamer vernarben; der junge Zug muß zuviel durch angebrachte Bepfählung leiden, und viele Jahre vergehen, bevor die so nöthige Stärke nachgezogen werden kann. Man sehe daher jener scheinbaren Verwilderung durch das Austreiben so vieler Nebenzweige mit gelassenen Augen zu, nehme nur die Schossen weg, welche durch ihren geilen Wuchs den Stamm selbst verunstalten, und nur dann erst wenn man volle Kraft im Wachsthum bemerkt, dann gehe man seine Bäumchen gehörig durch, und nehme ihnen von unten herauf die Stifte, welche dem Kenner als nunmehr überflüssig ins Auge fallen; die Wunde wird bald verheilen.

Welch eine Freude gewährte mir es, als ich meine Umgegend mit kraftvollen Bäumen neuer Sorten zu jener Zeit versehen konnte, als der Aufruf eines würdigen Becker: „im schlechtesten Raum pflanz einen Baum, und pflege sein! er bringt dir's ein;“ nicht bloß gelesen, sondern auch mit möglichster Thätigkeit angewendet wurde.

Ich selbst konnte wenig Gebrauch davon machen, weil der mir zur Pflege übergebene Pfarrgarten schon früher von mir besetzt war. So gab ich denn aufs ungewisse dahin, was ich und meine Abnehmer noch nicht kannten, und nur die freudige Hoffnung der Zukunft, mit der Zeit etwas Neues und vielleicht Besseres zu erhalten, setzte die erlaubte Wisbegierde in die Schranken der Geduld; doch auch dieser Faden reißt oft, sollte er auch aus den festesten Bestandtheilen zusammengesetzt seyn; und das war der Fall bei mir. So oft ich in meiner kleinen Baummwelt arbeitete, oder nachdenkend in derselben verweilte, so oft

ich den Katalog zur Hand nahm, die verschiedenen Namen einstudirte, mit diesen die schon vorhandene Beschreibung damals lebender Schriftsteller, eines Diel, Christ, Sickler, Gotthard und Anderer verglich, so oft konnte der aufsteigende Gedanke nicht verdrängt werden: was wird aus dieser verjüngten Welt Neues und Schönes hervorgehen? Da stellte die Einbildungskraft Formen in ungewöhnlicher Größe dar, sie malte Farben weit schöner, lebhafter und glänzender, als sie ein Christ geben konnte; der Gaumen schmeckte schon im voraus das Gewürzhafte und Saftvolle von Früchten, an welchen man kein fades und würgendes Fleisch wahrnehmen konnte. Dies leitete mich auf die Idee, zu jeder Obstgattung einen Baum zu wählen, auf welchen mehrere Sorten zugleich angebracht werden könnten. Um die kostbare Zeit auszukaufen, bedachte ich mich lange. Doch, was du thun willst, thue bald, dieses Wort lösete allen Zweifel, und verbannte jede erwachende Bedenkllichkeit in die Nacht der Finsterniß. Im Kleinen machte ich Versuche mit Birnen, Kirschen und Pflaumen. Da aber die Familie der Äpfel die ansehnlichsten Geschenke waren, die ich erhalten hatte, so wurde auf diese besonders das Hauptabsehen gerichtet, und so wurde denn bei mitwirkender Hülfe eines wackern Landmanns meiner Parodie, der den lebhaftesten Sinn für Berichtigung und Erhöhung des Obstbaues äußert — Johann Lange in Kertschütz — im Jahre 1804 der erste Schritt gewagt, und der Anfang zu Anlegung eines Normalapfelbaums in dem Pfarrgarten zu Göllnitz gemacht; dessen umständliche Beschreibung hiermit folgt.

Aber warum erfolgt diese so spät? — Ich vernehme bei dieser Frage nicht etwa die Stimme eines einzelnen, der durch einen mit Wahrheit entworfenen Bericht, so wie durch eine treue Zeichnung den Zweifel und das Mißtrauen eines Andern niederschlagen wollte, in dessen Hirn der Glaube an die Unmöglichkeit sich festgesetzt hatte, einen Apfelbaum mit 300 lebendigen Sorten vegetiren zu sehen, wie dieses einige Mal der Fall gewesen ist — nicht nur die Stimme einiger wenigen, welche dem Vaterlande, in welchem sie als thätige Obstpflanzler wirkten, ein neu erschienenenes Product des Auslandes zuzuführen wünschten, sondern die Stimme aller, welche in einem Zeitraum von 21 Jahren dieses Aushängeschild eines Obstgartens besuch-

ten, jener großen Anzahl von Reisenden, in den lachenden Gefilden der Rheingegend, so wie an dem Gestade der Ober wohnend, von den Ufern der Donau bis zur Mündung der Elbe; sie, durch deren gemachte Bekanntschaft ich der Stunden der Aufheiterung so viele genoß, und bei einem ruhigen Rückblick in die Vergangenheit noch täglich genieße; sie, die nicht bloß kamen, um zu sehen, sondern die Beschreibung des Wahrgenommenen auch in ihren Umgebungen zu verbreiten, um Belege darzuthun, wie nachgebend, wie reichhaltig die milde Natur ist, wenn man sie mit Kraft und Schonung behandelt; selbst vernehme ich hier noch die Stimme mehrerer geachteten Männer des vaterländischen Vereins, dessen Mitglied zu seyn ich als vorzügliche Ehre betrachte. — Also, weshalb so spät mit der Lebensbeschreibung und Abzeichnung eines merkwürdigen Gegenstandes in der Pflanzenwelt, da schon längst mehrere Zeitschriften und Tageblätter diese Seltenheit erwähnten? Eben dieses war mir sehr erfreulich, daß die geachteten Verfasser jener mitgetheilten Nachrichten in der Naturwissenschaft, ihre Zeitgenossen auf eine neue Erscheinung in der Obstkunde aufmerksam machten, an welche — wo ich nicht irre — kein Pomolog der Vorzeit gedacht hatte. Höchst erfreulich mußte es für mich seyn, daß Sr. Königl. Hoheit, der jede Wissenschaft und Kunst, besonders den Gartenbau hochachtende Großherzog von Weimar eine Deputation unter der Leitung des Hrn. Hofraths D. Sturm, Anfangs Septembers 1818 absandte, um sich von der Möglichkeit und Wirklichkeit jenes gemachten Versuchs zu überzeugen, desgleichen, daß ein Sortiment von 104 Sorten, von demselben Baume gebrochen, und an den Großherzoglichen Hof eingeschickt, von Sr. Königl. Hoheit so huldreich angenommen wurde, welches ich noch mit der tiefsten Devotion erkenne. Vergleiche Allgem. Deutsches Garten-Magazin 1818, 3. Bd. 2. St.

Höchst erfreulich war es mir, als Ihre Durchlaucht Fr. Charlotte Amalie, dermalen verwitwete Herzogin von Sachsen-Gotha und Altenburg, durch die hohe Dienerschaft Ihres Herzoglichen Hauses auf diesen Wunderbaum aufmerksam gemacht, in der Person Sr. Excellenz, des Hrn. Hofmarschalls Grafen v. Salisch, jenen Baum, die Zierde meines Gartens, einer besondern Aufmerksamkeit würdigte.

Noch fühle ich mich geehrt, daß meine wenigen Bemühungen im Fache der pomologischen Wissenschaft von fürstlichen Personen beachtet wurden, welche Thätigkeit, selbst im Geringsten, nie verkannten, nie unbelobt ließen. Ich führe hier nur zwei Gründe der Entschuldigung an, und sie werden hinreichen, die Ursache jener Verspätigung zu rechtfertigen: Da einmal bei Anlegung dieses Nordmalapfelbaumes mein Streben vorzüglich dahin gerichtet war, Erfahrungen im Gebiete des so viel und mannichfaltiges enthaltenden Obstbaumes zu sammeln, z. B. ob die in der Vorzeit mit dem Namen Franzobst belegten Sorten auch hochstämmig angebracht werden könnten — wie die Unterlage sich zum Edelreiß and gegenseitig verhält — ob die äußere Gestaltung, so wie die Bestandtheile des Fleisches und Saftes bei der Vermischung mehrerer Sorten leide oder gewinne — ob die durch so verschiedene Arten erzeugte Bestäubung vielleicht in der Zukunft uns neue edle Sorten liefere — diese und noch mehr gemachte Bemerkungen zu sammeln, und sie dann, mit dem Stempel der Wahrheit berichtet, der Welt mitzutheilen: hierzu war ein Zeitraum von mehreren Jahren erforderlich.

Der Künstler und Handwerker, dem es gelungen ist, in dem Fache, mit welchem er sich beschäftigt, eine glückliche Entdeckung gemacht zu haben, von welcher er sich zur Erleichterung seines Geschäftes, oder zur Erweiterung der Wissenschaft viel Erfreuliches verspricht, wartet gewiß erst in Geduld den günstigen Erfolg ab, und dann, wenn dieser sich bewährt, macht er seine Zeitgenossen darauf aufmerksam.

Sodann sollte der Beschreibung des Baumes, und den mit ihm angestellten Versuchen auch eine treue Zeichnung beigelegt werden.

Es wurde zwar schon im Jahre 1818 auf Befehl Sr. Königl. Hoheit des Großherzogs von Weimar von dem Kupferstecher, Hrn. Götz, die Ansicht des Stammes mit seiner vielfachen Umzweigung geliefert; aber nach dem Willen Sr. Königl. Hoheit sollte jene Zeichnung vornehmlich nur Höchst Dero eigene Ueberzeugung befriedigen; auch erwies es sich späterhin, daß eine Abbildung, von der Nord-Östseite aufgenommen, die eigentliche Gestalt merklich mehr als jene von der Süd-Westseite verschönerte, bei welcher mehrere Aeste und Zweige verdeckt bleiben mußten.

Ann. d. Obst. 2. Bds. 1. S.

6

Nach war es allgemeiner Wunsch und Beschluß der Gesellschaft, in deren Gebiet dieses Product vegetirt, daß auch ein vaterländischer Künstler Hand an das Werk legen, und in möglichster Treue die Vorzüge des beliebten Steindruckes rochtfertigen möchte.

Der Zeichennietster, Hr. Sprenger zu Altenburg, hat den von Seiten des Directoriums der pomologischen Gesellschaft erhaltenen Auftrag übernommen, und die beigesetzte Zeichnung und den Abdruck geliefert, und indem ich diesem Künstler hiermit öffentlich meinen verbindlichsten Dank zolle, lege ich zugleich die Versicherung nieder, daß Stamm, Haupt- und Nebenäste, so wie die sämtliche Verzweigung mit der pünctlichsten Sorgfalt treu darge stellt ist.

Göllnitz, wo dieser seltene Apfelbaum prangt, ein Dorf im Fürstenthum Altenburg, und in dessen Amtsbezirk gehörig, liegt 300 Schritte zur rechten Seite abwärts an der Straße, welche von Altenburg nach Gera führt, 2 Stunden von der ersten, 4 Stunden von der zweiten Stadt entfernt; Obgleich durch dieses Dorf ein kleiner Bach fließt, welcher von Abend nach Morgen abbacht, sich dann mit mehresn Bächen vereinigt und in die Pleiße fällt, so liegt das Thal selbst in keiner großen Vertiefung. Von den Ufern dieses kleinen Wassers, welches das Dorf erhält, erhöhen sich von beiden Seiten die jetzt angelegten Baumgärten, und der zur Pfarrei gehörige behauptet den höchsten Punkt an der südlichen Seite. Der kleine Ort umschließt nur 18 Baustellen; aber er enthält einen sehr fruchtbaren Boden, welcher ganz zum Obstbau geeignet ist; daher auch von den Bewohnern aller Fleiß angewendet wird, die Anlagen für diesen einträglichen Zweig der Landwirthschaft gut zu halten und kräftig zu verbessern. Ueber 2000 Obstbäume befinden sich daselbst in einem blühenden Zustande. Hier nun zeichnet sich der vielstörtige Apfelbaum in seiner freien und erhabenen Lage aus. Von Süd und West wird er durch nichts beschränkt, und ist daher der Luft und den wärmenden Strahlen der Sonne ganz ausgesetzt; auf der Ost- und Nordseite ist er von andern Obstbäumen umgeben. Die erste Erdlage, die seine Oberwurzeln deckt, und zugleich die dem Apfelbaume so unentbehrlichen nährt, ist eine fruchtbare Gartenerde, einen guten Stich tief; die Unterlage ein fester Lehm von gelbe

grauer Farbe, welcher, wie Hr. Hofrath D. Sturm in Bonn bei angestellter chemischen Untersuchung sehr richtig bemerkte, wenig Humus (Nahrung gebende Erdtheile) zu enthalten scheint, welcher aber, wenn er von Feuchtigkeit durchzogen ist, kräftig auf Fruchtbarkeit und Gesundheit des Stammes wirkt.

Ein wesentlicher Vorzug bei der Obstbaumpflanzung in Göllnitz von diesem Lehmgrunde. Wenn in den beschriebenen Orten, in welchen sich ein fetter, tiefer Moorgrund ohne jene kühlende Unterlage vorfindet, die ausgepflanzten jungen Stämme zwar schnell wachsen, aber vorzüglich in nassen Jahren bald vermoosen, brandig werden und erkranken, oder bei strengen, besonders lang andauernden Wintern erfroren, so empfand Göllnitz nichts von diesen traurigen Folgen.

Anmerk. Bei dieser Lehmunterlage, wenn die Pflanzung nach Wunsch gedeihen soll, ist vorzüglich zu beachten, daß man schon im Herbst den Standort zur Versetzung der Bäume für das nächste Frühjahr vorbereitet, den Kessel in gehöriger Weite und Tiefe 2 bis 3 Ellen anrichtet, den ausgeworfenen Lehm durch den Frost des Winters zersetzen, und mit andern Nahrung gebenden Erdtheilen vermischen läßt. Nur eile man mit dem Versetzen nicht zu sehr, lasse die Erde, welche die Wurzelspitzen anlocken soll, gehörig abtrocknen, und versehe das höchstnützliche Einschlammien nicht; dieses, so wie die eintretende Wärme des Jahres, wirken wohlthuernd auf Stamm und Wurzeln, welche in der vorgerichteten weiten und tiefen Umgebung kein Hinderniß finden, schnell einzugreifen, und dann bald Kraft genug besitzen, werden, den harten Lehm zu unterfahren.

Die den zu beschreibenden Baum umgebende Erdoberfläche ist zur Hälfte Rasenland, welches zuweilen durch verschiedene Düngungsmittel gestärkt wird, um dem Wurzelvermögen neue Nahrung zuzuführen. Zu diesen gebrauche ich Leich- oder Pfügenschlamm, im Herbst angefahren und den Rasen damit belegt, auch Mist- oder Hossjauche, welche zu jeder Zeit angewendet werden kann; Stalljauche hingegen, welche nicht verdünnt ist, kann bloß im Spätherbst, oder im Winter, wenn das Land nicht gefroren ist, gebraucht werden, aber auch da mit der Vorsicht, daß

man sie in einiger Entfernung von dem Stamme andrängt. Vorzüglich wirksam ist es, vor dem Winter den Rasen mit langem Kuhdünger zu belegen, bei welchem Verfahren nicht nur die Oberfläche der Erde verbessert, sondern auch das allzuheftige Eindringen des Frostes verhindert wird.

Auf der andern Seite gehen die Wurzeln in bebautes Gartenland, welches auch öfters bei der Frühjahr- oder Herbstbestellung mit frischen nährenden Stoffen versetzt wird. In diesem Stande hat der Baum in einem Zeitraum von mehreren Jahren nicht gealtert, sondern erhält sich in rüstiger Kraft. In einem solchen gesunden Zustande würden alle unsere Obstbäume erscheinen, und als Zierde der Gärten jedem treuen Diener der Pomona bei ihrer Anschauung Freude gewähren, wenn die Besitzer von Gärten, welche Bäume ziehen wollen, diese und ähnliche Pflege bei ihren Zöglingen anwenden könnten oder wollten.

Anmerk. Mehrere Fremde, welche den Probehain in Augenschein nahmen, machten die Bemerkung, ob nicht dessen Wuchs oder der Ertrag der Früchte dadurch erhöht werden könnte; wenn auch die Seiten, welche Rasen bildet, umgraben, und von Jahr zu Jahr aufgedockert erhalten würde. Bei der ersten Ansicht scheint dieser Vorschlag nichts an sich zu tragen, was Einwendungen dagegen aufstellte, oder ihn ganz widerlegen könnte; daher man dann auch gewöhnlich bei Baumpflanzungen in Grasgärten den Rasen einzugrasen pflegt, und mehrere Jahre das Umgraben fortsetzt.

Ein großer Vortheil zwar zur Begünstigung eines schnellen Anwuchses und Austriebes der gesetzten Bäume; aber eine vieljährige Erfahrung hat mich davon überzeugt, daß eine längere Wiederholung dieser Behandlungsart des Bodens mehr Schaden als Vortheil bringt. Man glaube ja nicht bei diesem Verfahren, außer einem frechen Wuchs in Höhe und Stärke, zugleich auch eine baldige Fruchtbarkeit des Stammes zu erhalten; denn diese wird durch das zu rasche Aufsteigen des flüchtigen Saftes, welcher nur Laubholz bildet, gehemmt, und wenn auch ja zuweilen ein Fruchtsproß sich zeigen sollte, so vermißt man immer noch das Fruchttange, indem die allzu starke Wollsaftigkeit nur Holz Zweige her-

vorbringt. Sobald demnach die ausgepflanzten Obststämme das wohlthätige Umgraben des sie umgebenden Bodens — wohl zu merken mit aller Vorsicht — erfahren haben, so stelle man das Auflockern mit einmal ein, lasse den Platz verrasen, und erwarte ruhig die Zukunft. Einige Jahre werden zwar die Bäume trauern und schmolten, ja selbst zu kränkeln scheinen, welches der ausbleibende Trieb von Leitzeigen, so wie das dürftige Ansehen der Blätter zu erkennen gibt, aber nur Geduld! — Die Fruchtbarkeit tritt in kurzem ein, weil sich der Saft verdickt, der Baum bekommt wieder neues Leben, und der Grassboden wird ihm ein herrlicher Gewinn. Mein alter Liebling ist von der Wahrheit dieser Bemerkung ein unperwerflicher Zeuge. Ein jeder Hauptast am Baume hat nach der Richtung, welche er bei den frühern Austrieben vom Stamme genommen hat, auch seine Hauptwurzeln, die ihm Nahrung zuführen; und da habe ich denn bemerkt, daß die Aeste von der Rasenseite eben den freudigen Wuchs zeigten, und eben so schöne Früchte lieferten, als jene Zweige, genährt von dem saftreichen Zugang aus dem bebauten Lande.

Die Lebensdauer meines Apfelbaumes kann zwar schon ein schönes Alter genannt werden, denn er trägt den 80ger auf seinem Rücken; aber deshalb ist er noch kein Greis, sondern er lebt, blühet und fruchtet in männlicher Kraft. Im Jahre 1742 wurde er von den Kindern des damaligen Pfarrers J. J. Pflugt gepflanzt, welche in dieser Zeit mehrere Obstbäume, von welchen noch einige ansehnliche Subjecte vorhanden sind, dem Pfarrgarten einverleibten.

Die Anpflanzung an seinen Standort ist wohl mit der größten Vorsicht geschehen; die richtige Vertheilung der Hauptwurzeln, das Einschnelden seiner Aeste zu Bildung einer ausgebreiteten Krone sind redende Beweise, und vorzüglich sein flacher Stand — ein nothwendiges Erforderniß zu einem günstigen Gedeihen des Apfelbaums, ein Vortheil, welcher von vielen Baumpflanzern unbeachtet bleibt, und woraus der Nachtheil entspringt, daß so mancher schöne Stamm in seinen Jünglingsjahren oft lange kränkt, ja selbst brandig wird. — Wenn der Birnbaum mit seinen Wurzeln tief in den Grund eingreift, und dem-

nach ein tieferes Setzen sehr wohl verträgt, so wünscht der Apfelbaum, dessen Wurzeln ihre Nahrung in der obern Erdlage suchen, einen seichten Stand.

Ein Versehen ist vorgefallen, nämlich das Anfangs die nöthige Bepfählung zur Begünstigung eines graden Wuchses versehen wurde, indem, er dem Süd-Westwinde freigestellt, einen merkbaren Hang nach Nord-Ost ungesähr in einem Winkel von 70 Grad erlitten hat.

Die ursprüngliche Sorte, mit welcher dieser Baum veredelt worden ist, war der Flammänder (geflämmte Rößling), ein Apfel, welcher, da er selten Frucht gibt, aus der Umgegend ganz verwiesen ist. Diel und Christ haben ihn beschrieben. Da nun dieser Baum als Mutter so vieler Kinder immer merkwürdig bleibt, so halte ich eine nähere Bezeichnung dieser Sorte nicht für überflüssig.

Der Flammänder ist eine Frucht von schöner Ansicht, und nutzbar für die Wirthschaft, nur schade, daß man auf keinen ergiebigen Ertrag rechnen kann. Zwar blüht derselbe ein Jahr um das andere voll, und diese Blüthe in ihrem hochgebauten Umfange, und schöner rosenrothen Farbe gewährt viel anziehendes, allein ist diese vorüber, so nimmt man nur hie und da einzelne Früchte wahr, und auch diese sind vor ihrer Zeitigung manchen Unfällen ausgesetzt. — Bei dem bedeuteten Umfange, den dieser Baum vor seiner Veredlung hatte, habe ich nie mehr als einen Korb Früchte geerntet. Der Apfel wächst zu einer ansehnlichen Größe, mehr hoch als breit, und sowohl seine äußere Gestalt, als der Bau seines Kernhauses führt ihn näher zur Familie der Calvillen. Die Schale ist am Baume grünlich-gelb, welche aber auf dem Lager in das feurigste Gelb übergeht, die Sonnenseite hochroth, schattirt und geflammt. Das Fleisch ist weiß, saftig und angenehm säuerlich. Der Baum wird nur mittelmäßig hoch, aber seine Aeste breiten sich weit aus und hängen sich. Das Blatt ist dunkelgrün, und ungewöhnlich groß, wie bei den mehrsten Calvillen-Sorten; die Sommertriebe sind stark. Die Frucht wird genießbar im October und November, hält sich aber nicht lange und wird dann stippig. Der Stiel ist dick und kurz; sehr viele Fruchteremplare bilden um denselben einen Fleischpuß, und das ist die Ursache, daß die mehrsten Früchte vor ihrer Reife bei starken Winden sehr leicht abfallen.

Anmerk. Bei Auspflanzung von Birn- und Apfelstämmen wähle der Gartenbesitzer für solche Stellen, welche dem Windzug sehr unterworfen sind, jene Sorten mit dünnen und langen Stielen, welche sich bei Sturmwinden nur drehen, nicht aber brechen, z. B. Fürstentafelbirn, Blanquets (Weißbirn, Jacobsbirn), Deutsche- und Zwiebelborsdorfer, Weilburger u. s. w.; die dick- und kurzstieligen Sorten hingegen bringe man in eine gedeckte Lage, z. B. Mouille bouche (Durstlösch), kleine Pfalzgräfin (römische Honigbirne), Rußapfel, Graßapfel u. a.

Aus triftigen Gründen wählte und bestimmte ich eben diesen Baum zur Unterlage, um denselben mehrere Sorten anzuvertrauen. Seine männliche Kraft und Gesundheit waren mir Bürgen dafür, daß bei einer längern Lebensdauer die darauf angestellten Versuche durch einen glücklichen Erfolg lohnen würden; ein freier unbeschränkter Stand schien schon im voraus den schnellen Wuchs der aufgesetzten Reiser, so wie eine zeitige Bildung der Blüthe und Frucht zu begünstigen; die weit ausgestreckten Hauptäste mit ihren vielen Nebenzweigen waren eine treffliche Hinweisung, auf ihm mehrere Sorten, und also eine neue Apfelwelt anzubringen, und vorzüglich konnte ich bei den kräftigen Trieben der Commerschossen des Urstammes mit Wahrscheinlichkeit schließen, daß die gefällige Mutter den ihr anvertrauten neuen Kindern die volle Nahrung auch nicht entziehen werde.

Ich ertheilte ihm den Namen: Probebaum, da er einmal dazu ersehen war, vielfache Versuche und Proben auf einem und demselben Gegenstand vorzunehmen; von andern wurde er Normalapfelbaum, Mutterstamm, Sortenbaum genannt. Einige, welchen dieses Verfahren, ehe sie sich durch Anschauung von der Wirklichkeit desselben überzeugt hatten, ganz räthselhaft vorkam, machten gar einen Wunderbaum aus ihm.

Der Umfang des Stammes, 1 Elle von der Erde gemessen, enthält 2 Ellen 10 Zoll, oder 19½ Zoll im Durchmesser. — Die Höhe des Stammes bis dahin, wo er sich in drei Hauptäste theilt, beträgt 3 Ellen. — Die Höhe des Baumes von der Oberfläche der Erde bis zur obersten

Spitze 13 $\frac{1}{2}$ Elle. — Der Durchmesser der Krone von Ost nach West 17 $\frac{1}{2}$ Elle.

Der Anfang der Veredlung im ersten Jahre begann mit 175 Sorten, welche größtentheils durch Pfropfen in den Spalt angebracht wurden. Hier beging ich einen großen Fehler, indem ich dabei keine systematische Ordnung berücksichtigte, sondern im pomologischen Eifer die neuen Ankömmlinge aufsetzte nur — um meine Wißbegierde zu befriedigen; sodann daß ich einige der stärksten Köpfe zu tief abwarf, und mich daher genöthigt sah, bei diesen das Pfropfen in die Schale vorzunehmen. Freundlich warne ich einen jeden, der die Pfropfwerkzeuge zur Hand nimmt, vor dieser Veredlungsart. Auf der einen Seite wird die Wundung zu stark, und ein Zeitraum von mehreren Jahren ist erforderlich, ehe die Wunde zuheilt, auf der andern Seite werden die aufgesetzten Reiser, welche keinen so festen Anhaltspunkt haben, als jene in den Spalt gepfropft, gar leicht von den Krähen und Elstern zerknickt, oder von ihnen muthwillig aus ihrer Stelle gezogen; auch sind sie bei dem Austreiben der jungen Zweige bei einem starken Winde dem Abbrechen öfters unterworfen.

Anmerk. Will man ja mit einem alten Baume, der schon starke Aeste hat, eine Verwandlung anstellen, so nehme man ihm die Krone, oder stütze seine Aeste ein, er wird bald junges Holz treiben, welches nach einigen Jahren fähig ist, durch Spaltspfropfen veredelt zu werden.

Das ist jenes wohlthätige Verjüngen bei Birn-, Apfel-, und Pflaumen-, nur nicht bei Süßkirchbäumen anwendbar. So bald ein bejahrter Stamm der eben genannten Gattungen von Obstbäumen auf den höchsten Spitzen seiner Zweige kein Leitauge mehr zeigt, dann nehme der Liebhaber ihn sorgfältig ins Auge. Zwar wird er noch reichlich Früchte spenden, und immer Früchte von vorzüglicher Güte; allein seine Kräfte werden dadurch allmählig verzehrt, der Saft zu sehr verdickt, und es stirbt ein Ast nach dem andern, zuletzt der ganze Baum. So wie nun der Aderlaß nebst dem Ringeln — beides mit der größten Vorsicht angewendet — der sicherste Weg ist, dem aufbrausenden Wachsthum eines jungen Baumes gehörige Schranken zu setzen, ihm dem Uebertritt in das

männliche Alter zu erleichtern, und denselben zu Frucht-
holzansatz zu bestimmen; so ist bei bejahrten Stäm-
men, welche keine Sommerschosse (Leitholz) mehr ge-
ben, das einzige Rettungs- und Erhaltungsmittel zu
einer längern Lebensdauer — das Verjüngen. Ich habe
in diesen Annalen 1. Bd. 1. Heft S. 74, einen Auf-
satz über das Verjüngen der Zwetschgenbäume, auf mehr-
jährige Erfahrung gegründet, dargelegt, und wie ange-
nehm wurde ich überrascht, als ich in der so geschätz-
ten allgemeinen deutschen Gartenzeitung, von der prak-
tischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf, einen um-
ständlichen, tief durchdachten Vorschlag zum Verjüngen
der Obstbäume, von dem Pfarrer Hofinger geliefert, auf-
sand. Dieses Verjüngen soll denn nun auch in diesem
Jahre nach jener Anweisung, die ganz meiner Ueber-
zeugung entspricht, an meinem Probebaume angewendet
werden. Dadurch hoffe ich nicht nur den Zweck zu
erreichen, ein frisches Baumleben zu wecken, sondern
auch junge Triebe zu erhalten, mit welchen ich die
Wünsche mehrerer — von den vorzüglichsten Sorten Pfropf-
reiser zu besitzen — befriedigen kann.

Demnach war der erste Schritt zur neuen Anlage ge-
than; ein jeder veredelte Ast und Zweig bekam eine Num-
mer von Blech $1\frac{1}{2}$ Zoll ins Quadrat mit rother Firnißfarbe
grundirt, schwarz bezeichnet und mit geglähtem Eisendraht
locker — um das Wachsthum des sich ausdehnenden Hol-
zes nicht zu verhindern — befestigt. (Siehe die Zeich-
nung).

Obgleich das Veredlungsgeschäft, wegen verspäteter
Ankunft der Pfropfreiser erst im Mai, zur Zeit, da die
Blüthen des Urstammes schon aufbrechen wollten, vorge-
nommen werden konnte, so schlug dennoch jedes Reis an,
und die gehegten Erwartungen und frohen Wünsche loh-
ten mit dem glücklichsten Erfolge. Die neuen Kinder schie-
nen sich gleichsam der gestifteten Vereinigung zu freuen,
und eines dem andern durch ein schnelles Austreiben der
Augen zuvor zu kommen.

Anmerk. Man eile mit dem Pfropfen des Apfels ja
nicht zu sehr. Wenn nur die Reiser zu gehöriger
Zeit, ehe die Augen schwellen, gebrochen sind, dann
mag der Blühestand schon eingetreten seyn, die

Beredlung wird eben so glücklich anschlagen. Ein alter wackerer Pomolog, schon längst zu seinen Vätern hingegangen, der Hofgärtner Voigt zu Altenburg, machte mich schon als Knabe darauf aufmerksam. Als er mich einst bei einem Besuch im älteren Hause schon im März — das jugendliche Feuer kann immer die Zeit nicht erwarten — in meiner Baumschule mit Apfelpfropfen beschäftigt traf, sprach er recht herzlich zu mir: „mein Sohn, warte Er doch, bis die Äpfel blühen!“ und eine vieljährige Erfahrung hat diese Notiz gerechtfertiget. Die Gründe lassen sich leicht denken; der Apfelbaum ist unter den Obstarten gewöhnlich einer der spätesten im Austreiben, ja bei vielen Sorten z. B. Pfingst-, Fett- und mehreren Süßäpfeln erscheint die Blüthe früher als das Blatt; er verlangt also vor dem Ausbruch des neuen Baumlebens milde Luft, und eine durch die Jahreszeit erwärmte Erde. Ist dieses vorhanden, so beginne der Pfropfer seine Arbeit; und in wenigen Tagen schon werden sich die Augen heben.

Anmerk. Wenn man aus fernen Gegenden Pfropfreiser bekommt, welche durch den längern Transport, und ein nicht sorgfältig genug angestelltes Packen, ganz vertrocknet zu seyn scheinen, daran erkennbar, daß sie bei dem Einschnneiden saftlos sind, und sich Schale und Markhaut vom Holze löset; so lege man selbige nur eine Nacht ins Wasser, und den andern Tag wird man Saft in ihnen wahrnehmen. Vor mehreren Jahren erhielt ich einige Sorten Kirschen aus Paris, die Reiser glichen dem dürrn Reisig; allein bei jenem Verfahren schlugen sie trefflich an.

Mit jedem Jahre vermehrte sich nun die Zahl der aufgesetzten Sorten; besonders da sich in dieser Zeit der pomologische Verein zu Altenburg bildete, von welchem durch die Bemühungen mehrerer thätigen Mitglieder der eigentliche Zweck der Gesellschaft — die Obstkultur des Vaterlandes zu erhöhen, und dessen schon vorhandene Sorten ins Reine zu bringen — rasch verfolgt wurde; so war auch ich so glücklich, von vielen noch lebenden Gliedern,

welchen ich hier den schuldigen Dank niederlege, um das angefangene gute Werk zu begünstigen und den Probebaum zu schmücken, Pfropfer zu erhalten, welche das Ausland zur Kenntniß eingesendet hatte; und jene leider zu früh aus dem Garten des Lebens uns entrißenen, und in das jenseitige vollkommene Paradies versetzten Männer — mit Rührung gedenke ich noch immer eines Weller, Fritsch, Kibzner, Klinkhardt, Kühn u. A. — unterstützten mein Streben, und weckten durch den Reiz des Neuen den Trieb zu neuer Thätigkeit.

Die Zahl der Sorten war im Jahre 1818 bis zu 329 angewachsen; da sich aber mehrere unter ihnen vorfanden, welche die Umgegend schon, nur unter einer andern Benennung, vorzeigen konnte, auch manche mit einem anziehenden und prahlenden Namen versehene, z. B. *Delicatesse de Monbijoux*, *Scarlet agréable*, *Cacatu* u., der weitem Empfehlung und Verbreitung nicht würdig waren, so wurden diese wieder abgeworfen, und durch andere neue Producte ergänzt, und diese Behandlung wird gewöhnlich mit jedem Jahre fortgesetzt. Daß je zuweilen auch eine Sorte auf einem kleinen Nebenzweige abstirbt, wird jedem praktischen Pomologen in die Augen leuchten, welcher seine erwachsenen Bäume durchgeht, und an ihnen diesen oder jenen Zweig zu streichen sich genöthigt sieht.

Die Fruchtbarkeit der dem Probebaume einverleibten Sorten war gleich Anfangs sehr beträchtlich, doch zeigte eine vor der andern immer auch eine reichhaltigere Ernte. Der bedeutende Umfang des Baumes, bepflanzt mit so vielen Arten, die fast nie leer ausgehen, ließ es erwarten, daß, wenn so mancher kräftige Stamm im Garten brach lag, der so vielköpfige doch etwas spenden würde. Die ergiebigsten Ausbeuten erfolgten in dem Jahre 1813 und 1820. Im erstern lieferte die ganze Familie übergroß Frucht, zusammen an 12 Altenburgische Scheffel, im letztern ungefähr 10 Scheffel. Da wegen der Bejahrtheit mehrerer der gepropften Köpfe der größte Theil derselben nur aus Fruchtholz besteht, und da ich — wie schon oben erwähnt worden — um die Lebensdauer des Baumes selbst zu verlängern, in diesem Jahre das wohlthuende Verjüngen vornehmen werde, so werden auch einige Ernten gewiß spärlicher ausfallen.

Von Unfällen hat der Stamm mit seinen vielen Äu-

bern wenig erlitten; es scheint, als ob eine hohe Schutzgöttin ihn in ihr sorgsam wachendes Auge, in ihre zärtlichen Arme eingeschlossen habe, wenn drohende Gefahren über dessen Haupt schweben. Das verhängnißvolle, so vielen noch lebenden Erdenbürger unvergeßliche Jahr 1813 ließ manche bange Furcht ahnden. Zu einer Zeit, wo die Früchte der Reise sich näherten, und ein entzückendes Farbenspiel bildeten, wo die mit tausenden von Äpfeln schwer belasteten Äste bis zur Erde herabhingen, zu dieser Zeit durchzogen so viele Krieger der meisten Nationen Europens auch diese Gegend, und ihr Weg führte sie nur wenige Schritte vom Standorte des Baums vorbei. Zu einer Zeit, wo in der Nähe durch Lagerstätte und Schlachten so mancher herrliche Obstbaum ein unschuldiges Opfer des Verhängnisses ward, wurde der treue Diener nur durch zufälliges Glück von dem Verderben errettet und blieb unversehrt. So sehr auch der reizende Anblick die Aufmerksamkeit vieler anzog, so wagte es nicht eine frevelnde Hand, dieses seltene Naturstück zu verletzen. Jede vorüberziehende Truppenabtheilung, des Freundes oder Feindes Partei angehörig, schaute auf zu der einladenden Baumwölbung, wo Frucht an Frucht sich drängte, betrachtete, bewunderte, war entzückt über ein etwas noch nie Gesehenes; aber — keine erkühnte sich, den Arm zur Beschädigung auszustrecken, oder die Waffe zur Zerstörung anzulegen. Da rechtfertigte sich die Wahrheit des Satzes in vollem Lichte: auch im Kriege fühlt die Menschheit Schonung.

Unvergeßlich bleiben mir die angenehmen Stunden der Unterhaltung mit so vielen würdigen Officieren, welche über das Ganze belehrt zu seyn wünschten, die ihnen ertheilten Bemerkungen sich aufzeichneten, und ihren Untergebenen streng geboten, nur zu sehen, nicht aber zu nehmen; und die Achtung gegen diese Befehle, so wie die eigene Vorliebe für diese liebliche Erscheinung, gewährte dem von vielen Gefahren bedrohten Baume Schutz und Rettung, und veranlaßte besonders die entferntesten Bewohner vom Don und der Wolga nach ihren unschuldigen Vorstellungen, die dabei rege wurden, ihn als ein Heiligthum zu betrachten.

In den Jahren 1815 und 1816 überzogen Millionen von Blattwicklern — der gefährlichsten Art von Raupen — die Baumgärten, und richteten nicht bloß in den Schulen,

sondern auch auf den höchsten Stämmen die schrecklichste Verheerung an, so daß mancher schöne Baum seines Laubes gänzlich beraubt dahin welkte. Welche bange Sorge für die Zierde meines Gartens. Ich wendete jene wohlthunende Mischung, aus Kalk mit Urin gelöscht, Lehm und frischem Kuhladen bestehend, an, belegte mit dieser Salbe Stamm, Haupt- und Nebenäste im Frühjahr und im Herbst, und der Gebrauch dieses Mittels, so wie der freie Stand, bei welchem dieser Mutterbaum mit andern nicht in Berührung kommt, leitete eine starke Beschädigung von Seiten dieser gefräßigen Gränlinge ab.

Eine dritte Gefahr erweckte neue Besorgnisse, und drohete den gänzlichen Umsturz des Baumes. Der fürchterliche Orkan von Südwest welcher am 8ten Juli des Jahres 1819 Abends von 8 bis 12 Uhr den größten Theil Sachsens durchstürmte, und nicht bloß die stärksten Äste zerbrach, sondern selbst die festesten Bäume entwurzelte, griff auch in diesen die bezweigten und belaubten Baum ein, und wahrscheinlich wäre er gescheitert, besonders bei seiner merkbaren Beugung nach Nordost, wenn nicht die mehrere Jahre zuvor schon angebrachten Steifen dem Stürmen eines nicht zu beschreibenden Windstoßes entgegenge wirkt hätten. (Siehe die Zeichnung).

So begünstiget durch so manche glücklichen Umstände, hat nun der beschriebene Normalapfelbaum in einem Zeitraum von zwanzig und einigen Jahren nicht nur die Sinne ergötzt, und so vielen Fremden, welchen nach geschehener Einsammlung der Früchte ein so freundliches schönst gemischtes Naturaliencabinett vorzuzeigen ich mir jederzeit zur größten Ehre machte, das reinste Vergnügen verschafft, sondern auch zur Erweiterung der pomologischen Wissenschaft selbst trefflich mitgewirkt, manche Zweifel gehoben, manche neue Entdeckung herbeigeführt. Welche Freude für das Auge, die verschiedenen Gestalten und Farben in der Blüthezeit wahrzunehmen! Welches Labfal für den Geruch, den balsamischen Duft mehrerer Sorten auf einem Gegenstand zu empfinden! Die Mischung der Farben in ihrem feurigen Glanz und sanften Austuschung an den Früchten selbst und die Verschiedenheit der Formen, welch ein reizender Anblick! Welcher Gewinn aber auch für die Wissenschaft selbst. Bei der ersten Anlage war zwar noch kein ganz bestimmter Zweck berücksichtigt; aber bei näher

rer Würdigung der aus den gemachten Versuchen hervorgegangenen Vortheile zeigte es sich gar bald, daß sich dem fleißigen Forscher, wenn er das Auge empor hebt zu einem so achtbaren Haupte, die schönste Veranlassung darbietet, nachzudenken, durch Erfahrung zu lernen, und bei vorkommenden ungewöhnlichen Erscheinungen in die Geheimnisse der reichhaltigen Natur tiefer einzudringen. Fleiß und Mühe, Aufmerksamkeit und Ordnung darf man denn nun bei einem solchen Unternehmen nicht scheuen, eben so wenig die hier aufsteigenden Bedenkllichkeiten beachten. Freilich hat da der Obstgärtner alles auf einem Gegenstande, und steht immer in Gefahr durch den Verlust eines solchen Baumes, auch seinen ganzen pomologischen Schatz einzubüßen. Wer aber die Zukunft nur in traurigen Ereignissen fürchtet, und von ihr nicht das Beste hofft, der wird auch niemals etwas wagen, sondern ganz gelassen die Hand in seinen Schoß legen.

Ein solcher Probebaum gibt die beste Anleitung, früh Sorten kennen zu lernen, weil die Zweige auf altem Holz eher zum Fruchtsatz sich neigen als auf jüngern. Er ist ganz dazu geeignet, Sorten zu vergleichen, und uns Reine zu bringen. Herrliche Dienste hat mir in dieser Hinsicht mein Baum geleistet, und mehrere Berichtigungen in den so vielen Synonymen und der großen Namensverwirrung sind mir durch ihn geglückt. So ist z. B. der grüne und braune Kispf, von Christ beschrieben und in den Rheingegenden so benannt, kein anderer als unser trefflicher grüner und Stahlblauer Gewürz- oder Graupf; dergleichen die von Diet nach Verdienst so erhobene Parreinette, eben dieselbe Frucht, welche vor hundert Jahren von unsern Vorfahren schon gepflegt, unter dem Namen Prinzenapfel (Zuckerhut) vorkommt und alle Empfehlung verdient. Ein solcher Probestamm lernt mich ohne mühsame Befragung oder Auffuchung der Sorte, in weiter Entfernung die Zeitigung der Frucht, so wie die Tragbarkeit der Art kennen. Eben so habe ich aus diesem Baume ersehen, daß der Ursaft auf die Gestalt und innere Beschaffenheit des Obstes weder wohlthätiger, noch nachtheiliger wirkt, denn die Früchte erschienen alljährlich eben so vollkommen, und von eben der Form und dem Geschmack, als sie der Zwerg- und Hochstamm, der es nur mit einer Sorte zu thun hat, liefert. Nicht minder habe

ich dadurch manche neue schöne Frucht aus der Vermischung des Samensstaubes gewonnen, und erwarte ihrer noch mehrere. Auch dem Botaniker reicht ein so angelegter Baum bei seinen Untersuchungen freundlich die Hand; hier kann er bei einer bequemen Umsicht auf leichtem Wege zergliedern, vergleichen, entdecken. So machte unter andern vor mehrern Jahren der Hr. Landkammerrath Watz zu Altenburg, welcher sich vorzüglich mit den botanischen Bemerkungen in der pomologischen Wissenschaft eifrigst beschäftigt, die Entdeckung, daß die Griffel bei einigen Apfelsorten ganz glatt, bei andern theils wenig, theils stark behaart sind, zugleich aber auch, daß diese verschiedenen Erscheinungen mit den Familien der Äpfel in genauer Verbindung stehen. So werden gewiß auch noch in der Zukunft viele angenehme Wahrnehmungen von allen denen aus Licht treten, welche überzeugt von den Vortheilen eines solchen Probebaums bei Anschauung des meinigen den Entschluß faßten: ich gehe hin und thue desgleichen.

Weit entfernt, um so manchen würdigen Pomologen anseß deutschen Vaterlandes, der stärkere Erfahrungen im Gebiete einer so anziehenden Wissenschaft gemacht hat, als der Verfasser dieses Aufsatzes, zu belehren, sondern nur um die Wünsche so Vieler — von dem Sortenbaume zu Gölting eine der Wahrheit getreue Beschreibung und Zeichnung zu besitzen — zu befriedigen, nahm er die Feder zur Hand.

— Würden dadurch zugleich auch die jüngern Freunde der holden Göttin, die schon so manchen ihrer Verehrer gelobt hat, ermuntert, treu dem Bunde zu bleiben, an welchen sie sich schlossen, und selbst noch in einer Zeit, wo der Absatz der jungen Bäume und der Früchte etwas stockt, mit Ausdauer und regem Eifer fort zu wirken, zur Verschönerung und Veredlung der liebenswürdigen Natur; so wären die Wünsche des Unterzeichneten vollkommen erreicht, indem er mit den herrlichen Worten eines Campe schließt:

„Erfahrung schreib's und reich't's der Jugend.“

N. S. Eine Hinweisung bei Anlegung eines Probebaums durch Erfahrung bewährt, so wie eine Beschreibung vorzüglicher, noch nicht allgemein bekannter Apfelsorten, welche auf demselben befindlich sind, werde ich in einem Aufsatze, welcher für das nächste Heft dieser Annalen bestimmt ist, darlegen.

VII.

Entwurf und Vorschlag zur Anlegung von neuen sichern und ansehnlichen Gewinn versprechenden, höher cultivirten, ins Größere gehenden Haselnußpflanzungen.

Von Georg Carl Ludw. Hempel, Pastor in Sedlitz.

Man klagt in obstreichen Jahren schon in vielen Gegenden unsers Sachsens darüber, daß das Obst keinen Werth mehr habe, weil es in zu großem Ueberflusse vorhanden sei, und besorgt, daß diese Ueberhäufung in der Folge noch höher steigen werde, da jetzt alle leere Plätze mit Obstbäumen bepflanzt und immer mehr große Plantagen angelegt würden. Wirklich ist es auch im Jahre 1823 der Fall gewesen, daß man an einigen Orten die Birnen und Pflaumen an den Bäumen hat hängen lassen, indem man sie, wegen der Menge und Wohlfeilheit der Mühe des Einsammelns nicht werth achtete. In manchen Wirthschaften wurden die Schweine mit Obst gefüttert, und diese edle Gabe war, da sie in Menge gewachsen, überall für einen sehr wohlfeilen Preis zum Verkauf ausgebaut wurde, gleichsam verachtet. Und jetzt im Julius, da ich dieses schreibe, werden die Herzkirschen, die heuer in seltner Fülle trugen, zwei Schock für drei Pfennige gekauft und man muß sich noch wundern, wie jährlich die große Masse von Süßkirschen, die doch meistens nur frisch gegessen und wenig als Fabricat benutzt werden, noch so viel Abgang und Consumtion finden, denn es wird nicht schwer halten, hier zwischen Altenburg bis Leipzig, in jedem kleinen Bezirke von zwei Stunden in die Länge, und eben so weit in die Breite genommen, den jährlichen Pacht bloß für die Süßkirschen zu 1000 Thalern zu berechnen. In fast gleicher Masse werden die Pflaumen gebaut und gepflanzt. Mancher ist schon in Verlegenheit seine jährlich erbaute Birnmenge zu consumiren oder zu verkaufen, da besonders die Frühbirnen nicht gesucht werden, und auch das ge-

backene Obst einen sehr geringen Preis hat. Doch darf uns dieser Ueberfluß, und die jetzige Wohlfeilheit des Obstes nicht von dem fleißigen Anbau desselben zurückhalten. Der niedrige Preis, des Obstes liegt zwar allerdings sehr mit in dem vorhandenen verkäuflichen Ueberflusse der Waare, denn bei dem Mangel daran würde es theurer seyn, aber er liegt auch mit in der jetzigen sparsamen Circulation des baaren Geldes, unter der producirenden, fabricirenden und ein kleines Verkehr treibenden Volksklasse, welche alle Producte wohlfeiler macht als sonst, und dieses Uebel kann sich mit günstign Zeitumständen verbessern. Es traten nicht alle Jahre so außerordentlich reiche Obsternten ein, wie wir etliche Mal nach einander gehabt haben. Der kalte Winter von 1822 — 23 hat viel Bäume getödtet, krank gemacht und beschädigt. Versteht man die Kunst, die verschiedenen Obstsorten erst besser und mehr zu Fabricaten, z. B. zum Saft, Syrup, Essig, &c. zu verwenden, so wird man das Obst in Masse immer noch mit Vortheil absetzen können. Einige Obstsorten, z. B. die echten Sauerkirschen, behalten bei ihrer Menge doch immer noch einen Werth und höhern Preis, weil man diese auf eine vielfache Weise benutzen kann. Den Absatz bei dem Kernobste hindert mit der Umstand, daß man von diesem nicht die edlern Sorten rein in Menge, sondern gewöhnlich ein Gemengsel von guten, mittelmäßigen und schlechten, weichen und harten Sorten bauet, wie sie just der Zufall in die Gärten und Pflanzungen führte. Die Borsdorfer, die rothen Stettiner, die Safranäpfel, die Pigeons und kleinen englischen Goldpeppings behielten bei dem großen vorhandenen Obstüberflusse immer noch einen die Mühe bezahlenden Preis, und erbaute man statt der großen Masse von schnell vergänglichem, weniger nutzbarem Sommer- und Herbstbirnen, dauerhafte, sich den Winter über haltende Birnsorten, die zum frischen Genuß, oder auch nur zum Kochen mitten im Winter sich eignen, so würde man einen weit bessern Absatz damit finden. Wenn im September die Birnen in der größten Menge zu haben sind, und viele nicht wissen, was sie mit diesem Obste machen sollen, so fragt man schon im November vergeblich nach dieser Obstsort. Nirgends oder sehr selten sieht man die Forellenbirn, die St. Germain, die Winterbergamotte, die Virgauleuse, die Sarasin u. s. w. feilgeboten,

Ann. d. Obst. 2. Bds. 1. S.

welche Sorte man gern kauft, um den Genuß dieser köstlichen saftigen Früchte im Spätherbste und den Winter über zu haben. Man findet zu der Zeit fast gar keine Birnen mehr auf dem Markte und auf den Obstböden, die zum angenehmen frischen Genuß laugen, sobald die *Beurre blanc*, *gris* und *Ambretten* vorbeist, sieht man keine Birnen mehr, als höchstens noch die *Speck-* und *Winterbirnen* zum Kochen und auch diese nicht im Ueberfluß, da wir doch so viel treffliche, edle, den ganzen Winter durch dauernde treffliche Sorten dieser Obstart haben, welche aber sehr spärlich gebauet werden. Sollte man sich aus diesem Grunde nicht mehr auf den Abbau der hättlern, edlern, nuzbarern Birnen legen?

Einige Obstarten, welche gewiß guten Abgang finden würden, weil sie sich halten und zum weiten Transport eignen, pflanzt und cultivirt man bei uns wenig oder gar nicht, dahin gehören besonders die *Haselnüsse*. Ich fasse und verstehe hier unter dem Gattungsnamen *Haselnüsse* alle im Gegensatz mit den größern wäldischen Nußsorten sogenannten kleinern Nüsse, also auch alle edlern *Haselnußsorten*, die *Lamberts*-, *Zellernüsse* u. s. w. mit eingeschlossen. Dieses führt mich auf die nähere Untersuchung und Beantwortung der Frage: Sollte sich nicht eine beträchtliche Pflanzung von den sogenannten kleinern Nüssen (*Hasel*-, *Lamberts*-, *Zellernüssen* u. s. w.) reichlich für den Pfleger dieser Obstart verinteressiren?

Die *Haselnüsse*, welche doch so viel Liebhaber, zumal unter den jüngern noch mit guten Zähnen versehenen Menschen finden, sind noch gar nicht überflüssig in Deutschland vorhanden, denn wir beziehen noch eine ansehnliche Quantität von dieser Obstart jährlich aus *Italien* und *Sicilien*, da wir sie doch selbst in Menge auf unserm vaterländischen Boden erbauen könnten. Unsere größern Wälder und kleinern Hölzer liefern eine große Menge von *Haselnüssen*, da die *Haselnußbüsche* fast in jedem *Feldhölzchen*, auf jedem *Wiesenrande* und in jedem *Zaune* häufig wild erwachsen. Diese *Haselnüsse* werden kurz vor, in und nach der *Haserernte* häufig von Kindern, und auch von sich damit beschäftigenden Erwachsenen eingesammelt, kommen auch um diese Zeit wohl in Quantität auf die Märkte zum Verkauf und finden immer ihren guten Abgang. Aber diese aus den Hölzern eingesammelten Nüsse sind größtentheils

von sehr schlechter Beschaffenheit; sehr natürlich, denn sie sind in der Wildniß, oft auf schlechtem Boden erwachsen, sie sind noch im geringsten nicht cultivirt, und überdies noch größtentheils unreif abgepflückt. Denn sobald die Haselnüsse anfangen, nur etwas essbar zu werden, so strömen eine Menge Menschen aus den Städten und Dörfern in die Holzungen, wo es viel Haselnußstauden gibt, um sich diese Frucht einzutragen, und weil Eins immer dem Andern bei dieser Jedem freigelassenen Ernte zuvorkommen will, so werden die meisten Haselnüsse unzeitig abgepflückt und gewähren einen schlechten Genuß. Wir würden mit allen unserm andern Obste einen schlechten Markt halten, wenn wir bloß unsere ohne alle Cultur in Hölzern wachsenden Holzapfel, Holzbirnen und Vogelkirschen zum Verkauf ausbieten wollten. So bald wir aber unsre einheimischen Haselnüsse, wie die andern Obstsorten mehr cultivirten, besonders Fleiß auf ihren Anbau verwendeten und sie vollkommen reif werden ließen, so würden wir diese Frucht von einer weit vollkommenern Beschaffenheit haben, und in einen veredelten, cultivirten Zustand versetzt, dürften sie den eingeführten italienischen Nüssen um vieles ähnlicher werden. Denn es gibt unter unsern in Hölzern und Gärten wild wachsenden Haselnüssen schon mehrere sich deutlich genug in Hinsicht ihrer Größe und Güte auszeichnende Sorten. Diesen Unterschied würde man bei einer höhern, auf diese Obstsorten verwendeten Cultur noch auffallender wahrnehmen, und bald weit edlere und größere Sorten derselben erzielen. In manchen Gärten findet man die Ränder mit Lambertsnußbüschen besetzt, diese sind gewöhnlich der Veranßung sehr unterworfen und zwar aus dem Grunde, weil die Lambertsnüsse nicht so gänge und vielen im Genuße angenehm sind. Da in unsern Gärten der Lambertsnußbusche zu wenig beisammen stehen, so verlohnt es sich nicht der Mühe, sie bewachen zu lassen, und durch die große Gefahr der Entwendung, welcher diese Nüsse ausgesetzt sind, läßt sich mancher Besitzer verleiten, sie vor der Zeit abzunehmen, und kommt dadurch nicht zu ihrem vollkommenen reifen Genuße. Die Belleruß findet man jetzt bei uns noch selten, und nur einzeln in Lustgärten als Baum gezogen, indem viele Gärtner das Vorurtheil haben, diese Sorte lasse sich bloß durch das viel Umstände machende Ublactiren fortpflanzen, ob sich gleich diese auch, wie die

Erfröhrung lehrte, aus pflropfen läßt, welche Vermehrungs-
weise aber zur Zeit noch nicht bekannt und im Ge-
brauch ist.

Wie nun, wenn ein Gutsbesitzer ein einmal zum Obste-
bau bestimmtes Stück fruchtbares Land, oder auch nur
eine wüste Behde von einem, zwei, drei, vier, fünf oder
sechs Ackern bloß der Pflanzung und Cultivirung der Ha-
selnüsse widmete, sollte er nicht daraus einen ansehnlichen
und vielleicht noch einen weit stärkern Gewinn ziehen, als
aus jeder Plantage von andern Obst, welche einen glei-
chen Raum einnimmt? Es käme auf einen Versuch an.
Wilt erscheint die Idee, eine große Pflanzung bloß zur
Erzielung vieler und vollkommner Haselnüsse, unter wel-
chem Namen ich hier auch die Lamberts, Zelles und alle
edlern Sorten dieser Obstart mit vorsteh, anzulegen, als
eine neue, da ich sie noch nirgends ausgeführt weiß und
nichts davon gehört oder gelesen habe, daß dergleichen ir-
gendwo vorhanden sei; und sollten dergleichen bloß dem
Bau der Haselnüsse gewidmeten Plantagen wirklich existir-
ten, so sind diese wenigstens gewiß noch äußerst selten an-
zutreffen. Ich würde die Hälfte, oder gar zwei Drittheile
von dem für die Erbauung der Haselnüsse bestimmten be-
trächtlichen Rande mit unsern einheimischen, wild wachsen-
den in Busch bespflanzten, und die verschiedenen davon auf-
zufindenden Sorten ansetzen. Schon unter den in unsern
Wäldern und Gärten wild wachsenden Haselnüssen giebt es
viele verschiedene, deutlich sich von einander unterscheidende
Sorten. Manche sind kleiner, manche größer, manche mehr
ästiglicht, manche mehr rund, manche stumpf, manche
knauff zugespitzt, manche auf den Seiten mehr breit, man-
che mehr schmal und hoch gewölbt. Einige erscheinen in
der Form sehr eben und gleich, andere uneben und eckig.
Einige haben eine sehr dünne, andere eine stärkere harde
Schale. Einige schließen einen sehr zarten, wohlgeschmeckten
Kern ein, andere einen gröbern, minder schmackhaften
Kern ein. Einige bedecken mit der äußern Hülfe fast die
ganze Nuß, andere sind von außen nur wenig bedeckt und
fallen leicht aus. Einige tragen sehr reichlich und viel-
fach, andere nur einfach und spärlich. Es würde vortheil-
haft seyn, die vorzüglichsten und neben diesen auch die andern
der guten Sorten in die neue Pflanzung zu bringen, um
den verschiedenen neuen Einfluß der höhern Cultivirung

auf sie zu beobachten. Am geschwindesten würde man zum ersten Zwecke gelangen, wenn man schon cultivirten fruchtbaren Boden zu dieser Pflanzung wählte. Hatte man aber ein mäßiges, unfruchtbares Land oder sich, so müßte dieses erst mit dem Pfluge oder mit Spaten und Hacke bearbeitet, etwas gedüngt und zum Ausbau zugerichtet werden. Leicht würde man die jungen Haselnußpflanzen zu der größern Pflanzung von den in unsern Wäldern, Gärten und Zäunen befindlichen Haselbüschen erlangen können, von welchen man öfters mit leichter Mühe junge Ausläufer mit der Wurzel losmachen kann. Sollten nicht genug schon natürlich selbst erwachsene, von der Wurzel sich lösende Senker von den Haselnußstäuden in den Hölzern und Gartenzäunen zur vorhabenden Pflanzung zu erlangen seyn, so kann man sich hier sehr durch die Kunst damit helfen, daß man eine Menge Eislager oder Senker macht, wobei man auf folgende Weise verfährt: die schönsten, wuchshaftesten, schlanken, jungen, mit vielen Augen besetzten Auschüsse aus der Wurzel, die sich an den Haselnußbüschen häufig zeigen, beugt man im Herbst oder Frühjahr zur Erde nieder, befestiget die jungen niedergebogenen Zweige oder Rohden mit einem Haken, und bedeckt sie einen halben Fuß hoch mit Erde, die Spitze des aus der Erde hervorstehenden Zweigs beugt man nach dem Mutterstamme zu und biadet ihn an ein Stäbchen. Stehen die jungen Triebe aus den Büschen zu hoch und zu weit von der Erde ab, so wird diese bis zu dieser Höhe angehäuelt, auch kann man Kästen oder Körbe zur Absetzung anbringen, diese mit Land anfüllen, um die jungen Triebe herumsetzen und dadurch Ableger mit Wurzeln gewinnen. Diese Eislager oder Senker treiben im Sommer viel Wurzeln, und können dann in dem auf die Einsetzung folgenden Herbst oder Frühling abgelöst und versetzt werden. Auch könnte man bei der Anlegung der heimischen Haselnußpflanzung, wo man dazu die Gelegenheit hat, gleich ganze junge Haselnußbüsche, die noch nicht zu alt sind und erst etliche Jahre gestanden haben, mit allen Wurzeln ausroden lassen, und diese mit dem ganzen Stocke oder in Pflanzen zertheilt auf das dazu cultivirte Land bringen. Könnte der Boden, worauf die Haselnußpflanzung in Busch steht, kurz vor und nach ihrer Anlegung gartenmäßig cultivirt werden, so würde dieses desto

vortheilhafter seyn. Die ersten Jahre, wenn die jungen Haselaußpflanzen noch nicht erwachsen sind, ließe sich das Land noch zu einer Feld- und Gartenfrucht, welche den Boden locker hält und nicht zu sehr auslaugt, benutzen, obgleich der Umstand, daß diese Haselaußpflanzen nicht zu weit, etwa vier bis sechs Ellen aus einander gesetzt werden müßten, diese Benutzung etwas erschweren würde. Wenn die eingepflanzten Senker zum Theil nicht schnell und freudig erwachsen, auch sich nicht zu einem Busche bilden wollten, würde es rathsam seyn, nach zwei bis drei Jahren das zuerst gepflanzte Stämmchen tief abzuschneiden, damit die Wurzeln desto häufigere und wuchshaftere junge Lohden aus der Erde hervortreiben. Von dem ersten Jahre der Haselaußbuschpflanzung an, welche schon auf einem cultivirten oder auf einem wüsten Boden angelegt wird, bis zu ihrer völligen Begründung und Ausbildung müßte sie, wenn man die Büsche und Früchte in der schönsten Vollkommenheit erziehen und wirklich höher cultiviren wollte, jährlich mit dem Spaten oder der Hacke bearbeitet, der Boden unter ihr gehörig aufgelockert, und von Unkraut völlig gereinigt und gedüngt werden. Die dieser Pflanzung zu gebende Cultur würde der den Weinbergen gewohnte sehr ähnlich seyn. Freilich würde man acht bis zehn Jahre warten müssen, ehe sich die Büsche zur vollkommensten Tragbarkeit ausbildeten. Allein wie lange währt es auch, ehe ein Weinberg oder eine Obstpflanzung in völligen erwachsenen tragbaren Zustand kommt. Scheuete man die Kosten einer solchen langwierigen Cultur auf einem größern Terrain, so müßte man den größten Theil der einheimischen Haselaußpflanzung im wilden natürlichen Zustande aufwachsen lassen, und erst nur einen kleinern Theil derselben gehörig mit allem Fleiß behacken, jäten und düngen, um dadurch den Unterschied zwischen den im wilden uncultivirten und im cultivirten Zustande erzeugten Früchte zu bemerken. Die Pflanzung von den einheimischen Haselaußen würde, wenn man in der Folge nur einen kleinen Theil davon mit Behackung und Düngung cultivirte, nicht viel Mühe und Schwierigkeiten machen, und ohne Hindernisse bald bewerkstelligt seyn; auch dürfte diese für hohe und tiefe, für kältere und wärmere, für fruchtbarere und unfruchtbarere Gegenden in der Anlage passen, ob ich gleich ein auf einer Anhöhe, der Sonne und

der Luft ausgesetzt, frei liegendes, fruchtbares Stück Land dazu am geschicktesten halte, so dürften doch die Haselnüsse auch in Thälern, auf gutem feuchten Lehmboden gut gerathen, und ihr Anbau würde selbst in einer von Natur weniger fruchtbaren Gegend nicht ohne reichliche Früchte bleiben. Es wird bei der Anlage einer solchen einheimischen Haselnußpflanzung im wilden Zustande gar nichts riskirt und an Kosten gewagt; denn wir haben und brauchen ja Buschholz als Brennmaterial. Einzelne Gehäute unserer Hölzer bestehen schon fast aus lauter Haselnußstäuben, und man benutz schon manches Terrain durch sie bloß zum Holzgewinn, ohne die geringste Rücksicht auf ihre Früchte zu nehmen. Die Haselnußbüsche wachsen schnell und liefern ein gutes Brennholz, und das stärkere läßt sich sogar zu Schirrholz und das schwächere, schlankere zu Reifen vorthellhaft benutzen. Hat also eine solche Haselnußpflanzung das Alter und die Stärke erhalten, daß sie nicht mehr so reichlich und nach Wunsch trägt, oder sollte sie nach gemachter Erfahrung wirklich den beträchtlichen baaren Gewinn, welchen man im Zustande der Wildniß und der höhern Cultur von ihren Früchten erwartete, nicht abwerfen (obgleich an ihrer Einträglichkeit durch die Frucht gar nicht zu zweifeln ist, indem sie mit ziemlicher Klarheit vor Augen liegt), so benutzte man sie zum Schlagholz, da die abgehaueenen Büsche aus den Wurzeln bald wieder freudig und kräftig empornwachsen. Was hätte nun ein Gutsbesitzer, welcher einmal nach seiner örtlichen Lage und nach seinem Bedürfniß sich zur Holzpflanzung aufgefordert fühlt, im Fall des gänzlichen Mißlingens des Projectes mit dem Haselnußfruchtbau verloren? Nichts, er hätte sich bloß ein schönes Stück cultivirtes Buschholz zur bleibenden Benützung eines ergiebigen Brennmaterials für sein Gut angelegt. Sollten aber wohl ein oder mehrere Acker rein mit Haselnußbüschen bepflanzt, welche besonders cultivirt, sorgfältig gegen alle fremde Entnehmung und Beschädigung bewacht, wo die Nüsse nicht nur vollkommen ertragen, sondern auch vollständig reif durch Schüttelein gesammelt würden, nicht eine jährliche ansehnliche Einnahme liefern? Es wäre interessant, jetzt genau zu wissen, wie viel eine solche Pflanzung von einem bis zu sechs Ackern ungefähr einbrächte, welche Berechnung aber, aus Mangel eines angestellten Versuchs der Art, wohl schwer-

lich jemand wird aufstellen können. Man möchte aber die Quantität der von einer solchen Pflanzung gewonnenen Nüsse müßte beträchtlich seyn. An Absatz würde es nicht fehlen. Ueberdies ist dieses Obst eines der haltbarsten und wegen seiner natürlichen Festigkeit, Dauer und leichten Gewichts zu einer weiten Versendung geschikt; wozu sich die Gelegenheit bei größer erbaueten Massen bald finden würde; denn bei den jetzigen kleinen vorhandenen Quantitäten können die Haselnüsse kein Artikel der Ausfuhr und des Handels in unsrer Gegend werden, da sie an vielen Orten nicht einmal für die Inländer hinreichend zu haben sind. In der hier dargestellten Pflanzung von einheimischen Haselnußbüschen in tragbarem Zustande, sowohl bei der unentzirkten, als auch bei der cultivirten, müßte, so bald die Zeit der Reife und Einsammlung der Nüsse herannahet, der Boden unter den Büschen sorgfältig von allem Gras, Moos und Holzaabfall gereinigt und glatt erhalten werden, damit man die reifen, abgefallenen und geschüttelten Nüsse sogleich sehen und leicht finden könnte. Die Einerntung der Haselnüsse würde überaus leicht und weit weniger Arbeit und Zeit kosten, als bei andern Obste, das man erst in der Höhe mühsam pflücken muß, bei welchem das Abnehmen oft mit Gefahr verbunden ist, und welches wegen seiner natürlichen Last bei dem Hin- und Hertragen viel körperliche Anstrengung erfordert. Schwache Personen und Kinder können das Einsammeln und Sortiren der Nüsse mit leichter Mühe verrichten. Es würde dieses mehr eine angenehme als beschwerliche Arbeit seyn. Wenn man die erbaueten, erst nach völliger Reife vingesammelten, durch die höhere Cultur im Ganzen vollkommner gewordenen Nüsse gehörig sortirte, und die bessern von den schlechtern, die kleinern von den größern scharf sonderte, so würden diese eine ganz andere und weit vorzüglichere verkäufliche Waare darstellen, als das Gemisch von unreifen und reifen, von kleinern und größern, von guten und schlechten Haselnüssen, welches man jetzt zu Markte bringt. Um die ganze Haselnußbuschpflanzung rundherum würde ich schöne lange, glatte und kraftvoll erwachsene Haselnußstößen setzen und diese zu Bäumen erziehen; denn wenn man die gehörige Sorgfalt anwendet, kann man diese im natürlichen Zustande bloß Buschwerk oder Stranckgewächs bleibende Holzart durch die Kunst auch zu einem hohen und starken Baume

erziehen; denn ich habe Haselnußbäume in manchen Gärten von der Stärke gesehen, daß man Scheite davon schlagen konnte. Ob man gleich seine Rechnung schlecht dabei finden würde, wenn man die Haselnußstaude zu starken Bäumen in der Absicht erziehen wollte, um Klasterscheite als Holznutzung davon zu schlagen, da die Haselnußpflanze überaus langsam und sehr selten zu einem sehr starken Baume erwächst, so trägt dieser doch als Baum außerordentlich, und rund um die Haselnußbuschpflanzung herum würde eine Reihe oder eine Allee von hoch und stark gezogenen Haselnußbäumen am rechten Orte stehen, denn ich halte es sogar nicht für unzweckmäßig selbst an Straßen, wo man den Feldbesitzern nicht mit großen Waldbäumen schaden will, und wo es nicht um das Holz, sondern bloß um die Wegweisung bei Schneewehen zu thun ist, hier und da Haselnußbäume in Alleén anzupflanzen.

Um das Ganze der Haselnußpflanzung könnte, zur Abhaltung des Wildes und der Viehheerden, ein tüchtiger Zaun von lauter Haselnußen zweckmäßig angelegt werden. Kein Vieh dürfte in die Haselnußbuschpflanzung zu keiner Zeit gelassen werden, es müßte diese deshalb auch nothwendig auf einem von der Triftzwangausübung ganz befreiten Grundstücke stehen, da der unvernünftige, unserm aufgeklärten Zeitalter zur Schande gereichende, noch in vielen Gegenden Sachsens bestehende Triftzwang leider, traurig genug, alle höhere Landescultur hindert.

Die Hälfte, oder wenigstens den dritten Theil dieser hier vorgeschlagenen Plantage von Haselnußen würde ich mit den edlern Sorten, mit Lambert's- und Zellernüssen, auch einen kleinen Theil der Pflanzung mit den jetzt noch weniger bekannten Sorten dieser Obstart, z. B. mit der romanischen (*nux pontica*), mit der hallischen Riesennuß, der byzantinischen, der Krach- oder Mandelnuß, der großen italiensichen, der gunstobischen, der kleinen, der frühen, der langen, der dicken, der süßen Zellernuß u. s. w. bepflanzen. Die Bepflanzung eines ansehnlichen Terrains mit den edlern Haselnußen wird zwar weit mehr Mühe, Kosten und Schwierigkeiten verursachen, als die mit den einheimischen wild wachsenden, aber diese dürfte auch weit einträglicher seyn und die darauf verwendeten Kosten reichlicher vergüten. Wir haben bis jetzt von den Haselnußen

noch keine systematische Abcassung, weshalb ich hier nur die drei Haupteintheilungen annehme:

1) Einheimische, wild wachsende Haselnüsse, wie diese unsere Hölzer und Gartenzäune im natürlichen Zustande (auch in verschiedenen Sorten) liefern.

2) Lambertsnüsse. Die charakteristischen Kennzeichen der Lambertsnüsse sind die Länge der Frucht, dünnere Schale, zarter Kern und völlige Bedeckung der Nuß durch die äußere, grüne, an der Spitze mit längern Schwänzen oder Schnäbeln versehenen Hülle.

3) Zellernüsse. Die charakteristischen Merkmale der Zellernuß sind ansehnliche Größe, runde Form, dickere Schale, starker, weniger zarter Kern, dicke, äußere grüne Hülle, aber oben an der Nuß von dieser nie ganz bedeckt, sondern offen bleibend. Die übrigen voredelten Haselnußsorten, die wir unter andern Benennungen haben, werden zu diesen drei Hauptclassen zu rechnen seyn, je mehr sie sich mit ihren charakteristischen Kennzeichen der ersten Abtheilung, unsern wilden, einheimischen Haselnüssen, oder der zweiten, den Lambertsnüssen, oder der dritten, den Zellernüssen nähern, und welcher sie nach ihrer eigenthümlichen natürlichen Beschaffenheit am ähnlichsten sind.

Die Lambertsnüsse (Langbarts, Bartnüsse, wie sie in manchen Gegenden wegen ihrer Härte oder langgeschwänzten Hülle genannt werden) sind wohl unter allen Haselnußsorten die edelsten, den feinsten Geschmack besitzenden und beliebtesten. Diese verdienen es, daß man ihnen wenigstens zwei Drittheile von dem der Erzielung der edlern Haselnüsse gewidmeten Terrain zum Anbaue einräumte. Wir haben von diesen Lambertsnüssen bei uns zwei bekannte Hauptsorten: 1) die rothe, die Blutnuß; 2) die weiße Lambertsnuß. Die rothe Lambertsnuß ist die zarteste und feinste von Geschmack, und an der den innern Kern umschließenden, sehr feinen, schönen rosenrothen Haut, so wie auch an der braunrothen Farbe ihrer Sommertriebe, und den röthlich behaarten Aldern auf der Kehrseite der Blätter leicht erkennbar, aber diese Sorte ist auch die zärtlichste, sie wächst spärlicher und trägt auch in der Regel viel weniger, als die weiße. Es ist deshalb rathsam bei der Pflanzung der weißen den Vorzug zu geben, welche weit schneller wächst, vielmehr Früchte liefert und stärkere Büsche bildet. Auch die weiße Lambertsnuß ist sehr

angenehm von Geschmack und eine der vorzüglichsten Haselnußarten. Aus den angeführten Gründen dürfte man den rothen Lambertsnuß etwa nur den vierten Theil des zur Erbauung der Lambertsnuße bestimmten Platzes einräumen, indem man drei Viertel des Bodens zur Erziehung der weißen benutzte. Die Lambertsnuß kann man eben so, wie die einheimische Haselnuß aus Wurzelschößlingen, oder durch Absenker ziehen, denn sie pflanzt sich durch die Wurzel fort. Man nimmt deshalb zu ihrer Anpflanzung junge Ausläufer von alten Stöcken, welche schon mit Wurzeln versehen sind, oder man macht Ableger durch Niederbiegen der jungen Triebe mit Hacken, die man mit Erde bedeckt, oder man häufelt die Erde hoch um die an alten Stöcken unten befindlichen jungen Triebe herum an, damit sie Wurzel schlagen. Auch würde man größere, nicht zu alte Büsche mit Vortheil zur Erlangung vieler Pflanzen und Wurzelstöcke zur Anlegung einer größern neuen Pflanzung zerreißen. Ehe sich der junge neu gepflanzte Lambertsnuß-Stock oder Pflänzlinge gehörig bewurzeln und zu einem starken tragbaren Busche ausbilden, gehöret freilich ein langer Zeitraum, wohl 10 bis 12 Jahre, wie ich aus eigener Erfahrung weiß; doch kann man ihren schnellern Wuchs, wenn man den zuerst gepflanzten Stöckling nach einigen Jahren, nachdem er gesetzt worden ist, und welcher immer etwas kümmerlich und spärlich erwächst, etwas tief abschneidet, sehr befördern, weil dann aus der Wurzel viel schneller und freudiger wachsende Triebe hervorschließen. Die Lambertsnußbüsche müssen eben so, wie die Haselnußbüsche wenn sie alt werden, welches man an dem oben absterbenden Holze leicht bemerkt, durch das Abhauen erneuert werden, wo sie dann mit Kraft wieder von der Wurzel aus schlagen, und in etlichen Jahren zu ihrer vorigen Vollkommenheit erwachsen. Die Lambertsnuße leiden am meisten von Frost, und stehen die Kälte bei weitem nicht so gut aus, wie unsere einheimischen Haselnußbüsche und die Zellernußbäume. In harten Wintern zumal im ältern, matten vegetirenden Zustande erfrieren die Lambertsnußbüsche oft, und diese verlangen es auch, daß sie fleißig von dem dürren Holze, das sich oft an ihnen befindet, gereinigt und sorgfältig ausgeputzt werden. Wenn schon etwas herangewachsene Haselnußbäumchen auf eine leichte Weise mit Lambertsnußen veredelt werden könnten,

so würden sich diese schneller zu einem tragbaren Zustande ausbilden, als die Stecklinge sich zu starken, reichliche Früchte gebenden Büschen formiren. Allein in der Veredlungskunst der Haselnüsse sind wir noch weit zurück, ich habe wenigstens noch keinen veredelten Lambertsnußbaum gesehen. Es ist die Fortpflanzung der Lambertsnüsse durch Pfropfen, Copuliren und Ocaltren gar nicht gewöhnlich, diese müssen sich aber doch, sollte ich meinen, eben so gut wie die Zellernüsse veredeln lassen, und sollte das Ocaltren, wie von Vielen behauptet wird, bei den Lambertsnüssen durchaus nicht anwendbar seyn, so muß doch durch Pfropfen, Anpflastern und Copuliren ihre Veredlung bewirkt werden können. Bei der Anlegung und Aufstellung einer mehr ins Große gehenden Lambertsnußpflanzung wäre es von besonderer Wichtigkeit und beträchtlichem Vortheil, wenn man durch Veredlung junger, kraftvoller Haselnußstämmchen (welche unsere Holzungen in Menge darbieten) mit Lambertsnüssen schneller zum Ziele eines reichen Ertrags gelangen könnte, als durch ihre langsam gehende Aufziehung in Büschen. Auch aus den Lambertsnußablegern und Büschen kann man Lambertsnußbäume erziehen, welche reichlich tragen, aber keine zu beträchtliche Stärke erreichen, da sie von Natur langsamer und spärlicher als unsere einheimischen Haselnußstauden er wachsen, und auch in strengen Wintern von Frost gewöhnlich leiden.

Eine Hauptclasse unter den Haselnüssen bilden die Zellernüsse, welche sich durch ihre mehr runde Form, stärkere Schale und die Offenheit der äußern, vom Kerne abstehenden Hülle, welche bei diesen, wie bei den Haselnüssen, die Naß nie ganz bedeckt, von den Lambertsnüssen deutlich unterscheiden. Sie sind überhaupt in Gestalt, Fleisch und Geschmack den Haselnüssen sehr ähnlich, aber beträchtlich größer. Auch die Zellernüsse dürften einen beträchtlichen Raum in der hier aufgestellten größern Pflanzung unter den edlern Sorten zum Anbau verdienen, wenn sie auch fast nicht in der Menge, wie die Lambertsnüsse gebauet würden. Die Zellernüsse werden jetzt noch nicht durch Absetzung von unten, sondern einzig durch die Veredlung von oben fortgepflanzt; denn man findet sie bei uns nur als Bäume, welche oben auf Haselnuß veredelt sind. Es ist aber nicht daran zu zweifeln, daß, wenn man die Zellernüsse tief nahe an der Erde, oder auf die Wurzeln der

Haselnüsse pflanzte, den ersten aufschießenden, veredelten Stamm nach einigen Jahren unten ringelte oder abschnitt; auch bei diesen mehrere junge Triebe von unten ausschlagen wurden; die man als Ableger in die Erde beugen, oder durch Anhäufeln von Erde ohne und mit angesetzten Kästen oder Körben angefüllt von gutem Gartenlande zur Bewurzelung bringen, und auf diese Weise auch Samen von unten herauf von dieser Nussorte gewinnen könnte. Bis jetzt wurden aber die Zellernüsse bloß durch Ablactiren, Absaugeln, oben in die Krone des Wildlings veredelt. Dieses Ablactiren macht aber, ob es gleich eine sehr alte sichere Methode der Veredlung im glücklichen Erfolg ist, viel Umstände und Schwierigkeiten, weil ein schon erwachsener freistehender Mutterbaum da seyn muß, um welchen die Wildlinge rundherum gesetzt werden müssen, damit die Zweige des veredelten in der Mitte stehenden Stamms, in diese wie Pfropfreiser in einen Spalt, und erst wenn diese einen Sommer gestanden haben und angewachsen sind, abgeschnitten werden. Es ist zwar eine etwas bequemere Methode des Ablactirens, wenn man von einem schon veredelten, ältern Zellernußbaume, bloß Aeste und Zweige abschneidet, diese gleich frisch abgeschnitten um die künftigen Grundstämme herum in die Erde steckt, und zu diesen Edelreisern die schon zu dieser Absicht da stehen müssen, den eingewurzelten Haselnußwildling niederbeugt, und diese eben so durch Einklemmen ablactirt, wie die von einem dastehenden wirklichen ganzen Mutterbaume, weil bei dieser Methode kein Mutterbaum auf der Stelle zu stehen braucht; aber da die Zweige von dem schon veredelten Stamme außer den jungen Sommertrieben auch noch altes, zwei- oder dreijähriges Holz zum Gelingen haben müssen, und mancherlei Befestigungen und Vorrichtungen dabei nöthig sind; so ist auch diese Veredlungsart sehr umständlich und schwierig. Viele gelehrte Gärtner sind noch jetzt der falschen Meinung, es ließe sich die Zellernüsse bloß durch das Ablactiren und durch keine andere Veredlungsweise fortpflanzen, und sie zweifeln gänzlich an dem Gelingen des Pfropfens. Aber die Zellernuß kann mit günstigem Erfolg auf Haselnüsse gepfropft werden. Ein Freund von mir pflanzte die Zellernüsse auf die Haselnußbäume seines Gartens und gewann diese Früchte dadurch in Menge. Dieser versicherte, daß ihm im Ganzen wenig Edelreiser augen blieben. Ich

ließ hierauf durch einen Landmann, der sich mit Pfropfen viel beschäftigte, wohl etliche zwanzig Zellernußreiser auf einen Haselnußbaum setzen, von diesen kam aber ein Einzige, welches zu einem starken Baume, von welchem man die Früchte mit der Leiter abnehmen muß, erwachsen ist, und der jährlich trägt. Ich erkannte hieraus wenigstens die Möglichkeit der Fortpflanzung der Zellernüsse durch das Pfropfen, die ich mit meinen Augen sah, und konnte die sie bezweifelnden Gärtner durch die Thatsache widerlegen; weil aber doch meinem Pfropfmanne viele Edelreiser außen blieben, und meinem Freunde nach seiner sehr glaubhaften Versicherung das Fortkommen der gepfropften Edelreiser nur selten mißglückte, so schloß ich daraus, daß dieser einige besondere Vortheile und Handgriffe bei seinem Pfropfen der Zellernüsse kennen und anwenden müsse. Ich hoffe, mein Freund, ein großer Liebhaber der Pomologie und selbst Mitglied unserer Gesellschaft, wird uns seine Veredlungsweise der Zellernüsse, welche ihm so sehr geglückt ist, nächstens ausführlich in diesen Anlagen der Obstbäume mittheilen, da ich ihn darum ersucht habe und er mir diese Gefälligkeit zugesichert hat. Besitzen wir einmal die Kunst, die Lambert's, Zeller- und andere edlere Haselnußsorten durch das Pfropfen oder Copuliren schnell und mit Sicherheit auf unsere, häufig vorhandenen Haselnußwildlinge zu bringen, so verschafft diese Jedem, der in seinen Garten die edlern Haselnußsorten gern in Menge erbauen möchte, die größten Vortheile, der dadurch weit geschwinder ohne Kostenaufwand und viel sicherer zu seinem Zweck gelangt. Für den Anleger einer großen Plantage zur Erzeugung der Haselnüsse wäre die Fortpflanzung der edlern Sorten durch das Pfropfen mit sicherem Gelingen von besonderer Wichtigkeit, denn dadurch würde er in den Stand gesetzt, auch die von einheimischen Haselnußbüschen angelegte Pflanzung nach und nach theilweise oder ganz, wie er es seinem Vortheil angemessen fände, in eine Lambert's- und Zellernußplantage umzuwandeln. Da aber die Erziehung der Zellernüsse in Büschen noch nicht in Hinsicht auf Gedelhen und Tragbarkeit durch Versuche und Erfahrung gehörig erprobt ist, so müßte man nothwendig die erste Pflanzung derselben wie die von andern Obstbäumen anlegen, und eine beträchtliche Anzahl auf schön gerade und freudig erwachsene Haselnußwildlinge veredelt

junge Zellernußbäume in Quincunx, doch etwas dichter an einander, als die Obstbäume setzen, da diese nicht leicht so stark werden, und keine so breite und große Krone bilden, wie jene. Die Zellernußbäume sind jetzt noch nicht häufig, sondern nur hier und da in manchen Gärten zu finden. Einzelne von diesen haben schon ein ziemliches Alter und eine beträchtliche Stärke erreicht. Die Zellernußbäume widerstehen dem Froste weit besser, und sind viel dauerhafter als die Lambertsnußbüsche. Desterer tragen sie sehr reichlich. Die Frucht ist wegen ihrer Größe beliebt, aber zur Zeit noch an vielen Orten sehr selten und nicht für Geld zu haben. Ein junges schönes Zellernußbäumchen wird von den Gärtnern immer noch für 16 Gr., demnach fast noch theurer, wie der Pfirschbaum, verkauft. Die Hauptursache von diesem theuern Preise war wohl bisher die Schwierigkeit ihrer Veredlung durch das Ablactiren, mit welchem viel Umstände machenden Geschäfte sich nur wenig Gärtner abgeben. Man zog zwar auch schon von den in der Krone veredelten Zellernüssen und andern edlen Haselnußsorten Absenker auf diese Weise, daß man mit guter fester Gartenerde gefüllte Kästen oder Körbe oben an den veredelten Baum brachte, einen Einschnitt in den Kasten machte, die Zweige durch diesen in horizontaler Richtung zog und die aus der Erde herausstehenden Spitzen derselben gegen den Stamm gekehrt, gerade aufbog und an ein Stäbchen befestigte, welche dann Wurzel schlugen und als schon veredelte Ableger verpflanzt werden. Allein wie umständlich ist diese Fortpflanzungsweise, wie viel Kosten und Mühe erfordert sie, denn die dazu bestimmten Kästen oder Körbe müssen auf einem besondern Gerüste stehen, und überdies noch die Senker in trockenen Sommern oft begossen werden. Bevor wir nicht die Kunst erlernen, die Zellernüsse leicht und mit glücklichem Erfolg, woran wegen der neuerlich gemachten Erfahrung gar nicht mehr zu zweifeln ist, durch Pfropfen fortzupflanzen und zu vermehren, werden ihre Stämmchen auch selten und theuer bleiben, ihr Anbau wird nie in den gewünschten Gang kommen, ja es würden in diesem Falle selbst die veredelten Zellernußbäumchen zu einer größern beträchtlichen Pflanzung für Geld fast nicht zu haben und ihre Herbeischaffung sehr kostspielig seyn. Ein gleiches Verhältniß findet bei allen übrigen von oben veredelten

edlen Nußsorten Statt. Zu der neuen hier beabsichtigten, besondern ansehnlichen Pflanzung von Zeller- und andern edlen Nußsorten müßten deshalb entweder gesunde, schön gerade erwachsene Haselnußwildlinge gleich auf den Platz in der Ordnung, wie sie künftig stehen bleiben sollen, gepflanzt, und diese, wenn sie nach ein Paar Jahren auf diesem Standpuncte gehörig eingewurzelt sind, mit Zellernüssen veredelt werden, oder man müßte die veredelten Zellernußbäumchen gleich käuflich in der gehörigen zur größern Pflanzung erforderlichen Anzahl irgend woher beziehen können. Am vortheilhaftesten würde es seyn, wenn Einer, der diesen Entwurf zur Errichtung einer ansehnlichen Pflanzung zur Erbauung der edlern Haselnußsorten in Menge ausführen will, eine besondere größere Baumschule von veredelten Haselnußen anlegte, oder schon angelegt hätte. Wenn man den in der größern Pflanzung den zu ihrem Anbau bestimmten Platz gleich Anfangs mit schon veredelten Nußbäumchen (und nicht zuerst mit Wildlingen) besetzen könnte, so würde dadurch der Nachtheil der Lücken mehr vermieden, welche durch das Mißlingen der Veredlung in den Reihen der gleich auf den festen Standpunct gebrachten Wildlinge leicht entstehen könnten, und hätte man die veredelten Zellernußbäumchen selbst gezogen, so würde ihr theurerer Ankauf erspart.

Ein kleiner Theil der hier vorgeschlagenen größern Nußanpflanzung dürfte sehr zweckmäßig der Erzeugung der fremden, weniger bekannten Haselnußsorten gewidmet werden, von welchen man nämlich von jeder vorhandenen, sich besonders auszeichnenden erst nur etliche Pflanzen zu erhalten suchen müßte. Nach Christs Angabe von diesen seltnern Haselnußsorten (im Gegensatz der Wälschen) gehört unter diese Classe die romanische, oder die römische, auch die barzelonische, die große spanische eckige Nuß, die große bunte Zellernuß genannt, welche nach der Beschreibung dieses pomologischen Schriftstellers die eigentliche *nux pontica* der Römer seyn, und sich als eine der schönsten, besten und fruchtbarsten Haselnuße zeigen soll, indem sie einen süßen wohlgeschmeckenden, die Schale vollkommen ausfüllenden Kern hat. Ueberdies soll diese Frucht ein schönes Ansehen haben und schon im August reifen, der Baum frühzeitig und noch eher als die Haselnuße tragen, und gerne junge Wurzeltriebe auswerfen.

2) Die hollische Riesennuß, die Christ als eine der größten und schönsten Haselnüsse darstellt, welche nach seiner Angabe eine sehr dünne, äußere, beim Aufmachen leicht in zwei gleiche Hälften zerspringende Schale, und einen zarten, angenehm schmeckenden Kern hat. 3) Die längliche Riesennuß. 4) Die große runde spanische Nuß, welche als eine vorzügliche große, runde, glatte Frucht, mit einem vollen, süßen, wohlgeschmeckenden Kerne beschrieben wird. 5) Die Krachnuß oder Mandelnuß, die sich durch ihre besondere dünne Schale auszeichnet, welche man mit den Fingern leicht zerdrücken kann, und dabei einen vollen, süßen, trefflich schmeckenden Kern in sich schließt. 6) Die gunzlebische Zellernuß, die aus dem Samen erzogen anderthalb Zoll lang und drei Viertelzoll dick ist. 7) Die italienische Nuß, auch die große Zellernuß genannt, die sehr groß, dick und glatt erscheint und einen trefflichen Kern hat. 8) Die frühe Zellernuß, die sehr zeitig reift. 9) Die lange Zellernuß, von einem Zoll Länge, mit vollem, süßen vorzüglichen Kern; diese gehört wahrscheinlich eigentlich unter die Lambertsnüsse. 10) Die dicke Zellernuß, mit vollem, guten Kern, in welchem der Vorzug liegen soll, daß er sich trocken am besten hält. 11) Die süße Zellernuß, welche alle andere an Süßigkeit im Geschmacke übertrifft. Diejenigen, die sich für den Anbau der edlern Haselnüsse in ihren Gärten, oder für die Anlegung einer größern Nußpflanzung lebhaft interessieren, werden das vorhandene Sortiment dieser Obstart noch vollständiger, als es hier angegeben ist, und um dessen genauere Erörterung, sich besonders Büttner in Halle verdient gemacht hat, noch genauer kennen zu lernen suchen, um daraus den erwünschten Nutzen zu ziehen. Eine kleine Anlage von den vorzüglichsten verschiedenen fremden und jetzt weniger bekannten edlern Haselnußsorten würde für die ganze größere Pflanzung von bedeutendem Vortheil seyn; denn aus dieser ließen sich nach und nach die verschiedenen Sorten in Hinsicht auf Wohlgeschmack, Tragbarkeit, Gedeihen auf unserm Boden aus der Erfahrung genauer kennen lernen. Durch diese nähere Kenntniß sähe man sich in den Stand gesetzt, die von den vorzüglichsten Eigenschaften auszuwählen, diese mit Sorgfalt weiter zu vermehren, und durch sie die ganze Pflanzung nach und nach zu vervollkommen. Mit dieser größern hier entwor-

Ann. d. Obst. 2 Bds. 1. P.

feinen Nußplantage wäre eine Nußsaat vorthailhaft zu verbinden, und ein Stück dazu geschicktes, wohl befriedigtes Land zu bestimmen. Auf dieses würden vorthailhaft hervorstechende, einheimische und fremde edle Nußsorten auszusäen seyn, da aus dem Samen nicht selten wieder ganz neue treffliche Sorten fallen, wie wir schon die halle'sche Riesennuß und die günslebische ZellerNuß dieser Quelle verdanken. Diese Nußsaat brächte der größern Pflanzung den doppelten Nutzen, daß sie auf der einen Seite eine Menge junger als Unterlage zur Veredlung geschickter Stämmchen lieferte, und auf der andern auch ganz neue vorzügliche Sorten zur Verbollkommnung der ganzen Plantage hervorbrächte. Bei der Anlegung einer Haselnuß-Samen- und Zuchtschule, welche zur Bildung, Erhaltung und Verbollkommnung der größern Nußpflanzung fast unentbehrlich seyn dürfte, wäre nach der Anweisung Christi's zweckmäßig auf folgende Weise zu verfahren: Man steckt die Nüsse im Herbst, wenn diese ganz reif aus der äußern Hülle fallen, auf tief gegrabene, gartenmäßig zubereitete, das Jahr vorher gedüngte Beete in Reihen einen Schuh weit von einander, drückt sie einen halben Daumen tief in die Erde und bedeckt sie locker mit dieser. Man legt die Nüsse so, daß sie auf die Seite zu liegen kommen. Diese gehen im Frühling auf, erhalten in einem Jahre die Höhe einer halben bis ganzen Elle und bekommen die Dicke einer Federspule. Sie erwachsen in fünf bis sechs Jahren zu ansehnlichen Bäumchen heran, und bringen ihre Probefrüchte, wo man sie dann als vorzüglich Befundene zum Tragen versehen, oder als Grundstämme für die Veredlung benutzen kann.

Es versteht sich, daß in der größern zur Erbauung der Nüsse angelegten Pflanzung die Sorten, die einheimischen Haselnuße, die Lambert's- und ZellerNuße rein beisammen stehen müssen, damit sie bei der Einsammlung nicht durch einander kommen und zweckmäßig zugleich eingeeerntet werden können, in welcher Absicht auch die am frühesten und die am spätesten reisenden Sorten möglichst zusammen zu stellen wären. Schon oben habe ich den Vorschlag erwähnt, die ganze Plantage mit einer Haselnußhecke zu umgeben, diese wäre, so weit sie die einheimischen Haselnußbüsche umschließt, in ihrem wilden natürlichen Zustande zu lassen, da aber, wo sie die Lambert'snuße

einfasst, auch von Lambertsnüssen, wo sie die Zellernüsse umgibt, mit dieser Sorte zu veredeln. Eben so wäre in der Wahl der die äußere, um die ganze Pflanzung rund herum laufende Allee bildenden Nußbäume zu verfahren, wo nach den Sorten das wilde Einheimische und das Veredelte neben den ihm verwandten Veredelten zu stehen kommen müßte, damit die verschiedenfortigen einzelnen Theile der Plantage überall gleichfortig beisammen wären. Da ich hier von einer Haselnußbaumallee spreche, so muß ich noch erwähnen, daß die Baum-Haselnuß sich vor andern zu Bäumen von ansehnlicher Größe ziehen läßt, und besonders zu diesem Zwecke geschickt ist. Die Früchte dieser Sorte wachsen in Büscheln, sind rund, von einer dicken harten Schale umgeben und schließen einen vollen, festen, süßen Kern in sich. Hätte der Anleger einer solchen Haselnußpflanzung Lust, das Nußwäldchen und den Nußgarten zugleich mit zum Vergnügen einzurichten, so lassen sich aus den Hasel- und Lambertsnüssen auch sehr gut dichte Lauben und ganze Gänge bilden. Ich weiß, daß dergleichen von Lambertsnüssen gezogene Gänge einen sehr reichen Ertrag geben, ja ein ganzes Lusthaus läßt sich bis oben ans Dach auf allen Seiten, selbst auf der Nordseite sehr schön und dicht am Spalier mit Lambertsnüssen, die an der Wand gezogen reichlich tragen, bekleiden.

Sollte nicht eine große Haselnußpflanzung nach der hier dargestellten Einrichtung dem ersten Anleger und Besitzer derselben einen beträchtlichen Gewinn bringen, wenn diese einmal gehörig in Stand gesetzt und mit ihrer Tragbarkeit in vollem Gange ist? Sollte sie nicht Mühe und Kostenaufwand mit ihrem Ertrage reichlich vergüten, und das dazu verwendete Land sich hoch verinteressiren? Wenn man bedenkt, welche Menge von Früchten bisweilen einzelne schön erwachsene Haselnuß- und Lambertsnußbüsche, dergleichen die bis jetzt doch feltner gefundenen Haselnuß- und Zellernußbäume in den Gärten liefern, so muß die Ernte von mehreren Aekern einzig mit dieser Obstart bepflanzt und für sie besonders kultivirt, sehr reichlich anfallen und eine Menge von Scheffeln an Nüssen liefern. Unsere Haselnußbüsche geben schon im wilden natürlichen Zustande oft viel genießbare Früchte, weit mehrere und vollkommnere würden sie uns im cultivirten Zustande darreichen, in diesem würden wir diese Frucht erst in ihrer

vorzüglichsten Güte und Vollkommenheit kennen und gehörig schätzen lernen. Von keiner Obstart kann die Einernntung leichter, wegen milderer Witterung sicherer, der Transport bequemer und die Erhaltung und Aufbewahrung unbedenklicher seyn, als bei dieser. Die Haselnüsse in allen Sorten halten sich unversehr über ein ganzes Jahr, und können in die größte Ferne ausgeführt werden. Dieses sind für den Erbauer derselben große, wichtige Vortheile. Wie leicht verdirbt ein anhaltender Regen dem Besitzer oder Pächter die ganze Kirsch- und Pflaumenernte, ein heftiger Sturm schmäkelt oft sehr die Ausbeute des Kernobstes, aber allem Ungestüm des Wetters widerstehen die von der Natur mit einem so festen Panzer verwahrten Nüsse. Wie oft kommt eine schnelle Fäulniß in das Obst, oder frühzeitige, heftige Kälte zerstört es durch Frost, und man muß es zu seinem größten Schaden fortschaffen und wohlfeil verkaufen, aber die Nüsse verfaulen und erfrieren nicht.

Da diese Obstart eine im Anbau noch nicht häufig vorhandene, zum Genuß sehr beliebte und deshalb gesuchte ist, auch in jeder Masse erbauet sich vielleicht vortheilhaft zu einem dem Provencer ähnlichen zur Zubereitung vieler Speisen brauchbaren, wohlschmeckenden Oele benutzen läßt, so ist ihr guter Absatz vorzüglich bei ihrer glücklichen transportablen Beschaffenheit und langen Dauer hinlänglich und mehr gesichert, als bei allem andern Obste, etwa die Mandeln und guten Kastanien ausgenommen. Auch würde dem Anseher und Besitzer einer ins Große gehenden Haselnußpflanzung dieser Vorthell eines guten Absatzes und Verkaufes viele Jahre eigenthümlich verbleiben, denn wenn auch in der Folge mehrere, durch den hohen Gewinn einer solchen Pflanzung angereizt, diese in der nämlichen Gegend nachbilden wollten, so würde doch eine geraume Zeit verstreichen, ehe sie diese in Stand brächten, indem dieser den Nutzen aus seiner schon im vollen Gange der Tragbarkeit stehenden Plantage allein gewönne. Die Einwendungen, welche man durch aufgestellte Nachtheile und Schwierigkeiten gegen die Anlegung der hier zur Begründung empfohlenen, ins Größere gehenden Haselnußpflanzung machen könnte, lassen sich wohl meistens durch stiegende Gründe dergestalt entkräften, daß sie als kein wirkliches

Hinderniß in der Ausführung dieses neuen pomologischen Project's gelten können.

Wollte man sagen: die Haselnüsse gerathen nicht alle Jahre und geben in manchen Jahren gar keine oder wenig Ausbeute, so läßt sich darauf antworten: die Haselnüsse gerathen doch in den meisten Jahren, und wenn nicht in einem höhern, doch gewiß in dem nämlichen Grade von Sicherheit, wie das übrige in großen Plantagen erbaute Obst; denn die Kirschen, die Pflaumen, der Wein, mißrathen bisweilen gänzlich, und dieses hält Niemand von ihrer Pflanzung ab, ja die Haselnüsse würden in Hinsicht auf Klima und Boden weit weniger eitel seyn, würden keine so besonders zu ihrem Gedeihen günstige örtliche Lage erfordern, wie jene Obstarten, sondern auch unter einem kältern Himmelsstriche und auf einem von Natur unfruchtbarern Boden noch wachsen, ob sie gleich auf einem wärmern Standpuncte und in einem fruchtbaren Lande vollkommnere und reichlichere Früchte geben dürften. Werden mehrere verschiedene Haselnußsorten in der größten Plantage gebauet, so sichert dieses mehr den jährlichen Ertrag, indem doch, wenn eine Sorte mißrath, die andere gedeiht, wie es bei andern Obstarten, besonders bei den Äpfeln und Birnen der Fall ist. Auch die Haselnüsse haben, wie die andern Obstarten unter den Insecten ihre Feinde. Der gefährlichste und schädlichste unter diesen ist der graue Nüsselläfer (*Curculio nucum*), der die Nuß ansticht und sein Ei hineinlegt, woraus die weiße Made entsteht, welche den Kern aufzehrt und verdirbt, der die vielen wurmförmigen Nüsse verursacht, die man gewöhnlich findet, die Lambertsnüsse und alle die Sorten, welche die Nuß mit dem äußern grünen Gehäus vollständiger und fester umschließen, sind dem Käferstich und Wurmfraß weniger ausgesetzt, als die Sorten, wo diese von der äußern Schale sehr entblößt steht. Im Frühjahr schadet den Haselnußstäuden der Haselnußblattwickler (*Phalaena tortrix avellanae*), mit ziegelrothen Flügeln, welcher die Blätter und jungen Triebe zusammenrollt. Die Raupe der Haselnußmotte, hellgelb mit gelbrothen Borsten (*Phalaena bombyx coryli*), zernagt die Blätter der Haselnußstäuden im Herbst. So bald im Ganzen mehr Aufmerksamkeit auf die Cultur und den Anbau der Haselnüsse verwendet wird, so kann man erwarten, daß bald auch wirk-

same anwendbare Mittel erfunden, aufgesucht und gebraucht werden, um den schädlichen Einfluß dieser Insecten auf die Haselnußpflanzungen zu vermindern und zu hemmen. Gegen die Veranbung der Früchte von leichtsinnigen Menschen, welcher die einzelnen in den Gärten stehenden Lambertnußbüsche und Zellernußbäume so sehr ausgesetzt sind, wie auch gegen den Fraß der Nußheber und Eichhörnchen läßt sich eine größere Nußplantage durch scharfe Bewachung und Aufsicht in der Reifzeit hinlänglich schützen, welchen Aufwand und Sorgfalt der Bewachung diese eben so gut, wie eine andere Obstpflanzung, wegen des von ihr zu erwartenden Ertrags verdient. Was die Arbeit, Mühe und den Kostenaufwand der ersten Anlage einer ansehnlichen Haselnußpflanzung betrifft, so erfordert die von einheimischen Haselnußbüschen nicht vielmehr, als die Anlage eines neuen andern Buschholzschlags, welchen man in manchen Gegenden wegen des Holzbedarfs häufig anpflanzt, und es ist dabei weiter kein Unterschied, als daß man hier nur lauter Haselnußstauden zu den Pflanzen wählt, welche in der Holznutzung ziemlich den nämlichen Gewinn, wie ein aus andern gemischten, dazu sich eignenden wilden Holzarten gepflanzter Buschholzschlag geben wird, und daß man diese Haselnußbuschpflanzung um der künftigen Früchte willen durch Aufreißen, Behacken und Bodenreinigung von Unkraut und Düngung höher cultivirt. Bei der Gründung einer ansehnlichen, besondern Haselnußpflanzung, nach dem hier vorliegenden Entwurfe, wäre das Erbst mit den einheimischen Haselnußbüschen zuerst anzulegen, und könnte man verschiedene, bei uns wildwachsende Sorten als Pflanzen dazu erlangen, oder gar die bessern von diesen auswählen, so wäre es desto vortheilhafter. Neben der wilden, einheimischen Haselnußbuschpflanzung wäre zu gleicher Zeit die Lambertnußbuschpflanzung anzulegen, wozu die Pflanzen durch Zertheilung oder Absenkung von alten, schon vorhandenen Büschen zu erhalten seyn würden. Wenn auch diese jungen Pflanzen eine geraume Zeit, wohl acht bis zwölf Jahre erfordern, ehe sie sich zu vollständig starken und hohen Büschen ausbilden und sich in der Erde stark und kräftig bewurzeln, so gewähren sie dann auch ein festes, schwer austilgbares Fundament zu Schlagholz und zum Raßbau, das mehrere Menschenalter hindurch unerschütterlich fest steht, und welches bloß durch das Abhauen, wenn

dieses das Veraltern und Austragen der Büsche, rathsam macht, immer wieder zu einer neuen Pflanzung verjüngt und erneuert werden kann, da diese jedesmal aus den Wurzeln von frischem kräftig, wie jeder andere Buschholzschlag, aufschießt. Vor jeder Viehhütung müßte natürlich die Nußpflanzung sorgfältig verwahrt und auch das Wild möglichst davon abgehalten werden, aus welchem Grunde die um das Ganze rund herum gehende Schutzhecke von Haselnußbüschen gleich Anfangs anzulegen und bald zu dichter Verwahrung einzubinden wäre. Die Haselnußpflanzung in Bäumen, besonders die der Zellernuß und minder bekannten edlern Haselnußsorten, welche neben der Buschpflanzung stehen soll, könnte etliche Jahre später als diese angelegt werden, da diese weit mehr Schwierigkeiten in der Ausführung findet, als die Buschpflanzung. Auf den Haselnußbau in künstlich erzogenen Bäumen würde die Nußsaat und eine bloß zur Haselnußveredlung bestimmte Baumschule, in welcher man sich die erforderlichen jungen veredelten Stämmchen zur beabsichtigten Baumpflanzung selbst zöge, die beste, die Ausführung des Ganzen sehr erleichternde Vorbereitung seyn. Es müßte, deshalb diese Saat und Veredlungsschule zur Erzeugung vieler jungen Grundstämme und Edelbäumchen so zeitig wie möglich und gleich mit der Buschpflanzung angefangen werden. Ich zweifle nicht daran, daß ein oder mehrere Gutbesitzer, welche dazu besonders Neigung und gute Gelegenheit haben, durch diesen Vorschlag sich veranlaßt finden werden, diesen hier aufgestellten Entwurf zu einer ansehnlichen Haselnußplantage theilweise oder vollständig in der Wirklichkeit auszuführen, da eine solche Anlage mit vieler Sicherheit einen reichen Gewinn und eine sehr lucrative Benutzung des dazu verwendeten Bodens verspricht, und dabel, zumal da bei einer einheimischen Haselnußbuschpflanzung, wenn man ja die zur Anlage von einer edlersortigen Nußplantage erforderlichen Culturkosten scheuen wollte, gar nichts zu riskiren ist. Die Anlegung einer Haselnußpflanzung nach dem hier davon gegebenen Abriß dürfte sich vorzüglich auch zu einer nützlichen Arbeitsgelegenheit der so wohlthätig zur körperlichen und geistigen Ausbildung armer Kinder errichteten Institute eignen, welche durch diese im Frühjahr und Sommer mit Hacken und Jäten, im Herbst mit Einsammeln, im Winter mit Sortiren,

Abzählen oder Abwiegen der Nüsse, auf eine den Körper nicht zu stark angreifende Art beschäftigt werden könnten. Wollte man die Bewachung, Einsammlung und den Verkauf der Haselnüsse nicht auf eigene Rechnung betreiben, so dürften sich für die Pflanzung leicht Liebhaber genug als Pächter finden, da die Arbeit bei der Einsammlung leicht, die Frucht gegen allen Witterungsschaden und gegen alles zeitige Verderben von der Natur fest verwahrt, auch ihr gewinnreicher Vertrieb durch die nicht zu befürchtende Ueberhäufung und die transportable verkäufliche Waare hinlänglich gesichert ist. Eine solche Haselnusspflanzung könnte vielleicht einen Eigenthümer von etlichen Aekern Land, der erst das Nöthige darauf wenden, die Anlegung, Bearbeitung und Benutzung selbst mit seiner Familie übernehmen könnte, eine lebenslängliche Quelle der Nahrung und eines guten Auskommens eröffnen. Daß der Eigenthümer wenigstens Anfangs etliche Mal die Früchte der Nussplantage selbst erntete und auf seine Rechnung verkaufte, wäre aus dem Grunde vortheilhaft, weil sich bei einer genauen Aufzeichnung und Berechnung des Kostenaufwandes und des baaren Geldeinkommens bestimmt berechnen ließe, wie viel eine solche Pflanzung bei wohlgerathener Ernte einbringen möchte. Sollte aber auch der hier ausführlich entwickelte Plan zur Anlegung einer Haselnusspflanzung im Großen nirgends zur erwünschten Ausführung kommen, so glaube ich, wird doch wenigstens den Liebhabern und den Pflanzern der Hasel-, Lambert- und Zellernüsse im Kleinen auf ihrem Gartenterrain, die Lesung dieses Aufsatzes nicht ganz uninteressant und für diese von einigem Nutzen seyn.

VIII.

Uebersetzungen aus den Verhandlungen der Gartenbau-Gesellschaft zu London.

A.

Ueber den Einfluß verschiedener Arten Stämme beim Pfropfen.

Von Thomas Andrew Knight Esq.,
Präsidenten der Londoner Horticultur-Gesellschaft.

Die Praxis, Früchte verschiedener Arten durch das Pfropfen auf Stämme von anderen Arten fortzupflanzen, ist in der ältern wie auch neueren Zeit so stark gewesen, daß es kaum denklich ist, daß die guten und bösen daraus hervührenden Wirkungen den Bemerkungen der Gärtner entgangen seyn sollten. Genauere Information über diesen Gegenstand kann jedoch nur durch genau gemachte und sehr aufmerksame Versuche während mehrerer Jahre über die verhältnißmäßigen guten und bösen Wirkungen von Stämmen verschiedener Arten, wenn sie in demselben, oder in verschiedenartigen Boden wachsen, erlangt werden; und keine solchen Versuche, glaube ich, sind je in diesem oder einem andern Lande in einer gehörigen Ausdehnung gemacht worden. — Du Hamel hat mit seiner gewöhnlichen Schicklichkeit auf die irrigen Meinungen, die seine Landsleute über diesen Gegenstand hegen, hingewiesen, und hat uns einige sehr schätzbare Anweisungen gegeben, welche ich in einer früheren Mittheilung citirt habe; aber er gibt zu, daß rücksichtlich einiger sehr wichtigen Punkte er nur die Meinungen Anderer anführt, und beklagt, daß er nicht selbst die nöthigen Versuche gemacht hat, um die Fragen zu entscheiden, die er zu erforschen wünscht. Ich fühle selbst, daß ich keineswegs Herr genug über den Gegenstand bin, worüber ich angefangen habe zu schreiben, glaube aber, daß ich mehr wie irgend jemand Anderes in den letzteren 35 Jahren

Versuche darüber gemacht und deren Resultat gesehen habe, und wage daher zu hoffen, daß meine Erfahrung mich in den Stand setzt, einige Schlüsse zu ziehen, welche den Mitgliedern der Gesellschaft, wie auch dem Publicum nützlich seyn können. —

Es bald, als der Stamm und der Pfropf, oder das Auge nicht ganz zusammenpassen, ist es wohl bekannt, daß eine Vergrößerung sowohl über als unter dem Puncte ihrer Vereinigung, und gewöhnlich zu einigem Belaufe immer Statt findet. Dies ist vorzüglich bei Pfirschbäumen bemerkbar, welche zu einer ziemlichen Höhe vom Boden auf Pflaumbäume gepfropft werden, und es scheint von der Verstopfung herzurühren, welcher der eindringende Saft des Pfirschbaums in der Rinde des Pflaumstammes begegnet; denn die hervorgebrachten Wirkungen, sowohl auf den Wuchs als den Ertrag des Baumes, sind denjenigen ähnlich, welche sich ereignen, wenn das Herabfließen des Saftes durch ein Band oder durch das Zerstören eines Circels von Rinde, nach der Empfehlung des Hrn. Williams in den *Horticultural Transactions* 1808, verhindert wird. Die Anlage, in jungen Bäumen Blüten, Knospen und Früchte hervorzubringen und zu nähren, wird durch diese scheinbare Verstopfung des herabfließenden Saftes vermehrt, und die Früchte dieser jungen Bäume reifen, denke ich, etwas eher als auf anderen jungen Bäumen von demselben Alter, welche auf Stämmen ihrer eigenen Art wachsen; aber der Wuchs und die Stärke des Baumes, um eine Folge schwerer Ernten zu geben, werden scheinbar durch die Stockung eines Theils dieses Saftes in den Zweigen und dem Stamm, welche in einem Baume, der auf seinem eigenen oder einem Stamm seiner Art wächst, herabfließen würde, um zu nähren und die Ausdehnung der Wurzeln zu befördern, verringert. Die Praxis daher, den Birnenbaum auf den Quittenstock, oder den Pfirsch- und Apricosenbaum auf den Pflaumenbaum, ist daher, wo großer Wuchs und Dauer erforderlich sind, unrichtig, aber vorzüglich wenn man die Stärke des Baumes und dessen Wuchs zu verringern wünscht, und wo seine Dauer nicht von Wichtigkeit ist. Die letzte Bemerkung bezieht sich hauptsächlich auf die Moreparr oder Nancy Apricose. —

Wenn man große Schwierigkeit findet, entweder einen

Baum fruchtbar, sterlich, von irgend einer Art oder Verschiedenheit, Blüthen tragend oder seine Blüthen fest zu halten, wenn sie da sind, zu machen, wird man fast in allen Fällen Hülfe finden, aber doch nicht immer, wenn man auf einen Stamm, welcher nahe genug mit dem Pfropfreis verbunden ist, um es für einige Jahr gesund zu erhalten, pflöpft. Der Birnenbaum gewährt dem Apfelsbaum einen Stamm dieser Art, und ich habe eine schwere Ernte Äpfel von einem Pfropfreis erhalten, welches ich in einen großen Birnstamm nur 20 Monate vorher, in einer Jahreszeit, wo jede Blüthe derselben Art Obst in den nämlichen Fruchtgärten vom Fraß vernichtet war, einsetzte. Die so erhaltene Frucht war ganz vollkommen, und besaß alle ihre gewöhnlichen Eigenschaften; aber der Grieb war schwarz und ohne einen einzigen Kern, und jede Blüthe würde gewiß unzeitig gefallen seyn, wäre sie auf ihrem angeborenen Stamm gewachsen. Der erfahrene Gärtner wird sogleich das Schicksal des Pfropfreises vorhersehen; es starb den folgenden Winter ab. Der Stamm, in Fällen, wie der Vorhergehende ist, befördert im Verhältniß seiner Länge, das zeitige Tragen und das zeitige Absterben der Frucht. —

Die Autorität von Du Hamel gibt uns Ursache zu glauben, daß den Mängeln besonderer Erdboden durch eine richtige Wahl der Stämme abgeholfen werden könne, und daß Fälle eintreten mögen, in welchen es vorzüglich seyn würde; die Pfirsche und Nectarine auf einen Apriscosen- oder Pflaumenbaum zu pflanzen. Meine eigene Erfahrung veranlaßt mich, sehr viel von der Vortrefflichkeit des Apriscosenstamms für die Pfirsche und Nectarine zu halten; aber wenn dieser, oder Pflaumenstamm angewandt wird, bin ich überzeugt, daß das Pfropfreis nicht nahe genug an dem Boden eingesetzt werden kann, wenn starke und dauerhafte Bäume verlangt werden. Die Meinung, des Herrn Wilmot, in einem früheren Theil unserer Transaktionen über diesen Punct, ist der Meinung, die ich gefaßt, entgegengesetzt; aber ich spreche auf das Zeugniß einer langen Erfahrung, und von genauen, vorsätzlich und mit meinen eignen Händen gemachten Versuchen. —

Die Form und Beschaffenheit, die ein Pfirschbaum von irgend einer gegebenen Art Anlage hat anzunehmen, finde ich einem großen Einfluß durch die Sorte von Stämmen

unterliegen, auf welche es gepfropft wird; geschieht es auf einem Pflaumen- oder Aprikosenstamm, so wird der Zweig bedeutend an Größe und Umfang gewinnen, sobald er der Basis des Stammes sich nähert, und gern viele seitwärts gehende Schößlinge geben, wie es immer mit Bäumen geschieht, deren Zweige besonders aufwärts und oben schmaler zugehen; folglich wird ein solcher Baum eher geneigt seyn, sich horizontalisch auszubreiten, als bis an die Wand heraufzusteigen, selbst wenn man auch allenfalls einen einzigen Zweig perpendicular aufwärts stehen läßt. Wenn im Gegentheil ein Pfirscheis auf den Stamm einer cultivirten Verschiedenheit seiner eigenen Art gepfropft wird, so bleiben der Stamm und der gepfropfte Zweig beinahe von dem nämlichen Umfang, sowohl über als unter dem Punkte ihrer Vereinigung. Kein Hinderniß ist dem Aufsteigen des Saftes entgegengesetzt, der mehr reichlich auf dem Gipfel des Baumes aufsteigt. Er scheint auch mehr frei in die schwachen Zweige zu fließen, welche das Trageholz der vorhergehenden Jahre gewesen sind; und diese dehnen sich dann sehr weit im Verhältniß der Größe des Stammes und der großen Zweige aus. —

Wenn ein Stoc oder Stamm derselben Art mit dem Pfropfreis, aber bei einer in der Cultur zurückstehenden Verschiedenheit, angewandt wird, sind die Wirkungen sehr nahe mit denen verbunden, welche durch einen Stamm anderer Art oder Genus hervorgebracht werden; das Pfropfreis überwächst gewöhnlich den Stamm, aber die Form und die Dauer des Baumes werden gewöhnlich weniger, als durch einen Stamm verschiedener Art oder Genus berührt.

Viele Gärtner unterhalten eine Meinung, daß der Stamm einen Theil seiner Kraft, die Kälte zu ertragen, ohne die Art und Verschiedenheit der Frucht, welche darauf gepfropft ist, zu benachtheiligen, mittheile. Ich habe völlige Ursache zu glauben, daß diese Meinung ganz irrig sei; denn die Zweige jeder Art von Baum werden durch den Frost eher als seine Wurzeln zerstört. Viele behaupten auch, daß wenn man einen Pfirsichbaum auf seinen originellen Stamm gepfropft, er bald darauf eingehe; aber meine Erfahrung unterstützt diesen Schluß bloß in so weit, indem sie beweist, daß Saß-Pfirsichbäume, wenn sie in zu reichem Boden wachsen, sehr benachtheiligt

und oft durch das viele Verschneiden ihrer Zweige; wenn solche in zu kleinem Raum beengt sind, getödtet werden. Der Stamm hierbei kann, wie ich dafür halte, nur nachtheilig handeln, wenn er mehr Nahrung gibt, als verwandt zu werden braucht; denn die Wurzel, welche die Natur jeder jungen Pflanze gibt, muß gut, wenn nicht am besten berechnet seyn, sie zu ertragen, und die Haupt- und Allgemeinschlüsse, welche meine Erfahrung mich in den Stand gesetzt hat zu ziehen, sind, daß ein Stoc von einer Art oder Genus, verschieden von der Frucht, die darauf gepfropft werden soll, selten mit Vortheil gebraucht werden kann, ausgenommen wo die Absicht des Pflanzers dahin geht, einzuschränken und zu schwächen; und da, wo Stämme von derselben Art mit dem Pfropfreis gebraucht werden, wird es im Allgemeinen vortheilhaft gefunden werden, solche zu wählen, die sich in ihren Gewohnheiten, der Art ihrer Veränderung oder Verbesserung von dem Anbau, so wie in der Verschiedenheit der Frucht, die sie tragen sollen, sich am Meisten nahe stehen.

B.

Ueber die Veränderlichkeit der Beschaffenheit der Früchte, wenn die Sorten durch Pfropfen oder Oculiren fortgepflanzt werden.

Von Demselben.

Die meisten Gärtner hegen die Meinung, daß neue Varietäten von Früchten nur durch Samenpflanzen erhalten werden, und daß jeder Theil eines aus Samen erzogenen Stamms, mithin jedes davon genommene Pfropfreis oder Auge dieselbe Frucht liefere, wenn es auf gleiche Stämme aufgesetzt und auf dieselbe Weise gepflegt würde. Dieß war auch früher meine Meinung, ob ich gleich stets in Verlegenheit kam, wenn ich die Entstehung einiger Arten erklären sollte, welche zwar sichtbar verschieden waren, sich aber doch mehr ähnelten als irgend eine der Varietäten, welche ich aus Samen erzogen hatte. Ich bin jedoch jetzt fest überzeugt, daß mehrere Fruchtforten, wel-

die man für ganz verschieden hält, von den Zweigen eines und desselben Originalbaums abstammen, und daß wenige oder vielmehr gar keine Fruchtform im strengsten Sinne des Wortes für unveränderlich erklärt werden kann, wenn sie durch Pfropfreiser fortgepflanzt wird. Ich habe mehrere Fälle von dergleichen Ausartungen beobachtet, aber bei weitem die außerordentlichste zeigte sich im letzten Herbst in meinem Garten. Ein Baum von der großen gelben Pflaume (Magnum Bonum), die Du Hamel Dame Aubert nennt, der 40 Jahre alt war, hatte immer nur Früchte von derselben Farbe getragen, aber im letzten Jahre brachte einer seiner Zweige rothe Früchte, die in jeder Hinsicht ganz denen des rothen Magnum Bonum ähnlich waren. Eben so hatte ich einige Jahre früher einen Kirschbaum von der Sorte, die man May Duche nennt, an welchem ein Ast beständig längliche Früchte hervorbrachte, die später als die andern Kirschen desselben Baums reiften, auch schwerer von Gewicht, aber von minderer Vortrefflichkeit waren. Daß dieser Zweig nicht von einem eingesetzten Auge oder Pfropfreis entstanden sei, habe ich mich überzeugt, und ich zweifle daher nicht, daß die rothe Magnum Bonum-Pflaume bloß eine Spielart von der gelben sei. Die Luhe-Birn halte ich für eine Abart der Colmar, das große Schwanenei nur für eine des kleinen, und die zwei Sorten der St. Germain, welche Marlet und Du Hamel bekannt gemacht und ich früher in einem Aufsatze näher beschrieben habe, bloß für auf eine gleiche Weise von einander entstandene Varietäten. Die green gage und andere Pflaumen, so wie der Nonpareil- und Gold-Perppin, scheinen auf dieselbe Weise, wie andere Äpfel, häufige Spielarten geliefert zu haben. Weßhalb ich den Mitgliedern der Horticultur-Gesellschaft, welche Fruchtbäume ziehen, die Nothwendigkeit darzuthun wünsche, ihre Pfropfreiser nur von solchen Bäumen zu nehmen, welche die Sorte Früchte, welche sie vermehren wollen, in ihrer größten Vollkommenheit hervorbringt, oder von solchen, die besondere sonst schätzbare Eigenschaften besitzen.

IX.

M i s c e l l e n.

1.

Wird der Zweck wissenschaftlicher Vereine durch den Beitritt auswärtiger Mitglieder überhaupt schon auf vielfältige Art außerordentlich gefördert, so ist es ihnen gewiß von besonderem Nutzen und doppelt schätzbar, wenn sie sich durch thätig praktische Theilnahme der mit ihnen verbundenen Freunde des entfernten Auslandes unterstützt sehen.

Auch die Altenburgische pomologische Gesellschaft hat sich unter mehreren Fällen ähnlicher Art, besonders der freundschaftlichen Theilnahme des Hrn. von Hartwiß auf Rodeuhof bei Wolmar in Liefland zu erfreuen. Es hat dieser kenntnißvolle und erfahrene Pomologe die Vorräthe des Vereins unaufgefordert sehr bereichert, und bereits im Winter 1823 und wieder im Frühjahr 1825 durch den Hrn. Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, welcher mit ihm in näherer Bekanntschaft steht, und Manches aus seiner großen Sammlung besitzt, viele Obstsorten in Keisern eingesendet. Sie sind einem Mitgliede übergeben worden, und werden von demselben mit rühmlicher Ordnung unter genauem Verzeichniß gehalten und sorgsam gepflegt, um dann bei weiterer Vertheilung der Edelstämme, nach näherer Erkenntniß und Brachtung des Fruchtwertes, in die Pflanzung des Gesellschafts-Gartens aufgenommen zu werden, in welchen nur geprüfte, sicher und fest benannte Arten Platz finden.

Hr. von Hartwiß hat uns Verzeichnisse der in den Jahren 1822 und 23 in seinen Gärten aufgenommenen, vom Hrn. Staatsrath von Steven erhaltenen, so wie andere aus Laurien, Georgien, Bessarabien und vom Kaukasus abstammenden Obstsorten mitgetheilt, und glaubt, wohl mit vollem Recht, daß diese in unserm mildern Klima besonders gedeihen würden; doch rathet er vorzüglich ihre Veredlung auf Aeste junger tragbarer Hochstämme oder Spalierbäume an. Er hat diese Veredlungsart bei diesen Fremdlingen und auch bei vielen Dielschen Sorten, welche alle die neuern harten Winter ungetrübt ausgehalten ha-

ben, sehr bewährt gefunden. Sehr willkommen wird es uns seyn, wenn dieser liebe Freund, seinem Versprechen gemäß, seine diesfalligen Erfahrungen der Gesellschaft bald schriftlich zukommen lassen wird. Aber sehr beklagenswerth ist es, daß dieser unermüdete und gründliche Obstpflieger sein Rodehof verlassen und seinen Aufenthalt in Nitiëla in Laurien beim Hrn. Staatsrath von Steven genommen hat, wodurch wir noch um eine so große Entfernung weiter von ihm getrennt werden. Doch es wird der Hr. Justizrath Burchardt, unser geehrtes und an unserm Vorhaben lebhaft theilnehmendes Mitglied, welcher es bereits auch gütig übernahm, mehrere hieländische und andere verlangte Sorten an den Hrn. von Hartwiß zu senden, diese schätzbare Verbindung ferner unterhalten. In dankbarer Erkennung dieser wohlwollenden Förderungen werden wir nicht unterlassen, die Aufschlüsse der durch diese Obstsorten-Bereicherung gemachten Erfahrungen von Zeit zu Zeit bekannt zu machen.

Altenburg im Februar 1825.

2.

Veredlungs-Instrumente.

Als ein eifriger und nützlicher Förderer der Obstbaumnutzung verdient hier der geschickte und betriebsame Schreinermeister Johann Gottlieb Franke in Ulm, Erfinder zweckmäßiger Veredlungs-Instrumente, einer besondern dankbaren Erwähnung. Schon im Jahre 1820 erschien im Anzeiger für den Donaukreis eine günstige Ankündigung seiner Arbeiten; aber er hat seit jener Zeit nicht allein sehr thätig für die Vervollkommenung seiner Pfropf-Instrumente und Ringel-Maschinen gesorgt, sondern auch neue, auf praktische Versuche gegründete Veredlungs-Methoden angegeben, und sie durch eigens erfundene Instrumente anwendbar zu machen gesucht. Er liefert sehr gute Arbeit um billigen Preis und erläutert die Anwendung seiner Werkzeuge durch deutliche Beschreibung, vorzüglich aber durch beigefügte, das Verfahren selbst versinnlichende Holzmodelle.

Die meisten seiner Angaben sind bereits von der Gesellschaft erprobt und von vorzüglichem Nutzen befunden worden.

3.

Ueber Birnmostbereitung.

So sehr man anderswo den aus Äpfeln gepreßten Most vorziehen, so gute und schätzbare Eigenschaften dieser haben und so sehr gepriesen der ebenfalls meist aus Äpfeln gekelterte englische Cyder seyn mag, so gewinnt doch in Württemberg auch die Birne bei der Mostbereitung mehr und mehr Aufnahme, und in den neu angelegten Baumplantagen gibt man häufig den Birn vor den Apfelbäumen den Vorzug. Der Grund hiervon mag nun freilich zum Theil auch wohl in dem höhern Ertrage liegen, welchen der Birnbaum im Durchschnitte vor dem Apfelbaume gewährt; jedoch ist dies nicht allein der Grund, sondern man zieht auch sehr häufig den Birnmost dem Apfelmost vor, und wenn gleich letzterer oft an Haltbarkeit, zuweilen auch an Geist den Vorrang behauptet, so besitzt der Birnwein mehr Milde, mehr Süßigkeit, mehr Angenehmes im Geschmack und übertrifft jenen, wenn die Sorten gut gewählt sind, doch auch noch häufig an Gehalt.

Diejenige Birnsorte, welche neuerer Zeit zum Behuf der Weinbereitung vorzüglich gesucht ist, und diese Bevorzugung auch in jeder Hinsicht verdient, ist die Bratbirne, Champagnerbirne. Sie scheint bis jetzt nur in Süddeutschland und Frankreich verbreitet zu seyn, und wird in letzterem Champagne de la Neustrie genannt. Es gibt zweierlei Arten von Bratbirnen, von denen aber nur die sogenannte kleine edle Bratbirne, echte Bratbirne, Champagner-Bratbirne vorzugsweise zur Mostbereitung anwendbar ist. Im Kataloge der Hohenheimer Baumschule ist sie folgendermaßen beschrieben: „Mehr klein, als mittelmäßig groß, breit gedrückt, kugelförmig; der Bauch etwas über der Mitte der Frucht, die, so wie meist auch ihre schüsselförmige Kelcheinsenkung keine Erhabenheiten zeigt. Der kurze dünne Stiel steckt in der kleinen immer glatten Vertiefung der etwas abgestumpften Spitze. Vom Baum ein mattes gelbliches Grün, später halbgelb, wobei um die Punkte herum etwas grünlisches bemerkbar bleibt. Die Sonnenseite durch nichts unterschieden; die Schale mit einer Menge feiner, grauer, regelmäßig vertheilter Punkte übersät, hie und da auch Punkte und kleine Flecken von graulicht hellbraunen, glat-

Ann. d. Obst. 2. Bds. 1. S.

ten Krost, mit dem die ganze Kelcheinsenkung oft aller Früchte eines Baums bekleidet ist."

Ihr Baum wächst in der Jugend langsam, wird auch nicht sehr groß, macht aber eine dichtbelaubte, von vielem feinem Holz durchwachsene Krone und zeichnet sich durch sein dunkelgrünes, glänzendes Blatt vorzüglich aus. Da die Blüthe im Frühjahr sehr zeitig hervorbricht, so leidet sie zuweilen von den Frühlingsfrösten, sonst aber ist der Baum sehr fruchtbar.

Die Frucht ist klein, unansehnlich, grün und hart, und wegen ihres herben, zusammenziehenden Geschmacks und ihres rauen Fleisches durchaus ungenießbar, aber so wie die kleine unscheinbare und unschmackhafte Rieslingtraube in unsern Klimaten einen der edelsten Weine gewährt, so liefert auch die Bratbirne einen sehr vorzüglichen Cyder, welcher selbst auf gewöhnliche Weise bereitet, ein sehr liebliches angenehmes Getränk abgibt, aber mit etwas mehr Kunst, Sorgfalt und Kenntniß bereitet, in einen Champagner ähnlichen Wein umgewandelt werden kann. Klar, wie dieser, geht seine Farbe vom Blau- bis zum Goldgelben über; sein Geschmack ist lieblich süß, ohne das letztere Eigenschaft zu sehr vorherrscht, wodurch sie widrig würde; er mußirt heftig und bis auf den Grund der Flasche, und er läßt sich, sorgfältig bereitet und in guten Kellern aufbewahrt, zwei Jahre und länger aufbehalten *).

Das Wesentlichste bei der Bereitung desselben ist Genauigkeit und Reinlichkeit, und das Gelingen derselben scheint noch mannigfachen zufälligen Umständen, die bis jetzt noch nicht gründlich erforscht sind, unterworfen zu seyn, denn selbst unsern vorzüglichsten Mostbereitern schlägt oft ein Faß vor dem andern bei weitem zurück.

Die Ernte der Birnen.

Die Reife derselben tritt sehr spät ein, es ist aber Hauptbedingung, daß dieselbe vor dem Abnehmen vollkommen erwartet werde. Ohne diese hat sich der Zuckergehalt der Birne noch nicht gehörig entwickelt, und es wird sich dieser Fehler auch durch die nachfolgende sorgfältigste

*) Nachdem ich dies geschrieben, wurde ich vom Hrn. Hofrath Geiffert versichert, daß er jetzt noch Bratbirnenmost vom Jahre 1818 besitze, der an Güte nichts weiteres zu wünschen übrig lasse und immer edler werde.

Behandlung nicht leicht verbessern lassen. Man erkennt die Reife an dem häufigen Abfallen der Früchte vom Baume, am leichten Abfallen derselben beim Schütteln und dann an den schwarzen Kernen. Wesentlich erforderlich ist, daß man zu einer Quantität Most wo möglich Birnen von demselben Grade der Reife nehme und nicht weiche mit ganz unreifen, holzigen vermische. Könnte es ohne Aufwand und Umstände bewerkstelligt werden, so wäre es wohl am besten, die Birnen nicht abfallen, sondern vom Baume abnehmen zu lassen.

Weil diese Birne auch in ihrem reifsten Zustande, wie sie vom Baum kommt, hart und rauh ist, und wenn man sie sogleich kelteren wollte, dem Moste dieselben Eigenschaften übertragen würde, so schüttet man, um dieses zu vermeiden, die Früchte in große, 3—4 Fuß hohe Haufen in freier Luft zusammen und läßt sie nach dem hiesigen Ausdrucke schwichen. Sie erwärmen sich nämlich in diesen Haufen, beginnen eine Gährung, deren erste Folge das Gelb- und Weichwerden der zeither grünen und harten Birnen ist. Nach Verschiedenheit der äußeren Temperatur können bis zur Herbelführung dieses Zustandes 8—10 Tage erforderlich seyn, wo dann aber die Birnen alsbald gekeltert werden müssen, damit nicht allmählig eine faulichte Gährung in denselben entstehe. Wo man weniger große Quantitäten Birnen hat, in den Haufen also nicht so leicht die nöthige Wärme entstehen kann, da thut man wohl, die Birnen in einem unter Dach verwahrten Kasten oder Bottich zu schütten, und diesen mit Tüchern oder Deckeln zu bedecken, wo dann die Gährung ungestört vor sich gehen kann, und die Birnen ebenfalls in gedächtem Zeitraume zum Keltern brauchbar seyn werden.

Man erwartet also nicht das Zeigwerden, sondern bloß das Gelbwerden der Birnen. Wer sorgfältig seyn will, läßt die faulen und unteifen aus, und verwendet sie zu einer geringen Sorte Cyders.

Kelteren der Birnen.

Dies zerfällt in zwei Haupttheile, nämlich: das Zerkleinern des Obstes und das nochmalige Auspressen des gewonnenen Mostes. Das Zerkleinern des Obstes geschieht entweder durch Quetschen oder durch Zerstoßen mit Messern. Ersteres ist da, wo die Cyderfabrication mehr ins Gro-

se geht, wohl allein anwendbar, und geschieht hier zu Lande gewöhnlich mittelst eines in einem ausgehöhlten, etwa 10 Fuß langen eichenen Troge hin- und hergeschobenen, oder von einem Pferde im Kreise gedrehten Rollsteines. Neuerer Zeit bedient man sich auch der mit zwei scharfgekerbten, sich gegen einander bewegenden, gußeisernen Cylindern versehenen englischen Obstquetschmaschine, welcher vor ersterer Vorrichtung den Vorzug hat, daß sie mit wenigem Kraftaufwand mehr leistet, daß sie gleichmäßiger mahlt und daß man, was sehr wesentlich ist, das gröbere oder feinere Zermahlen durch Veränderung der Stellung der Maschine in seiner Gewalt hat. In Ermangelung einer von diesen beiden Maschinen, und bei Versuchen im Kleinen kann man auch mit einem gewöhnlichen Stoßtrog und Stoßeisen (wie solche häufig beim Wurzelwerk üblich) seinen Zweck erreichen. Beim Zerkleinern des Obstes, es geschehe auf welche Art es wolle, hat man nur darauf zu sehen, daß das Muß nicht allzu klein und fein werde, weil sich nachher dem Saft leichter eine Menge feiner Schleimtheile anhängen könnten, die dem baldigen Abklären und Aufhellen derselben hinderlich werden würden.

Von hier an tritt nun einige Verschiedenheit der Meinungen bei den Champagner-Moßbereitern ein, und ich führe das Verfahren des Unterdieners Mehger in Stuttgart, welcher unter den mir Bekannten den vortrefflichsten Cyder verfertigt, an: Er bringt das ganze Muß in eine oder mehrere Butten, welche an einem schattigten Ort aufgestellt sind und läßt einen Theil der Gährung beginnen. Wie weit dies geschehe, sah ich selbst nicht, und es ist schwer, von einem bloßen Empiriker sich Grade der Gährung erklären zu lassen; er sprach: bis es sich so geworfen, daß es oben trocken geworden, erzählte auch, daß er es einmal beim warmen Wetter habe zu weit kommen lassen und die Masse sei säuerlich geworden. Ist der richtige Punct der Gährung eingetreten, so nimmt Hr. Mehger die obere Schicht weg, preßt sie besonders und mischt den davon gewonnenen Saft dem andern Moße zu. Der Grund hiervon ist seine Ueberzeugung, daß diese obere Schicht, der Berührung mit der Luft halber, weiter in der Gährung vorgeschritten sei, als der übrige Moß.

Wie weit die Gährung gediehen sei, untersucht er auch von Zeit zu Zeit dadurch, daß er mit einem Nagel

bahrer eine kleine Oeffnung in die Butte macht und den Saft kauft.

Ist der richtige Zeitpunkt da, so bringt man das Muß auf die Presse; dieser gibt es ebenfalls wieder verschiedene Arten; theils Spindel-, theils Baum-, theils andere Pressen, so wie jedem Einzelnen Umstände und Gelegenheit die Anschaffung eines mehr oder minder brauchbaren Werkzeugs möglich machen. Die hier zu Lande gewöhnlichsten sind die Spindelpressen; bei denen eine in einer starken Mutter laufende Schraubenspinde, welche mittelst Hebel in Bewegung gesetzt wird, auf das eingelegte Muß drückt, und den in demselben enthaltenen Most auspresst.

Die Hauptbestandtheile jeder brauchbaren Mostpresse müssen seyn:

- 1) Das Geblet, oder der Boden, der Kelter.
- 2) Das Kästchen, welches meist aus vier, mit kleinen runden Löchern versehenen Bohlenstücken zusammen gesetzt ist, und auf dem Geblete aufliegend zur Aufnahme des zu pressenden Mußes dient.
- 3) Die Spindel oder jede andere zum Ausdrücken des Mußes dienende Vorrichtung.

Vor dem Pressen wird nun das Kästchen mit einem aus Bindfaden sehr wehläufig gewobenen Tuche ausgelegt, sodann das Muß darauf gefüllt, das Tuch von oben darüber geschlagen, ringsum mit Strohbündeln verwahrt, mit Bohlen belegt, dann die Schraube zugezogen und der abfließende Saft in einem untergestellten Behälter gesammelt. Wenn alles abgetausen ist, so öffnet man die Presse, lockert die Träbern, wendet sie um, und preßt dann von Neuem, und eben so zum dritten Male, wo dann die Träbern völlig leer sind, und aus der Kelter weggeschafft werden können.

Unmittelbar nach dem Pressen kommt das Füllen des Mostes in starke, sehr fest gebundene Fässer; diese müssen zuvor mit Schwefel ausgebrannt, dann aber — dies soll eine Hauptsache seyn — noch einmal mit frischem Wasser tüchtig ausgepuzt werden. Entweder gleich beim Füllen, oder auch ohne Nachtheil 2 bis 3 Tage nachher gießt man etwas Franzbranntwein zu, auf 2 Altenburgische Eimer etwa ein Kösel. Man füllt das Faß nicht vollkommen und spundet sogleich nach dem Füllen zu. Wenn man sich auf seine Fässer nicht vollkommen verlassen kann, so muß

man häufig in dem Keller nachsehen, und ehe man das Zerspringen wagt, lieber den Spund einmal öffnen. Ist dieses aber nicht, so unterläßt man es lieber.

Dieses baldige Verspunden verhindert den Most seine Gährung fortzusetzen, und er bleibt deshalb bis in die Monate April und Mai süß. Auch soll er immer hell seyn, und nicht wie anderer Cyder eine trübe Periode zu durchlaufen haben. Abgelassen wird er nie, auch hat er die Eigenschaft, daß er nur sehr wenig Hefe ansetzt. Auf dem Grunde des Fasses findet man nur wenigen Rückstand, der in einer elastischen Substanz besteht.

Will man den Cyder nicht nöthigweise aus dem Fasse trinken, wünscht man ihn noch mehr veredelt, länger aufbewahrt und namentlich champagnerartig müssirend zu haben, so kann man ihn den ganzen Winter über bis zum Monate April auf Flaschen füllen. Man beobachtet dabei zwischen dem Kork und der Flüssigkeit ein wenig Raum zu lassen. Die Korken werden eine halbe Stunde lang in warmem Wasser aufgeweicht, dann gießt man dieses ab und wäscht sie noch einmal in kaltem Wasser, denn man wird an dem abgegossenen warmen finden, daß dadurch unreine schleimige Theile von den Korken aufgelöst wurden. Die Korken werden mit Draht fest gebunden und mit Pech luftdicht verschlossen.

Man legt die Flaschen horizontal, jedoch nicht fest an einander, sondern sucht zwischen zweien derselben irgend einen Gegenstand, z. B. ein kleines Stück Holz, zu bringen, wodurch das viele Zerspringen eher vermieden wird.

Dies die Bereitung des Getränks, das in Deutschland in sehr großer Menge als echter Champagner getrunken wird, dem es, auch sorgfältig angefertigt, nur in wenigen Eigenschaften nachstehen, und von dem es auch nur ein Kenner unterscheiden wird.

Stuttgart im Junius 1825.

G. S. R. i. g.,
Ökonom.

Anmerk. Der Hr. Einsender hatte die Güte, der pomologischen Gesellschaft von der sogenannten Champagner Birne Edelreifer zu senden, und man wird diese Sorte gewiß möglichst vermehren und verbreiten, um damit zu seiner Zeit auch hier zu Lande Versuche der Mostbereitung zu machen.

X.

L e s e f r ü c h t e.

Ueber das Pfropfen oder Zweigen der Kirschbäume wünscht ein Freund der Obstpflege in Nr. 258 des allg. Anz. näher unterrichtet zu werden, weil ihm und mehreren andern dieses Geschäft immer mißlungen sei. Die Kirschbäume muß man im Februar pfropfen. — Auch die Pflaumenbäume gedeihen besser, wenn man sie in diesem Monate zweiget. Wir selbst sind die Steinobstwildlinge in der Baumschule. Anfangs mehrere Jahre mißrathen, bis ich die Hauptsache, auf die es hier ankommt, vermuthet und das frühe Zweigen besorgt hatte, daß zwar bei der kalten Witterung dieses Monats nicht angenehm, aber nothwendig ist und stets mit unfehlbarem Gedeihen belohnt wurde. Das Zweite, worauf es beim Kirschbaum ankommt, ist, daß man auf wilde Süßkirschbäume alle edle Kirschen pfropfen kann, süße, halb und ganz saure, aber auf Sauerkirschwildlinge nur die sauern. Die süßen gedeihen nur selten auf denselben.

So wie die Kirschen das erste Obst des Jahres sind, das die Bäume uns darbringen, so belebt sich auch ihr Saft am ersten, und es ist gut, die Baumgattungen alle in der Reihenfolge zu pfropfen, wie sie uns die Früchte darbringen. Mißrath das Pfropfen, so treibt der Wildling viele junge Roden, wovon man die schönsten auswählet und dann im Junius und Julius auf schlafende Augen oculiren kann. Das Oculiren ist allemal sicherer, und bei angenehmer Witterung zu besorgen. Fängt man damit schon im Junius an, so hat man noch den Julius und den halben August vor sich, und kann es noch ein selbst zweimal auf dem nämlichen Baume nachholen, wenn man nicht geübt genug war, und das erste mißrathen wäre. Auf diese Art ist man doch gewiß, daß im nachfolgenden Jahre Edelreifer auf dem Baume erwachsen.

Wäre es der Fall, daß man lauter Sauerkirschwildlinge hätte, so rathe ich, die Baumäste im Februar zwei bis drei Zoll vom Stamme abzuschneiden, die Rinde treibt

dann viele unsichtbare Augen aus, davon wählt man etwa 10 Tage vor dem Oculiren die fünf schönsten, die in einem Kreise vertheilt stehen, nimmt die andern alle ab, und oculirt dann diese fünf Roden, deren Edelaugen in der Folge fünf gut vertheilte Hauptäste bilden. Die Sauerkirchswildlinge sind übrigens nur in Zweigen empfindlich; beim Oculiren aber nehmen sie häufig alle Arten, selbst Süßkirschen an, wenn es nach der in diesen Bl. früher gegebenen Anweisung, mit zarter Hand und Vorsicht geschieht. Man muß sich also nur junge kräftige Roden verschaffen, die häufig hervortreten, wenn wir die Aeste stark zurückschneiden.

Beim Zweigen bleibt die Hauptsache, daß der Splint des Edelkreises auf den Splint des Wildlings angeschlossen werde. Ältere Bäume haben gewöhnlich dickere Rinden, als das Edelreis; wer also sicheres Gedeihen wünscht, muß gleiche Fügung beider Splinte besorgen; wollte man bei dicker Rinde des Wildlings das Edelreis der äußern Rinde gleich setzen, so sind die Splinte verrückt; es kann nicht wachsen. Man kann zwar mit Gedeihen pflöpfen, ohne die Regeln zu kennen; wo beide Rinden gleich dick sind, fügt dann der Zufall die Splinte zusammen, auch wo sie außen in gleiche Linie gesetzt werden. Das Nähere findet sich erklärt in meinen, über das Pflöpfen gegebenen Regeln, in Nr. 62 d. Bl. 1822. Man kann auch im December schon die Kirschbäume zweigen, besonders wo man sich des Baumwachses bedient, die Wunden völlig zu schließen und die Edelkreiser oben damit zu decken. Ich selbst habe darüber Proben mit Gedeihen gemacht.

Man schneidet sie behutsam hinter dem Astring ab. Ueber die Art, wie alle große und kleine Aeste abgenommen werden sollen, kann man in Nr. 81, 1824 d. Bl., S. 926, eine ausführliche Erklärung finden. Allgem. Anzeig. 1824 Nr. 318.

Der Hauptmann Schiller, Vater unsers Dichters Fr. v. Schiller, bemühte sich in mäßigen Stunden mit vielem Eifer, das zu lernen, woran ihn ungünstige Umstände in seiner Jugend verhindert hatten. Mathematik und Philosophie waren die Wissenschaften, mit denen er sich vorzüglich beschäftigte. Außer dem gewährten ihm landwirth-

schaftliche Beschäftigungen viel Vergnügen. Die Anlegung einer Baumschule in Ludwigsburg, wo er nach Beendigung des Kriegs (er erhielt 1759 bei einem Württembergischen Regimente in Hessen und Thüringen eine Anstellung) als Hauptmann im Quartier lag, veranlaßte den damaligen Herzog von Württemberg, ihn auf einen von seinen Lustschlössern, der Solitude, einen ähnlichen, doch erweiterten Wirkungskreis anzuweisen. Er versah diese Stelle mit vielem Eifer und zur gänzlichen Zufriedenheit seines Landesherrn, bei dem er fortwährend in Gunst stand, und machte sich auch durch ein Werk, die Baumzucht im Großen, wovon die zweite Auflage, Gießen 1806, erschien, bekannt. (Friedr. v. Schiller Leben u. s. w.; herausgegeben von Helmr. Döring. Weimar 1822, S. 4 u. 5.)

Das schöne Klima der Bergstraße verstattet bekanntlich schon den Wuchs der edlen Kastanien im Freien, aber sehr häufig fand man sie hier doch noch nicht. Am häufigsten stehen sie im Schloßgarten zu Heidelberg. Die Nußbäume aber begrenzen in jener schönen Gegend fast allgemein die Felder, so wie auch andere schöne Obstbäume; dergleichen sich aber auch in Franken sehr häufig an den Feldern finden. Bei Heilbronn sah ich auch besonders viele hochstämmige Pfirschbäume am Wege stehen.

Vorzüglich merkwürdig war mir in Franken die schöne Zucht der Spalierbäume in Gärten, wie ich sie z. B. in den schönen, ehemaligen Klostergärten zu Obertheres, ferner in dem Garten eines sehr eifrigen Pomologen, des Hrn. Bürgermeisters Filschler zu Bamberg und anderwärts antraf; wo ich Pfirsch-, Birn- und Apfelsbäume u. s. w. an 18, 20—24 berliner Fuß, mit an den Spalieren gezogen fand, und reich behangen mit den schönsten Früchten!

Das fränkische, besonders bambergische Obst, ist ja überhaupt berühmt genug! Vorzüglich gilt dies auch von den Pflaumen, die indeß im Jahre 1811 nicht überall gerathen wollten, wie ich denn überhaupt in diesem Jahre hie und da gar kein Obst fand.

Noch muß ich hier auch der schönen und sehr bedeutenden Baumschule des Hrn. Ernst von Gersdorf zu Obergrödig bei Dautzen, durch welche sich derselbe

ungemeine Verdienste um den Obstbau der Oberlausitz erwirbt, indem er hier die schönsten Stämmchen aller, auch der schönsten Obstsorten, mit ungemeinem Fleiße aufzieht und um billige Preise verkauft; meist zu 6—7 Gr. das Stück. Die Baumschule faßte 1811 im Ganzen schon an 10 Acker zu 300 □ Ruthen Land, und an 300 Obstsorten; sollte aber noch sehr ansehnlich erweitert und vermehrt werden. Die Stämmchen werden sorgsamst gepflegt, und damit sie nicht gar so hoch gehen und unten stärker werden und bleiben, pflügt man ihnen hier gern ein, oder ein Paar Nebenäste an der Krone zu lassen. Die hier gewöhnlichste Pfropfsart ist die hinter der Rinde, da man hier mit echten Sorten und sehr gesunden, gewiß gedeihenden Stämmchen verwahrt wird; so ist diese Anlage Jedem, der nicht allzuweit davon wohnt, gewiß sehr zu empfehlen, und wurde auch schon im Jahre 1811 sehr benutzt; allein wer weiß, ob jetzt noch ein Stämmchen vorhanden ist; da diese Gegend im jetzigen Kriege ungemein gelitten hat. (Bemerkungen und Notizen über verschiedene Gegenstände der Landw. Gesammelt auf ökonomischen Reisen in den Sommern 1811, 12 und 13, von D. Fr. W. Weber, Prof. in Breslau. M. R. Leipzig bei Barth 1815. Bd. 1, S. 155 u. f.)

Bei Hrn. Zilsecker in Bamberg fand ich eine neue, von ihm erfundene Copulirart, — die mit dem Rückschnitt oder Wiederhaken, eine Art von Pfropfen in den Sattel, aber viel sicherer. Sie ist im Obstgärtner, wo ich nicht irre, beschrieben worden. (Webers Bemerkungen auf Reisen gesammelt. Leipzig 1815, S. 157).

Der Bauer J. Laur soll seine Obstbäume mit einer Mischung von Thran, Talg und Assa foetida bestreichen, und dadurch den Hasenfraß gänzlich verhüten. (Webers Bemerkungen auf Reisen. Leipzig 1819. Bd. 2, S. 176).

Die fortlaufenden schönen Obstalleen, die man von Erfurt an bis Frankfurt a. M., und von dort nach Gießen zu wieder bis Buxbach, immer an den Landstraßen findet, verdienen die allgemeinste Nachahmung.

Auch am Rhein, Main und der Lahn sind die Felder, zunächst den Straßen (so wie diese ebenfalls meist selbst) oder aber auch noch tiefer ins Land hinein, mit schönen Obst- besonders auch Nußbäumen besetzt, welches ihnen ein sehr heiteres, anmuthiges Ansehen gibt; und wenn die Bäume nur nicht zu nahe neben einander stehen, ihren Früchten nicht viel schaden wird. Der Obstbau der auf diese Weise betrieben wird, ist im Ganzen sehr einträglich. In Sachsen und in Thüringen ist bekanntlich weit mehr Obstbau bei dem Bauer, als in Schlesien, den Marken u. s. w. (Webers Bemerkungen auf Reisen gesammelt. Leipzig bei Hartknoch, Bd. 2, 1819, 8., S. 175—176).

Auf dem Wege nach Gießen hörte ich von einem Bauer, Namens Jacob Laur bei Hadamar, welcher seine Obstbäumchen mit großem Erfolge jetzt auf die Wurzelpfropfe. Dies verdient nähere Untersuchung; ich konnte Bestimmteres aber nicht darüber erfahren. (Webers Bemerkungen auf Reisen. Leipzig 1819, Bd. 2, S. 176).

Die Bauern in der Gegend von Rudolstadt, welche viel Obst bauen, machen sich zum Obstdarren an einem Berge Gruben, legen unten einen Ofen an mit einem Zugloche, und oben darüber legen sie eine hölzerne Horde, die sie dann mit einem Strohdach noch bedecken, und darren so ihr Obst im Freien. (Webers Bemerkungen auf Reisen u. s. w. Leipzig 1819, Bd. 2, S. 177).

Eine zweckmäßig eingerichtete Obstdarre fand Hr. Prof. Weber (Bemerkungen auf Reisen u. s. w., Bd. 2, S. 176), zu Großkochberg bei Rudolstadt, und lieferte davon a. a. D. Beschreibung und Abbildung.

Der Birnbaum, dessen Behandlung und die Kenntniß der verschiedenen Sorten von Birnen.

(Oekonom. technolog. Blätter von Földner und Wagner, 1821 Bd. 1, H. 2, S. 60—92).

XI.

Aufforderung an Pomologen.

Da die schnellere Vervollkommnung der Pomologie durch nichts so sicher bewirkt werden würde, als wenn sich die vielen, in den obstreichen Gauen Deutschlands zerstreuten und vereinzeltten Freunde und Beförderer der Obstzucht in eine nähere Verbindung setzen wollten, um sich wechselseitig ihre Erfahrungen und Entdeckungen, oder Wünsche und Bedürfnisse mitzutheilen, so dürften vielleicht diese Annalen, als das einzige in Deutschland der Pomologie ausschließlich gewidmete Journal das Mittel darbieten, alle deutsche Pomologen in eine innigere Verbindung zu bringen. Ich fordere daher alle diejenigen, welche die Pomologie als Wissenschaft interessirt, und denen ihre bessere Begründung und größere Verbreitung am Herzen liegt, hiermit auf, ihre Erfahrungen in Betreff des Obstbaues, oder ihre Bemerkungen in Hinsicht der Obstkunde durch diese Annalen zur öffentlichen Kenntniß zu bringen und auf diese Weise gemeinnützig zu machen.

Für Abhandlungen oder ausführliche Aufsätze (die unter meiner Adresse, oder an die Redaction der pomologischen Annalen einzusenden sind) sichere ich, wenn sie in den Annalen abgedruckt werden, dem Verfasser ein angemessenes Honorar zu, andere die Pomologie betreffende gemeinnützige Anfragen oder Anzeigen werden ohne Insertionsgebühren eingerückt werden, und nur bei Aufsätzen oder Inseraten, welche ein Privatinteresse beabsichtigen, sind für die Aufnahme in einem besonderen pomologischen Anzeiger, welcher in Zukunft jedem Hefte der Annalen beigefügt werden soll, billige Insertionsgebühren zu entrichten.

Altenburg den 14. Julius 1825.

Carl Friedrich Walz.





